



LE JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE

VOL. 2. No. 6.

22 SEPTEMBRE 1898.

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 d'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.

AGRICULTURE GÉNÉRALE

| | |
|---|-----|
| Travaux de la saison—Culture des plantes-racines | |
| Patates de semence—Tournons nos yeux vers les | |
| marchés—A propos des battages—Légumineuses— | |
| Engrais phosphatés—Chaux—Sang des animaux | |
| abattus—Engrais liquides..... | 121 |
| Culture superficielle..... | 124 |
| Guano de poisson..... | 125 |
| Chronique commerciale—La tuberculose chez les | |
| bovidés..... | 126 |
| Correspondance—Chaulage des prairies—Enfouisse- | |
| ment de la paille ou cendres de paille—Chiendent— | |
| Vinaigre de sucre d'érable—Verse du blé..... | 127 |

INDUSTRIE LAITIÈRE

| | |
|--|-----|
| Le ministre d'agriculture du Canada à l'école de | |
| Grignon..... | 129 |
| La maturation du fromage et le "cold storage"..... | 129 |
| La crème pasteurisée et le viscogène..... | 130 |

ANIMAUX DE LA FERME

| | |
|--|-----|
| Bacon canadien—Choix du bétail—Porcs—Mue des | |
| volailles—Désinfection des poulaillers..... | 132 |
| Supplément de nourriture pour les vaches au pâturage | 133 |
| Médecine vétérinaire—Angine—Corysa..... | 134 |

APICULTURE

| | |
|---|-----|
| Apprentissage de l'apiculteur—Maniement d'une | |
| ruche à cadres, etc..... | 134 |

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

| | |
|---|-----|
| Fumier—Conservation des fruits—Fongères à la mai- | |
| son—Exportation des pommes—Verger de M. | |
| Morin—Verger en octobre—Cidre—Mastic pour les | |
| arbres—Fruits et abeilles—Endives..... | 135 |
| Le blanc des racines des arbres fruitiers..... | 138 |
| Culture des plantes dans les appartements..... | 140 |
| Le Dracena..... | 141 |

ECONOMIE DOMESTIQUE.

| | |
|--|-----|
| Premiers soins en cas d'accident..... | 142 |
| Valeur nutritive de l'avoine pour l'homme..... | 142 |
| Recettes diverses..... | 142 |
| Convention des missionnaires agricoles à Oka— | 143 |

AGRICULTURE GÉNÉRALE

Quelques travaux de la saison.—Récolte des patates.

La récolte des patates doit se faire aussitôt qu'elles sont mûres: quand les fanes (cotons) commencent à sécher, ce qui arrive ordinairement vers la fin de septembre, les tubercules ont atteint tout leur développement et ont tout à perdre en restant en terre. C'est en ce moment que l'on doit faire le triage des patates et choisir avec soin celles destinées à la semence pour le printemps prochain. Pour conserver les patates il faut une cave sèche où l'air sera froid, sans geler, et pourra circuler librement. Couvrir les patates d'un peu de chaux vive, en les entrant en cave, est une excellente précaution.

Récolte des betteraves, carottes et panais.—Quand ces légumes sont difficiles à arracher, on emploie une charrue dont on a enlevé le versoir et on laboure profondément le plus près possible des racines, sans les blesser cependant. Ainsi déchaussées, ces racines viennent facilement à la main. On enlève alors les feuilles et on les met dans la cave ou le caveau, en rangs si possible, pour que l'air puisse circuler facilement. Faire la récolte avant que la gelée ne soit assez forte pour détériorer ces racines.

Récolte des navets et choux de Siam.—Les navets, surtout les choux de Siam, peuvent rester sur le champ plus longtemps que toutes les autres racines et endurer, sans dommage, une gelée assez forte, pourvu que la terre dégèle avant qu'on les rentre. Il faut couper toutes les feuilles avec soin et éviter de meurtrir les racines, car les blessures les exposeraient à se gâter.

Récolte des choux.—Les choux pommés se conservent mal en cave (à moins que l'on ait un excellent caveau bien froid et bien aéré). Le meil-