

grande considération. Mais on doit plutôt craindre de pécher par défaut que par excès de nourriture, surtout à l'égard des animaux qui sont à l'engrais; car une fausse économie procure toujours une perte réelle.

Élevage des poussins, nourriture à leur donner.

La basse cour est une corne d'abondance qui ne tarit jamais pour qui sait en profiter; et l'on en profitera qu'en autant que nous accorderons nos soins au poulailler qui nous rend en produits le multiple de ce qu'on lui a accordé, et les premiers soins doivent surtout se porter sur les poussins.

La nourriture et la boisson des poussins doivent toujours être placées près de la mère, surtout pendant le premier mois.

La meilleure nourriture pour les poussins (on donne ce nom aux poulets qui n'ont pas encore de plumes), consiste en une pâtée composée de farine d'orge ou de blé-d'inde délayée dans du lait coupé de moitié eau; on pétrit le tout ensemble de façon à obtenir une pâte assez ferme pour ne pas couler et salir le duvet des petits. Elle doit être déposée sur des billots ou augette fait exprès pour cet usage, car si on la plaçait sur des objets plats, elle serait bientôt piétinée et salie par les poussins qui la laisseraient en suite.

Indépendamment de cette pâtée qui est la nourriture fondamentale qui doit toujours être donnée à discrétion, mais pas trop à la fois cependant pour qu'elle ne sèche pas, surtout pendant l'été, on peut donner tout ce que l'on veut, pain émietté, riz crevé, verdure hachée, etc. Le millet et les œufs durs que l'on donne parfois aux poussins, sont des aliments trop échauffants; il ne faut leur en donner que rarement et peu à la fois.

Si les poulets sont destinés à l'engraissement pour l'automne, il faut éviter de leur donner du blé, de l'avoine, de l'orge, etc., ce qui rendrait la chair moins blanche et l'engraissement plus difficile; si, au contraire, les poulets sont destinés au repeuplement, il est préférable de le faire dès l'âge de six semaines et de ne donner la pâtée de farine que de temps à autre.

La boisson doit se composer d'eau très fraîche ou de lait coupé de moitié eau, puis, au moment où les grosses plumes commencent à pousser, et cela pendant huit ou quinze jours, on donne à boire de l'eau rouge, quatre parties d'eau et une partie de vin; il faut aussi, surtout pour le premier âge, se servir d'abreuvoirs spéciaux, afin que les poussins ne puissent pas se noyer ou salir leur boisson.

Pour élever tous les animaux en général la propreté est la première condition de réussite, mais elle est surtout essentielle pour les poulets. On doit veiller à ce qu'il règne partout une grande propreté.

En résumé, pour réussir, il faut quelques soins, mais pas trop n'en faut. Ce qui est essentiel ce sont des soins bien entendus. Pour l'élevage des poussins, il faut un endroit chaud; mais dès le quatrième ou cinquième jour de leur naissance, il leur faut la liberté d'aller et de venir de leur chambre au dehors, quelque temps qu'il fasse; s'ils ont froid, ils sauront bien aller se réchauffer.

Choses et autres.

La falsification des produits de la ferme.—Nous lisons ce qui suit dans le *Moniteur du Commerce*:

“Le télégraphe nous a appris qu'un membre de la Chambre des Communes, en Angleterre, avait appelé l'attention du gouvernement anglais sur la falsification des produits des fermes de provenance américaine importés en Angleterre. Le ministre anglais reconnut que ces produits étaient falsifiés et qu'il se mettait à la disposition de la Chambre pour produire, quand elle le désirerait, tous les documents se rapportant à la question.

“Ainsi il est reconnu, aujourd'hui que le beurre et même le fromage exportés de ce continent, sont falsifiés, l'accusation ne porte heureusement que sur les produits américains, les nôtres, au contraire, jouissent d'une bonne réputation et il faut espérer que nos producteurs seront assez sages pour comprendre qu'ils ont tout intérêt à ne pas imiter nos voisins.

“La falsification du beurre par l'oléomargarine, et du fromage par les produits du saindoux, est devenu, aujourd'hui, une industrie considérable aux Etats-Unis. La fraude ne consiste pas dans la fabrication de ces produits, mais dans leur écoulement sur le marché sous le nom de beurre ou de fromage....

“Pendant que nos voisins, par suite de la mise en pratique de principes malhonnêtes, voient diminuer l'importance de leur exportation de fromages, nous, au contraire, voyons grandir la nôtre.

“Voici ce qu'un journal américain dit des produits Canadiens.

“Les fromages canadiens font prime sur tous les marchés du monde et nous représentons l'opinion de tous ceux qui sont engagés dans cette branche du commerce.

Que faut-il faire, dit M. l'écrivain du *Moniteur du Commerce*, pour retenir entre nos mains une partie importante de ce commerce et développer jusqu'au plus haut degré possible cette industrie agricole, la fabrication du fromage; rien autre chose que de continuer dans la voie actuellement suivie. Bien fabriquer et à bon marché. Il faut pourtant se garder contre les manœuvres des américains qui s'efforceront de faire passer leurs produits pour des produits canadiens et à établir une confusion, qui, sans leur être profitable nous sera des plus nuisibles. Pour éviter cet écueil, nos fabricants devront adopter une marque de fabrique qui établira d'une manière positive la provenance de produits canadiens, et qui ne pourra que développer parmi nos fabricants un sentiment d'émulation qui profitera à l'ensemble de cette industrie si importante.

Exportation des produits agricoles de la Puissance du Canada.—D'après les rapports officiels du Département du Revenu de l'Intérieur, nous voyons qu'il a été exporté de notre pays, 63,340,938 livres de fromage en 1883, contre 8,000,000 en 1871; 8,162,729 livres de beurre; 13,451,410 douzaines d'œufs; 13,800 chevaux, 67,060 bêtes à cornes et 310,662 montons.

Quant au fromage, nous voyons que comparé à l'année 1871, il s'est exporté sept fois plus de fromage en 1883, et cette proportion sera de plus en plus croissante, si nous en jugeons par ce que nous se passe aujourd'hui autour de nous. A la fromagerie de Ste Anne de la Pocatière, par exemple, M. François Gendron qui ne comptait que soixante et huit patrons l'année dernière, reçoit l'encouragement de cent huit cultivateurs, et d'ici à la fin du mois il compte en obtenir plusieurs autres.

Mais, nous dira-t-on, si l'on ne fait que du fromage, les marchés en seront encombrés et le prix du fromage s'en ressentira. Loin de là. Ce qui le prouve, c'est que les propriétaires de fromageries font tout leur possible pour en augmenter le nombre, prenant en même temps les moyens les plus efficaces pour arriver à la fabrication d'un fromage de meilleure qualité et en plus grande quantité, tel que nous le voyons par les mesures adoptées par la “Société d'industrie laitière de la Province de Québec. Mais l'on dira encore: Les fromagers font ces démarches dans l'unique but de se créer des positions. Soyez certain d'une chose, c'est que lorsque les cultivateurs n'y trouveront plus leur compte en portant leur lait à la fromagerie, les fromagers seront les premiers à en souffrir, et nous ne les croyons pas ennemis de leurs propres intérêts.

Ce qui importe le plus en ce moment, c'est de suivre l'avis M. l'écrivain du *Moniteur du Commerce*; avoir des marques particulières pour notre fromage Canadien afin que sur les marchés de l'Europe on ne le confonde point avec le fromage falsifié des Etats-Unis.

Il y a aujourd'hui loin de là à une quinzaine d'années sous le support de l'industrie fromagère. Si toutes les industries agri-