

ou les racines de plantes traçantes les-
quels échappent à l'action des labours
toujours faits dans une même direction.
Mais pour que ces labours en travers
se fassent rapidement, il importe que
les pièces de terre soient d'une largeur
suffisante. Dans le district de Québec
surtout, les pièces sont généralement
trop étroites pour que les labours en
travers se fassent économiquement.
En pareil cas, l'usage du scarificateur
(grubben) ne saurait être trop recom-
mandé, après un premier labour d'auto-
moune, au printemps avant l'ensemencement,
et aussitôt après les récoltes
de grains qui demandent à être dé-
chaumées.

RECOLTES DEROBÉES. On appelle
ainsi toute récolte obtenue, à la suite
d'une première récolte hâtive, sur la-
leur d'été. Ainsi quand le foin manque
soit par la gelée ou par la sécheresse
certains cultivateurs avertis et entrepre-
nants ne craignent pas de labourer
sans retard une mauvaise prairie qu'ils
ensemencent d'avoine ou de lentille, ou
de mil hongrois, ou même de sarrasin,
le tout en vue d'une récolte de fourrage
vert l'automne. Parfois on la récolte
de foin est insuffisante, nous recom-
mandons tout particulièrement pareil
ensemencement qui permettra souvent
de produire assez de fourrage à con-
server en silo, ou avec mélange de paille
sèche, de manière à assurer l'alimenta-
tion abondante du bétail pendant
l'hiver.

NAVETS EN RECOLTE DEROBÉE.
-Dans un champ de patates récoltées
hâtivement pour le marché ou la famille
on peut obtenir une assez bonne récolte
de navets, en ameublissant la terre au
scarificateur, et en employant les en-
grais de commerce (soit 200 lbs par ar-
pent d'engrais complet "Victor," de
Capleton, afin de hâter la croissance
de la nouvelle récolte. Ceux qui le
pourront se trouveront bien du surcroît
de nourriture ainsi produite.

**LES CERCLES ET LES INSTRU-
MENTS ARATOIRES.** Il nous fait
plaisir d'apprendre qu'une fabrique im-
portante d'instruments aratoires dans
la province offre aux secrétaires des
Cercles l'agence de ses instruments
aratoires. Espérons que tous les fabri-
cants et agents dans la province se con-
tenteront d'un prix équitable, et que les
cercles bénéficieront enfin de leur orga-
nisation pour ces achats.

**LE SYNDICAT DES CULTIVA-
TEURS** de la province de Québec est
maintenant sous la direction immédiate
de M. l'abbé Marquis, missionnaire
agricole délégué par N. S. les Evê-
ques des diocèses de Québec, Rimouski
et Chicoutimi. Cette organisation
toute de charité, s'impose à l'attention
de tous les cultivateurs de la province,
lesquels retireront un avantage pécun-
naire considérable en formant partie
du syndicat.

**GLAISAGE DES TERRES SABLON-
NEUSES.**—Bien que cette opération ne
se fasse qu'à l'automne, il est bon de
songer au profit à retirer de cet ameu-
blement particulièrement précieux dans
les terres légères, situées à proximité
de la glaise. D'après des expériences
souvent répétées, nous sommes d'avis
qu'il suffirait d'une centaine de charges
de glaise pour transformer complète-
ment une terre sablonneuse très pauvre

et en faire une bonne terre produisant
le trèfle. Le glaisage suivi du chaulage
permet d'améliorer rapidement les
terres les plus pauvres, et de les rendre
fort productives.

**INVASION DE CHIENLLES A TEN-
TES.**—On souffre dans plusieurs paroisses
d'une véritable invasion de chenilles
les à tentes (army worm). Elles ont dé-
vasté la plupart des vergers et grand
nombre de pommiers en mourront. On
les combat en détruisant les nids (ten-
tes). Détruisons donc les tentes, sans
merci. La chose est très facile.

EXPORTATION DU BEURRE

**Réfrigérants sur les trains de fret
pour petites expéditions—Service
de trains spéciaux—Dispositions
prises par le gouvernement fédéral
pour l'exportation du beurre en
Angleterre.**

Ottawa, 20 Juin — Afin de faire en sorte
que les exportateurs de beurre de
tous les points du Canada, qui expédient
en moindre quantité que le chargement
d'un char, profitent du système de gla-
cières dont les steamers océaniques se-
ront munis pour le transport de cette
marchandise, des arrangements ont été
conclus avec le Pacifique et le Grand
Tronc pour que des appareils frigorifi-
ques soient installés sur certains trains
de fret de toutes les lignes aboutissant
à Montréal. Ce nouveau service com-
mencera la semaine prochaine.

Sur la ligne du Pacifique, un char-
glacière laissera Bedford, Qué., Stan-
stead et Coatcooke, le mercredi; Man-
sonville le jeudi, et Warden le samedi,
pour se rendre à Montréal, et prendra le
beurre sur tous les points intermé-
diaires. Un char semblable fera le trajet
entre Québec et Montréal, le mercredi.

Par le Grand Tronc, le char laissera
Coatcooke chaque mercredi, pour
Montréal, et recevra également le beurre
à tous les points intermédiaires.

Un char-glacière laissera St-Simon,
sur la ligne de l'Intercolonial, le lundi
matin, et un autre quittera Chaudière
Junction, le mardi matin, arrivant à
Richmond dans l'après-midi. Ce char
prendra les marchandises à toutes les
gares entre Lévis et Richmond et se
rendra à Richmond à Montréal.

Un char fera le trajet entre Massena
Springs et Montréal, un fois la semaine.

Un char du Pacifique laissera Tees-
water, Ont., une fois par deux semaines,
et prendra les marchandises à toutes
les gares, entre Teeswater et Montréal.
Un autre laissera Owen Sound, Ont.,
une fois par quinzaine et se rendra à To-
ronto, avec arrêts aux gares intermé-
diaires.

Un char du Grand Tronc partira de
Wharton, chaque quinzaine, pour se
rendre à Palmerston. Il laissera Strat-
ford le mardi matin, pour se rendre à
Toronto et de là à Montréal.

Tous ces chars seront approvisionnés
de glace en différents endroits, suivant
le besoin.

Le taux de fret sera le même qu'au-
paravant, sans charge supplémentaire
pour la glace.

Le gouvernement a fait des arrange-
ments avec la ligne Dominion pour avoir
un service de steamers munis d'appareils
frigorifiques entre Montréal et Avonmouth.
L'exportation semble s'é-
couler mieux à Avonmouth et à Bristol.
Le gouvernement a également organisé
un système de transport entre Avon-

mouth et les principaux centres de la
Grande-Bretagne, pour le beurre et les
autres produits alimentaires.

M. F. E. Jodery, inspecteur du beurre
et du fromage, à Montréal, fera l'ins-
pection du beurre de la province de
Québec expédié en vue de la prime du
gouvernement provincial, et ce gouver-
nement nommera un inspecteur pour
faire le même travail à Québec. Les
expéditeurs doivent s'adresser à M. E.
Elder, Dempster and Co., Montréal,
pour retenir l'espace dont ils ont besoin
dans les glacières des steamers.

**CONCOURS PROVINCIAL DE
BEURRE**

**Résultats du premier concours de
beurre tenu à Québec le 25 juin—
Nombreuses adhésions—Liste des
fabricants qui ont mérité les prix.**

Le concours provincial de beurre an-
noncé précédemment dans le "Journal
d'Agriculture" a eu lieu le 25 juin à
Québec.

Cent cinq beurrieres avaient donné
leur adhésion à ce concours et du beurre
a été demandé par dépêche télégraphi-
que, le samedi 20 juin, à cinquante d'en-
tre elles; 44 ont répondu à l'appel en en-
voyant chacune une tnette ou une boîte.

MM. A. A. Ayer et G. A. Vallancourt,
exportateurs de produits laitiers de
Montréal, ont fait un examen très inté-
ressant et très détaillé de ces beurries.
Voici la liste des beurrieres dont les fa-
bricants ont été classés dans les deux
premières classes.

**1ère CLASSE ET MEDAILLE DE
BRONZE.**

Léonard Desnault, St-Norbert (Artha-
baska), 96 points; J. A. Courchesne,
Lanoleville (Bagot), 96 points; Francis
Roger, Saint-Agnit, (Lotbinière), 96
points; Téléphore Rhéaume, Chateau-
Richer (Montmorency), 96 points;
Frédéric frères, L'Isle Verte (Témis-
couata), 96 points; Brosseau Edmond,
St-Sauveur des Monts (Terrebonne), 96
points.

2ème CLASSE.

G. Arthur Talbot, beurrierie Saint-
Aubert (l'Islet), 91 points; récompense de
\$20.00.
David H. L. Francoeur, Trois-Pistoles,
92 points; récompense de \$16.00.
Amédée Gaudreault, Trois-Saumons,
l'Islet 92 points; récompense de \$16.00.
Onésime Mercier, St Charles de Belle-
chasse, 91 points, récompense de \$12.00.
Aucun beurre n'a obtenu plus de 96
points. Il n'a par conséquent pas été
obtenu de médaille d'argent. Le maxi-
mum de points est de 100.

**CONCOURS PROVINCIAL DE
FROMAGE**

**Défauts généraux — Avantages de
l'analyse—Opinion des juges au
sujet de ces concours.**

Le concours de fromage, sous le con-
trôle du département de l'Agriculture,
annoncé dans un de nos précédents nu-
méros, a eu lieu samedi, 20 juin, à l'é-
cole de Laiterie de Saint-Hyacinthe.
Quarante-cinq meules de fromage ont
été examinées avec le plus grand soin

par MM. McKergow, McLagan et J. A.
Vallancourt, les trois juges choisis
parmi les principaux exportateurs de
Montréal. Ces messieurs, qui sont par-
faitement au courant du genre de fro-
mage demandé par les consommateurs,
ont trouvé quelques meules à peu près
parfaites. Pour le fromage comme pour
le beurre, l'apparence extérieure et l'em-
paquetage laissent en général beaucoup
à désirer.

L'analyse de ces fromages va être
faite par le directeur du Laboratoire
Officiel, monsieur l'abbé C. P. Choquette,
et permettra, avec les remarques des
juges et celles de monsieur Bourbeau,
professeur de fromagerie à l'école de
Laiterie de Saint-Hyacinthe, de renseig-
ner complètement chaque fabricant
sur les défauts de son fromage et les re-
mèdes à y apporter. Ces analyses
feront en outre connaître la cause de
certaines mauvaises saveurs qui dépré-
cient quelques fromages qui ont cepen-
dant été fabriqués régulièrement. Les
trois juges, personnes de grande expé-
rience, sont d'avis que ces concours
sont bien préférables aux expositions
de produits laitiers et qu'ils sont des-
tinés à faire le plus grand bien à notre
industrie laitière.

Voici la liste des concurrents qui ont
remporté les prix et le nombre de
points obtenus :

1ère CLASSE

MEDAILLES D'ARGENT

- 1.—J. A. Janelle, de Saint-
Cyrille de Wendover
Drummond..... 98 points
- 2.—S. J. Ross, de Hunting-
don, Hillside Factory. . . 97½ points

MEDAILLES DE BRONZE

- 3.—Arthur Critenden, West
Brome, (Brome)..... 97 points
- 4.—H. J. Wales, Sutton Junc-
tion, (Brome)..... 97 points
- 5.—J. Ferdinand Huneault,
Montebello, (Ottawa).... 96 points

2ème CLASSE

PRIX EN ARGENT

- 6.—Arthur Marsan, Saint-Valérien,
(Shefford) 95½ points, \$20.00.
- 7.—Louis J. Primeau, Sainte-Martine,
(Châteauguay), 95½ points, \$20.00.
- 8.—Joseph Archaubault, Marieville,
(Rouville), 95 points \$16.00.
- 9.—Joseph Lemonde, Saint-Liboire, (Ba-
got), 94 points \$12.00.
- 10.—Ogins Archaubault, Sainte-Bri-
gite d'Iberville, 94 points \$12.00.
- 11.—J. O. Hébert, Sacré-Coeur de Ma-
rie, (Mégantic), 94 points \$12.00.
- 12.—Evariste Saint-Laurent, Lyster
Sta. (Mégantic), 94 points \$12.00.

- 13.—A. Gérin, Coatcooke, (Stanstead),
93 points.

- 14.—Adolphe Parenteau, Asbestos
Mines, Danville, (Richmond), 93 points.
- 15.—Calixte Dion, Stanfold, (Artha-
baska), 93 points.

- 16.—Joseph Crate, Kiverfield, Ho-
wick, (Châteauguay), 93 points.

- 17.—Clas M. Harvey, Venice, (Missis-
quoi), 92 points.

- 18.—Achille Albert Jacques, Garthiv,
Sta. (Wolfe), 92 points.

- 19.—A. C. Carter, Cowansville, (Mis-
sissquoi), 91 points.

- 20.—Edes Larocque, Roxton-Falls,
(Shefford), 91 points.

- 21.—Zépatria Daubigny, (Champlain),
91 points.

- 22.—David Cloutier, Sainte-Margue-
rite de Dorchester, 91 points.