



LE JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE

VOL. 3. No 3.

8 AOUT 1899.

... LE

Journal d'Agriculture et d'Horticulture

LE JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE est l'organe officiel du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec. Il paraît deux fois par mois, le 8 et le 22 de chaque mois, et s'occupe spécialement de tout ce qui a rapport à l'agriculture, à l'élevage des animaux, à l'horticulture, etc. Toutes communications destinées à être insérées dans les colonnes de la matière à lire de ce journal devront être adressées "au Directeur du Journal d'Agriculture et Horticulture, Québec." Pour conditions d'annonces, etc., s'adresser à

LA CIE DE PUB. "LA PATRIE"

77, 79 & 81 Rue St-Jacques, Montreal.

Abonnement: \$1.00 par année, payable d'avance

TABLE DES MATIÈRES.

Concours de produits laitiers.....	49
L'écrémeuse baratte de Salénius.....	50
Avantages de la moisson hâtive des grains.....	51
Choses et autres—Etat de la récolte dans le comté de Chateauguay—Beurre et fromage—Drainage—Le chiendent—Chaulage—Tabac canadien—Lin—Récolte des pommes de terre aux Etats-Unis—Cendres de bois—Queue de renard—Prix agronomique—Crème et beurre—Accidents par l'usage des faucheuses.....	53
Petites notes.....	54
Notes météorologiques de l'observatoire de Québec..	55
Appareils économiques de pesage.....	55
Hygiène de la ferme.....	57
ANIMAUX DE LA FERME	
Porcs à l'engrais (suite).....	58
Alimentation des vaches laitières.....	59
Aptitude double des vaches.....	59
Vache Ayrshire.....	59
Médecine vétérinaire—Hématurie—Verrues—Entorse.....	59
Les dangers de la consommation.....	60
INDUSTRIE LAITIÈRE	
Comment prévenir la moisissure sur le beurre.....	61
Le radiateur Salénius.....	61
ARBORICULTURE ET HORTICULTURE	
Le camélia—Les arrosements—Fraisiers—Binages et sarclages.....	63
APICULTURE	
Utilité des abeilles en agriculture (suite).....	64
ECONOMIE DOMESTIQUE	
Conserves de haricots verts et de concombres—Conservation des petits pois et des haricots par la méthode Appert—Conservation des œufs.....	66
TRAVAUX ET RAPPORTS	
Quelques considérations sur l'état actuel de notre agriculture (suite).....	67
Coup d'œil sur Anticosti.....	68
Concours de vaches laitières.....	71

AGRICULTURE GÉNÉRALE

CONCOURS DE PRODUITS LAITIERS

Le premier concours de produits laitiers de 1899 a eu lieu le 15 juillet dernier, au Union Cold Storage à Montréal.

Six échantillons de beurre et neuf de fromage ont été examinés. Ont obtenu des récompenses :

Pour le Beurre.

M. Philippe Morin, fabricant de M. J. H. Hébert, St-Valentin, comté de St-Jean : 96 points, un diplôme de 2ème classe, une médaille de bronze et \$7.00 en argent.

M. Elie Boivin, fabricant à Napierville : 94 points, un diplôme de 2ème classe, une médaille de bronze et \$3.00 en argent.

Pour le Fromage.

M. L. Darby, fabricant de M. N. Darby, à South Ely, comté de Shefford : 94 points, un diplôme de 2ème classe, une médaille de bronze et \$3.00 en argent.

Les principaux défauts sont relatifs à l'arome et à la saveur, et il faut attirer de nouveau l'attention des fabricants sur ce point. Ils ne devraient, autant que possible, recevoir que du lait de première classe et refuser impitoyablement les laits malpropres, ou ayant un mauvais goût. Ils devraient aussi porter toute leur attention sur la maturation de la crème. Cette opération influe beaucoup sur le développement de l'arome.

Pour le fromage, c'est aussi la saveur et l'arome qui font défaut, et on peut, à ce propos, répéter ce qui vient d'être dit pour le beurre. Quelques boîtes ont perdu des points sur l'apparence, et pour ne pas avoir porté leur poids étampé.

Nous devons rappeler de nouveau ici que le but du gouvernement en établissant ces concours est