

sous les perchoirs, ne contenant pas de matières étrangères, est conservé à part dans des quarts : c'est le *guano* par excellence. La litière de paille contient le reste des déjections et constitue un engrais encore très riche.

M. Dubord emploie pour son grand jardin une partie du fumier de ses poules et vend le reste à un prix élevé. C'est le seul engrais qu'il emploie et il en obtient des résultats merveilleux. Sa dernière récolte d'oignons représentait un rendement d'environ 600 minots par arpent. Quelques oignons pesaient, chacun, près de 14 lb. Et ses citrouilles donc ! il en a eu sept qui pesaient 100 lbs chacune.

ENGRAIS D'OS

Nous avons vu que les poules de M. Dubord reçoivent chaque jour une large ration d'os broyés : c'est là le vrai moyen de faire pondre les poules en hiver : ce système d'alimentation présente en outre un très grand avantage sur lequel nous désirons attirer toute l'attention des cultivateurs :

Les os crus et broyés que l'on donne aux volailles sont transformés, dans le travail d'une digestion énergique, en un engrais phosphaté et azoté assimilable par les plantes, et, à ce point de vue, l'estomac de la poule constitue le laboratoire le plus économique pour préparer des phosphates d'os de première qualité.

M. Dubord, que nous avons rencontré depuis nous dit que les projets de sa basse-cour, à l'heure qu'il est composé d'environ 280 têtes, et qu'il se propose d'augmenter dans quelques mois, le dédommagement de ses frais de construction.

Son poulailler est partagé de manière à prévenir toute confusion : aussi garde-t-il les races pures.

Pour l'information des amateurs, nous pouvons dire qu'il dispose d'une certaine quantité d'œufs de Brown Leghorn, d'Es-pagnoles, et Minorques noires, au prix de \$3 pour 13, ou \$5 pour 26.

Nous croyons aussi rendre service aux agriculteurs en leur signalant l'installation de M. Dubord. C'est une leçon de choses qui prouve l'excellence de la culture intensive, qui fait rapporter à un seul arpent de terre autant de profit qu'à une grande ferme cultivée routinièrement.

OPINIONS SUR L'EXPORTATION DES PRODUITS AGRICOLES

M. Walter Stark, de la maison Marples, Jones & Co de Liverpool, dont nous signalions récemment le passage à Québec, a énoncé les opinions suivantes au cours d'une entrevue avec le commissaire de l'Agriculture et de la colonisation.

BEURRE.—Pour l'emballage, monsieur Stark préfère les boîtes aux tinettes. Il prétend que le bois que nous employons donne un mauvais goût à une partie du beurre malgré le papier parcheminé dont on l'entoure. Au Danemark, le même défaut n'existe pas pour leurs colis qui sont

faits avec du hêtre, tandis que nos boîtes ou tinettes sont de bois blanc ou d'autres bois mou.

Monsieur Stark recommande fortement d'expédier du beurre régulièrement chaque semaine à l'état frais. Autrement nous courons le risque de voir cet article rejeté sur le marché anglais.

L'automne dernier, il a reçu 100 tinettes de beurre qui avaient été gardées dans les réfrigérants pendant quelques mois à Montréal. Il a distribué ce beurre entre des épiciers de l'Angleterre. Dix d'entre eux, ayant perdu plusieurs clients à cause de la mauvaise qualité de ce beurre, ont décidé de ne plus acheter de beurre canadien.

Nous avons par là une idée du soin qu'il faut apporter à la bonne qualité de notre beurre et à sa livraison en bon état. Monsieur Stark dit que le beurre devrait être expédié dans les sept jours suivant sa fabrication et plus tôt si possible, et il devrait être sur le marché anglais au moins dans les trois semaines du jour de sa fabrication. Il nous conseille de faire inspecter notre beurre par un inspecteur et tout paquet ainsi inspecté devrait être estampé par cet officier. En Australie, tout le beurre est inspecté.

Nous devrions rechercher plutôt le marché de Liverpool que celui de Bristol. Dans ce dernier endroit, le beurre se vend un schelling par quintal de moins qu'à Liverpool.

D'après monsieur Stark, la date de la fabrication du beurre ne devrait pas être estampée sur la boîte ou la tinette. Il est en faveur de la congélation du beurre, laquelle, d'après lui, ne nuit à aucune manière à sa qualité, quoique le beurre frais soit encore préférable au beurre gelé.

Dans les mois de juin et juillet, il y a sur le marché anglais une grande quantité de beurre offert par les cultivateurs irlandais et anglais. Il est alors assez difficile d'écouler notre beurre, mais tout de même, monsieur Stark conseille d'expédier régulièrement chaque semaine une partie de notre beurre à l'état frais pendant ces deux mois afin de le faire connaître et apprécier. Dans le mois d'août l'offre des beurres irlandais et danois diminue et l'on commence à demander le beurre canadien. Cette demande augmente dans le mois de septembre, mais les meilleurs mois pour l'écoulement de cet article sont ceux d'octobre et de novembre.

Monsieur Stark engage fortement le gouvernement à accorder une prime de 1 cent par livre pour le tiers de la production du premier juin au premier novembre, pourvu toujours que le beurre soit expédié à l'état frais.

La production du beurre en Australie a diminué l'an dernier de 25 % à cause de la sécheresse. Pour le fromage, il y a eu dans ce pays une diminution à peu près dans la même proportion.

Monsieur Stark est en faveur du Canada dans le but de favoriser l'organisation de réfrigérants sur une ligne de steamers entre le Canada et l'Angleterre. Il promettra tout le commerce de sa maison à la compagnie qui munira ses bateaux d'appareils frigorifiques. Il veut qu'il y ait deux compartiments séparés, dont l'un pour le fromage avec une température moins basse que pour celui du beurre. C'est

aussi son intention d'avoir des réfrigérants à Liverpool.

Monsieur Stark dit que les étiquettes du gouvernement pour l'exportation du beurre primé devraient être apposées seulement par l'inspecteur parce que, l'an dernier, on a mis de ces étiquettes sur des boîtes ou des tinettes de beurre d'une qualité inférieure, ce beurre n'ayant pas été inspecté.

FROMAGE.—Monsieur Stark constate que, surtout depuis trois ans, il y a une grande amélioration dans la qualité de notre fromage, mais il y a encore des défauts à faire disparaître. Il y a manque d'uniformité quant à la qualité, à la couleur et à l'emballage.

Monsieur Stark tient beaucoup à ce que la couleur du fromage de chaque fabrique soit uniforme ; autrement il faut un triage assez long. A cause de ce manque d'uniformité, il préfère le fromage blanc.

Les boîtes de la province de Québec sont inférieures à celles de la province d'Ontario ; elles ne sont pas assez fortes et sont généralement trop grandes pour le fromage qu'elles contiennent défaut que l'on ne trouve pas dans les boîtes d'Ontario. L'estampage des boîtes de notre province est fait d'une manière irrégulière et souvent grossière. Parfois, on met sur les boîtes de grosses lettres qui les défigurent : les fabriques devraient remédier à cela.

Notre fromage est plus riche que celui de la province d'Ontario et en améliorant encore sa fabrication, il sera avant longtemps très recherché. Le fromage de notre province est supérieur à celui de Hollande, et comme ce dernier fromage se vend en quantité assez considérable en France, nous pourrions supplanter cet article dans ce pays.

Monsieur Stark est d'opinion que les exportations de beurre et de fromage des Etats Unis en Angleterre vont continuer à diminuer.

ŒUFS.—Ce commerce entre le Canada et l'Angleterre a beaucoup augmenté l'an dernier.

Les œufs doivent être envoyés très frais et doivent être mis dans des compartiments frigorifiques, avec le fromage, à une température qui ne les fera pas geler.

A ces conditions, monsieur Stark croit que ce commerce recevra un grand développement.

Les œufs sont transportés dans des boîtes contenant 30 douzaines ; ces boîtes sont divisées au moyen de carton blanc. Il est préférable au noir parce que ce dernier donne un mauvais goût aux œufs.

L'exportation des œufs devrait se faire du 1er août à la clôture de la navigation.

L'an dernier, les prix ont varié de 6s. 6d. à 9s. 3d. pour 120 œufs ou 10 douzaines. Chaque douzaine doit peser au moins une livre et demie. On ne devrait jamais envoyer de petits œufs. Au prix ci-dessus mentionné, nos exportateurs ont dû l'an dernier toucher de 12 à 18 cents la douzaine. Plus les œufs sont frais, plus il est facile de les écouler.

POMMES.—Les pommes canadiennes continuent à être recherchées sur le marché anglais, surtout la Rouge du Canada (Canada Red) et la Baldwin. Il y a pratiquement une demande presque illimitée pour ces fruits.