

RÉPONDEZ AUX LETTRES

Tant qu'il n'y aura pas amendement, ce sera notre devoir de sermonner les négligents.

Malheureusement, nous devons dire que le commerce à la campagne est en général pris du même mal. Les lettres arrivées par chaque courrier sont jetées pêle-mêle dans quelque coin du magasin, et bientôt oubliées, les avis d'échéance comme le reste; les traites mêmes, quand elles sont présentées, sont renvoyées sans raison.

Au commencement du mois, nous avons nous-mêmes adressé 150 lettres très polies réclamant le paiement de l'abonnement; nous avons reçu quatre réponses! Plusieurs marchands nous disent se voir obligés de relever eux-mêmes des billets de pratiques, n'ayant pas reçu de renouvellement.

Nous savons qu'il y a d'honorables exceptions, mais c'est malheureusement encore la règle générale parmi les marchands de campagne de négliger déplorablement leur correspondance. S'ils savaient tout le bien qu'ils pourraient se faire à eux-mêmes par un peu plus de méthode, assurément ils se reformeraient vite.

Nous l'avons déjà dit, et le répétons: un marchand qui ne répond pas aux lettres qu'il reçoit ne fait pas seulement acte de mauvaise éducation, mais aussi il ne mérite pas le nom d'homme d'affaires.

UNE INDUSTRIE SUSCEPTIBLE D'ACCROISSEMENT

Nous avons déjà écrit pour encourager la production du bacon, concurremment avec le beurre, même préférablement au fromage.

Voici quelques chiffres qui prouvent que déjà cette exportation canadienne a pris des proportions; elle a ainsi progressé pendant les cinq dernières années:

Année	Quantité en lbs.	Valeur en \$
1891	7,137,586	589,599
1892	11,493,350	1,089,060
1893	17,274,676	1,828,555
1894	26,765,866	2,742,072
1895	37,765,934	3,544,015

L'importation anglaise, sur cet article seul du bacon, dépasse \$55,000,000. Il reste encore de la marge, comme on le voit.

Les principales sources de cette importation sont les Etats-Unis, le Danemark et le Canada. Il est intéressant de les comparer.

	ÉTATS-UNIS	DANEMARK	CANADA
	Quantités en cwt		
1893	2,177,293	711,845	193,773
1894	2,651,203	766,828	254,443
1895	2,649,432	1,013,930	268,886

L'exportation américaine paraît décliner, tandis que celle du Canada et du Danemark augmente fixement. La raison de la préférence donnée au produit canadien est ainsi posée dans la revue du marché aux denrées du *Mark Lane Express* pour 1895:

"Le porc canadien nourri aux pois s'est étonnamment amélioré dans son sel durant l'année; il est très estimé des consommateurs en province pour la délicatesse et la suavité de sa saveur, et il a souvent trouvé acquéreur immédiat lorsque d'autres espèces de salaisons étaient laissées de côté."

Le bacon américain, produit du maïs, est trop riche en graisse.

Ces raisons devraient engager l'agriculteur de cette province à modifier encore son programme en y ajoutant l'élevage du porc, car notre province est encore en arrière sous ce rapport. Il s'en suivra un accroissement de l'industrie très payante du "pork-packer", qui est encore assez restreinte pour ce qui concerne le district de Québec en particulier.

UN POULAILLER MODÈLE

Le *Journal d'Agriculture* consacre un article élogieux à une installation dont nous avons déjà eu occasion d'entretenir nos lecteurs l'automne dernier. Il s'agit de la superbe basse-cour de M. Dubord, de Hardy & Dubord, à Beauport.

Nous croyons être utile à nombre de nos lecteurs en empruntant une partie de cette description au *Journal*, à raison des précieux enseignements qu'elle contient:

Nous avons eu le plaisir de visiter, en janvier dernier, l'installation remarquable d'un poulailler qu'un actif industriel, M. Dubord, a établi sur sa propriété de Beauport, près Québec. Tout a été prévu et calculé dans cette installation, représentée dans les gravures ci-dessous, et la disposition de l'ensemble ainsi que des plus petits détails répond aux conditions spéciales dans lesquelles se trouve l'éleveur de volailles et le producteur d'œufs d'hiver dans la province de Québec.

TEMPÉRATURE, VENTILATION ET LUMIÈRE

En entrant dans le vaste poulailler de M. Dubord, contenant actuellement 225 volailles (mais construit pour 300), ce qui frappe le plus l'attention du visiteur, c'est d'abord la température agréable qui y règne, et ensuite la pureté de l'air que l'on y respire. Comme nous cherchions la place du poêle pouvant fournir cette chaleur qui se maintient aux environs de 58 à 60 degrés (Fahr.) en plein hiver, M. Dubord se contenta de nous montrer ses 225 volailles qui sentent à réchauffer tout le poulailler. Hâtons-nous de dire que les nombreuses fenêtres sont à double châssis, et les chassis à double vitre (en tout, 4 vitres sur l'épaisseur)!

Les murs du poulailler sont construits avec soin et sont lambrissés intérieurement et extérieurement avec des planches embouvetées. L'intervalle entre ces lam-

bris, qui est de 9 pouces, est rempli de bran de scie. Le plafond du poulailler est construit avec le même soin que les murs et contient aussi du bran de scie sur la même épaisseur de 9 pouces.

Quant à la pureté de l'air, elle est entretenue par un ventilateur suffisant, et aussi grâce à une propreté absolue: chaque jour le poulailler est nettoyé, le fumier enlevé et le plancher sous les perchoirs désinfectés.

NOURRITURE DES VOLAILLES

Chaque parc ou compartiment du poulailler contient un groupe de 25 à 30 volailles.

Voici la nourriture pour chaque groupe. *Repas du matin*: 1 livre de moulée (gaudriole) dont la composition est donnée ci-après, et 1 à 2 livres de viande et os broyés.

La viande et les os broyés proviennent le plus souvent de têtes de bœufs achetées à 6 cents la pièce et broyées dans le moulin à os du système Mann.

M. Dubord fait préparer la moulée de gaudriole avec le mélange suivant:

- 2 minots de blé.
- 2 " de maïs.
- 2 " de sarrasin.
- 2 " d'orge.
- 6 " d'avoine.

200 lbs de son.

- 1/2 minot de pois.
- 1/2 " de fèves.
- 1/2 " de graine de lin,

Si les poules n'étaient pas contentes d'une telle variété de grains dans leur moulée, c'est qu'elles seraient difficiles! Mais hâtons-nous de dire que les poules de M. Dubord trouvent le régime excellent et en donnent des preuves tangibles par la grande quantité d'œufs qu'elles pondent en plein hiver canadien.

Le repas complet du matin (moulée, viande et os broyés) coûte 1 1/2 à 2 cents pour 26 poules.

Repas du midi: Une pinte d'avoine jetée dans la paille qui forme la litière, ou bien 2 livres d'os et de viande hachés, à la place de l'avoine.

Prix coûtant du repas, environ un centin.

Repas du soir: Un peu plus d'une pinte de blé, de maïs, d'orge ou de sarrasin, que l'on jette dans la paille.

Prix coûtant, 2 à 2 1/2 centins

En résumé, la dépense totale de nourriture pour environ 25 poules ponduses est d'environ 5 cents. En ajoutant 1 cent pour les légumes (choux, betteraves) que l'on suspend à une ficelle au milieu du compartiment pour donner aux volailles tout l'exercice nécessaire, nous arrivons à un grand total de 6 cents par jour.

Outre le sable placé dans une grande caisse plate, les poules ont toujours à leur disposition des écailles d'huîtres broyées et du quartz blanc concassé, dont elles font une assez grande consommation (plusieurs minots de quartz par année pour tout le poulailler.)

(Suit la description illustrée de l'installation).

FUMIER DE POULE

Avec environ 225 volailles recevant une riche alimentation, M. Dubord obtient une grande quantité de fumier d'une richesse tout à fait remarquable. Le fumier retiré chaque jour du plancher placé