

lites lactifères et beurrières. Chaque lot ou bande sera composé de trois vaches de même race; la durée des épreuves sera de quatre jours pleins, non compris le jour de la réception des animaux.

Les animaux seront pesés à jeun, à 6 heures du matin, le lendemain de leur arrivée au concours. Ils recevront, pendant qu'ils y séjourneront, une ration journalière composée des mêmes aliments: trèfle vert et son de blé. Chaque animal recevra 1 p. c. de son poids en son et 3 p. c. en trèfle.

Le lait de chaque bande sera mis à part, mesuré, dosé en matières grasses et caséennes, puis passé à la même épreuve centrifuge.

La crème ainsi obtenue dans chaque bande, sera tartrée, le matin du même jour, avec la même baratte, en présence du jury.

Les épreuves porteront sur 4 traites, le premier et le deuxième jour ayant été consacrés au repos des animaux et à la mise au régime.

La nourriture des animaux sera livrée, chaque matin, à 5 heures, pour être administrée en trois repas: matin, midi et soir.

L'ART DE TRAIRES LES VACHES.

Un journal allemand décrit ainsi la manière de traire les vaches pour obtenir le maximum du lait, quantité et richesse en crème:

1o Opérer rapidement; la lenteur fait perdre une partie de la crème du lait; 2o Traire à fond, jusqu'à la dernière goutte, le lait de la su étant le meilleur;

3o Traire aux mêmes heures tous les jours;

4o Traire en croix, c'est-à-dire un trayon d'avant, à droite, avec un trayon d'arrière, à gauche, et vice versa; le lait sort ainsi plus abondant qu'en traçant parallèlement;

5o Traire avec les cinq doigts, et non pas avec l'index et le pouce, défaut trop commun des vachers et des vachères;

6o Rejeter toutes les machines à traire;

7o Pour traire les vaches jeunes et rétives, leur tenir levé un pied de devant; ne jamais les frapper;

8o Avoir toujours les mains propres, ainsi que le pis de la vache et les ustensiles de la laiterie;

9o Pendant la traite, éviter tout ce qui pourrait distraire ou agiter les vaches. Les maintenir dans la plus grande tranquillité.

Ceux qui n'observent pas toutes ces prescriptions subissent infailliblement une diminution de lait recueilli. (Gazette Agricole de Saxe.)

AVANTAGES DE LA CASTRATION DES VACHES.

L'effet le plus remarquable de l'ovariotomie est de prolonger la durée de la sécrétion lactée à un chiffre de rendement égal à celui du vêlage, pendant un moyen de 20 à 24 mois, variable, du reste, avec la nature de la bête, sa nourriture et son hygiène.

Les nombreuses observations de Charler ont, en effet, prouvé qu'une vache castrée donne, au moins, dans l'année qui suit l'opération, 250 à 300 gallons de lait de plus que si elle n'avait pas subi l'opération, et cela en recevant les mêmes soins et la même nourriture.

Le lait des vaches castrées est plus riche en beurre et en caséine. La différence est énorme et est de plus d'un tiers en faveur de ces vaches.

Pour celui qui transforme le lait en fromage ou en beurre, cette augmenta-

tion de richesse est traduite par un bénéfice considérable. (Echo Agricole.)

DIGESTIBILITE DES BETTERAVES.

Le coefficient de digestibilité des matières alimentaires contenues dans les betteraves est très élevé, dit Wolf. Des expériences faites à Hohenheim, sur des moutons, ont montré qu'une ration, même très forte en racines, était digérée dans la proportion de 88 p. c. de la quantité totale, pour les parties extractives non azotées.

Pour corriger l'excès d'eau des betteraves, il faut toujours les associer à des fourrages secs, à des fourrages fibreux, desséchés. La paille et le foin hachés (mêlés à des racines découpées). Les balles de céréales, constituent de très bons aliments. De plus, des fourrages ligneux volent leurs celluloses brutes digérées dans une plus large mesure; leur coefficient de digestibilité se trouve élevé rien que par leur association à des racines aqueuses, qui les ramollissent et leur cèdent de leur eau de constitution.

Les betteraves fourragères favorisent la production du lait, mais elles conviennent peu pour les bêtes à engrais. On ne doit les donner, non plus, qu'en faible quantité aux bêtes d'élevage et aux boeufs de travail, afin de ne pas leur faire ingérer trop d'eau, qui augmentent les sécrétions et les déperditions.

Les betteraves ne gagnent guère à être données cuites.

Il est admis, dans la pratique, que les betteraves à peau jaune sont les plus nutritives, qu'ensuite viennent les blanches et enfin les rouges.

(Journal de l'Agriculture.)

MATIERES FECALES ET POUSSIÈRE DE TOURBE.

D'après des expériences faites en Allemagne, les matières fécales additionnées de poussière de tourbe produisent un excédent de rendement marqué par rapport au fumier, bien que ce dernier contienne autant d'azote que la tourbe imprégnée de matières fécales.

Il ressort aussi de l'expérience qu'il n'y a pas de meilleur agent de conservation des vidanges que la poussière de tourbe, qui a, en outre, le grand avantage de supprimer les mauvaises odeurs qui se dégagent à la longue.

RECOLTE DES FOINS.

Par un temps variable où les heures de pluie sont suivies de quelques éclatres, on pratique avec succès la méthode allemande qui consiste à réunir les herbes aussitôt coupées en petits tas chacun de trois pieds. On défait ces tas aussitôt que la fermentation chauffe l'herbe au point de n'y pouvoir malentendre la main. L'herbe éparpillée perd ainsi son excès d'eau. On reforme le tas une deuxième fois, puis on recommence l'opération, non jusqu'à dessiccation complète, ce qui est une grosse faute (le foin trop sec est un maigre aliment), mais jusqu'à demi-dessiccation.

Le foin ainsi préparé est très rapide et nutritif; sa couleur est plus brune que celle du foin sec, mais il est supérieur à ce dernier comme aliment. La fermentation en petits tas est un des moyens de conservation qui ont fait leur preuve en France et à l'étranger. La préparation du foin dit "brun" mérite d'être essayée dans notre pays.

EMBALLAGE DES POMMES.

Les négociants engagés dans le commerce des pommes recherchent de plus en plus l'uniformité dans l'emballage de ces fruits, comme une des conditions

les plus propres à donner de l'activité et de la sécurité au commerce d'exportation.

Dernièrement, un certain nombre de négociants se sont réunis à Boston et ont adopté une résolution dans ce sens. Chaque quart devra avoir 17 1/2 pouces de diamètre à chaque extrémité et 28 1/2 pouces de longueur. Ces négociants se sont, en même temps, engagés à ne pas acheter de pommes emballées dans des quarts de dimensions moindres.

NOUVEAU PROCÉDE DE CONSERVATION DES TOMATES.

M. Massey, de "l'Experiment Station" agricole de la Caroline du Nord, recommande particulièrement la méthode suivante qui a pour elle, en tout cas, une extrême simplicité. Cette méthode consiste, quand les gelées d'automne paraissent imminentes, à cueillir tous les fruits encore verts, à envelopper chacun d'eux dans un morceau de papier—du papier de journal suffit amplement—et à emballer le tout dans des caisses qui sont conservées au frais. À température basse, mais dans un endroit où la congélation ne peut se produire. On en sort un certain nombre, au fur et à mesure des besoins en hiver, et on les place dans un endroit chauffé et éclairé: elles mûrissent en quelques jours et sont excellentes à consommer.

(Année Agricole et Agronomique, 1896.)

RACINES FOURRAGERES ET CAVES A LEGUMES.

—Fermé de M. Ph. Gagnon, Québec.—Un exemple à suivre—M. Ph. Gagnon qui occupe une petite terre, sur la Grande Allée, à Québec, et garde une trentaine de vaches lactières, attache la plus grande importance à la culture des racines fourragères, spécialement des betteraves à vaches. Ordinairement il rentre à l'automne environ 6000 minots de betteraves (variété Longue-rouge). Cette année il cultive aussi des carottes pour améliorer encore les qualités du lait. Ses racines sont bien engraisées et bien cultivées, et les mauvaises herbes n'osent se montrer dans ses cultures sarcelées avec le plus grand soin.

Sa cave à légumes a 24 pieds de longueur, 12 de largeur et 9 de hauteur. Elle est établie dans la grange, à côté de la batterie; sa hauteur occupe 5 pieds en dessous du plancher de la grange et 4 pieds au-dessus (0 p. en tout). Une porte y donne accès.

Les murailles et le plafond de la cave à légumes sont construits à doubles parois espacées de 6 à 7 pouces; l'entretoit est rempli de moule de scie, la paroi intérieure est en madriers de 3 pouces, calfeutrés. L'air de la cave se renouvelle par deux ventilateurs. La récolte de racines est absolument à l'abri de la gelée.

UNE BONNE FOSSE A PURIN.

Dans l'étable de M. Ph. Gagnon, les déjections liquides des animaux s'écoulent, par les rigoles, dans une fosse à purin placée en dehors et sur le côté de l'étable et en dessous d'un bon plancher de madriers qui longe toute l'étable. Cette fosse, ou réservoir, a été simplement creusée dans le sol, et les parois ont été revêtues de madriers placés verticalement. M. Gagnon nous a dit qu'elle était parfaitement étanche.

Après l'hiver, sa fosse à purin contient environ 50 tonnes de liquide, y compris un peu d'eau de pluie qui a pu couler du toit de l'étable. Au printemps, au moyen d'une pompe placée contre l'étable, M. Gagnon remplit de purin un tonneau bien installé sur une charrette, et en arrose ses champs, surtout ses pa-

turages; l'effet est immédiat et ses herbages croissent avec grande vigueur.

ECOLE D'AGRICULTURE DE L'ASSOMPTION.

—Lors de la visite de M. l'assistant-commissaire de l'Agriculture à l'Assomption, en juin dernier, les prix suivants ont été décernés aux élèves les plus méritants, après l'examen:

- 1er prix:—T. Lamontagne.... \$5.00
2d prix:—E. Leblanc..... 4.00
3me prix:—L. Provost..... 3.00
4me prix:—H. Perreault..... 2.00
5me prix:—G. Jacques..... 1.00

L'examen a été très satisfaisant. Les élèves ont formé un cercle agricole, et le jour de l'examen, il y a eu entre eux une discussion instructive que nous espérons pouvoir publier prochainement.

TREBLE COMME ENGRAIS VERT.

—Monsieur Geo. Buchanan, juge du Mérite Agricole, a mis en pratique, depuis plusieurs années, une bonne méthode qui lui donne entière satisfaction et que voici:

Il sème dans une terre parfaitement engraisée six lbs de trèfle avec son avoine et son orge. Après la récolte des céréales, il fait pâturer ses vaches dans ce champ. Puis à l'automne il enfouit, par un labour, son trèfle comme engrais vert.

Le coût de la semence de trèfle est de 60 cents par arpent et il en estime la valeur, comme pâturage, à \$2.00 de l'arpent, sans compter la valeur de l'engrais vert.

MARCHES DE FRANCE.

Les cours en gros du bulletin officiel des Halles centrales de Paris (soit dit sans conteste le plus fort marché central alimentaire du monde), étaient du 4 au 11 février 1896, les suivants, sans modification sensible à ce jour 15 avril 1896.
Beurre ordinaire en livres. 13c à 26-1/2
Beurre en mottes (similaire ti-nettes) ... 21c à 32c1/2
Beurre de laiteries ou petits beurres. ... 20c à 23c1/2
Beurre salé de Bretagne... 15c à 21c
Beurre d'Isigny (le roi des beurres) ... 32c1/2 à 62c1/2
Beurre de Gournay (de second en rang) ... 23c à 38c
Fromage de Hollande, (boule ronde).... 16c à 18c
Fromage de Gruyère ... 10c à 17c1/2
" de Roquefort ... 14c à 28c
" de Port-Salut... 16c à 18c
" de Camembert.... 6c à 14c
" de Brie... 6c à 12c1/2
" Coulommiers. ... 4c à 9c
" Neufchâtel... 6c à 12c
Chevaux gros trait... \$120 à \$200
" trait léger... \$110 à \$200
" selle et voiture légère \$100 à \$190

Pour extrait W. R'HAVEN.

ENGRAISSEMENT DES PORCS.

Maintenant que le système de livrer au commerce des cochons n'ayant pas plus de huit mois, devient de plus en plus général, il est plus que jamais nécessaire de garder les femes porcs en bon état. Ne leur permettez pas de perdre leur graille acquise dès le bas âge. Nourrissez les de manière qu'elles ne deviennent jamais maigres. Il est bien mieux de retenir la graille que de la renouveler lorsque les cochons atteignent l'âge de cinq ou six mois. On doit les engraisser surtout pendant les mois de juillet et août, alors que le temps est le plus chaud et que la nourriture produit le meilleur effet. Donnez