

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

Coloured covers/
Couverture de couleur

Coloured pages/
Pages de couleur

Covers damaged/
Couverture endommagée

Pages damaged/
Pages endommagées

Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée

Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées

Cover title missing/
Le titre de couverture manque

Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées

Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur

Pages detached/
Pages détachées

Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)

Showthrough/
Transparence

Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur

Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression

Bound with other material/
Relié avec d'autres documents

Continuous pagination/
Pagination continue

Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure

Includes index(es)/
Comprend un (des) index

Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.

Title on header taken from: /
Le titre de l'en-tête provient:

Title page of issue/
Page de titre de la livraison

Caption of issue/
Titre de départ de la livraison

Masthead/
Générique (périodiques) de la livraison

Additional comments: /
Commentaires supplémentaires:

This item is filmed at the reduction ratio checked below /
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



Vol. XVIII. No 8.

MONTRÉAL, 15 FEVRIER 1896.

Un an, \$1.00, payable d'avance

PUBLIÉ PAR
EUSÈBE SENÉCAL & FILS,
ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES,
20 Rue St-Vincent, Montréal.

Le JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ est l'organe officiel du Conseil d'Agriculture de la province de Québec. Il paraît une fois par 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, Québec."

Pour l'abonnement et les annonces s'adresser aux Éditions.
CONDITIONS D'ABONNEMENT: Une piastre par année, payable d'avance. L'abonnement date du 15 juillet de chaque année.

TARIF DES ANNONCES.
Une seule insertion.....30 cts la ligne.
Plusieurs insertions: 1ère insertion... 25 cts
Chaque insertion subséquente.....20 cts "

A VENDRE—Un beau TAUREAU Ayrshire pur sang, avec certificat de généalogie. **ARISTIDE CHATREAU, Ste-Marthe, comté de Vaudreuil.**

A VENDRE—Un magnifique lot de verrats et truies Berkshire pur sang, du printemps. Aussi, quelques VEAUX MALES SHORT ORN.
JNO. RACEY, jr., Le noxville, Que.
1 95 2 j f

ON DEMANDE—Un bon Fabricant pour établir une Beurrierie de première classe à Terrebonne, ou pourvoir d'eau, si préférable. **BON MARCHÉ LOCAL; IL N'Y A NI BEURRIERIE NI FROMAGERIE DANS L'ENDROIT.**

S'adresser à **M. Ludger Ouellette,** Terrebonne, Qué.
1 ff

ETABLIS DEPUIS 15 ANS.

DUPUY & CIE.
38 Place Jacques-Cartier, Montréal.

Graines de légumes et de fleurs de toutes sortes pour Jardins et pour Fermes.
Graines de Trèfle, de Mil et Betteraves Fourragères de première qualité AU PLUS BAS PRIX.
Catalogues envoyés gratis sur demande.
jfmam

Sleighs, Voitures, HARNAIS

Tout ce qu'il faut pour le Cheval et pour l'Ecurie. Les plus grands manufacturiers de la Province.



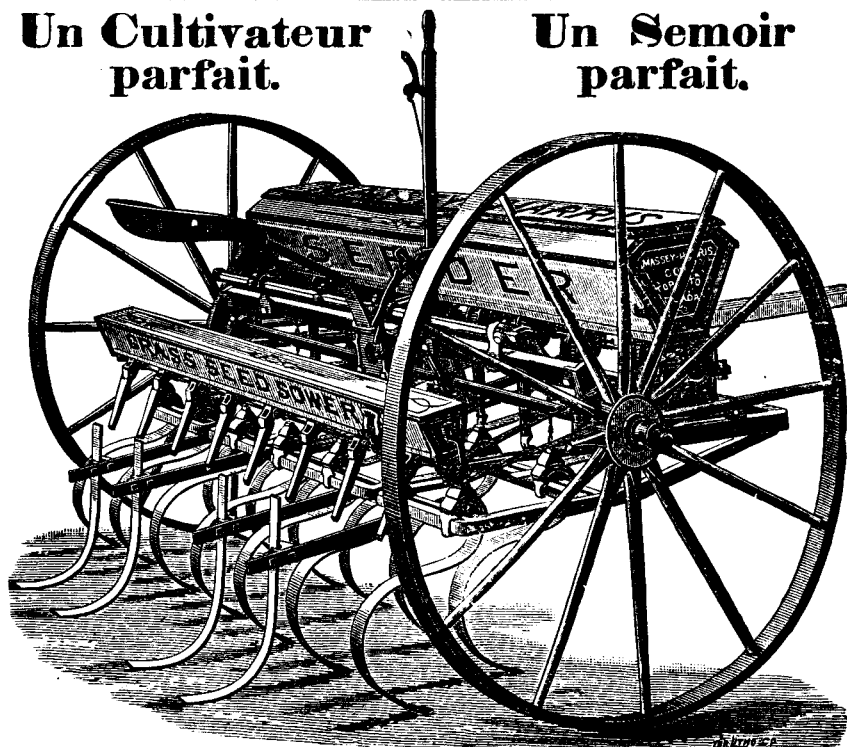
Meilleure Qualité. Plus bas Prix. Magnifique catalogue illustré fourni aux marchands.

Les agriculteurs devraient se procurer des voitures et des harnais manufacturés par nous au lieu d'imitations, sa s valeur.

E. N. HENEY & CIE.
337 rue St. Paul, Montreal.
11-95 12

Un Cultivateur parfait.

Un Semoir parfait.



Semoir à Section Massey-Harris complet. Avec appareil à semer la Graine de Mil.

Le meilleur jamais construit. Sans égal. Alimentation forcée. Ne casse pas le grain. Sème de un à six minots à l'arpent. Léger de tir. Aisé à manœuvrer. Travaille sur les terrains inégaux. Charpente en acier. Quatre sections. Barres de pression en acier et soulèvements pour régulariser la profondeur. Donne satisfaction entière. Garanti en tout et partout. Voyez les échantillons chez nos agents.

LA CIE MASSEY-HARRIS, Limitée.

Demandez nos catalogues. Carré du Marché à Foin, 640 rue St-Paul, Montréal.

Cet espace est réservé pour Douze Mois.

— FAITES —

ATTENTION A nos annonces de chaque mois, ce sera PLUS VOTRE AVANTAGE QUE LE NOTRE.

Ecrivez-nous pour savoir nos prix, pour ce que vous avez besoin en FONTE OU EN FER BAITU

Notre Industrie est celle

d'Ingénieurs, Fondateurs, Machinistes, Manufacturiers de Bouilloires et Contracteurs en Général

Nous manufacturons des Poêles aussi bien que des Engins et Bouilloires.

CARRIER, LAINÉ & CIE., Levis, Que.

264 1/2 rue St-Joseph, QUEBEC.

145 rue St-Jacques, MONTRÉAL.

HENRY BOHNSON,

CONSIGNATAIRE DE

FOIN ET PAILLE

New York, Jersey, Palmer's Dock et pied de la rue Smith, Brooklyn, N. Y.

L'ENTREPOT GRATUIT le plus considérable et les plus grandes facilités dans le port de New York.

CORRESPONDANCE SOLLICITEE.
12-95 61

ADRESSE POSTALE,
86 KENT Avenue, Brooklyn, N. Y.

AUX CULTIVATEURS

Si vous désirez avoir le meilleur article pour votre argent; si vous voulez vous procurer un article qui vous donne pleine satisfaction; si vous voulez une poudre à levain qui soit excellente, saine et dans la composition de laquelle la présence d'aucun ingrédient dangereux n'est tolérée, enfin l'Article le plus pur qui existe, demandez la



McLAREN'S COOK'S FRIEND est la seule poudre à levain qui soit parfaitement pure. En vente chez les meilleurs épiciers. 7-94-12

Bétail Jersey.
A VENDRE

Champion sur toutes les autres races, à l'Exposition Universelle de Chicago. Le meilleur ami du cultivateur, et celui qui lui rapporte le plus d'argent. Plus de beurre de meilleure qualité, à des prix plus élevés. Taureaux, de choix à vendre, âgés de un mois à un an, au prix de \$75 à \$125. Enregistrés, et express payés par moi. Les mâles de mes taureaux ont produit de 17 1/2 à 25 1/2 livres de beurre par semaine. Mon troupeau a remporté 30 médailles. Or, Argent et Bronze. 400 prix et diplômes. Coupe en argent solide à New-York, valeur de \$340. Service à thé en argent, pour les trois meilleures vaches laitières, d'aucune race.
Mrs E. M. JONES, Brockville, Ont., Canada. 7 95-12

Ayrshires
A VENDRE.

Quelques taureaux de choix, au-dessous d'un an. Peuvent être examinés à l'Exposition de Montréal. S'adresser à **ADAM ROBERTSON,** Gérant pour Jas. Johnson, COMO, Prov. Que. 6 95-127

GEO. TANGUAY, Marchand de
Rues St-Paul, Bell et Leadenhall. Fleur, Grain, Lard, Poisson, Huile, &c.
BASSE-VILLE, QUEBEC. 8 95-12

I. J. PARNELL, Spring Road, P. Q.
— Eleveur de —
Montons Leicester et Cochons Yorkshire améliorés.
A vendre, 2 Truies et 1 Verrat âgés de 3 mois. Les ordres pour livraison d'autonne entrées maintenant. 9 95-61

Ingleside Herefords

Le plus grand troupeau au Canada de cette race d'animaux si renommée pour la qualité et la quantité de viande qu'elle fournit.

JEUNES TAUREAUX DE CHOIX A VENDRE
— SPÉCIALITÉ: —
Cochons Yorkshire et Tamworth
Améliorés.

Âgés de six à huit semaines, enregistrés et délivrés à n'importe quelle station dans la province pour \$8 chaque. Satisfaction garantie.

H. D. SMITH, INGLESIDE FARM,
Compton, Que.—9 95-12

GRATIS.

Nous attirons spécialement votre attention sur les témoignages remarquables suivants :



Basil Manley, ci-devant professeur du South Baptist Theo. Seminary, Louisville, Ky., parlant de l'Aerial Medication, dit: "Je puis de tout cœur en recommander l'usage."

Nous enverrons avec plaisir un fac-simile de sa lettre à tous ceux qui en feront la demande.

Je suis convaincu que j'étais atteint de consommation, d'une très mauvaise toux et d'expectoration excessive qui ont été guéries promptement, et que j'ai entièrement recouvré la santé en faisant usage de l'Aerial Medication. Rév. I. H. Hoskins, Reid, Texas.



Voyez l'offre spéciale faite ci-dessous.

Sourd pendant 25 ans.

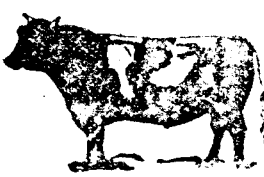
J'ai été pendant plusieurs années atteint du catarrhe qui détruisit mon entendement et je fus, pendant 25 ans tellement sourd que je ne pouvais pas, ayant l'oreille collée sur l'horloge, en entendre la sonnerie. J'essayai tous les remèdes connus sans obtenir le moindre soulagement. Je me mis sous les soins du Dr. Moore et en trois semaines mon entendement commença à s'améliorer et maintenant je puis entendre une conversation ordinaire d'un côté à l'autre d'une chambre, je puis entendre la sonnerie d'une horloge, dans une chambre adjacente, à une distance de trente pieds. Je me crois entièrement guéri et rétabli d'une manière permanente de ma surdité. EDWIN COLEMAN, boîte 585, Wichita, Kas.

Remède pour trois mois de traitement gratuits

Pour introduire ce traitement et prouver hors de tout doute qu'il guérira la surdité, le catarrhe, les maladies de la gorge et des poumons, j'enverrai gratuitement des remèdes pour trois mois de traitement.

S'adresser à J. H. MOORE, M.D., CINCINNATI, O.

PREMIER PRIX. — Comme meilleur troupeau Ayrshire PUR SANG DE LA Puissance. Résultats de l'année 1898 54 prix dont 37 1^{er} 11 2^{es}, ainsi que des Médailles d'argent et de bronze: Montréal, Toronto, London, Ottawa. Ces animaux ont toujours tenu le premier rang. Ils sont de grande taille et reconnus pour leurs qualités laitières.



JAMES DRUMMOND ET FILS, Petite Côte, près Montréal, P. Q.

J. G. HAIR, Eleveur et importateur de Cochons Yorkshire, Grande race améliorée.

A la tête de mon troupeau qui est un des meilleurs, se trouvent des verrats importés. Je donne la généalogie en registres de chaque animal. Ecrivez pour le prix et venez voir mon troupeau. Tous renseignements demandés par écrit, soit en anglais ou en français, seront reçus et répondus avec plaisir. HOWICK, Ont. 4-22-187

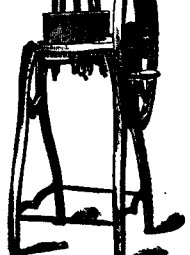
Yorkshires, Berkshires et Suffolks améliorés — Beaux animaux de tous les âges prêts pour l'expédition. Quelques portées de 4 mois. Aussi quelques truies; très belles, ayant remportées des prix, le tout à très bon marché. Correspondance sollicitée. James H. Lloyd, St-Lin, Qué. 12 98-187

PEPINIERES d'arbres fruitiers de Helderleigh pour la campagne. On demande de bons agents pour vendre la ligne complète de nos arbres fruitiers et d'ornement vigoureux. Prix appropriés au temps. Nos conditions sont faciles vu que nous n'achetons pas les arbres que nous offrons en vente, mais que nous les cultivons nous-mêmes.

Adresse, **E. D. SMITH, Prop.** Winona, Ont. 12-98 127

NOURRITURE DES VOLAILLES. Machines à Broyer les Os, DE MANN. Vous ferez pondre vos poules en leur donnant des os broyés. C'est reconnu la meilleure nourriture au monde pour la production des œufs. Meilleure que les médecines et meilleur marché que le grain. Garantie pour broyer sans difficulté les os secs ou verts, cartilages et tout.

Vendez par **THE MALLEABLE IRON CO.** Montréal, 19 à 21 Mills St.



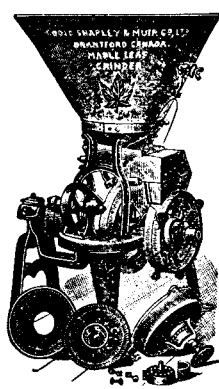
Patates, Tomates, Melons, Choux, Navets, Laitues, Pois, Betteraves, Oignons et tous les Légumes en général enlèvent beaucoup de Potasse au sol. Fournissez lui de la Potasse

en quantités libérales par l'usage de fertilisants ne contenant pas moins de 10 pour 100 de véritable Potasse, vous vous assurez ainsi des récoltes meilleures et plus profitables.

Nos pamphlets ne sont pas des circulaires vantant des fertilisants spéciaux, mais sont des ouvrages pratiques, contenant les recherches les plus modernes sur le sujet de la fertilisation et sont précieux pour les cultivateurs. Ils sont envoyés gratis sur demande.

GERMAN KALI WORKS, 93 NASSAU STREET, N. Y.

La Fameuse Machine à Moudre 'Feuille d'Erable.'

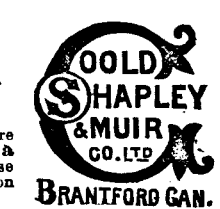


Plaques pour Boute de Support. Plaques flexibles et reversibles de 10 pouces.

Ressorts d'allègement. Adaptée pour aucun pouvoir de 2 à 20 chevaux.

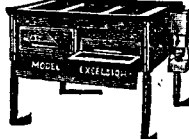
Cette machine a une grande trémie.

Moud Fin et très vite



Cette machine peut moudre au delà de 65 minutes à l'heure, suivant la vitesse et l'espèce d'ouvrage que l'on a à faire. 1-98 12

FAITES COUVER VOS POULETS



À la vapeur par l'Incubateur modèle Excellence Simple, parfait en tout. Des milliers sont en opération. Garanti pour couvrir une plus grande quantité d'œufs, à meilleur marché que tout autre. Le meilleur marché de tous. Geo. H. STAHL, 114 à 122 S. 6th St. Quincy, Ill.

Se réglant de lui-même. Satisfaction garantie. Circulaire gratis. Envoyez 6 cts pour catalogue illustré.

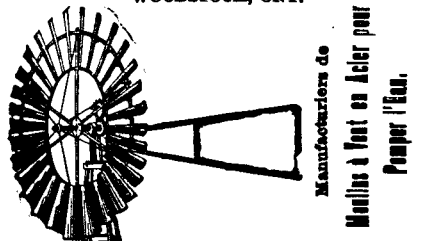
PUPITRES D'ECOLE

Fournitures pour Ecoles, Eglises, Bureaux et Sociétés.

Magnifiques fournitures pour Banques, Bureaux, Palais de Justice et Pharmacies. Ecrivez pour catalogue à

The Canadian Office & School Furniture Co., Ltd. Preston, Ont. 12-98 12

Woodstock Wind Motor Co.



—Aussi— Moteurs pour les machines.

les quatre angles en acier solide. Se mettent à n'importe quelle hauteur.

Pompes en Fer, Cylindres en Fer et en Cuivre,

Machines à broyer, et toute sorte de pièces pour réparer. Nous faisons une spécialité de bassins ronds de toute grandeur jusqu'à 80 pieds de diamètre. Estimés et circon laires avec vignettes descriptives envoyés sur demande.

Bons Agents responsables demandés dans la Province de Québec. 4-94 12

ROBERT NESS Importateur et éleveur de Chevaux Clydesdale et Bétail Ayrshire Chevaux de carrosse anglais et français, ponies Shetland, Quelques jeunes Taureaux de choix à vendre. Ferme Woodside, HOWICK, Que.

Warranted Seed **GREGORY'S SEED CATALOGUE FOR 1896** A leading reason for warranting our seed, as per first page of Catalogue, is, we raise a large portion of them. As the original introducers of the Cory and Longfellow Corns, Miller Cream Melon, Ohio and Burbank Potatoes, Warren, Hubbard and Marblehead Squashes, Marblehead Early Marrowfat Pea, Eclipse Beet, Kentucky Wonder and Marblehead Horticultural Beans, Southport Early Globe and Danvers' Red Globe Onions, All Seasons and Marblehead Mammoth Cabbages and numerous other valuable vegetables, we solicit a share of the public patronage. Our Catalog of Vegetables and Flower Seed for 1896, containing many new Vegetables & Flowers & the best of the old will be sent free. J. J. H. GREGORY & SON, Marblehead, Mass.

Avez-vous vu la Herse à Ressort, DORÉ — A SEIZE (16) DENTS. — Montant en acier, crampes (ou collets) de 1/2 pouce avec 4 noix par crampes et broche transversale de 1/2 pouce qui réunit les deux sections. La plus forte sur le marché. Voyez la et ayez nos prix avant que de placer votre commande. 6 95-12 **J. B. DORÉ & FILS, Laprairie, Qué.**

ENGRAIS NICHOLS La Compagnie de Produits Chimiques Nichols, CAPELTON, P. Q., FABRICANTS DE **SUPERPHOSPHATES** Riches en Acide Phosphorique PROFITABLE. FABRICANTS... **D'ENGRAIS PARFAITS.** Riches en Acide Phosphorique PROFITABLE en Ammoniaque et en Potasse **POUR TOUS LES TERRAINS ET TOUTES LES RECOLTES.** Faites venir notre catalogue de 1895.

UN FAIT CERTAIN C'est que vos VACHES seront en Bonne Santé et vous donneront une plus forte quantité de LAIT si dans leur nourriture vous leur donnez L'HERBAGEUM.

BEAVER MANUFACTURING COMPANY, GALT, ONT.

CHOIX DE GRAINES. **WILLIAM EWING & CIE.** MARCHANDS DE GRAINES 142 rue McGill, - Montréal. NOUVEAUTÉS en fait de graines de jardin et de fleurs. GRAINES VÉGÉTALES de toutes sortes pour jardins et fermes. GRAINES DE MIL.—Pour les meilleures espèces choisissez celles de la Province de Québec notre marque spéciale. GRAINES DE TRÉFLE et GRAINES POUR PATURAGE — des plus belles variétés. GRAINES DE SEMENCE DE CEREALES.—Une attention spéciale est donnée aux variétés nouvelles et améliorées. BLE-D'INDE POUR ENSILAGE.—L'assortiment le plus complet en Canada de blé d'inde pour ensilage, féveroles, grains de trébuchet et plantes fourragères. BULBES QUI FLEURISSENT —Plantes de décoration, arbustes qui fleurissent, roses, arbres fruitiers, etc. POMPES, Insecticides et Fongicides. FERTILISANTS. Une ligne complète de fertilisants Capelton et autres. MACHINES et OUTILS pour la Ferme et le Jardin NOURRITURE ÉPICÉE pour bétail et volailles Pain de lin moulu et farine de graine de cotonnier. MOULÉE "EWING" pour les veaux. Graine de Tréfle et Graine de Mil achetée sur échantillon. Correspondance sollicitée.

LE Journal d'Agriculture ILLUSTRE

Montréal, 15 Février 1896

Table des Matières

CONDITIONS DE SUCCES EN INDUSTRIE LAITIERE... 151
NOTRE COMMERCER AVEC L'ANGLETERRE... 151
UN POULAILLER MODELE... 151
LE PROGRES PAR LES CERCLES AGRICOLES... 153
NOTES D'UN CONFERENCE AGRICOLE... 156
PRECIS DE MEDICINE VETERINAIRE... 157
CHONES ET ATRES... 157
PETITES NOTES... 160
PETITES RECETTES... 161
AGRICULTURE GENERALE
CONCOURS DU MERITE AGRICOLE POUR 1896... 161
PLANS DE CHANGES A LA DISPOSITION DU PUBLIC... 161
CONCOURS DU MERITE AGRICOLE, 1895... 161
COLONISATION
AGENCES DE COLONISATION... 162
LES PROGRES DE LA COLONISATION... 162
FAITS DIVERS DE LA COLONISATION... 162
INDUSTRIE LAITIERE
ECOLE DE LAITRIERIE DE ST-HYACINTHE... 162
SYNDICATS DE BACHERIES ET DE FROMAGERIES... 162
COMICES DE LAITRIERIE... 162
REVUE DE LA PRESSE SPECIALE... 162
PLANTES QUI ONT DE L'INFLUENCE SUR LA VACHE ET SUR LE LAIT... 163
CONVENTION DE LA SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE A WATERLOO... 164
ARBORICULTURE ET HORTICULTURE
SILVICULTURE—Sucre et sirop d'érable... 164

CONDITIONS DE SUCCES EN INDUSTRIE LAITIERE

A cause de la concurrence qui nous est faite par les pays étrangers, les prix des produits laitiers vont toujours en baissant.

Si les cultivateurs veulent que l'industrie laitière continue à rapporter des profits, ils doivent chercher à diminuer autant que possible le prix de revient du lait et, pour y arriver, ils doivent :

- 1.—Se livrer à la culture des fourrages verts et surtout du maïs fourrage;
2.—Cultiver plus en grand que par le passé les racines fourragères;
3.—Avoir beaucoup de trèfle dans les prairies et les pâturages;
4.—Faire avec soin la sélection de leurs vaches et engraisser, au vue de la production de la viande, toutes celles qui donnent peu de lait ou un lait peu riche en gras sans égard à la race ni à la beauté;
5.—Élever seulement les génisses provenant de bonnes vaches laitières;
6.—Avoir des étables chaudes, bien éclairées et aérées;
7.—Donner aux vaches une alimentation variée, substantielle et régulière.
8.—Avoir de bonnes porcherics et utiliser les sous-produits de la laiterie en engraisant de jeunes porcs.

Tournée finale d'inspection du bétail canadien

AVIS TRES IMPORTANT

Les livres du bétail souche canadien seront irrévocablement fermés le 30 juillet prochain : à partir de cette date, on ne pourra faire enregistrer que les animaux nés de parents déjà enregistrés.

La tournée d'inspection commencera dans la dernière semaine de mai et sera faite simultanément dans toutes les parties de la province, afin qu'elle puisse être terminée le 30 juillet.

Cette tournée d'inspection est gratuite, mais soumise aux conditions suivantes :

- 1. Les animaux que l'on désire faire inspecter seront amenés au lieu choisi pour l'inspection et, pour aucune raison quelconque, l'inspecteur ne se rendra chez les particuliers.
2. Tout animal présenté à l'inspection devra être accompagné d'une formule donnant le sexe, l'âge, la couleur et les marques spéciales de l'animal; le nom et la résidence du propriétaire. Ces formules seront fournies gratuitement aux secrétaires des cercles agricoles et à MM. les curés où il n'y a pas de cercle.
3. Toutes les demandes d'inspection devront être adressées au secrétaire du cercle de la paroisse ou à M. le curé là où il n'y a pas de cercle, et transmises par ces messieurs un ou deux jours avant le 15 mars prochain. Comme l'itinéraire doit être préparé et publié dans le No du Journal d'Agriculture du 15 Avril, il nous sera impossible de tenir compte des demandes d'inspection qui nous parviendront après le 15 mars.

4. Le Journal d'Agriculture du 15 avril et du 15 mai contiendra la liste des lieux de réunion des animaux pour chaque comté, la date de l'inspection à chaque lieu de réunion, le nom de l'inspecteur; tout le monde pourra en prendre connaissance et se conduire en conséquence.

5. SONT ADMIS A L'ENREGISTREMENT :

- 1. Les taureaux et les femelles tout noirs.
2. Les taureaux et les femelles noirs, avec des jaunes.
3. Les taureaux et les femelles noirs, avec des jaunes et un cercle jaune ou gris autour du nez.
4. Les taureaux et les femelles brun-foncé, avec des jaunâtres.
5. Les femelles SEULEMENT de couleur jaunâtre, ou rouge très pâle; dans ce cas elles doivent être de qualité vraiment supérieure.
6. Les femelles SEULEMENT barrées (bringée) brunes.
N. B.—Dans tous les cas les cornes doivent être noires, ou blanches avec bout noir.
Il n'y a aucune objection à un peu de blanc sous le ventre ou à la queue.

SONT REFUSÉS :

- 1. Les animaux sans cornes ou dont les cornes ont été coupées.
2. Les animaux dont les cornes sont jaunes ou jaunâtres.
3. Les animaux qui ont des taches blanches pivelées.
4. Les animaux cuille, (noir et blanc, ou rouge et blanc).
5. Les animaux rouge foncé.
6. Les vaches mauvaises laitières, ou laides.
7. Les animaux qui ont des marques de sang étranger.
8. Les veaux de l'année.
6. Messieurs les secrétaires des cercles et messieurs les curés dans les paroisses où il n'y a pas de cercle sont priés de donner toute la publicité possible à cet avis; ou nous faisant la demande de formules ils sont priés de dire le nombre dont ils ont besoin.

J. A. COUTURE, M. V.

Secrétaire de la Société générale des éleveurs.

N. B. On est prié de se rappeler que le gouvernement n'a plus rien à faire avec les livres de généalogie du bétail Canadien, les quels sont, depuis juillet dernier, sous le contrôle de La Société Générale des Éleveurs de la province de Québec.—J. A. C.

NOTRE COMMERCER AVEC L'ANGLETERRE

Entrevue de M. Stark, de Liverpool, avec l'honorable M. Beaubien—Importance du commerce de beurre—Emballage—Nécessité de faire des expéditions régulières de beurre frais—Inspection—La meilleure époque pour l'écoulement du beurre canadien—Défauts de notre fromage—Notre commerce d'œufs devient plus considérable—Emballage et prix des œufs—Le commerce de pommes devient de plus en plus important—Bacon canadien supérieur à celui des États-Unis—Lettre de M. J. de L. Taché

Le 10 janvier dernier, monsieur Walter Stark, de la maison Marples, Jones & Co., de Liverpool, Angleterre, se trouvant à Québec, a eu une entrevue avec l'honorable monsieur

Beaubien au sujet de notre commerce de beurre, de fromage, de bacon, de pommes et d'œufs, avec l'Angleterre. D'après ce négociant, la politique suivie par le gouvernement pour encourager l'exportation du beurre a déjà produit et produira les meilleurs effets. Notre commerce de beurre avec l'Angleterre aurait été détruit complètement si nous n'avions pas adopté les moyens d'expédition cet article à l'état frais, régulièrement chaque semaine. Si nous continuons ce système, cette exportation prendra un développement considérable.

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'autre bois non. Ne pourrions nous pas

faire disparaître ce défaut en employant le hêtre ou l'écrabe pour l'emballage du beurre? L'école de laiterie de Saint-Hyacinthe devrait faire des essais à ce sujet.

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 qui suivent 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 nuirait aucunement 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 dansis 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 au 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.

FOIN—Le foin est toujours un commerce incertain à cause de la production qui est plus ou moins abondante selon la température de chaque année.

BACON.—L'an dernier, le prix du bacon a été bas, mais le bacon canadien continue à être considéré comme bien supérieur à celui des Etats-Unis.

LETTRE DE M. J. DE L. TACHÉ

Emballage du beurre—Défauts et remèdes

A la suite de l'entrevue ci-dessus, le département de l'agriculture a prié M. J. de L. Taché de donner son opinion au sujet du mauvais goût que les boîtes d'emballage paraissent donner au beurre canadien importé en Angleterre.

Voici la réponse de M. J. de L. Taché:

St-Hyacinthe, 28 janvier 1896.

Monsieur l'Ass. Commissaire
de l'agriculture,
Québec.

Cher Monsieur,

Les inconvénients dont se plaint M. Stark—mauvais goût que prend le beurre dans les boîtes—proviennent plutôt de certaines conditions extérieures que d'un défaut dans la qualité du bois.

L'épinette blanche, qu'on emploie exclusivement pour la fabrication des boîtes et des tinettes, dans la province, donne assez de satisfaction quand on traite les emballages comme ils doivent l'être.

Il est à peine besoin de dire qu'il faut exercer du soin dans le choix du bois. La bonne épinette se trouve assez facilement, mais on pourra recommander aux fabricants d'éviter l'aubelle ou aubier, dans une plus grande proportion, pour des emballages de première classe. De même quand les boîtes doivent être expédiées non montées, il faut surveiller davantage le séchage et prendre des précautions pour que les paquets de planches à boîtes ne soient pas mouillés dans le transport; sans cela le bois serait exposé à moisir. Mais les bons manufacturiers sont ordinairement assez soigneux; et, en dehors de ces causes accidentelles, il faut chercher la racine du mal ailleurs.

J'énumère d'abord les causes et nous indiquerons les remèdes après:

1. Le beurre qui prend mauvais goût au contact de la boîte ou emballage, est presque toujours défectueux dans sa fabrication.

2. La température de la chambre où le beurre se conserve, ou des chars ou steamers dans lesquels on l'expédie, influe sur son altération au contact du bois.

3. La préparation bien ou mal faite de la boîte ou tinette, influe aussi.

Etant donné que la tinette ou boîte est de la bonne qualité ordinaire de ces emballages, et d'épinette blanche, il faut soigner surtout les points suivants:

1^o. LA FABRICATION—Tous les conseils pour l'installation et la tenue des beurreries ainsi que pour la fabrication proprement dite, doivent être appliqués avec le plus grand soin possible; et comme il s'agit surtout, dans le cas que vous me soumettez, de l'exportation pendant la saison chaude, il convient d'employer plus de glace que par le passé dans le traitement de la crème, et pendant la fabrication généralement.

2^o. TEMPÉRATURE DE CONSERVATION ET D'EXPÉDITION—Ces mauvais goûts que prend le beurre sont aidés par l'action des bactéries ou des moisissures. Le moyen pratique d'arrêter ces agents destructeurs, c'est de les paralyser par le froid. La glacière de la fabrique doit être améliorée, et même avec cela, le beurre doit être gardé le moins longtemps possible, afin qu'il arrive au plus tôt dans les glacières à réfrigération intense. Croire que le beurre se conserve dans les conditions où nous le gardions autrefois, et où nous persistons à le garder

aujourd'hui, c'est là l'erreur qui nous a valu tant de mécomptes dans le passé et la perte de notre commerce de beurre; et le plus tôt nous serons convertis sur ce point, le plus facilement nous referons notre position. C'est parce que les colonies australiennes ont obtenu la création des glacières convenables à terre et sur les steamers, qu'elles ont réussi à établir leur commerce de beurre qui aurait été absolument impossible sans ces conditions. Je sais de bonne source qu'une partie du beurre que la maison de M. Stark a reçu, a été expédiée à Québec, par les voies ordinaires et non pas dans les chars glacières, et qu'il a été envoyé de Québec à Liverpool dans des steamers sans réfrigérants; on dit même, dans certain cas, à côté des réfrigérants de un ou deux steamers.

Ce fait suffirait à lui seul pour expliquer la plainte qui a été faite.

3^o. PRÉPARATION DES EMBALLAGES.—La boîte est de date plus récente que la tinette, et nos fabricants ne lui ont peut-être pas donné tous les soins nécessaires.

La boîte, si possible, doit être trempée comme la tinette; c'est une habitude à recommander, que de laisser tremper les tinettes ou boîtes pendant 2 ou 3 jours, afin que les sucs du bois qui sont solubles dans l'eau aient le temps de s'y dissoudre; mais il convient, je crois, de terminer cette préparation par un passage à la vapeur. Une table à travers laquelle on fait passer des bouts de tuyaux attelés sur un conduit principal communiquant avec la chaudière à vapeur, est un excellent appareil pour l'ébouillantage des boîtes ou tinettes. On tourne la boîte ou la tinette sans dessus dessous, la gueule portant à plat sur la table, et on y fait arriver la vapeur pendant 4 ou 5 minutes. Aussitôt la vapeur fermée, on frotte rapidement l'intérieur de la boîte ou tinette avec une bouillie claire de sel et d'eau; pendant que le bois est encore très chaud, on l'emplit d'eau ou d'une légère saumure froide; et 3 ou 4 minutes après, le bois aura absorbé ce nouveau liquide. après avoir rendu, par l'action du passage à la vapeur, celui qui aura servi à dissoudre ses sucs.

On a recommandé dans ces derniers temps les poudres antiseptiques; mais leur addition au sel, pour la salaison du beurre, doit être évitée; leur emploi dans la bouillie pour frotter les tinettes ou pour humecter l'extérieur du parchemin serait, en toute probabilité, plus utile. Si la boîte ne peut pas tenir l'eau, il faut la plonger dans un bain d'eau ou de saumure, quitte dans ce dernier cas à laver l'extérieur, du sel qui s'y déposerait. Cette dernière méthode présente des inconvénients pour l'apparence.

Il faut aujourd'hui employer du papier parchemin dans tous les emballages, boîtes ou tinettes; le plus épais et le meilleur sera bien payé. On recommande de bien tremper les parchemins quand ils sont en place. On peut l'humecter suffisamment à l'intérieur au moyen d'une éponge ou d'un appareil à pulvérisation. Les acheteurs aiment beaucoup que le beurre soit humide à la surface et non pas collé au papier; cette petite saumure sert évidemment à empêcher l'action du bois sur le beurre.

Je crois que vous avez là des remèdes qui suffiront à faire disparaître complètement le mal dont se plaint M. Stark.

Veillez me croire,
Cher monsieur Gigault,
Votre bien dévoué,

J. de L. TACHÉ.

UN POULAILLER MODELE

Température, ventilation et lumière—
Alimentation des volailles—Os
broyés—Installation—Fumier de
poule, sa grande valeur—Engrais
d'os.

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 suffisent à réchauffer tout le poulailler. Hâtons nous de dire que les nombreuses fenêtres sont à double chassis, 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 lambris, 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 désinfecté.

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 (goudriole) 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 goudriole avec le mélange suivant:

2	minots de blé.
2	" de maïs.
2	" de sarrasin.
2	" d'orge.
6	" d'avoine.
200	lbs de son.
$\frac{1}{2}$	minot de pois.
$\frac{1}{2}$	" de fèves.
$\frac{1}{2}$	" 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 (moulé, viande et os broyés) coûte 1½ à 2 cents pour 25 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 sans la paille.

Prix coûtant, 2 à 2½ centins.

En résumé, la dépense totale de nourriture pour environ 25 poules pondeuses 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 écaillés 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).

INSTALLATION DU POULAILLER

Voici en quelques mots la description de ce poulailler, représenté par les 5 gravures que nous publions dans ce No, pages 154 et 155.

Le bâtiment mesure 66 pieds de long sur 30 pieds de large.

La figure 1 est une section transversale montrant les deux étages et les combles du bâtiment. Jusqu'à présent le premier étage seul est aménagé pour environ 300 volailles. M. Dubord ne tardera pas cependant à utiliser le second étage, afin d'y loger encore autant de volailles.

Le premier étage est divisé, sur la longueur, en dix compartiments ou parcs à poules, desservis par un couloir ou passage qui longe le front de chaque compartiment. Dans la figure 2 on n'a représenté que deux de ces compartiments.

Chaque compartiment ou parc à volaille, qui mesure 26 pieds de longueur sur 7 pieds de largeur, contient environ 25 à 30 poules, et est partagé en deux parties principales par une planche *d* d'un demi pied de hauteur. La plus grande, *P* (voir fig. 2), contient la litière de paille hachée, le bac à cendres, la chaudière à eau, et l'auge à quartz concassé; c'est là que les poules prennent tout l'exercice dont elles ont besoin.

La plus petite *r*, représentée dans les fig. 1, 2, 4 et 5 contient les nids, les perchoirs, etc., et mérite une description détaillée; car elle présente un ensemble de dispositions des plus ingénieuses et des plus parfaites que l'on puisse voir.

D'abord le plancher de cette partie est recouvert de bran de scie. Deux auges *a* très longues, en forme de V et mobiles, sont destinées à recevoir la nourriture des volailles; on les retire pour les remplir de nourriture et on les remet en place par le couloir, sans qu'il soit nécessaire de pénétrer dans le poulailler. Pour empêcher les poules de gaspiller ou de salir leur nourriture, les auges sont protégées par un entourage de petites lattes.

Un peu plus haut que ces deux auges, se trouvent les nids ou pondoirs *n*, *n* au nombre de cinq ou six (voir fig. 4 et 5) dans lesquels les poules pondent sans pénétrer par des ouvertures suffisamment grandes.

Pour prendre les œufs, on n'a pas besoin de pénétrer dans le parc; car il suffit de soulever une planche *m* (fig. 5) qui ferme tous les nids du côté du couloir, et les maintient dans une obscurité suffisante.

Au-dessus des nids s'étend le plancher *t* (fig. 5) qui a 5½ pieds de largeur, et à environ 8 pouces au-dessus de ce plancher sont disposés les perchoirs *c, c*. Tant que les volailles sont perchées, leurs déjections tombent sur ce plancher, et elles sont enlevées tous les jours sans qu'il soit besoin de pénétrer dans le parc; en effet, on les retire avec une grappe ou tout autre instrument convenable, en soulevant la planche *o* (fig. 5).

La porte *p*, située sur le côté des nids et des perchoirs et ayant toute la hauteur du poulailler (fig. 2, 3 et 4), permet de pénétrer dans le parc; c'est par cette porte qu'on retire la litière de paille contenant une partie des déjections des volailles, et qu'on donne aux volailles les soins qu'elles réclament.

Les parcs sont séparés les uns des autres par des cloisons pleines (en planches) vers le bas jusqu'à 2 ou 3 pieds de hauteur, et à claire-voie, c'est-à-dire en lattes et en treillis de fil de fer jusqu'au plafond, comme on peut le voir dans la fig. 1; de cette façon, l'air circule librement partout.

En avant, c'est-à-dire du côté du couloir (voir fig. 3 et 4) les portes qui donnent entrée dans les parcs et le reste de la cloison sont aussi en lattes ou en treillis métallique.

Chaque compartiment est éclairé directement (fig. 1 et 2) par une grande fenêtre. Au niveau du sol se trouve une ouverture fermée l'hiver, mais ouverte pendant la belle saison, permettant aux poules de sortir en plein air dans leurs parcs d'été.

Le poulailler est encore éclairé par un certain nombre de fenêtres s'ouvrant sur le grand couloir de service.

Comme nos lecteurs le voient, tout a été étudié et prévu dans l'installation de ce poulailler modèle, et M. Dubord est si satisfait des résultats déjà obtenus qu'il va se hâter d'aménager le second étage avec le même soin que le premier.

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 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 1½ 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.

Ayons donc dans nos fermes le plus grand nombre possible de poules pondeuses, donnons leur tous les os que nous pourrions recueillir; nous en retirerons d'abord des œufs qui se vendront un bon prix en hiver, de plus nos volailles nous fabriqueront économiquement un engrais phosphaté et azoté incomparable.

LE PROGRES PAR LES CERCLES AGRICOLES

Cercle de la paroisse de Ste-Marie de Monnoir. Cté de Rouville—Résultats du Concours pour la plus grande quantité de lait, par vache, livrée à la fromagerie durant la saison 1895.

		Moyenne par vache
1 P. Maynard,	9 vaches	5340 lbs
2 Pierre Lebeau,	16 "	4907 "
3 Félix Bessette,	7 "	4231 "
4 Jos. Lebeau,	19 "	4052 "
5 J. Archambault,	25 "	3596 "
6 Arth. Ménard,	8 "	3562 "
7 Ad. Ste-Marie,	8 "	3486 "
8 Jos. Bédard,	8 "	3401 "
9 H. Gingras,	8 "	3290 "
10 Jos. Viens,	33 "	2923 "

N. B. — Vous remarquerez que ceci est le lait seulement livré à la fromagerie, et que la fromagerie est généralement ouverte du milieu de mai au 1er novembre.

M. Maynard m'informe que ses vaches vont approcher 7,000 lbs chacune pour l'année; lors de l'établissement du cercle, la première année, la plus forte moyenne a été de 3194.

H. E. POULIN, Sec.

Cercle de Wotton—Travaux de l'année et résultats des concours —Concours de vaches laitières.

Nous avons tenu trois réunions générales en 1895. A la première, tenue le 31 mars, une conférence fut donnée sur la jachère, l'assolement et l'assurance mutuelle de paroisse contre le feu.

A la deuxième, le 1er septembre, conférence sur la comptabilité agricole, l'alimentation du bétail, le soin des fumiers, particulièrement les purins, et l'emploi de la chaux dans le sol.

Le 29 décembre, la conférence traitait la question du marché pour le beurre, à Londres, les avantages que possède le Canada sur tous ses concurrents. A cette réunion, lecture fut donnée de la liste de prix gagnés dans les deux concours du cercle cette année, et lecture fut aussi faite, par M. le maire de la municipalité, du règlement passé par le conseil municipal de Wotton, établissant une assurance mutuelle de paroisse. M. Moïse Lemire donna aussi le résultat de l'emploi de la bouillie bordelaise sur son champ de patates.

Sept petits garçons, élèves des écoles de Wotton, démontrèrent les avantages sur les pays concurrents, que possède le Canada dans la production et le commerce du beurre.

Ces démonstrations furent données sur un globe terrestre et des cartes murales.

Ces élèves ont fait connaître l'étendue, les bornes, la population, les produits, le climat du Danemark, du Canada, des Etats-Unis de l'Australie, la distance qui sépare ces différentes contrées du marché de Londres, avec indications de la route à suivre pour y arriver.

Pour égayer la soirée, qui a duré trois heures, il y avait chant et musique par un chœur d'amateurs et par la fanfare de Wotton.

Le nombre de personnes présentes était de 700 à 800.

Liste des prix gagnés aux concours.

Etables et remises

1er, François Grégoire; 2e, Emmanuel Plamondon; 3e, P. O'Bready; 4e, Alfred Charland; 5e, Louis Geoffrion; 6e, Uldéric Belisle; 7e, Esdras Belisle; 8e, Armase Rodrique.

Meilleur arpent de patates traitées à la bouillie bordelaise :

1er, Moïse Lemire.

Meilleur arpent de foin :

1er, Amédée Perreault; 2e, Clément Gervais, père; 3e, Alfred Charland; 4e, Louis Geoffrion; 5e, P. O'Bready; 6e, François Grégoire; 7e, Esdras Belisle; 8e, Em. Plamondon.

Meilleur arpent de goudriole :

1er, Honoré Goudreault; 2e, Arsène Goudreault; 3e, Clément Gervais, fils; 4e, Donatien Belisle; 5e, Uldéric Belisle; 6e, Eugène Allard; 7e, Armase Rodrique; 8e, Alfred Charland.

Choux de Siam, ¼ d'arpent :

1er, Moïse Lemire; 4e, Ferd. Nault; 5e, Em. Plamondon; 6e, Ferdinand Nault.

Carottes, ½ d'arpent :

Pas de 1er, 2e et 3e prix mérités 4e prix, Azarie Lemire; 5e, Em. Plamondon; 6e, Ferd. Nault.

Betteraves, ¼ d'arpent :

1er, Paul Corbeille; 2e, Azarie Lemire; 3e, Em. Plamondon.

Un arpent de fourrage vert :

1er, Uldéric Belisle; 2e, Honoré Goudreault; 3e, Joseph Plamondon; 4e, P. O'Bready; 5e, Louis Geoffrion; 6e, Esdras Belisle; 7e, Amédée Perreault; 8e, Clément Gervais.

CONCOURS POUR MEILLEURES VACHES LAITIÈRES, ÉPREUVE AU BABCOOK.

Noms des propriétaires.	Nombre de lbs de lait.	Gras p %	Résultat général.
1 Joseph Bernier.....	334	5.	167.05
2 Amédée Perreault.....	36	4.20	151.02
3 P. O'Bready.....	283	4.35	125.06
4 Em. Plamondon.....	264	4.47	118.45
5 Esdras Nault.....	23	4.6	105.80
6 Elie O Bready.....	234	4.05	94.16
7 Misael Dion.....	2	4.50	93.37
8 Moïse Lemire.....	23	3.80	88.35
9 Frs. Grégoire.....	21	3.30	70.35

Taures de 2 ans.

1 Moïse Lemire.....	15	4.40	66.00
2 Israël Guimond.....	13	4.80	64.80
3 P. O'Bready.....	12	4.20	50.40

M. T. STENSON,
Président.

J. P. O'BREADY,
Secrétaire.

Cercle de la paroisse de St-Liboire, cté Bagot

—Les directeurs de ce cercle sont heureux de constater qu'il s'est fait dans cette paroisse, depuis deux ans, des améliorations considérables en agriculture. Les cultivateurs paraissent avoir adopté un système de culture très favorable à la qualité de notre sol. On s'applique surtout à l'industrie laitière. Presque chaque cultivateur a son morceau de blé d'Inde à fourrage ou autre fourrage vert pour alimenter

Le Poulailier Modèle de M. Dubord à Beauport, près Quebec

Fig. 1 — Coupe AB

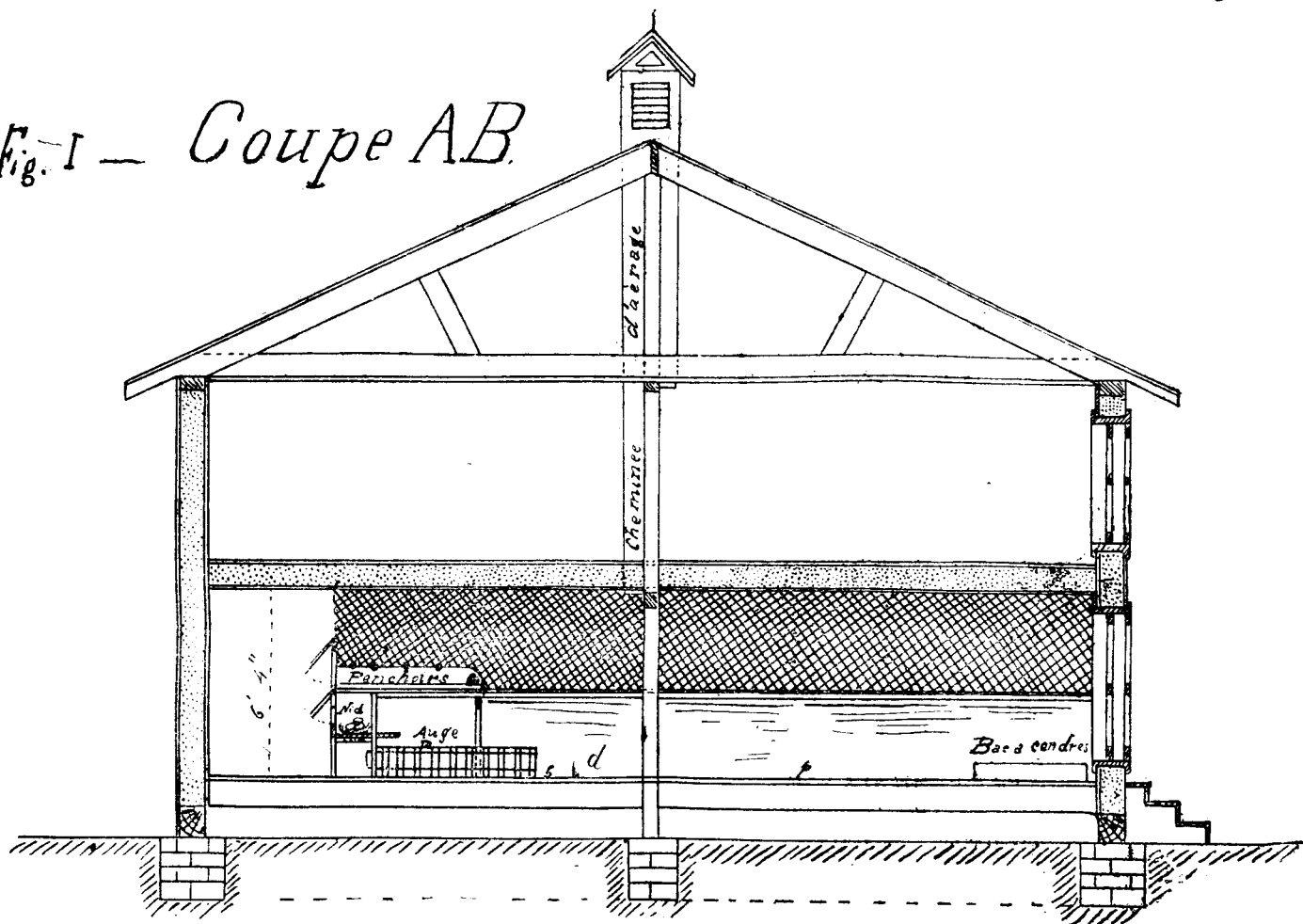
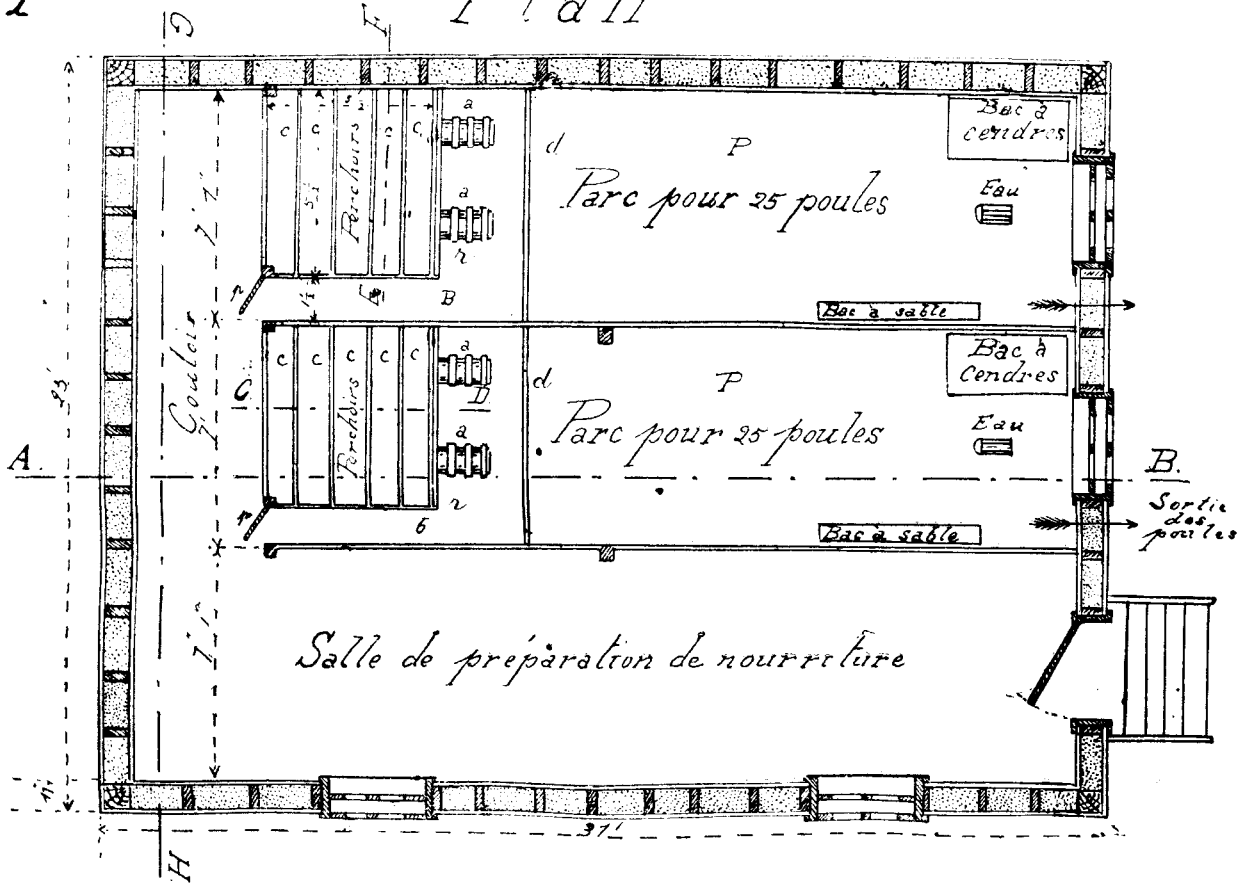


Fig. 2

Plan



ses vaches lorsque l'herbe durcit et devient rare. De cette façon, nos vaches donnent un bon rendement durant toute la saison du fromage et du beurre. Les vaches sont aussi pourvues de bons fourrages et de légumes pour l'hivernement.

Trois fromageries et une beurrerie sont en opération dans la paroisse, et il y a aussi trois fromageries dans les paroisses voisines qui sont alimentées par une partie des cultivateurs de cette paroisse.

Malgré le bas prix obtenu cette année pour le fromage, nos cultivateurs paraissent satisfaits du revenu obtenu dans cette industrie. Il serait à désirer que le commerce de la viande, du porc en particulier, soit plus encouragé. Cette industrie devrait être poussée de pair avec l'industrie laitière. Beaucoup de nos cultivateurs ont encore en stock un grand nombre de cochons gras qu'ils ne peuvent vendre. Pour les pousser dans cette voie, il faut absolument établir d'abord des abattoirs et

des réfrigérants pour pouvoir expédier, en bon état, nos viandes sur les marchés anglais. P. S. BEAUREGARD, Sec. Trés.

Cercle de Saint-Jacques le Mineur, comté de Laprairie — Bouillie bordelaise et pommiers — Grattage des écorces — Racines fourragères — Ce cercle renferme 49 membres. Il a pour conseiller le vénérable curé de la paroisse, le révérend messire J. Morin, qui a intro-

duit le premier dans sa paroisse la culture des pommiers greffés et des autres arbres fruitiers. Son verger renferme plusieurs variétés de vignes et de pommiers. Monsieur Morin a employé la bouillie bordelaise avec succès, car ses Ramées sont peu tachées et excellentes. Monsieur Morin a gratté cet automne l'écorce de ses pommiers et les a ensuite lavés à l'eau de chaux. Il a détruit ainsi une multitude d'insectes nuisibles qui avaient élu domicile sous les écorces de ses vieux arbres.

Cette paroisse produit avant tout du foin. Une première fromagerie a été fondée le printemps dernier. M. Jérémie Gagnon cultive des betteraves, des carottes fourragères et du blé-d'Inde. Il tient un troupeau de vaches et engraisse des porcs. Le président, M. Tétréau, cultive aussi des racines : carottes, betteraves, choux de Siam, navets. Ses choux de Siam et ses navets sont magnifiques. Il possède un bon nombre de vaches et en-

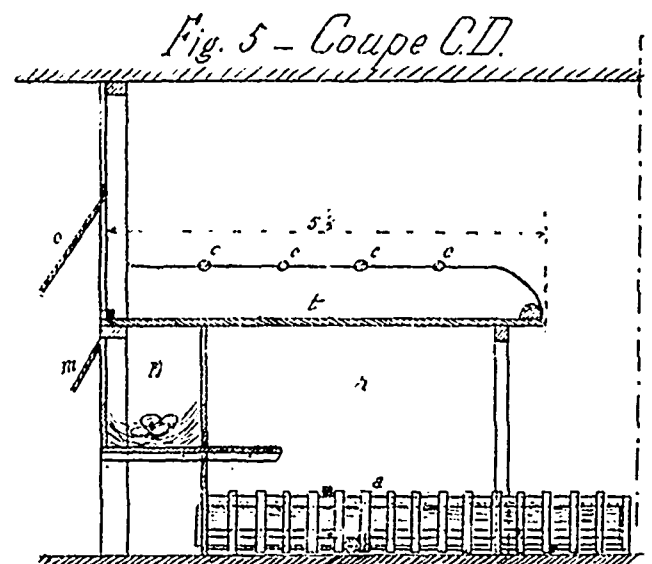
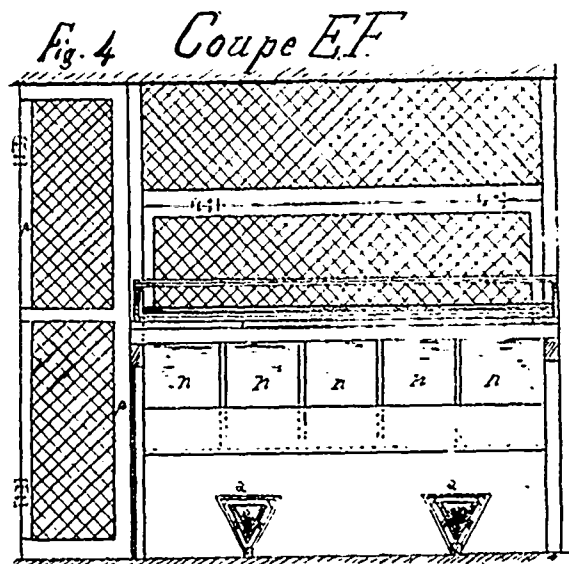
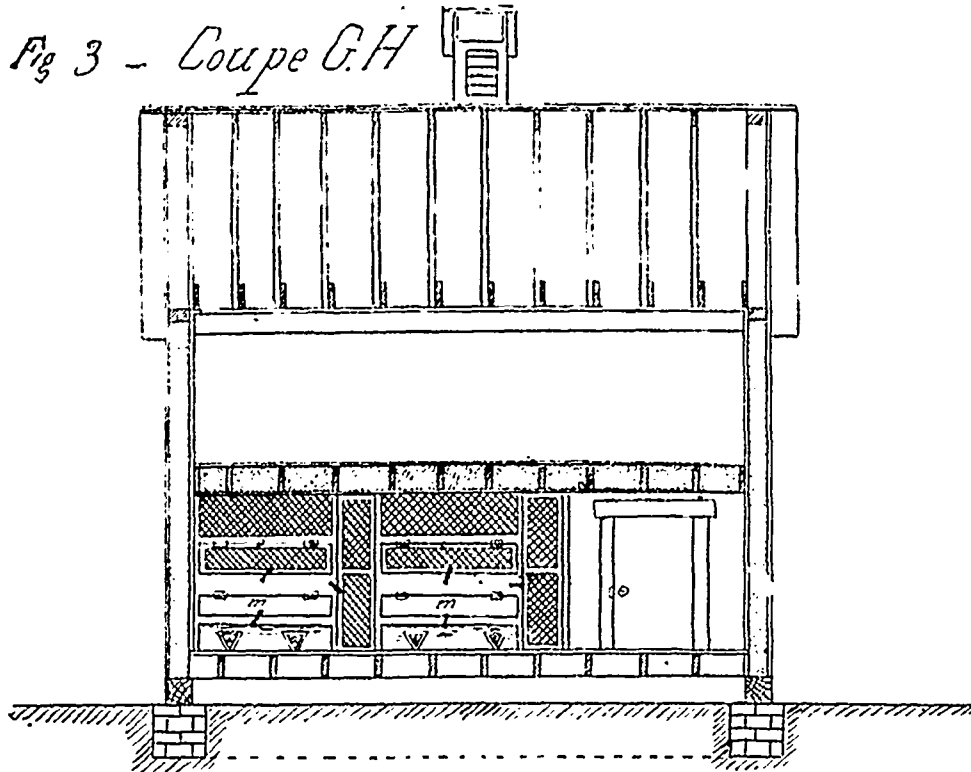
dame me répondraient "qu'à de belles images il faut de jolis cadres." (Extrait du rapport de M. I. J. A. Marsau, conférencier.)

Cercle de Saint-Jacques l'Achigan, comté de Montcalm — Culture du tabac et des racines fourragères — Carottes. Il y a dans cette paroisse deux fromageries et une buanderie. L'an dernier, il y avait 1200 arpents de terre en blé-d'Inde, 350 arpents en

il peut demeurer très longtemps sans se détériorer. Quand vient le temps de l'engranger, on le passe dans la machine à battre absolument comme le blé ou l'avoine. Ce battage a pour effet d'abord de donner le grain net, et ensuite de broyer et effleurer les tiges pour en nourrir les vaches sans se servir de hachepaille. Le rendement moyen des carottes est de 800 à 1000 minots à l'arpent et on les préfère aux betteraves. (Rapport de M. Richard.)

Le révérend, monsieur Beaudotte, curé et président honoraire du cercle, a donné l'exemple de la bonne culture. Les rendements qu'il a obtenus sur une terre autrefois presque stérile sont prodigieux. (Extrait d'un rapport de monsieur J. B. A. Richard.)

Cercle de la paroisse de St-Célestin, cité Nicolot. Ont été élus directeurs du cercle pour la présente année : Rév. J. Tossier, Ptro, M. Bourgeois, P. Pelle-



graisse un excellent troupeau de jeunes porcs Yorkshire croisés. Il est pourvu d'une machine à moulin Vosot. En cette paroisse on n'a pas assez de vaches, pas assez de fumier, pas assez de fabriques de beurre ou de fromage, mais par contre, beaucoup trop de belles voitures. On dit que chaque garçon a la sienne. Quant aux toilettes, ajoute le conférencier, je n'en soufflerai pas mot, les

carottes, et près de 800 arpents en tabac, sans compter les patates, betteraves et navets. Il se fait conséquemment des cultures sarclées sur un grand échelle. On cultive aussi le foin en assez grande quantité. Une grande partie du blé-d'Inde est récolté pour le grain avec un rendement de 50 à 75 minots par arpent. Il est coupé avant complète maturité, lié par petites bottes et laissé sur le champ en veuilotes où

Cercle agricole de l'Épiphanie. Plusieurs cultivateurs de cette paroisse ont mis en pratique les conseils donnés par les conférenciers au sujet de l'assainissement de l'amouliement du sol et des labours profonds. Comme résultat, leurs récoltes en général, et surtout les racines et plantes sarclées, ont donné un rendement bien supérieur à celui des années précédentes.

rin, G. Houle, P. Bergeron, C. Hébert, A. Désilets et C. Fournier. Concurrents heureux qui ont remporté des prix dans les concours organisés par le cercle : Betteraves : 1er prix, Judes Gagnon; 2e prix, Ben. Gagnon; 3e prix, Pierre Pollerin. Choux de Siam : 1er prix, Pierre Pollerin; 2e prix, Judes Gagnon; 3e prix, A. Arseneau.

Carottes et choux moelliers : 1er prix, Ben. Gagnon ; 2e prix, Pierre Pellerin ; 3e prix, Moïse Bourgeois.

Navets : 1er prix, Cyrille Morin ; 2e prix, Moïse Bourgeois ; 3e prix, J. B. Pellerin.

Blé d'Inde : 1er prix, Judes Gagnon ; 2e prix, Ben. Gagnon ; 3e prix, A. Guillemette.

Il y a ici un progrès notable dans l'agriculture, spécialement dans les légumineuses, grâce aux conférences données par M. l'abbé Dauth.

L'achat de reproducteurs par le cercle a eu pour effet d'améliorer grandement les différentes races d'animaux.

Il y a une beurrerie qui fonctionne depuis le 15 septembre dernier et une autre en construction pour la prochaine saison, ce qui devra nécessairement créer de l'émulation pour l'avenir.

Cercle de St-Denis, comté de St-Hyacinthe—Résultats des concours :

Trèfle, 2 arpents : 1er prix, Isidore Jalbert, \$2.50 ; 2e Adolphe Larue, \$2.25 ; 3e Elie Dauphinais, \$2.00 ; 4e Amable Girard, \$1.50 ; 5e Victor Bousquet, \$1.25 ; 6e Raphael Dragon, \$1.00.

Lentille, ½ arpent : 1er prix, Joseph Lussier, \$2.50 ; 2e Alfred Richer, \$2.25 ; 3e Adolphe Larue, \$2.00 ; 4e Nazaire Brodeur, \$1.50 ; 5e Paul Gariépy, \$1.25 ; 6e Isidore Jalbert, \$1.00.

Maïs fourrage, ½ arpent : 1er prix, Frs. Allard, \$2.50 ; 2e Amable Girard, \$2.00.

Pour le plus grand terrain en culture sarclée : 1er prix, J. B. Laporte, \$2.50 ; 2e Frs. Allard, \$2.25 ; 3e Joseph Lussier, \$1.50.

Blé d'Inde canadien, 1 arpent : 1er prix, Raphaël Dragon, \$2.50 ; 2e Amable Girard, \$2.00 ; 3e Joseph Lussier, \$1.50 ; 4e Frs. Allard, \$1.25 ; 5e Elie Richard, \$1.00.

Betteraves, ½ arpent : 1er prix, Frs. Allard, \$2.50 ; 2e Elie Roy, \$2.00 ; 3e Alfred Guertin, \$1.00.

Plantes-racines, carottes, choux de Siam etc. : 1er prix, Elie Richard, \$2.50 ; 2e Frs. Allard, \$2.00.

EPHREM CHAPUT, Secrétaire.

Cercle de St-Germain de Grantham—Extrait du rapport de monsieur Louis Rousseau, président :

"Il y a un grand changement dans notre paroisse. Les concours organisés par le cercle ont été la cause que chaque cultivateur a maintenant son petit champ de fourrages verts et même de légumes. Plusieurs sont surpris des rendements et se proposent de semer plus de légumes et d'avoir plus de fourrages verts une autre année. On prend aussi plus de soins des engrais de ferme. Nous venons de mettre à la disposition des membres du cercle deux bons cochons pur sang, achetés de monsieur Thimothée Brodeur, de Saint-Hugues. Les progrès que nous constatons ont eu pour effet de diminuer l'émigration de nos compatriotes."

Cercle d'Iberville—Notre cercle se compose d'à peu près tous les meilleurs cultivateurs, et nos assemblées sont très intéressantes.

Rapport de M. Etienne Meunier : Sur 70 pieds de long par 60 pieds de large, il a récolté 4112 lbs de carottes et 7348 lbs de betteraves, soit 5 tonnes 1460 lbs.

La pièce de terre destinée à cette culture a reçu l'automne précédent une épaisse couche de fumier de vaches dans la condition appelée *beurre noir*, et labourée immédiatement. Le printemps suivant le sol fut très bien ameubli.

Les sillons espacés de 17 pouces furent ensuite recouverts de fumier de poules.

Le sarclage a toujours été exécuté en temps opportun.

Le terrain a été séparé également pour les carottes et betteraves.

Ce rendement pour les carottes serait de 30½ tonnes, et pour les betteraves de 54½ tonnes à l'arpent.

M. Norman McGinis a récolté 900 minots de betteraves dans un arpent.

MM. Philippe Bessette et Ferdinand Jetté ont cultivé des carottes avec bon succès.

M. Henry Logier a récolté dix tonnes de navets (jaune d'Aberdeen) dans 100 pieds de long sur 75 pieds de large, les sillons étant espacés de 20 pouces.

La terre, après avoir été longtemps en parc de nuit pour vaches, a été semée en patates l'année qui a précédé les navets ; l'ensemencement a été fait le 10 juin.

M. Misaël Guillotte a cultivé avec succès du blé d'Inde à fourrage de la manière suivante :

Au temps de semer, il étend du fumier pourri sur du chaume et, en labourant la terre, il y dépose la semence à tous les deux sillons de charnières en prenant la tranche un peu large.

LS. A. NADEAU, Secrétaire.

Cercle de la Pointe-du-Lac, comté de St-Maurice.—Ce cercle agricole existe ici depuis trois ans. La première année

outre les graines, il a acheté trois semences pour les petites graines, une semence à cheval pour maïs et six sarcleuses ; ces instruments sont placés à différents points de la paroisse pour la commodité des membres.

L'année dernière qui se trouvait la seconde, il a acheté outre les graines, trois magnifiques cochons Yorkshire venant de la ferme d'Oka, et le surplus de l'argent a été employé aux concours des récoltes sur pieds.

Résultat des concours—Plantes racines, ¼ arpent : 1er prix, Adolphe Montour ; 2ème prix, Philippe Garceau ; 3ème prix, Etienne Garceau ; 4ème prix, Cyrille Blais ; 5ème prix, Caralus Le sieur ; 6ème prix, Gédéon Garceau.

Blé d'Inde, ½ arpent : 1er prix, Alfred Lemerise ; 2ème prix, Thomas Dugré ; 3ème prix, Adolphe Guilbert ; 4ème prix, Xavier Dupont ; 5ème prix, Moïse Pothier ; 6ème prix, Arthur Comeau.

Choux moelliers et Kolh-Rabi, ½ arpent—1er prix, Louis Camirand ; 2ème prix, Alfred Lemerise.

J. O. DUGRÉ, Secrétaire-Trésorier.

Cercle de la paroisse de St-Théodore d'Acton—Le 1er juillet dernier ont lieu les concours sur les champs, tel que voulu par le programme d'opérations adopté par le bureau de direction le 24 mars 1895 : MM. Isidore Jodoin père, Alexis Lincourt, Joseph Hébert furent les juges de ce concours ; les prix obtenus furent chaudement contestés, car ce cercle compte 118 membres

tous bien disposés à apporter tout le soin possible dans la culture ; aussi les résultats sont très satisfaisants ; les heureux concurrents furent, dans l'ordre suivant :

½ arpent patates—Hubert Harnois, 1er prix ; Henri Bouchard, 2ème prix.

½ arpent blé d'Inde—Gédéon Fontaine, 1er prix ; Henri Bouchard, 2ème prix.

½ arpent blé d'Inde à fourrage—Henri Bouchard, 1er prix ; Louis Gauthier, 2me prix.

½ arpent carottes—Prudent Morin, 1er prix ; Louis Gauthier, 2ème prix ; André Gauthier, 3ème prix.

½ arpent betteraves—Louis Dalpé, 1er prix ; André Gauthier, 2ème prix ; Théophile Morin, 3ème prix.

½ arpent navets—Alfred Languirand, 1er prix.

½ arpent tabac—Henri Bouchard, 1er prix ; André Gauthier, 2ème prix.

Meilleur jardin—Napoléon Tanguay, 1er prix ; Magloire Devins, 2ème prix ; Louis Gauthier, 3ème prix.

1 arpent fourrage vert—Alfred Languirand, 1er prix ; Jean Marie Vincent, 2ème prix ; Louis Dalpé 3ème prix.

2 arpents trèfle—Hubert Harnois, 1er prix ; Magloire Devins, 2ème prix.

½ arpent lin—Euclide Martel, 1er prix ; Victor Lozeau, 2ème prix.

Vergers, au moins 100 plants—Veuve Théophile Lozeau, 1er prix ; André Gauthier, 2ème prix ; Napoléon Tanguay, 3ème prix.

Meilleur compost—Magloire Devins, 1er prix, Téléphore Picard, 2ème prix

Meilleur troupeau d'au moins 5 vaches à lait—Téléphore Picard, 1er prix ; Louis Dalpé, 2ème prix ; Isidore Jodoin fils, 3ème prix.

Meilleur troupeau d'au moins 4 cochons de l'année—Victor Lozeau, 1er prix ; Magloire Devins, 2ème prix ; Louis Gauthier, 3ème prix.

RÉMI GAUTHIER, Secrétaire.

Cercle de St-Joseph de Deschambault—Effets de l'emploi de la chaux et du plâtre—Je vous soumetts ce rapport.

J'ai fait l'essai des engrais chimiques, chaux et plâtre. J'ai employé trois minots de chaux sur ½ arpent de terre noire semé en orge. J'ai obtenu le résultat suivant : un sixième de plus sur le terrain chaulé que sur la même grandeur de terrain non chaulé.

J'ai employé aussi un minot de plâtre sur ½ arpent de terre noire et jaune semé en sarrasin. J'ai obtenu le résultat suivant : vingt pour cent de plus sur le terrain plâtré que sur le terrain non plâtré.

GRÉGOIRE PAQUIN, Cultivateur, Membre du Cercle agricole.

Cercle de Wickham Ouest, comté de Drummond—Résultats des concours—

Louis Sarasin, (Maire de la municipalité) : Blé d'Inde à silo, 1er prix \$5 00
Lentille, 1er prix..... 4 00
Blé d'Inde domestique, 2e prix 3 00
Plantes sarclées, 3e prix..... 3 00

Total.....\$15 00

Octave Morais :
Blé d'Inde domestique, 1er prix \$4 00
Blé d'Inde à silo, 2e prix..... 4 00
Lentille, 2e prix..... 3 00

Total..... \$11 00

James Timmons :
Blé d'Inde domestique, 4e prix \$1 00
" " à silo, 3e prix..... 3 00

Total..... \$4 00

Israël Caron :
Blé d'Inde à silo, 4e prix..... \$2 00
Plantes sarclées, 2e prix..... 4 00

Total..... \$6 00

Richard Ellis :
Plantes sarclées, 1er prix..... \$5 00
Alexandre Timmons :
Blé d'Inde à silo, 5e prix..... \$1 00

Alfred St-Onge :
Lentille, 4e prix..... \$2 00
Plantes sarclées, 4e prix..... 2 00
Améliorations agricoles, prime spéciale..... 6 00

Total..... \$10 00

Hyacinthe Lepage :
Plantes sarclées, 5e prix..... \$1 00
François Jarry :
Blé d'Inde domestique, 3e prix. \$2 00

F. CORMIER, Secrétaire.

Cercle du canton Provost, comté de Berthier—Il y a une fromagerie dans la localité, qui a reçu beaucoup plus de lait que les années passées. Le fait est sans nul doute dû au fourrage vert donné aux vaches l'été et au meilleur soin donné aux vaches l'hiver.

Depuis la fondation du cercle agricole, les défrichements se font plus en grand, les pacages s'agrandissent en conséquence et il n'y a plus de grande disette de fourrage le printemps.

Je puis donc affirmer sans crainte d'être contredit que, depuis la fondation du cercle agricole, notre colonie a fait beaucoup plus de progrès qu'avant.

Cercle de Ste. Marthe, comté de Vaudreuil—Ont été élus directeurs du cercle agricole de Ste. Marthe : Messieurs J. W. Théorêt, M. D., Adrien Carrière, Zébadé Bourbonnais, Napoléon Aubin, Michel Roussin, John Downs et Benjamin Quesnel.

M. le Docteur Théorêt a été nommé Président du cercle, M. Benjamin Quesnel, vice-Président, et A. Jeanotte, N. P., Secrétaire.

Les directeurs, à leur dernière réunion, ont pris en considération, comme un des articles de leur programme pour l'année 1896, la question de l'amélioration des terres au moyen d'engrais du commerce, et ont paru d'avis d'encourager d'une manière effective certaines expériences avec ces engrais.

NOTES D'UN CONFÉRENCIER AGRICOLE

SUR LE COMTÉ DE CHAMPLAIN

(Suite)

STE-ANNE DE LA PÉRADE

Paroisse considérable sur la rivière de ce nom, et à son embouchure sur le fleuve St-Laurent.

Il nous a été fort agréable d'entendre dire par M. le président du cercle, M. Rousseau, industriel d'une grande énergie, qu'après tout sa terre lui rapporte, comparativement à ses autres travaux, un pourcentage de profit net sur le capital, plus élevé que toutes ses autres entreprises qui se chiffrent par centaines de mille dollars.

Entre autres choses, nous avons insisté sur la culture des légumes et des légumineuses au point de vue de l'amélioration du sol, de la production économique du lait et du lard.

Nous voyons qu'une beurrerie bien montée fonctionnera peut-être tout l'hiver. C'est ce que nous avons fortement conseillé dans une conférence antérieure.

ST-LUC DE VINCENNES

Bonne petite paroisse. Joli cercle agricole. La culture du trèfle, des légumes, etc., commence à s'introduire sérieusement chez quelques uns.

Seulement, on perd l'hiver les profits de l'été, en général. Un grand nombre vont dans les chantiers ; quelques-uns aux États-Unis, quoique personne n'y ait fait fortune et que plusieurs y aient laissé leur santé.

Cependant, la confiance renaît par tout sous le souffle vivifiant des idées de progrès et plusieurs se distinguent en industrie laitière.

ST-JACQUES DES PILLES

Au point de vue de l'agriculture, cette paroisse ne fait que commencer. Les chantiers, le charbon de bois, etc., fournissant du travail à la population

Cependant quelques cultivateurs voyant un marché local aussi considérable à leur portée, se sont tournés du côté de l'exploitation de leurs bonnes terres.

Une fromagerie est entrée en opération et, comme nous l'espérons, l'industrie laitière fera la base de la culture générale, et plus on fera de bonne industrie laitière, plus on pourra vendre de foin et de grains aux chantiers environnants.

MM. Ephrem Désilots et Uldoric Mailloz se distinguent dans la culture des légumes et des fourrages verts, etc., etc.

Plusieurs bons instruments aratoires y ont fait apparition.

Enfin nous avons fortement conseillé l'organisation d'un bon cercle agricole pour présider au mouvement agricole bien visible, et plusieurs ne regretteraient pas, nous en sommes sûrs, d'avoir profité des circonstances actuelles pour améliorer leurs cultures.

ST-TITE DE CHAMPLAIN

Voilà bien une de ces nombreuses paroisses qui ont fait un progrès sensiblement marqué depuis quelques années. Il y a cinq ans, dit le révérend M. Grenier, à peine voyait-on ici et là un petit jardin potager de 20 pieds carrés; aujourd'hui la culture des légumes est devenue générale. On voit des cultivateurs, comme M. Onésime Cossette, récolter 2000 minots de carottes. D'autres suivent de préférence les choux de Culiam, le chou moellier, la botterave, etc., etc. C'est de toute beauté.

M. Onésime Cossette, dit le Rév. M. Grenier, engraisse ses porcs avec des carottes qu'il fait cuire. et M. Desithé Pronovost avec des choux moelliers qu'il donne en soupe. *Chacun de ces messieurs produit du lard qui ne coûte pas un centin la livre.*

M. le curé Grenier a aussi une très grande étendue des plus belles plantes sarcelées. L'exemple entraîne. En visitant des paroisses aussi encouragées et aussi encouragantes, une conférencier se sent réjoui de se trouver au milieu d'un bon cercle agricole de 200 membres au moins. Les dames de St-Tite, comme dans un bon nombre de paroisses aujourd'hui, nous ont fait l'honneur de leur présence.

Les paroisses de St-Tite se distinguent aussi beaucoup en industrie laitière. On continuera, croyons-nous, une bonne partie de l'hiver.

ST-SÉVÉRIN DE BROULXVILLE

Nouvelle paroisse pleine d'avenir.

L'agriculture n'est pas la seule occupation des gens; les chantiers sont trop proches; mais un très grand nombre profitent de ce marché local pour avancer leurs terres, et quand les chantiers seront éloignés ou disparus, la terre sera assez avancée pour fournir du travail 12 mois par année. Le danger, si danger il y a, c'est que les chantiers ne deviennent une habitude, et quand la date du départ arrive, eh bien! on part. Le bétail est laissé aux soins d'enfants souvent trop jeunes pour bien faire les choses; et les vaches laitières surtout sont dans un triste état au printemps.

Le Rév. M. Proulx, curé de la paroisse, a lui-même fait des conférences pratiques en réunissant le cercle agricole dans son beau champ de légumes qui lui a rapporté plus de 400 minots de carottes, botteraves, etc.

M. Charles Francœur a encadré à l'automne au moins 300 minots de légumes.

En industrie laitière, M. Naroisse Trotier, avec 4 vaches et du fourrage vert etc., a porté à la fabrique, cet été seulement, 11,720 livres de lait.

ST-PROSPER DE CHAMPLAIN

Une des plus prospères paroisses de la province de Québec.

La classe agricole y est instruite et fort bien renseignée. Il faut voir avec quelle science les sujets de discussion les plus sérieux y ont contenus par les membres du cercle.

L'agriculture est très avancée ici; c'est certain. En réponse à des informations sur le succès des meilleurs cultivateurs de la paroisse: "Il faudrait les nommer tous," a-t-on dit! Nous croyons bien qu'en effet tous s'efforcent, sous de bons exemples, de faire de leur mieux.

Nous voyons, entre autres, les MM. Trudel, M. J. B. Massicotte, récolter maintenant des milliers de minots de légumes les plus variés et les mieux réussis.

Aussi faut-il voir l'industrie laitière se continuer en hiver et, probablement, sans interruption toute l'année.

Une paroisse comme St-Prospér, où la culture sarcelée et la culture du trèfle sont bien comprises ne peut manquer de réussir admirablement.

Nos sincères félicitations.

SAINT-MAURICE

Paroisse industrielle et agricole. Plusieurs fromageries. Nous avons fortement conseillé l'établissement d'une beurrierie pour l'hiver. Sans cette amélioration, l'agriculture serait certainement un grand pas... en arrière. Allons, à l'ouvrage; l'expérience est acquise maintenant, ayons une bonne beurrierie entre les mains d'un homme d'ordre et de progrès.

L'industrie laitière en hiver suppose la culture du trèfle et celle des légumes, c'est-à-dire que pour un bon nombre, c'est le seul moyen de conserver ou même d'accroître la richesse du sol. La culture du foin y a été très payante et comme c'est beaucoup moins d'ouvrage, me disait un cultivateur distingué de l'endroit, on ne se met pas dédaigneusement à un besogne suivie et constante de 12 mois par année.

Les membres du cercle agricole pourraient être plus nombreux dans une grande paroisse comme celle-ci. L'agriculture y a, pour écouler ses produits, les grandes industries environnantes, le marché local de la ville des Trois-Rivières, les chantiers sur le St-Maurice qui font venir beaucoup de produits d'Ontario, foin, lard, fèves, etc., et enfin l'industrie laitière qui, comme le soleil, luit pour tout le monde.

Nous avons eu l'avantage d'assister à la distribution des prix accordés par le cercle agricole. Ci suit la liste:

LENTILLE, FOURRAGES VERTS:

Révérend M. J. G. Prince, chanoine, curé; Messieurs Joseph d'Argio, Pierre Lefebvre.

BLÉ-D'INDÈ:

Messieurs Joseph Désile a fils; André Aubry.

LÉGUMES:

Messieurs Maximo Dugas, André Aubry, Pierre Lefebvre, Émile Morin, Joseph Désilots, Jos. Désilots fils, David Carleton, Ephrem Lancaette, Aimé Lovassour, P. C. Naud, Jean Mounier, Joseph Loranger, Elz. Beaudoin.

SILOS:

Révérend M. Prince, curé et Monsieur André Aubry.

A tous, nos meilleures félicitations. Le cercle venait justement de recevoir un bon hacho-paille et messieurs les cultivateurs devaient se rendre en

grand nombre le lendemain pour le voir fonctionner chez M. Pierre Lefebvre, je crois.

Le cercle possède en outre 2 femoires et 3 tauraux de choix.

Il a été fait avec succès des essais de chaux, de plâtre, de sel et de cendre.

M. Edmond Blondin a foi des vaches dont, parait-il, quelques-unes ont donné 80 et même 82 lbs de lait par jour.

Une de leurs génisses donna 60 lbs de lait par jour; 4 de ces vaches fournissaient 170 lbs de lait par jour et été à la fromagerie. M. Blondin en a vendu deux \$140.00 et il refuse \$100 pour une.

Ce monsieur ne manque pas de donner continuellement du sel à son troupeau.

Un M. Lemire a aussi une vache qui donne 70 lbs de lait par jour.

M. Aimé Lovassour, le dévoué secrétaire du cercle, a un bien beau troupeau de 15 vaches choisies qui sont fort à l'aise sur un riche pâturage permanent.

Le Rév. M. Prince, Président du cercle, porte toujours le plus grand intérêt à tout ce qui peut être à l'avantage de ses paroissiens.

ST-NAROISSÉ DE CHAMPLAIN

Terrain très fertile en général et bons cultivateurs. L'industrie laitière y est fort pratiquée, seulement, on a trop de fromageries peut-être.

L'on pourrait continuer la fabrication du beurre avec succès en hiver. Beaucoup vont aux chantiers plus par habitude que par profit maintenant.

La très nombreuse assemblée a paru fort en faveur de l'organisation d'un bon cercle agricole. À la demande de M. le président de la réunion, nous avons démontré la plupart des avantages qui résultent de la formation d'un cercle agricole et nous avons exprimé l'espoir de voir cette jolie paroisse ajouter son nom à la liste des 551 cercles existant dans la Province de Québec.

SAINT-STANISLAS DE KOSTKA

Grande paroisse située sur les bords de la belle grande rivière Batiscan. L'agriculture y est passablement avancée quoique la plupart des cultivateurs s'occupent peu de leurs fermes en hiver. Les chantiers, les chantiers! Quelques-uns y font de l'argent. Il y a des gens âgés, fort à l'aise, qui ne peuvent résister au désir de partir tous les automnes pour les chantiers. Ce que c'est qu'une habitude.

Cependant on y cultive beaucoup le trèfle rouge, les légumes, les fourrages verts, le chou moellier, etc., etc. L'industrie laitière est sur un bon pied, on est seulement. Nous considérons l'industrie laitière en hiver comme une nécessité à l'heure qu'il est et peut-être le meilleur moyen de faire apprécier l'agriculture à sa juste valeur. Car, ce qui arrive souvent, dans les circonstances actuelles, c'est qu'on dépense non seulement les profits mais une partie des revenus de l'été. On garde des troupeaux considérables qui coûtent cher à hiverner sans profit et quoique fois même sans revenus.

Le révérend M. Caisse voit avec un extrême plaisir la moindre amélioration agricole, et le cercle composé de braves cultivateurs tient la population au courant du progrès.

ST-THÉOPHILE DU LAC A LA TORTUE

Il y a à peine 2 ans qu'il y a un curé résidant à cet endroit; cependant la plus grande activité semble régner parmi les colons qui sont au milieu de nombreux travaux de tout genre. Le Grand Nord de Mgr Labello y est en construction, le minéral de fer y est abondant, le défrichement, les chemins, etc., etc., tout cela occupe les gens

constamment. On remarque que quelques-uns profitent de tout ce brouhaha pour avancer leurs terres et écouler leurs produits assez avantageusement.

Une fromagerie y est en opération.

Le révérend M. Boulay, originaire de Ste-Ursule, y suivra de près le mouvement agricole et profitera de la première occasion de former un beau et bon cercle agricole. Succès et courage à nos compatriotes du Lac.

PREMIERS DE MEDECINE VETERINAIRE A L'USAGE DES CULTIVATEURS

PAR J. A. COUTURE, M. V.

Prix, 50 cents.

Un nouveau tirage de ce livre sera fait, pour les souscripteurs seulement, vers le 1er avril prochain. Les souscriptions seront reçues jusqu'à cette date.

Le prix du volume doit accompagner la souscription; on n'accepte pas de timbres-poste en paiement.

Le livre sera livré aux souscripteurs dans la seconde semaine d'avril.

S'adresser à

J. A. COUTURE, M. V.,
49, Desjardins, Québec.

CHOSSES ET AUTRES

Qui veut, peut.

Manuel d'Agriculture—Les personnes qui désirent se procurer le *Manuel d'Agriculture* de M. Ed. A. Barnard, peuvent s'adresser à messieurs E. Sénécal et fils, 20, rue St-Vincent, Montréal, lesquels ont cet ouvrage en vente au prix de \$1.

Cercles agricoles—Avis important—MM. les directeurs et secrétaires des cercles agricoles voudront bien ne pas perdre de vue que les états de comptes, recettes et dépenses pour 1895, et le programme des opérations pour 1896 ont dû être transmis au département de l'Agriculture et de la Colonisation à Québec, avant le 1er février.

Quant aux paroisses ou municipalités qui, n'ayant pas encore de cercle agricole, voudraient en organiser pour cette année, elles doivent sans tarder faire les démarches nécessaires. En effet, suivant la loi, il n'y aura que les cercles dont la formation et l'organisation auront été approuvées officiellement avant le 1er mai prochain, qui auront droit à la subvention du gouvernement pour la présente année 1896.

Concours de grains de semence—Aux cercles agricoles—Voici un nouveau genre d'émulation que nous recommandons à l'attention des cercles agricoles. Les cercles devraient organiser, pour la fin de février ou le commencement de mars, par exemple, un concours de grains de semence; même on y donnant des prix peu élevés, on attirerait à ce concours tous les cultivateurs qui ont des grains et des grains de semence de bonne qualité à vendre.

Que les cercles donnent autant de publicité que possible à l'annonce de ce concours, afin d'y amener tous les cultivateurs qui auraient besoin de bons grains pour les prochaines semaines.

Dans l'attribution des prix, on devra prendre en considération la qualité, la grosseur, la maturité, la quantité et la pureté des grains et graine exhibés.

Lors de la réunion des cultivateurs pour ce concours, chaque nombre du cercle profiterait de la circonstance pour payer sa souscription, et indiquer aux officiers de son association la quantité de grains ou de graines de semente qu'il désire avoir pour le printemps prochain.

A tous les points de vue, cette réunion de cultivateurs serait d'un grand utilité.

En avant, les hommes de progrès: que les cercles les plus zélés donnent l'exemple et répondent à notre appel.

Champs pour grains et graines de semente—Chaque cultivateur devrait, le printemps prochain, préparer avec soin un champ dans lequel il pourrait récolter des grains d'excellente qualité pour la reproduction. Le grain qui sera confié à ce champ devra être sélectionné.

Pour améliorer une semente, il faut commencer par améliorer le sol. Il faut une terre ni trop forte ni trop légère ne contenant pas trop d'humidité et, surtout, ne manquant d'aucun des principes fertilisants qui doivent y être associés dans de justes proportions et qui sont: la chaux, l'azote, l'acide phosphorique et la potasse.

Un champ destiné au grain de semente, il sera bon d'incorporer du foin et des engrais convenables. Avec les grains qui seront récoltés, on pourra, en les triant de nouveau, augmenter considérablement le rendement.

Nous importons chaque année d'Ontario et des Etats Unis une grande quantité de sementes qui ne sont pas aussi rustiques que celles que nous pourrions produire, vu que notre climat est plus froid.

Les grains de semente atteignent toujours à un prix plus élevé que ceux destinés à la consommation.

Sous tous les rapports, donc, nous avons intérêt à les produire nous-mêmes pour les besoins de nos propriétaires et même aussi pour en approvisionner les marchands grainiers de la province.

Manque d'énergie—L'une de nos banques canadiennes-françaises est dans des embarras financiers. Malheureusement, plusieurs autres institutions financières, dirigées par des Canadiens français, ont déjà été dans la même position. Si nous recherchons la cause de ces insuccès, nous la trouvons dans le manque d'énergie des directeurs de ces institutions. Ils ferment les yeux sur les abus ou n'exercent pas une surveillance assez sévère sur leurs employés.

Ce défaut, nous le trouvons chez les administrateurs de nos associations agricoles comme chez les directeurs des banques. Souvent, pour plaire à des amis ou à des cabarettiers, des directeurs de sociétés agricoles mettent de côté les meilleurs intérêts des cultivateurs et font un emploi peu judicieux des deniers publics.

Les Canadiens-français sont intelligents et savent ordinairement ce qui doit être fait, mais trop souvent ils n'ont pas l'énergie de faire ce qui leur est dicté par le devoir. C'est un défaut dont nous devons chercher à nous corriger.

L'agriculture sur la Côte Nord—Dans le mois de janvier dernier, nous avons eu la visite de M. Hubert Coste, coordonnateur de la Pointe-aux-Esquimaux Côte Nord.

Ce monsieur nous informe que, dans l'endroit où il demeure, les patates, les choux, les choux de Siam, les carottes et les betteraves sont cultivés avec

avantage. Il n'y a seulement que quelques vaches, mais on pourrait facilement en augmenter le nombre parce que le foin pour les nourrir abonde sur les îles et sur la terre ferme. Actuellement, une grande partie de ce foin n'est pas récolté. Le mil et le trèfle poussent avec vigueur.

Concours du Mérito Agricole—Dans une lettre qu'il nous adresse, l'un des meilleurs agronomes de la province, critique la manière de procéder des juges du Mérito Agricole. Il prétend qu'ils attachent trop d'importance aux bâtisses et pas assez aux méthodes de culture suivies par les concurrents. "Les juges, ajoute-t-il, devraient traîner plus de points à cause de l'abandon de la fumure ou couverture." D'après lui, parce qu'on ne fume pas nos prairies assez souvent, elles donnent un rendement bien peu élevé.

En Angleterre, les prairies sont fumées tous les deux ans avec du terron ou du fumier ou du superphosphate.

Il cite le cas de M. Guevremont, de Sorol, qui obtient par ses fumures, 250 bottes de foin par arpent sur une terre dont le sol est loin d'être de première qualité.

Silos—Sur les 43 concurrents du mérito agricole, il y en a quinze qui ont des silos. Si M. Nichols peut garder un bétail aussi nombreux qu'on le dit dans le rapport des juges, c'est grâce à son silo et à la culture des racines fourragères.

Nous savons qu'il y a eu des mécomptes avec les silos, mais tous les cultivateurs qui les remplissent avec soin, d'après les règles indiquées par les meilleurs agriculteurs, réussissent parfaitement bien et se procurent par ce moyen un fourrage très peu coûteux.

Patates, betteraves, carottes et navets—Le *Farmers Advocate*, après avoir fait remarquer que les patates sont très abondantes cette année, conseille de les employer à l'alimentation du bétail. D'après ce journal, il faut les faire cuire, autrement elles donnent la diarrhée aux animaux.

Lorsqu'elles se vendent à vil prix, il peut être avantageux d'employer les patates, mais il est plus lucratif d'employer à cette fin les betteraves, carottes et navets, parce qu'il n'est pas nécessaire de les faire cuire et que l'on peut récolter au moins quinze tonnes de ces racines fourragères là où l'on ne peut produire que quatre à cinq tonnes de patates. Si la valeur nutritive de ces dernières est plus grande, leur rendement est beaucoup moins considérable.

Pour l'engraissement des moutons surtout, les betteraves, carottes et navets sont très utiles.

Il ne faut pas non plus oublier que les patates sont plus sujettes à la maladie que les autres racines.

La propreté des étables—L'une des conditions essentielles de la bonne santé des animaux et, par conséquent des bénéfices qu'ils procurent est la propreté.

En général, on tient les chevaux avec soin. Non-n'en parlons donc pas, mais qui peut dire qu'on se préoccupe suffisamment de l'hygiène des bovins? Qui parcourt les foires se fait une triste idée de la propreté de ces animaux.

On ne suit pas les avantages qu'on retire de la toilette faite régulièrement aux sujets de l'espèce bovine. Réunions-les rapidement.

L'animal qui a le poil luisant n'a pas de démangeaisons, il ne se frotte

donc pas, ne s'irrite pas. Les fonctions de la peau s'effectuent normalement, l'appétit est bon la digestion se fait bien. Pour que la ruminacion ait lieu normalement, il est nécessaire que l'animal soit au repos, ce qui n'a pas lieu quand il éprouve des morsures des insectes attirés par la saleté de son poil.

Si la queue de la vache n'est pas propre, elle souille le pis, l'enflamme et communique au lait une odeur qui se retrouvera jusque dans le beurre.

Une bête mal tenue se vend toujours moins bien que celle dont l'aspect est séduisant.

Notons enfin que les animaux tenus soigneusement se portent mieux et par conséquent prospèrent beaucoup plus rapidement.

En définitive donc, il faut étriller, laver, brosser les bœufs et les vaches comme les chevaux, et tenir leur litière propre.

C'est une modification facile à introduire partout et qui rapportera beaucoup.

Qu'on sache, on terra.

(Gazette des Campagnes)

Utilité des couches chaudes—S'il y a une contrée où il importe de hâter la germination, la végétation, et la maturation d'un grand nombre de plantes par des moyens artificiels et nuisants, c'est bien notre province de Québec où les printemps sont si tardifs et la température si accidentée.

Il s'agit pour nous, cultivateurs canadiens, d'empêcher sur les saisons et de prendre un peu sur l'hiver. Le moyen d'y arriver consiste dans l'emploi de couches chaudes dans lesquelles on obtiendra de jeunes plantes (tabac, tomates, melons, choux, légumes, etc. etc.) bonnes à repiquer en pleine terre au temps où les cultivateurs qui n'ont pas de couches chaudes commencent seulement à semer.

L'époque la plus favorable à l'établissement des couches chaudes est la seconde moitié de mars pour la partie ouest de la province; tandis que pour la région de l'est, c'est le mois d'avril.

Installation d'une couche chaude—Vers le commencement de mars, amenez sur le terrain toute la quantité de fumier de cheval dont vous pourriez avoir besoin, et mettez-le en tas. Après quelques jours, il faut le secouer et le retourner, et répéter cette opération une deuxième fois deux ou trois jours plus tard. Lorsque le fumier aura été trois ou quatre jours en tas, on fera la couche de la grandeur nécessaire, selon les dimensions et le nombre de cadres que l'on veut employer. Il faut que le lit de fumier dépasse le cadre d'au moins un pied tout autour. Le lit de fumier doit être bien foulé et avoir au moins 1 1/2 pied de hauteur. Si le fumier est sec, il faut l'arroser. Placez alors les cadres en les appuyant fortement sur le lit de fumier; on peut employer des cadres de la grandeur que l'on veut, cependant le cadre le plus commode est de 8 pieds sur 5 ce qui exigera deux chassés de 4 pieds sur 5. Les cadres doivent avoir de 9 à 12 pouces de hauteur en avant et de 15 à 18 pouces en arrière.

Mettez à l'intérieur des cadres et sur le lit de fumier, une couche de terre légère et riche, de manière à ce que la surface de cette terre soit distante de 6 à 8 pouces du haut du cadre. Placez ensuite les chassés que vous soulèverez d'un pouce environ pour laisser échapper la vapeur, et après quelques jours vous pourrez semer les graines.

Culture du tabac—Un correspondant du *Country Gentleman* donne la méthode suivie par un cultivateur de l'état de Floride pour la culture du tabac. Ce dernier ne coupe jamais les tiges entières en récoltant son tabac, mais il détache chaque feuille séparément. Sa raison est que les feuilles du bas mûrissent beaucoup plus vite que celles de la partie supérieure de la tige. Si cette dernière est coupée avec toutes ses feuilles, on court le risque d'avoir plusieurs feuilles qui sont de qualité inférieure et même d'aucune valeur. Ses feuilles sont moelleuses pour les cigares, surtout pour les envelopper, que celles qui séchent sur la tige. Ce cultivateur, M. Lindley, n'approuve pas l'habitude d'enlever les rejetons. Il ou laisse toujours un ou deux, selon la taille et la force de la tige, sa récolte de feuilles durant plus d'un mois. Un arpent ainsi cultivé produit de 1,200 à 1,500 livres de tabac. M. Lindley prétend qu'il vend son tabac à un prix beaucoup plus élevé que s'il coupait les tiges entières.

Fabrication du beurre—Soins à prendre pour la propreté et la fermentation—Dans une conférence donnée en France par M. R. Lozé, professeur à l'école de Grignon, ce conférencier déclara qu'en France, beurre et fromage ont en moyenne d'une qualité médiocre ou d'une irrégularité désespérante, et il ajoute:

"Quo se passo il? où est le défaut? Qui doit supporter la responsabilité des fautes commises?"

"La faute originellement commise est hélas bien facile à trouver: on manque de soins, on ne se penche pas assez qu'on laitier ce n'est pas seulement la propreté qui est nécessaire, mais que c'est une propreté minutieuse, méticuleuse; qu'à supposer même que l'on apporte dans la fabrication des produits de laitier toute la science imaginable, que l'on observe avec la plus grande attention les températures voulues pour les fermentations favorables, on perd tous les bénéfices de ces peines si tous les ustensiles n'ont pas été parfaitement nettoyés après chaque opération."

"La fabrication des produits de laitier est une affaire de fermentation. Ces fermentations, on doit pouvoir les conduire, les diriger à volonté, on être le maître on un mot: si l'on opère dans des vases ou dans des ustensiles insuffisamment nettoyés ou malpropres, on ne sait plus ni ce que l'on fait, ni où l'on va; dans certains cas on réussit, dans d'autres circonstances, on travaillant d'une manière identique, on n'obtient que des résultats décevants, que des produits informes et invendables; on a perdu son argent et ses peines."

"Ainsi, en Auvergne le beurre, par exemple, est presque partout mal fabriqué; on place les vases à crème dans des locaux mal nettoyés, mal aérés, et on prend la crème quand on peut, sans faire attention ni aux températures ni à l'acidité des produits."

"Il faut bien se convaincre de la vérité de ce principe: que la crème doit monter et s'aciduler à une température constante et basse pour que le beurre soit de bonne qualité."

"La crème montée dans un local trop chaud, donne souvent des beurres tournant au fromage, surtout si on a attendu trop longtemps pour la recueillir et que les laitiers trop acides soient déjà presque caillés."

"Avec de petits soins, de la régularité, sans dépenses nouvelles d'aucune sorte, on gagnerait bien vite 6 ou 8 cents par livre parce que l'on aurait du beurre fin, vendable, apprécié des acheteurs, au lieu de livrer au

marché des beurres sales, mal préparés, irréguliers, d'odeur et de goût désagréables.

Les légumes pour les volailles—Une des raisons pour lesquelles les poules ne pondent pas beaucoup en hiver est qu'elles manquent d'herbe et de légumes, qu'elles trouvent en abondance pendant l'été. Le meilleur emploi que l'on puisse faire des choux de poule...

Poulaillers Nous publions dans ce No un plan de poulailler dont l'installation pourra servir de modèle à tous ceux de nos lecteurs qui voudraient établir sur leurs fermes un poulailler confortable pour leurs volailles.

L'élevage des volailles et la production des œufs constituent une des branches de l'exploitation de la ferme qui méritent le plus l'attention des cultivateurs, et dans le but de développer davantage cette industrie, nos cercles agricoles et nos sociétés d'agriculture devraient ouvrir de temps à autre des concours pour les meilleurs poulaillers.

Avec de bons poulaillers en effet, la production des œufs en hiver devient possible et lucrative.

Intéressants rapports de cercles agricoles—Nous publions aujourd'hui le rapport d'un concours ouvert par le cercle agricole de Ste Marie de Monnoir, comté de Rouville, pour la plus grande quantité de lait fourni par vache à une fromagerie, pendant la saison 1895.

On voit par ces chiffres qu'il y a eu une grande amélioration et que ces concours ont produit un excellent effet.

M. Maynard vaudra bien nous dire quelle nourriture il a donné à ses vaches.

Ces concours dans lesquels on prend en considération le rendement en lait, sont bien préférables à ceux où l'on ne considère que la forme et la beauté de l'animal et où, souvent, les prix sont décernés aux plus mauvaises laitières.

Le cercle de Sainte-Marie ne pourrait-il pas faire comme celui de St-Lambert, comté de Lévis, et ouvrir un registre des meilleures vaches laitières dans lequel seraient inscrits les noms de ces vaches, leur âge, la couleur de leur robe, la quantité et, si possible, la richesse du lait donné par chaque vache, ainsi que le nom du propriétaire.

À fait judicieux, on rendrait les concours du orolo encore plus utiles, et l'on contribuerait, dans une large mesure, à l'amélioration des troupeaux. Trop de cultivateurs gardent des vaches que l'on devrait plutôt engraisser de suite pour la boucherie.

Pour constater la richesse du lait on pourrait utiliser les services des inspecteurs de syndicats de fromageries ou de beurrieres.

Nous conseillons aussi à tous nos lecteurs de lire attentivement le beau rapport du cercle de Wotton, ainsi que les résultats du concours des vaches laitières que ce cercle a organisé.

Le fromage et la richesse du lait—Dans une lettre au département, M. H. King, de St. Sylvester, suggère que tout fabricant de fromage soit obligé d'avoir un diplôme d'une école de laiterie du Canada; il prétend que ce serait un moyen de mettre fin à la fabrication du mauvais fromage.

Dans une lettre qu'il a reçue du Dr Babcock, ce dernier dit "Je ne pense pas que le lait contenant moins de 3% de gras fasse une bonne qualité

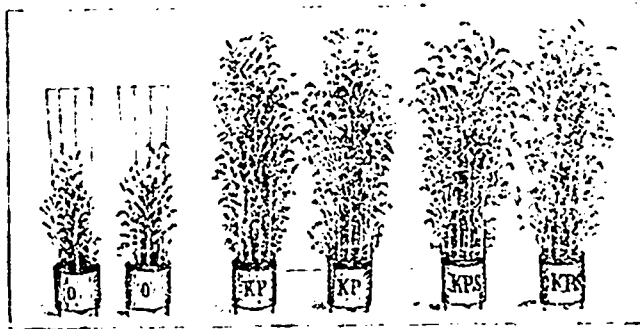
de lait. Pour recouvrir le tout, ce qu'il y a de mieux est le gros foin de marais. Si on emploie du bran de scie, le renouveler chaque année; le bran de scie humide ne tient pas le froid. Pour avoir des blocs réguliers, les tracer d'avance sur la glace en se servant, comme guide, d'un cadre en bois.

Ventilation des caves—Ce qu'il y a de mieux pour ventiler les caves sans trop les refroidir l'hiver, est l'emploi d'un morceau de coton léger que l'on cloue extérieurement sur les bords du soupirail. On entr'ouvre le chassis et l'étoile laisse l'air se renouveler tranquillement.

Bouillie bordelaise—La chaux employée pour fabriquer la bouillie bordelaise ne doit pas être carbonatée; il faut prendre de la chaux vive en pierres qu'on fait éteindre dans 5 litres d'eau; le lait de chaux ainsi obtenu est immédiatement coulé et versé dans la dissolution de sulfate de cuivre.

Engrais pour légumineuses (trèfle, lentille, pois, fèves etc.)—Comme on le sait, les légumineuses n'ont pas besoin d'engrais azoté pour donner de fortes récoltes, au commencement de leur croissance elles en demandent un peu, mais un sol de qua-

EFFECTS DES ENGRAIS PHOSPHO-POTASSIQUES SUR LES VÉGÉTAUX



I Sans engrais. II Engrais phosphaté et potassique sans azote. III Engrais phosphaté et potassique avec azote.

de fromage. Il ajoute que tout lait dont la teneur en gras est moindre, devrait être refusé"

Un nouveau débouché pour notre fromage—Une compagnie qui s'occupe spécialement en France de la vente de produits alimentaires, a écrit au département qu'elle trouverait un assez grand débouché pour le fromage canadien sur le marché français. Il s'agirait d'avoir un produit de toute première qualité, le seul d'un écoulement facile en France.

Dans le dernier No du journal, nous mentionnions le fromage parmi les articles que nous pouvions vendre en France.

La lettre que nous avons reçue justifie nos prévisions. Notre fromage Cheddar de bonne qualité pourrait remplacer le fromage de Hollande auprès des consommateurs français.

Précautions à prendre en faisant de la glace—La chose la plus importante est de ne pas laisser de vides entre les blocs, qui doivent être exactement du même taille et coupés d'équerre. Les vides que l'on ne peut éviter doivent être remplis avec de la neige, de la glace pilée ou du bran de scie. Chaque rang de glace doit être bien aplani. On doit mettre au moins de 4 à 6 pouces de bran de scie entre les murs et

lité ordinaire on contient suffisamment; puis, quand leur racines sont plus développées, elles n'en ont plus besoin du tout puisqu'elles prennent l'azote à l'air atmosphérique.

Par contre, les légumineuses ont besoin de trouver dans le sol des engrais phospho-potassiques, c'est-à-dire des engrais contenant de l'acide phosphorique et de la potasse. La gravure que nous reproduisons ici d'après une photographie, le démontre à l'évidence. On a cultivé des vesces (lentilles) dans de la terre sans engrais, dans de la terre contenant des engrais phospho-potassiques sans azote et enfin dans de la terre contenant des engrais phospho-potassiques avec de l'azote. Les résultats parlent d'eux-mêmes; on voit en même temps que l'addition d'un engrais azoté est à peu près sans influence sur cette récolte.

On aurait obtenu les mêmes résultats pour les autres plantes de la famille des légumineuses, c'est-à-dire pour le trèfle, les pois, les fèves, etc.

Conclusion: Cultivateurs qui voulez produire de la belle graine de trèfle, enrichissez votre sol avec du superphosphate de chaux (simple) et du caudres de bois (vive).

Nos pommes en France—Témoignage flatteur—Un des meilleurs amis des Canadiens-français, l. Rév. "rév. Ab. I, agronome et pomologiste a plus dis-

tingué de France, vient d'adresser à l'honorable M. Beaubien la lettre suivante:

Plôermel (Morbihan), le 9 janvier 1896.

L'honorable Ministre de l'Agriculture et de la Colonisation, Québec,

Monsieur,

Je suis très heureux d'être chargé par monsieur le président du syndicat pomologique de France de vous adresser les récompenses méritées par le Canada à l'exposition pomologique de St-Brieuc.

Au cas où une lettre de notre président ne vous ait pas parvenue je vous en adresse inclus une copie.

Le tout cœur, nous avons applaudi aux succès de nos frères de la Nouvelle France, et cette exposition de St-Brieuc aura contribué, une fois de plus, à resserrer les liens qui nous unissent.

Si je l'osais, Monsieur le Ministre, je solliciterais de votre bienveillance le Rapport sur l'Agriculture et le Rapport sur l'Instruction qui ont dû paraître tout récemment.

Avec mes sentiments de profonde reconnaissance dignes agréer,

Monsieur le Ministre, l'hommage de mon respect,

FR. ABEL.

Extrait de la lettre de M. le président du Syndicat pomologique de France

Monsieur le Ministre,

Le syndicat pomologique de France vient de clore son congrès à St-Brieuc et j'ai hâte d'exprimer à votre Excellence tant au nom de nos collègues qu'au mien—combien notre association se sent honorée par l'intérêt que prennent à ses travaux, les agriculteurs du Canada.

La commission agricole, organisée dans le but d'étudier les fruits canadiens, a hautement apprécié les échantillons fournis par la société d'horticulture de Montréal, le grand et le petit séminaire de Montréal, les révérends Pères Trappistes d'Oka, les frères Stanislav, de Laprairie, et Estache, de Chambly-Bassin, enfin par monsieur Jérémie Décarie, maire de Notre-Damo de Grâce.....

En conséquence j'ai l'honneur, monsieur le Ministre, de porter à votre connaissance que le syndicat pomologique de France a décerné un diplôme d'honneur à la société d'horticulture de Montréal, une médaille d'or aux frères de l'Instruction Chrétienne—cette médaille devant être remise au frère Norbert, pour le zèle intelligent qu'il a déployé dans le choix des variétés exposées, zèle secondé du reste par le concours dévoué de ses confrères.

Une médaille de vermeil au grand et au petit séminaire de Montréal.

Une médaille d'argent grand modèle aux révérends Pères d'Oka, (Notre-Damo du Lac).

Une médaille d'argent à monsieur Jérémie Décarie, maire de Notre-Damo de Grâce.

Le vicomte de LORVILLE, Président du syndicat pomologique de France,

Directeur de l'agriculture de l'Association Bretonne,

Gouzenne par Plouagat, (Côte du-Nord), 13 novembre 1895.

Association des fabriques de beurre d'Ontario — Sélection des vaches — Exhortation du beurre frais — Eau pure; les puits doivent être éloignés des étables — Fertilité de la terre et culture des légumineuses.

Une réunion de l'association des fabriques de beurre d'Ontario a eu lieu à Cornwall, dans le mois de janvier dernier. Le président, M. Derby Shire, a fortement appuyé sur la nécessité d'améliorer les qualités de notre beurre et d'en diminuer le prix de revient. Il a reconnu les louables efforts faits par les gouvernements pour venir au secours de l'industrie beurrière. Puis il a ajouté que les cultivateurs devraient chercher eux-mêmes à améliorer leur position, en améliorant leurs troupeaux et tout ce qui touche à l'exploitation de leurs fermes. Il a conseillé d'éliminer du troupeau les vaches inférieures et de produire plus de viande de porc que dans le passé.

M. Wright, conférencier, recommande aux fabricants de faire des envois hebdomadaires de beurre en Angleterre.

M. Shutt a fait allusion à la nécessité, pour les cultivateurs, d'avoir une abondante provision d'eau pure. Les puits devraient être creusés à une bonne distance des bâtisses de la ferme et l'on devrait faire un emploi libéral de litières et matières absorbantes. Il est impossible d'avoir un bon produit laitier sans la propreté et sans eau pure.

M. Brooks, professeur d'agriculture aux Etats-Unis, a fait une conférence sur l'importance de maintenir la fertilité de la ferme. Il a conseillé surtout la culture du trèfle et des légumineuses afin d'incorporer l'azote dans le sol. Il a insisté aussi sur le déchaumage et les engrais verts, ainsi que sur la valeur du purin.

PETITES NOTES

Les cultivateurs doivent chercher à jeter de la lumière sur toutes leurs opérations par des expériences, par la comptabilité et surtout par les inventaires constatant à époques fixes annuelles, la valeur de leurs biens et l'augmentation que cette valeur a dû éprouver, en égard à la dépense.

Avant d'adopter de nouvelles méthodes de culture en grand, faites en des essais sur des parcelles de votre ferme. Ce sera le meilleur moyen de constater si ces méthodes ont du bon.

Chaque membre, et surtout chaque directeur des cercles agricoles, devrait s'engager à faire, cette année, des expériences d'engrais, de cultures, etc., sur une petite échelle et à en faire rapport au cercle l'automne prochain. Ce serait là la meilleure école d'enseignement mutuel que l'on puisse établir. Il ne faut pas reculer devant la peine que ces travaux exigent. Les cultivateurs seront amplement récompensés par les résultats et les connaissances qu'ils obtiendront.

C'est surtout pendant l'hiver que le cultivateur doit songer à prendre les moyens d'améliorer sa position.

Si vous avez plusieurs enfants à placer et que vous ayez \$600 à \$1000 à votre disposition, n'hésitez pas : allez au Témiscamingue, où vous trouverez à vil prix d'excellentes terres et le meilleur marché de la province pour l'écoulement des produits de la ferme.

Si vous ne voulez pas éprouver de retard dans la réception du *Journal d'Agriculture*, vous devez payer le plus tôt possible votre souscription comme membre du cercle agricole ou de la société d'agriculture.

Les rapports des cercles agricoles de Ste-Marie de Monnoir et de Wotton peuvent servir de modèles aux autres cercles qui voudraient ouvrir des concours de vaches laitières jugées d'après le rendement en lait et en matière grasse.

On a trouvé à la ferme expérimentale de la Caroline du Nord, E. U., que 90 % des éléments fertilisants contenus dans la nourriture des jeunes bœufs à l'engrais se retrouve dans les excréments et les urines, 10 % seulement étant utilisé par l'animal.

Les urines contiennent près de la moitié de ces éléments et les excréments le reste. L'azote et la potasse se concentrent surtout dans les urines, l'acide phosphorique dans les solides. Ceci prouve une fois de plus l'importance de récolter les urines.

Pour obtenir une bonne vache laitière, il faut surtout s'attacher à développer le squelette de l'animal et ne pas chercher à l'engraisser.

Le *New England Homestead*, du 4 janvier dernier, recommande fortement aux cultivateurs de faire un bon choix de vaches laitières. Il conseille d'utiliser la machine "Babcock" et de ne pas acheter une vache dont le lait ne contient pas au moins 4 % de gras. Cette vache devra pouvoir donner du lait pendant au moins 10 mois et en produire au moins 5000 lbs par année. Lorsque l'on trouve cette vache, on doit l'acheter sans s'occuper de sa couleur ou de la race à laquelle elle appartient.

Le *Farmers' Advocate* conseille aux cultivateurs de sa province d'organiser entre eux des cercles agricoles.

Un journal de Georgie, E. U., recommande la même chose aux cultivateurs de cet état. Il conseille aux membres de ces associations de visiter de temps à autre les fermes les mieux exploitées de quelques uns d'entre eux et d'avoir des réunions chez ces cultivateurs.

Une compagnie puissante qui a déjà établi un grand nombre de fabriques de beurre en Irlande, va en construire douze nouvelles cette année. Pour lutter contre la concurrence, nous n'avons qu'une chose à faire : c'est de fabriquer des produits de toute première qualité; à cette condition, nous sommes sûrs du succès.

Produisons nous mêmes sur nos fermes les grains et les graines de semence dont nous avons besoin, et faisons beaucoup de graine de trèfle. Que chaque cultivateur cultive un petit champ de grain (blé ou avoine) pour la semence; quand viendra l'automne, il ne regrettera pas ses peines.

Les cultivateurs trouvent que les terres neuves produisent de meilleure graine de trèfle et en plus grande quantité que les terres plus vieilles qui sont plus ou moins fatiguées de pousser du trèfle. Ce n'est pas étonnant,

car la prétendue fatigue de la terre n'est autre chose que l'appauvrissement du sol en acide phosphorique et en potasse et quelquefois en chaux. Donnons donc à nos prairies de trèfle des cendres, du superphosphate et du plâtre, et notre terre sera rajeunie pour le trèfle.

Un bon fourrage peut devenir nuisible s'il est donné au bétail en quantité exagérée; sachez donc varier les rations de vos animaux et leur donner ce qu'on appelle des rations bien équilibrées. Les plantes-racines sont très utiles à ce point de vue et, constituant une nourriture très saine et facilement digestible, elles entretiennent les animaux dans un état de santé florissant.

Ayez beaucoup de volailles, donnez leur beaucoup d'os broyés, et elles vous donneront un engrais des plus puissants.

M. Romain Couture, fils, de Saint-Charles de Bellechasse, est d'opinion que l'usage d'un incubateur pour élever des poulets est beaucoup plus avantageux que l'emploi des poules couveuses. Tous ces poulets éclos dans l'incubateur ont été élevés en bonne santé, se sont développés rapidement et ont été prêts pour la vente plus tôt que si l'on avait employé des poules couveuses. Il dit que c'est dans le *Journal d'agriculture* qu'il a puisé le goût pour ce genre d'élevage.

L'Australie s'occupe beaucoup de l'élevage des volailles en vue de l'exportation et en a déjà obtenu des résultats remarquables. L'exportation des volailles, tuées et préparées suivant les goûts du marché anglais, se fait facilement par les vaisseaux munis de réfrigérateurs.

Il est prouvé qu'il se perd annuellement des centaines de milliers de piastres dans notre province par suite du mauvais état des chemins. Plusieurs chemins sont si mauvais qu'on tache parfois de passer... à côté pour les éviter!

Un bon moyen d'utiliser les patates que nous avons en abondance, c'est de les faire consommer par les bestiaux. Il faut les faire cuire avant de les donner.

Tous les animaux de la ferme aiment les patates cuites; les volailles, les porcs, etc., engraisent facilement avec cette nourriture.

On ne devrait pas entreprendre l'élevage des moutons sans s'assurer d'une grande provision de racines pour l'hiver. Les racines forment une nourriture rafraîchissante, laxative même au besoin et préviennent les indigestions que ne manquerait pas de donner une alimentation aux grains employés seuls.

Si vous voulez remettre en bonne santé des moutons faibles ou malades, ne changez pas d'un coup leur alimentation plus pauvre en une alimentation plus riche. Cela leur ferait plus de mal que de bien. Commencez doucement. D'abord une nourriture rafraîchissante, un peu laxative, composée de son de blé, et de racines de foin de trèfle. Ajoutez à cela une très petite quantité d'avoine entière, comme ration de grain.

Après quelques jours, vous pouvez mélanger au son un peu de moulée de graine de lin. Le son est donné aux moutons à l'état sec.

L'apiculture nous offre une source de revenus importants; c'est une des industries agricoles qui devraient être exploitées dans chacune de nos fermes. Nous apprenons avec plaisir que le nombre des apiculteurs tend à augmenter dans la province.

Faisons instruire nos enfants en les envoyant aux écoles d'agriculture.

Instruisons nous nous-mêmes en allant visiter les fermes mieux tenues que les nôtres et surtout en allant voir les cultures de la *Ferme expérimentale* d'Ottawa. Pourquoi le cercle agricole de la paroisse n'organiserait-il pas une excursion à la ferme d'Ottawa? cela serait très instructif et nous en reviendrions avec des idées d'améliorations qui nous seraient très avantageuses.

Les juges du Mérite agricole pour 1895 n'ont trouvé nulle part de porcherie bien tenue. De ce côté là, il y a tout à faire, nous sommes encore dans l'enfance de l'art...

Les mêmes juges ajoutent que nos bergeries sont encore plus négligées, si c'est possible, que nos porcheries. Nos cultivateurs y gagneraient beaucoup à visiter les fermes des principaux éleveurs d'Ontario.

Si vous voulez faire du bon sirop d'érable, achetez de suite un thermomètre convenable et servez-vous en, suivant les conseils donnés dans l'article "Sucre et Sirop d'Erable" par M. J. C. Chapais, que nous publions dans ce numéro.

"La herse bêche, dit l'"almanach des cercles agricoles" pour 1896, taille en tous sens, ameublit, pulvérise les sols les plus rebelles, et prépare admirablement tous les terrains à la culture des plantes sarclées. Voilà l'expérience de ceux qui l'ont essayée."

La herse-bêche demande quelquefois trois chevaux pesants. Dans ce cas, il n'y a qu'une chose à faire, c'est de les y atteler.

Un bon nombre de cultivateurs américains ont adopté pour l'installation de leurs couches-chaudes un nouveau système, tout à fait *fin de siècle*: d'abord, plus de chassis vitrés; au lieu de vitres, ils emploient du *coton écru*, le plus commun, à 3 ou 4 cents la verge, qu'ils suspendent en forme de toit au-dessus de leurs couches-chaudes; les bords inférieurs du coton sont cloués sur de longues perches ou *pôles*, qui servent à enrouler le coton lorsqu'on veut le relever.

En second lieu, on n'emploie plus de fumier pour entretenir la chaleur nécessaire. La couche-chaude est chauffée avec un feu de bois grâce à un conduit horizontal creusé en-dessous et dans le sens de la longueur de la couche-chaude. Ce conduit ou fossé, plus large à un bout qu'à l'autre, a en moyenne un pied de largeur et un pied de profondeur; il est recouvert de pierres plates ou de briques au-dessus desquelles on place la bonne terre riche destinée aux semis et à la culture en couche-chaude. Au bout le plus large de ce conduit on fait un feu de bois, et à l'autre bout qui débouche à quelques

pièdes plus loin que la couche-chaude, on place une cheminée en planches. On allume le feu, et les graines, établis la toile on le coton, et il paraît que ce genre de couche-chaude fait merveille.

Un cultivateur américain a trouvé, par des calculs précis et exacts qu'il pouvait produire du beurre au prix de 13 cents la livre. Chaque cultivateur devrait faire les mêmes calculs. Il trouverait ainsi les points faibles de son exploitation, et saurait y remédier. Faisons donc travailler votre intelligence en même temps que nos bras.

De bon foin de trèfle, bien fait, forme par lui-même une ration mieux équilibrée que toute autre plante cultivée. Il contient le volume et les éléments nutritifs nécessaires pour former la principale nourriture du bétail et des moutons.

Avec du trèfle, il faut moins de grain pour engraisser un animal qu'avec tout autre fourrage.

Dans toute notre agriculture, il n'y a pas de plante plus importante ni plus nécessaire que le trèfle. Le trèfle est nécessaire dans l'alimentation du bétail, et cette plante légumineuse doit absolument occuper une large place dans la rotation des cultures. Le cultivateur qui croirait pouvoir s'en passer ne connaîtrait pas son métier. Du trèfle, s'il vous plaît, encore du trèfle, toujours du trèfle!

L'alimentation la plus économique du bétail à l'engrais repose sur la brièveté de la période d'engraissement. En d'autres termes, pousser rapidement à l'engraissement, est le moyen d'arriver au succès.

Pour nourrir ses animaux avec succès, on doit leur donner une riche et abondante alimentation et chercher à obtenir des résultats immédiats.

Une nourriture qui ne sert qu'à entretenir simplement la vie du bétail est une nourriture perdue.

Il n'y a pas de profession qui réclame plus d'intelligence ni plus d'étude que l'agriculture. Le cultivateur doit savoir faire face à tant de faits et de circonstances, résoudre tant de questions du plus haut intérêt, qu'il a besoin d'observer, d'étudier, de comparer et de calculer sans cesse.

C'est justement le meilleur temps de l'année pour examiner et réparer les instruments et outils de la ferme. Le cultivateur peut facilement faire lui-même beaucoup de ces réparations. Si vous avez besoin du charpentier ou du forgeron, c'est le moment de les aller chercher.

La disparition complète d'un rucher du voisinage peut occasionner la perte de toute une récolte. Beaucoup de produits des vergers et des jardins dépendent de la visite des abeilles qui transportent sur les fleurs le pollen nécessaire à la formation des fruits, et les champs du voisinage bénéficient aussi de la visite des abeilles.

Beaucoup de gens n'apprécient pas suffisamment le rôle important que jouent les matières végétales dans le sol, au point de vue de l'humidité à main-

tenir dans la terre lorsqu'arrive la sécheresse. Si on enterre une ou deux récoltes vertes pendant l'été ou l'automne, les récoltes suivantes seront beaucoup plus en sécurité contre la sécheresse. Car nous savons que le succès en culture dépend beaucoup de la quantité d'humidité qui se trouve dans le sol.

Il est aussi nécessaire d'avoir un stable bien construit et chaud pour l'hiver qu'une maison réunissant les mêmes qualités. Si le bétail n'est pas assez protégé contre le froid, il y aura une dépense extra de nourriture, et une réduction dans la production du lait, dans la croissance, le développement et l'engraissement des animaux. De bonnes planches, des vitres et du mastie coûtent moins cher que du foin et du grain.

Comme enduit protecteur du bois, le pétrole brut (*crude petroleum*) sera presque aussi bon qu'une peinture, et coûtera meilleur marché.

Le miel et la viande de porc, les œufs et les fruits, le lait et les agneaux doivent être produits à la ferme en quantité suffisante pour procurer à toute la famille le bien-être, le confort et le contentement. Les enfants se plaisent mieux au logis paternel s'ils peuvent leur montrer la vie à la campagne sous son beau côté. Quoi de plus attrayant que la vue d'un jardin et d'un verger bien entretenus? Faisons produire à la terre tout ce qu'il est possible d'en tirer, et gardons-en une bonne partie pour le bien-être de la famille.

Si chaque cultivateur choisissait à la main, pour la semaille, quelques-unes de grains de blé les plus lourds, les semailles avec soin le printemps prochain, et comparait les résultats qu'il obtiendrait avec ceux de sa récolte ordinaire, nous sommes certains que cette expérience l'amènerait à choisir avec soin, jusqu'à la fin de sa vie, les grains de semence dont il aura besoin pour toutes ses cultures.

PETITES RECETTES

Encre pour marquer la grosse toile— Il est facile de préparer soi-même à la ferme l'encre noire pour marquer les sacs de grain etc. Il suffit de délayer du noir de fumée dans de l'huile de lin cuite (l'huile de lin grasse) de manière à obtenir une peinture fluide sans être trop épaisse. On l'applique avec un pinceau.

Pour la désinfection des matières fécales, on doit employer des matières absorbantes, mélangées au sulfate de fer (copropéro vert). Le sulfate de fer absorbe toutes les émanations, toute l'odeur des matières fécales et concourt à leurs bons effets comme engrais dans le sol.

Conservation du bois— Pour la conservation des échelles et de tous les objets en bois qui sont destinés à être en contact permanent avec le sol, planches, piliers de portes ou de barrières, supports de tons genres, on doit avoir recours au sulfate au moyen du sulfate de cuivre (vitriol bleu). On fait tremper le bois pendant quatre ou cinq jours dans une solution de 3 à 4 % de sulfate de cuivre.

Agriculture Générale

CONCOURS DU MERITE AGRICOLE POUR 1896

AVIS

Le concours du mérite agricole aura lieu en 1896, dans les comtés de :

Bagot, Beauharnois, Bromo, Chambly, Châteauguay, Compton, Drummond, Huntingdon, Iberville, Laprairie, Missisquoi, Napierville, Richelieu, Richmond, Rouville, Shefford, Sherbrooke, Stanstead, Saint-Hyacinthe, Saint-Jean, Verchères et Yamaska.

D'après les règlements du conseil d'agriculture, les personnes qui désireront prendre part à ce concours, doivent produire leur entrée au département de l'Agriculture et de la Colonisation, LE OU AVANT LE 1ER MAI sur des blancs qui leur sont remis sur demande, par ce département.

Ces années dernières, un certain nombre de personnes sollicitaient l'examen de leur ferme par les juges, après que le concours était ouvert, sous prétexte qu'elles ignoraient d'avance que ce concours devait avoir lieu dans leur région.

Nous tenons à ce qu'il n'y ait pas de malentendu à l'avenir à ce sujet, et aucun entré ne sera admis après l'écoulement des délais fixés par les règlements du Conseil.

Les lauréats qui ont obtenu la médaille d'argent et le diplôme de Très Grand Mérite en 1891, ne doivent pas oublier qu'ils ont droit, cette année, de concourir de nouveau pour faire décider auquel d'entre eux doivent être décernés la médaille d'or et le diplôme de Très Grand Mérite exceptionnel. Ceux qui, à la même époque, n'ont obtenu que le nombre de points suffisant pour avoir droit à la médaille de bronze avec diplôme de Grand Mérite ou au diplôme de Mérite, peuvent également prendre part au concours cette année.

PLANS DE GRANGES A LA DISPOSITION DU PUBLIC

AVIS

Le Département a déjà distribué aux Cercles Agricoles et aux Sociétés d'Agriculture des plans de granges pour six vaches et pour douze vaches respectivement, avec instruction de les faire encadrer et de les suspendre dans la salle de réunion des cercles.

Toute personne désirant se procurer un de ces plans pourra s'adresser à M. Eusébe Sénécal & Fils, éditeurs, Montréal, ou à M. J. E. Carouf agent de colonisation, 1546 rue Notre-Dame, Montréal. Chaque plan coûte 15 cents, y compris les frais de poste.

CONCOURS DU MERITE AGRICOLE 1895

RAPPORT DES JUGES

(Suite.)

HABITATIONS

Comme on le voit par le tableau des points accordés, on peut dire que toutes concurrençant au mérite agricole sont convenablement logés; mais nous pourrions dire que bon nombre de gens en cette province se ruinent en voulant surpasser leurs voisins sous ce rapport. Il serait beaucoup plus profitable d'avoir une grange spacieuse, commode, bien adaptée aux besoins

de la ferme et disposée de manière à économiser le temps, les fourrages, etc., etc.

Un peuple qui, comme le nôtre, est encore jeune et sans fortune, devrait éviter le luxe et bien employer les richesses que la Providence lui distribue.

BATIMENTS

On trouve un peu partout des améliorations considérables dans la construction des bâtiments. Il est facile de remarquer que ce sont surtout ceux qui ont voyagé qui possèdent de meilleurs notions à ce sujet. Nous conseillons donc à tous ceux qui se proposent de bâtir, d'aller visiter un peu ailleurs; ils en rapporteraient d'excellentes idées qui, ajoutées aux leurs, feraient surgir quelque chose de convenable.

ÉCURIES

Le cheval est si utile qu'il ne semble pas nécessaire de dire qu'il faille le traiter avec soin, avec douceur, etc. Le jeune cheval demande des soins particuliers, et pour qu'il soit bien formé, il doit être libre dans une stable; autrement, il se tournerait constamment du côté de la lumière et se déformerait le collet de même qu'il se tordrait l'avant train et ne serait jamais d'aplomb. D'un autre côté, l'écurie doit être suffisamment éclairée, autrement, les chevaux sont sujets à l'ophthalmie; et on sait combien il est désagréable et très souvent dangereux de se ferrir d'un cheval qui a une mauvaise vue.

ÉTABLES

On voit à présent, ça et là, des étables bien adaptées et très confortables. Maintenant que l'industrie laitière peut se faire profitablement en hiver, on comprend mieux l'importance de réunir dans la construction des étables, toutes les conditions possibles d'ordre, de propreté et d'économie.

Les étables doivent d'abord être placées sur un terrain sec, bien drainé; car de nombreux accidents sont souvent causés par l'humidité froide et constante qui séjourne sous le pavé, ou encore, par la glace qui s'y forme de l'eau des toits, des auges, des urines et des purins qui s'y accumulent, etc.

En second lieu, elles doivent être suffisamment éclairées, les fenêtres ouvrant de manière que les courants d'air ne tombent pas directement sur le bétail, les vaches laitières surtout.

L'étable doit être assez chaude pour que la ventilation soit constante et parfaite. Des bons ventilateurs sont sans doute de première nécessité. Deux gaz principaux se forment dans une étable: celui qui résulte de la respiration des animaux et celui qui s'échappe des fumiers. Comme ces gaz ne s'élèvent pas en grande quantité à plus de 3 à 4 pieds du pavé, il convient que les ventilateurs descendent assez bas pour sécher, non seulement la partie supérieure, mais la partie inférieure surtout de l'étable. On conçoit de là que l'étable ne doit pas être ouverte de l'hiver, mais que des bouches d'air, un peu plus étroites que l'ouverture des ventilateurs, doivent être placées dans le bas des étables et à une distance opposée et suffisamment éloignée des tuyaux de ventilation. Ces bouches d'air pourraient passer dans le sol pour que l'air se réchauffe un peu avant d'entrer dans l'étable. Un ventilateur qui ne descendrait qu'un mètre, n'élèverait que partiellement l'acide carbonique et les gaz ammoniacaux.

La propreté contribue puissamment aussi à la conservation de l'air pur dans l'étable ; or, un point essentiel, c'est que le pavé de l'étable soit étanche, très court et élevé d'au moins 7 à 8 pouces de plus que l'allée. De cette manière, les déjections ne tombent point sur le pavé sous le bétail qui sera ainsi proprement couché sur une fraîche litière.

Les pans, de même que les divisions dans une étable ou une écurie, doivent être goudronnés jusqu'à quatre pieds de hauteur environ ; le reste des surfaces latérales, de même que le plafond, blanchis à la chaux mêlée d'un peu de sel. Le goudron et la chaux tiennent la vermine et les insectes à distance et donnent une apparence de propreté qui ne peut qu'engager un cultivateur à prendre les meilleurs soins possibles de son bétail.

Colonisation

AGENCES DE COLONISATION

Montréal : M. L. E. Carufel, N° 1546, rue Notre-Dame.

Québec : M. l'abbé J. Marquis, N° 23, rue St-Louis.

Lac St-Jean : Rév. Pères Trappistes, à Mistassini.

AGENCE DE COLONISATION A QUEBEC

AVIS

M. l'abbé J. Marquis, No 23, rue St-Louis, à Québec, a été nommé agent de colonisation pour les régions de la Matapédia, du Lac St-Jean et de la Beauce. Il donnera à ceux qui s'adresseront à lui tous les renseignements nécessaires sur les terres de ces régions

LES PROGRES de la COLONISATION

Colons inscrits au département de l'Agriculture, pour la région du Lac St-Jean, pendant le mois de décembre dernier :

De St-Roch de Québec.....	4
Tupper Lake, N. Y.....	3
Barry, Vermont.....	1
Lowell, Mass.....	1
Manchester, Mass.....	10
Biddeford, Maine.....	2
St Vainer, Bellechasse.....	3
Bridford, Penn.....	1
Québec.....	2
Baie St-Paul, Charlevoix.....	1
N. D. des Trois-Rivières.....	2
Total	30

Colons inscrits au bureau de la colonisation de Montréal, pendant le mois de décembre dernier :

De Montréal.....	51
France.....	5
Rigaud.....	1
Claremont, N. H.....	4
Ste-Geneviève.....	1
N. D. de Grâce.....	1
Haverhill, Mass.....	1
Total	64

Endroits où ces colons sont allés :

Nord de Montréal.....	50
Lac St Jean.....	10
Nord d'Ontario.....	4
Total	64

FAITS DIVERS DE LA COLONISATION

A la Macaza, région du Nord—Les progrès réalisés à la Macaza depuis 1894, c'est-à-dire depuis un an, sont

remarquables. Voici un petit tableau comparatif qui en dit long en peu de mots :

LA MACAZA

1894					1895				
Colons	Enfants	Culture Acres	Chevaux	Vaches	Colons	Enfants	Culture Acres	Chevaux	Vaches
8	22	136	7	5	36	80	290	12	13
					8	22	136	7	5
Augmentation.....					28	58	154	5	8

Il y a trois ans, il n'y avait qu'un seul colon à la Macaza, aujourd'hui, il y en a 36 et 80 enfants. Presque tous ces progrès ont été réalisés dans la dernière année, et c'est grâce aux travaux de chemins et aux ponts que le gouvernement y a fait construire. La Macaza a, depuis un an, un bon moulin à scie, la propriété de M. Charbonneau.

Progrès à Causapsal—Les affaires—

Nous avons maintenant quatre marchands à Causapsal.

M. R. A. Blais, Edmond Boudreau, Charles Garon, Charles Gagnon.

M. F. X. St-Laurent se prépare à construire, un bon moulin à farine, un moulin à carder et à fouler l'étoffe, et une scierie.

M. N. Richard construit actuellement une scierie et un moulin à farine à Beau-Rivage.

Causapsal a de plus une bonne fromagerie qui a très bien fonctionné pendant toute l'été.

La plupart des colons passeront l'hiver dans les chantiers. Nous sommes entourés de chantiers ici. Les gages étant raisonnables les colons pourront y faire de l'argent.

(Communiqué.)

Industrie Laitière

ECOLE DE LAITERIE DE SAINT-HYACINTHE

A l'heure où nous écrivons ces lignes, il ne reste disponible que quelques places dans les cours du mois de mars et d'avril, savoir : cinq places dans le 8ème cours, 15 places dans le 9ème et 35 dans le 10ème ; ce dernier commence le 20 avril et conviendrait bien aux fabricants de la région d'en bas de Québec et du Lac St Jean. Nous ne doutons pas que les applications ne viennent en grand nombre de ces districts, à la suite des Comices que la Société d'industrie laitière doit y tenir dans le cours du mois de février.

SYNDICATS DE BEURRERIES ET FROMAGERIES

La Société d'industrie laitière prie MM. les secrétaires et les inspecteurs des syndicats de communiquer de suite avec son secrétaire, M. E. Castel, St-Hyacinthe, au sujet de la réorganisation des syndicats pour la campagne 1896.

Dans certains endroits, la réorganisation des syndicats irait toute seule, nous dit-on, si ce n'était de la question de frais. Le gouvernement paie bien la moitié des frais du syndicat ; mais au gré de quelques insatiables, ce ne serait pas assez ; notre humble avis est que les syndicats devraient se suffire à eux-mêmes ; qu'ils portent en eux-mêmes des fruits suffisants de gain et d'économie pour que ni un fabricant, ni un propriétaire, ni un patron n'hésite à en faire partie. Pour me faire mieux comprendre, je vais citer ce que disait, à cet égard, à la convention de

Waterloo, M. Jos. Girard, député et secrétaire du syndicat de fromageries du comté du Lac St-Jean : " Nous avons trouvé, messieurs, un moyen pour que notre syndicat, loin de nous coûter quoique ce soit, soit pour nos fabricants une source de profits. A l'assemblée de notre syndicat, au printemps dernier, tous les membres étaient présents et, avec eux, les directeurs de leurs fabriques, qui voient ordinairement aux achats des fournitures et matériaux nécessaires à la fabrication et à l'emballage du fromage. Nos fournisseurs ordinaires avaient été invités à l'assemblée, avec prière de préparer leurs soumissions. Les uns sont venus, d'autres ont soumissionné par lettre ; en un mot, nous avons reçu les offres de cinq ou six maisons différentes et nous avons ainsi réussi à obtenir une réduction moyenne de 18% sur tous les articles qui nous étaient nécessaires : sel, couleur, présure, cotons boîtes, etc. Quand nous avons fait nos premiers achats à Montréal, nous avons dû payer le fret sur une distance de 380 milles, de Montréal à Chambord ; nous avons cette année obtenu que toutes nos fournitures nous soient livrées en gare au Lac St-Jean. Bref cette simple entente entre nos fabricants leur a rapporté la modique somme de \$392.05, qu'ils ont économisée sur les achats des 23 fabriques du syndicat. Nous avons engagé notre inspecteur pour la somme de cinq cents dollars ; la moitié de cette somme à payer par les fabriques était de \$250 00, elle a été couverte par les économies réalisées sur nos achats et nous avons encore épargné \$142.05 de plus." Vous voyez donc l'avantage des syndicats. Un autre avantage de ce système mis en lumière par M. Bourbeau, de Victoriaville, du syndicat No 1 d'Arthabaska, qui a également pratiqué avec économie l'achat en commun des fournitures des fromageries : " Même présure, même sel et même couleur doivent concourir à assurer l'uniformité tant désirable de qualité dans le fromage, de même que des cotons et des boîtes de même provenance doivent assurer l'uniformité de l'emballage du fromage." En présence d'un marché encombré, il faut redoubler de précautions, ce qui est facile à faire, surtout, comme dit la chanson, quand il n'en coûte rien. Secrétaires et inspecteurs, écrivez donc en hâte au secrétaire de la Société d'industrie laitière.

COMICES DE LAITERIE

A l'heure où paraîtront ces lignes, la Société d'industrie laitière aura déjà tenu plusieurs de ces Comices : au Lac St-Jean, à Québec et à Rivière-du-Loup ; ceux de Valleyfield, Ste-Thérèse et Ste-Geneviève de Batiscan, suivront à si brève échéance qu'il serait superflu de donner ici des programmes qui pourraient arriver à quelques uns de nos lecteurs après la fête. Ces réunions seront d'ailleurs annoncées dans les paroisses par MM. les Curés auxquels la Société va adresser des invitations spéciales.

REVUE DE LA PRESSE SPECIALE

Il est assez rare que nous passions en revue les journaux de la Province que nos lecteurs lisent aussi bien que nous. Une fois n'est pas coutume et nous nous permettons aujourd'hui de signaler à leur attention un article du *Prix-Courant* du 17 janvier 1896, dans lequel notre estimable confrère étudie " La perspective de l'industrie laitière pour 1896." Il conclut à un marché favorable à nos beurrieres pour l'année

1896 ; quant au fromage, dit-il, il est à peu près certain qu'il y aura une amélioration." Puissent ces pronostics se réaliser !

AVIS AUX PATRONS

M. W. W. Lowe, propriétaire de la beurrerie de Primghar, Iowa, vient d'envoyer à ses patrons une jolie circulaire, dans le but de les aider à bien accomplir les opérations de la traite et de les persuader de l'importance d'apporter plus de soin à la production du lait. Le *Creamery Journal* l'a trouvée digne de reproduction et nous aussi. La voici :

AUX CULTIVATEURS RÉFLÉCHIS

Les plus hautes et les meilleures autorités sont d'accord pour admettre tout ce que nous allons vous dire. Nous voulons que vous fassiez de l'argent ; car en en faisant vous rendrez les temps meilleurs pour toute la société. Pour guérir des temps durs, il n'est rien de tel que de " faire de l'argent." Ainsi prêtez-nous l'oreille pour quelques instants :

I—Dans quels districts les cultivateurs sont-ils le plus prospères ? Nous mettons qui que ce soit au défi de contredire notre réponse, que voici : " dans les districts de notre Etat où l'industrie laitière est pratiquée sur une grande échelle par la classe agricole." Nous vous prions de remarquer cette affirmation, que personne, après sérieuse investigation, n'oserait démentir.

Pourquoi les temps sont-ils meilleurs dans les districts laitiers ? parce que le cultivateur vend toute sa récolte à ses vaches et en retire un bon prix.

(Suit un calcul pour démontrer que le blé-d'Inde est payé plus cher par le beurre que par le marché ; ce qui aurait peu d'intérêt pour nos lecteurs, étant donné la différence dans les prix du blé-d'Inde ici.)

Des centaines de cultivateurs dans l'Iowa se font un revenu par mois de 60 à 100 piastres durant leurs longs hivers. Il nous serait aisé de le prouver. Vous pouvez en faire autant et, de plus, avoir le lait écrémé pour vous aider à engraisser vos porcs, ce qui retiendra sur votre terre la plus grande partie des éléments de fertilité enlevés du sol par les récoltes que vous ferez consommer.

Quelle bonne raison nos cultivateurs de l'Iowa ont-ils de perdre presque la moitié de leur année à fêter tout le long de leurs longs hivers tandis qu'il leur serait si facile de se faire de bons revenus en argent sonnante, durant cette saison jusqu'ici perdue pour eux ?

Les cultivateurs seraient toujours prospères, s'ils pouvaient vendre les produits de la terre à de bons prix ; tout le secret du succès est là. Ce résultat, l'industrie laitière seule vous le donne aujourd'hui ; c'est pourquoi les régions consacrées à l'industrie laitière sont aujourd'hui les plus prospères.

Si toute la récolte de notre comté était vendue sous forme de beurre, les neuf dixièmes de ses éléments demeureraient dans le comté ; et pour le dixième exporté, le cultivateur recevrait trois fois autant d'argent que s'il vendait les dix dixièmes sous forme de grain. Il est étrange que nos cultivateurs ne se rendent pas compte de cela. Aucune catégorie d'hommes ne perd d'argent de cette manière, si ce n'est la classe agricole. Ici, il nous faut donner quelques chiffres, les voici : Savez-vous la valeur des produits laitiers de ce pays ? Tout l'argent, tout le fer extrait de nos mines, toute la produc-

tion de laine et d'or de ce pays n'ont touché pas le quart de la valeur totale de nos produits laitiers.

Ceci posé, la question de l'industrie laitière devient donc une affaire de première importance. Mais comment fonctionnera cette industrie ? Nous n'hésitons pas à répondre par les séparateurs et les machines centrifuges, et tout homme sincère, tant soit peu au courant de la question, l'admettra sans hésiter.

La bouvrière Primghar (Pleasant Park) vient de placer et va mettre en opération un déremmo centrifuge, de dernier modèle, et paie actuellement le lait à raison de 18 centimes la livre de gras. Comment peut-elle le faire ?

—Parce que, avec ce système elle obtient toute la matière grasse du lait. L'ancien système d'émulsion, à la main, laissait une perte d'environ un tiers de la matière butyreuse du lait.

—Nous sommes à même de faire une meilleure qualité de beurre, qui se vend mieux dans l'Est, et comme ainsi à même de payer un meilleur prix par livre de gras du lait, que le cultivateur ne peut l'obtenir en faisant lui-même son beurre à la maison et en le vendant lui-même.

Il y a encore des cultivateurs qui disent : " Mais nous ne sommes installés ni pour faire du lait, ni pour garder un grand nombre de vaches." Aucun d'eux ne le sera, tant qu'ils persisteront à faire du blé d'Inde et de l'avoine pour les vendre dix à quinze cents le minot. Le cultivateur qui tient ses vaches à lait fera tôt ou tard assez d'économies pour se payer toutes les commodités nécessaires pour garder des vaches. C'est l'argent qui parle.

La supériorité de l'industrie laitière, en tant que mode de culture, s'explique par le fait que les cultivateurs, transformant leurs récoltes en lait, vendent ainsi à des prix rémunérateurs.

Une preuve encore et nous avons fini : Le grain se vend actuellement à des prix plus bas que jamais, tandis que le beurre obtient encore des prix satisfaisants. Les cultivateurs, qui font commercer leur grain et le vendent en lait, obtiennent plus pour ce grain que dans l'automne de 1894 où les prix étaient bons, tandis que ceux qui charroient à la ville grognent tous contre les bas prix.

MORALE — Achetez des vaches; faites leur commercer vos récoltes; elles vous les paieront mieux que le marché; elles ramèneront le soufrire sur vos lèvres et vous feront perdre l'habitude de grogner. W. W. Lowe.

UNE DÉCORATION BIEN PLACÉE

Nous lisons dans la Laiterie de Paris :

" Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, par décret du Président de la République, en date du 31 décembre 1895, a été nommé chevalier de la Légion d'honneur monsieur Lézé (George René) professeur à l'école nationale d'Agriculture de Grignon, 16 ans de service. Titres exceptionnels. Plusieurs missions à l'étranger. Travaux spéciaux et publications concernant l'industrie laitière."

Ceux de nos lecteurs qui ont eu l'avantage de faire la connaissance de M. Lézé lors de son passage dans la province de Québec, à son retour de Chicago, seront heureux d'apprendre la distinction dont il vient d'être l'objet et nous nous faisons leur interprète en priant M. Lézé d'accepter les félicitations de ses amis Canadiens. E. C.

TRAITEMENT DES PRODUITS DU LAIT

Sous ce titre la Laiterie nous apporte une conférence faite à Clermont Ferrand à l'occasion du concours régional, par M. Lézé, qui " le manque d'espace nous empêche de reproduire en entier. Nous allons essayer d'en résumer pour nos lecteurs les principaux enseignements. Le conférencier a commencé par féliciter le Ministre qui " voulant faire de ces expositions agricoles une occasion d'enseignement " pour répondre aux besoins de l'heure actuelle, a organisé " des leçons de choses, des conférences dans lesquelles des professeurs ou des spécialistes sont appelés à passer en revue les produits agricoles ou animaux exposés dans les concours de chaque région et à donner, à propos de ces matières, d'utiles enseignements aux intéressés " premier point.

Après avoir constaté que beurres et fromages exposés n'étaient pas tous de première qualité, le conférencier s'est demandé : " Quo se passe-t-il ? Où est le défaut ? " Survoient sur ce terrain, nous y trouverons profit.

" La faute, dit-il, ordinairement commise est hélas bien facile à trouver : on manque de soins, on ne se persuade pas assez qu'en laiterie ce n'est pas seulement la propreté qui est nécessaire, mais que c'est une propreté minutieuse, méticuleuse; qu'à supposer même que l'on apporte dans la fabrication des produits de laiterie toute la science imaginable, que l'on observe avec la plus grande attention les températures voulues pour les fermentations favorables, on perd tous les bénéfices de ces peines, si tous les ustensiles n'ont pas été parfaitement nettoyés après chaque opération. La fabrication des produits de laiterie est une affaire de fermentations. Ces fermentations on doit pouvoir les conduire, les diriger à volonté, en être le maître en un mot; si l'on opère dans des vases ou dans des ustensiles insuffisamment nettoyés ou malpropres, on ne sait plus ce que l'on fait ni où l'on va; dans certains cas on réussit, dans d'autres circonstances, en travaillant d'une manière identique, on n'obtient que des résultats désastreux, que des produits informes et invendables; on a perdu son argent et ses peines."

Puis le conférencier entre dans certains détails au sujet de l'acidité à donner à la crème, mais l'âge des acidimètres étant en ce moment à l'état de l'école de St Hyacinthe; nous laissons à M. Leclat cette question à traiter. La conclusion du professeur français est celle-ci, et je crois que plus d'un est de son avis dans notre province : " Qu'on se persuade bien qu'avec des appareils parfaitement nettoyés (la chose est sous-entendue) la partie la plus délicate de la fabrication du beurre réside dans cette acidification."

Traitant de la question du fromage, le conférencier rappelle qu'il a déjà conseillé à plusieurs reprises d'essayer en Auvergne la fabrication du Cheddar; " le cheddar, dit-il, c'est du Cantal (fromage d'Auvergne), du bon Cantal, du Cantal régulier, toujours bien réuni." Souhaitons que le conseil ne soit pas suivi trop vite par les fabricants d'Auvergne; où le fromage du Cantal se conomme-t-il et quel prix se vend-il ? Le 21 décembre dernier, il se vendait à Paris, par 222 lbs, au prix de 135 cents la livre. C'est un assez bon prix pour du mauvais Cheddar. Mais quelle quantité le marché français en prendrait-il à ce prix ? Nous croyons en tout cas qu'il l'exigerait beaucoup plus avancé que le marché anglais. On pourrait on essayer quelques moules ?

En terminant M. Lézé dit à son auditeur : " Vous avez donc entre les mains toutes les chances de réussite, bonne matière première, conseils solennels, et comme récompense, pas mal d'argent de plus dans la cuisine; le résultat vaut quelques efforts sans doute et je suis d'avance que signaler toutes ces études, tous ces progrès aux populations laborieuses et intelligentes de l'Auvergne, c'est les faire adopter."

PLANTES

QUI ONT DE L'INFLUENCE SUR LA VACHE ET SUR LE LAIT

(Voir J. Agric. No du 15 janvier 1896.

En parcourant la nomenclature donnée dans les numéros précédents, on a pu voir que j'y ai mentionné non seulement les plantes nuisibles à la vache et à ses produits, le lait, le beurre, le fromage, mais encore toutes celles qui influent sur eux d'une manière quelconque. Il ne me reste plus pour rendre cette liste facile à consulter qu'à réunir sous un même titre les plantes qui ont toutes la même action, en mettant comme titre l'effet qu'elles produisent.

1-PLANTES FAISANT PREMATUREMENT CAILLER LE LAIT

- Carthame des Teinturiers—Safran bâtard—Bastard Safran. Euphorbe petit cyprès—Rhubarbe du paysan—Eye brigh. Guillet gratteron—Caille-lait. Bed straw. Grassotte commune—Langue d'oie Butterwort. Oxalide oseille—Surette—Common wood sorrel. Rumex oscille—Oseille sauvage—Sorrel. Ramex patience—Patience des moines—Yellow dock.

2-PLANTES PROPRES A FAIRE CAILLER LE LAIT

- * Acant bacisios barrida. Artichaut cardon—Cardon—Cardoon. * Apocynum Quercifolium. Chardon des champs—Chardon—Canada thistle. * Chêne à noix de galle—Gall nut oak. * Clématite des haies—Bercende de la vierge—Herbe aux gaux Common Virgin's bower. Piquier commun—Common Fig. * Papayer commun—Papaw tree. * Poivrier noir—Poivre aromatique—Black pepper. * Prunella spinosa. * Withania coagulans.

3-PLANTES QUI COLORENT :

- Le beurre Carotte commune—Carrot. Ortie du Canada — Common nettles * Safran médicinal — Safran d'automne—Saffron. Souci officinal—Souci des jardins—Pot marrygold.

- Le fromage * Mélilot bleu—Mélilot d'Allemagne —Blue Melilot. Pencilium glauque — Moisissure verte—Mold.

- Le fromage et le beurre * Carthame des teinturiers (voir plus haut). * Curcuma long—Safran d'Inde—Turmeric plant. * Rocouyer d'Amérique—Rocou—Annatto.

4-PLANTES QUI DONNENT UN BON GOUT PARTICULIER AU LAIT

Melampyre des prés — Queuo de ronard—Cow-wheat.

5-PLANTES QUI EMPECHENT LE LAIT DE CAILLER

Cranson armoricain—Grand raifort —Horzo radish. Menthe poivrée—Peppermint. Pois en cosse—Common garden pea. Sanicla du Canada—Sanicle.

6-PLANTES QUI EMPOISONNENT LE LAIT

Cicutaire maculée—Carotte à Moreau —Water Hemlock. Ciguë tachotée — Carotte à Moreau —Poison Hemlock. Gratiola de Virginie—Herbe à pauvre homme—Hedgo hyssop.

7-PLANTES QUI INDISPOSENT LES VACHES ET PRODUISENT CHEZ ELLES :

Augmentation des vaches et diminution du lait Citrouilles, Courges—lours graines. Avortement

Colchique d'automne — Tue-chien —Meadow saffron. Ergot des graminées—Ergot de seigle —Ergot spured rye. Générier rampant de Virginie—Cèdre rouge—Red cedar. If du Canada—Buis—Ground hemlock. Prêle des champs—Queuo de ronard —Field horsetail. Rue odorante — Rue fétide—Common rue. * Vairaire noire — Ellébore noire —Black hellebore.

Diarrhée Carthame des teinturiers, (voir plus haut). Ethuse ache des chiens — Faux persil—Fool's parsley. Euphorbe petit cyprès—Rhubarbe du paysan—Eye brigh. Pédiculaire du Canada—Herbe aux poux—Louse wort.

Diminution de la sécrétion du lait Chênes—lours feuilles. Courges—lours graines. Louches—Carex—Sedges. Prêle des champs (voir ci-dessus). Ronoué des oiseaux—Trainasse—Herbe à cochon—Knot grass. Vesce cultivée—graine—Lentille.

Dysenterie Prêle des champs, (voir plus haut.)

Gastralgie Ethuse ache des chiens, (voir plus haut.)

Hématémèse ou vomissement de sang Ethuse ache des chiens (voir plus haut.)

Hématurie ou pissément de sang Anémone des bois—Sylvie—Wood-anemone. Anémone pulsatilla — Herbe aux vents—Wind flower. Euphorbe petit cyprès, (voir plus haut.)

Hydrocotyle commune — Ecaille d'oeu—Penny wort. If du Canada, (voir plus haut). Pédiculaire du Canada, (voir plus haut.)

Prêle des champs, (voir plus haut). Ronoué sére—Marguerite jaune —Buttercup. Ronoué poivre d'eau — Curage—Herbe des Sts. Innocents—Water popper.

Inflammation des intestins

Hydrocotyle commune, (voir plus haut).
Pédiculaire du Canada, (voir plus haut).
Prêle des champs, (voir plus haut).

Inflammation des muqueuses

Euphorbe petit cyprès, (voir plus haut).

Irritation des viscères

Euphorbe petit cyprès, (voir plus haut).

Malaise général

Aconit napel — Char de Vénus— Monk's hood.
Berle à larges feuilles — Water parsnip.
Morelle tubéreuse—Patate—Potato.
Myosotis des marais—Ne m'oubliez pas—Forget me not.
Œnanthe fistuleuse—Cow-bane.
* Parisette à quatre feuilles — Etrangle loup—True love.

Paraplégie

Alisma plantain — Fluteau—Water plantain

Ramollissement des os

Narthécie des marais—Narthèce ossifrage—American narthecium.

Vomissements

Lobélie gonflée — Lobéle — Indian tobacco.

8—PLANTES QUI OCCASIONNENT LA MORT DES VACHES

Aconit napel, (voir plus haut).
Cicutaire maculée, (voir plus haut).
Ciguë tachetée, (voir plus haut).
* Colchique d'automne, (voir plus haut).
Eihuse ache des chiens, (voir plus haut).
Euphorbe petit cyprès, (voir plus haut).
If du Canada, (voir plus haut).

9—PLANTES QUI PRODUISENT DU :

Lait jaune

Carotte commune.
* Garance des teinturiers—Madder.
Populage des marais—Souci d'eau—Marsh Marigold.
Rhubarbe rhapsodique — Rhubarbe—Pie plant.

Lait purgatif

Euphorbe petit cyprès, (voir plus haut).
Gratiolle de Virginie, (voir plus haut).

Lait rouge

Anémone des bois, (voir plus haut).
Anémone pulsatille, (voir plus haut).
* Carthame des teinturiers, (voir plus haut).
* Croton des teinturiers—Tournesol—Turnsol croton.
Euphorbe petit cyprès, (voir plus haut).
Gaillet gratteron, (voir plus haut).
If du Canada, (voir plus haut).
Ormes—theurs bourgeons.
Peupliers—theurs bourgeons.
Pins—theurs bourgeons.
Renoncule âcre, (voir plus haut).

Lait saumâtre et salé

Calamagrostis du Canada — Foin bleu—Blue joint grass.
Jonc bulbeux — Bouche — Black rush.

Lait visqueux

Armoise commune — Herbe de St-Jean—Mugwort.
Grassette commune, (voir plus haut).
Lobélie gonflée, (voir plus haut).
Prêle des champs, (voir plus haut).
Tanaisie commune—Herbe aux vers—Barbotine—Tansey.

10—PLANTES QUI RENDENT :

Le lait bleu

Bourrache officinale—Common borragé.
Buglosse officinale—Langue de bœuf—Ox tongue.
* Butême en ombelle—Jonc fleuri—Flowery rusk.
Mélampyre des prés, (voir plus haut).
* Mercuriale vivace—Chou de chien—Dog's mercury.
Prêle des champs, (voir plus haut).
Renouée des oiseaux, (voir plus haut).
Rhinante mineure — Crête de coq—Yellow rattle.
Sainfoin cultivé — Esparcette — French grass.
Sarrasin commun—Blé noir—Buck wheat.

Lait acide peu après être sorti du pis de la vache

Camomille des champs—Camomille sauvage—Corn Chamomille.
Euphorbe petit cyprès, (voir plus haut).
Grassette commune, (voir plus haut).
Gratiolle de Virginie, (voir plus haut).
Rumex oseille, (voir plus haut).
Rumex patience, (voir plus haut).
Varaire noir, (voir plus haut).

Lait amer

Armoise absinthe — Absinthe commune—Worm-wood.
Armoise commune, (voir plus haut).
Avoine cultivée—sa paille.
Chicorée sauvage—Wild succory.
Feuilles d'arbres.
Prêle des champs, (voir plus haut).

Lait mauvais au goût

Ail des bois—Ail des ours — Canadian garlic.
Ail des vignes—Crow garlic.
Ail oignon—Oignon—Onion.
Choux et généralement les crucifères (voir Journal 1895, page 101), Navets, etc
Morelle tubéreuse—Patate—Potato
Œnanthe fistuleuse, (voir plus haut).
Sénévé des champs — Moutarde — Field mustard.
Tilassi des champs—Ail sauvage—Herbe à Laviolette—Penny cress—French Weed.

Lait riche en beurre

Spargoute des champs — Herbe à Bolduc—Corn spurry.
* Les plantes ainsi marquées d'un astérisque sont des plantes qu'on ne trouve pas indigènes dans l'Amérique du Nord et qui n'y ont ni acclimatées, ni cultivées, si ce n'est très exceptionnellement. Toutes les autres sont ou indigènes ou acclimatées ou introduites dans la culture.

Avant de terminer ce travail, je dois dire que les plantes qui y sont mentionnées ne produisent pas toujours leur effet chaque fois que le bétail en mange. Mais leur influence, si elle se fait sentir, se fait toujours sentir sous la forme indiquée, suivant la condition et le tempérament de l'animal, au moment où il les mange et suivant la quantité qu'il en mange.

J. C. CHAPAIS.

CONVENTION DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE A WATERLOO

(Suite et fin)

Le Professeur Robertson déclare, au nom du ministre de l'Agriculture, qu'un plan, favorisé par le ministre, est actuellement à l'étude pour le transport en Angleterre, et la livraison,

sans intermédiaires, aux détaillants les mieux achalandés, de viande de boucherie, provenant d'animaux abattus au Canada.

La Société fera des démarches, dans le but de s'assurer la possession d'une marque de fabrication provinciale, déposée, que les fabricants de fromage ou de beurre, seraient autorisés à employer, sous certaines conditions d'inspection et par numéros de séries, de manière à retracer facilement la provenance des produits, en cas de besoin.

Plusieurs communications fort intéressantes ont en outre été faites par Messieurs D. O. Bourbeau, J. D. Guay, A. A. Ayer, M. McDonald, M. P. P., Jos. Girard, M. P. P., H. S. Foster, C. H. Parmelee, Grant, Hodges, Wieland, le Révd M. Cousineau et d'autres.

La prochaine convention annuelle de la Société, sera tenue à Joliette, sans préjudice d'une réunion d'été, à Chicoutimi, au mois d'août prochain.

La convention de Waterloo, a été couronnée du plus grand succès et il n'est guère douteux qu'elle ne porte d'excellents fruits pour l'avenir agricole de la Province.

Il est indéniable que, depuis son origine, la Société d'industrie laitière, a rendu d'immenses services à notre agriculture et que tous et chacun de ses membres, méritent de chaleureux éloges.

Arboriculture et Horticulture

SYLVICULTURE

SUCRE ET SIROP D'ÉRABLE

Progrès faits et à faire—Influence de la profondeur des trous sur le rendement —Perçement au nord ou au sud —Distance entre deux trous sur le même arbre —Règles à suivre —Richesse du sucre et du sirop en saccharose —Emploi du thermomètre

La culture de la forêt ne consiste pas seulement à faire croître des arbres là où il n'y en a pas, ou à prendre soin de ceux qui existent en forêts, mais encore à les exploiter pour en retirer tout le profit qu'ils peuvent donner. Ce profit se présente sous bien des formes et, entr'autres, dans les pays septentrionaux tels que les Etats de la Nouvelle-Angleterre et le Canada, sous celle d'un produit précieux dérivé de l'érable à sucre (*acer saccharinum*, *rock* ou *sugar maple*), le sucre d'érable, qui est l'objet d'une exploitation importante et fort rémunérative chez un grand nombre de cultivateurs de notre province.

C'est de ce dernier produit de la forêt que je viens entretenir aujourd'hui les lecteurs du *Journal d'agriculture*. Lorsque le présent numéro du quinze février arrivera, à la fin du mois, chez les fabricants de sucre d'érable, ceux de l'ouest de la province seront déjà à se préparer pour la campagne sucrière de 1896, et ce sera pour eux le moment de prendre connaissance des quelques notes que je consigne ici pour leur bénéfice.

La fabrication du sucre d'érable a fait beaucoup de progrès depuis trente ans. Les procédés se sont améliorés considérablement dans certains dis-

tricts et, s'il est des endroits où ils laissent encore à désirer, cela constitue aujourd'hui l'exception. On se sert presque partout maintenant de la mèche pour percer les érables de gouttières en fer blanc ou en métal fondu pour faire couler la sève, de chaudières en fer blanc avec couvercles pour la recueillir, d'évaporateurs perfectionnés pour la faire bouillir. On a de bonnes cabanes avec des cheminées et le produit, au lieu d'être terné, rempli de matières étrangères et d'avoir goût de fumée, est le plus souvent presque pur et de bonne couleur. Les sirops qu'on livre au commerce sont d'une belle couleur ambrée, et tout indique que cette industrie de la fabrication du sucre et du sirop d'érable a fait de notables progrès.

Cependant, il est encore certains points de l'exploitation de l'érable pour le sucre qui sont restés dans l'ombre et qu'on n'a pas assez étudiés. Tels sont, par exemple, celui de la possibilité d'obtenir de l'érable un plus grand rendement de sève que celui obtenu actuellement, et celui d'arriver à faire un sirop et un sucre toujours de même consistance, de même richesse en sucre pur (saccharose) et ayant toujours la même qualité de conservation sans disposition, s'il s'agit du sirop, à se cristalliser ou à surrir. Ce sont là les deux points importants au sujet desquels on n'a encore que des méthodes empiriques basées sur la pratique suivie d'année en année depuis au-delà de deux siècles que je veux traiter ici.

Deux stations expérimentales d'agriculture, aux États-Unis, celle du New-Hampshire et celle du Vermont, ont fait des essais sur ces deux points, et j'ai puisé dans les rapports de ces expériences les renseignements que je vais donner. La station du New-Hampshire s'est surtout occupée de rechercher s'il n'y a pas de profit à entailler, comme on dit ici, c'est-à-dire à percer les érables plus profondément qu'on ne le fait ordinairement, afin d'obtenir une sève plus abondante et plus riche. Les expériences portent sur les années 1892-93-94-95. Le point à éclaircir était celui-ci : On perce ordinairement à un pouce de profondeur avec une mèche d'un pouce, et l'on agit ainsi parce qu'on prétend que le bois extérieur donne plus de sève et une sève plus riche en sucre, et il s'agissait de voir si cette prétention est correcte. Les expériences ont été faites avec des arbres percés les uns comme il vient d'être dit, et les autres à des profondeurs de 2 1/2, 3 1/2, 4, 5 1/2 et 6 pouces avec des mèches de 1/2 et de 3/4 de pouce. Sans entrer dans tout le détail des résultats obtenus, je donnerai celui d'une expérience de 1895 qui, comparée avec celles faites les trois années précédentes, semble offrir une conclusion pratique qui peut servir de base comme méthode à suivre. L'arbre a été percé avec une mèche de 3/4 de pouce à une profondeur d'un pouce. On a continué à le percer dans le même trou avec une mèche de 1/2 pouce jusqu'à deux pouces de profondeur, puis avec une de 3/8 de pouce jusqu'à trois pouces, et enfin, avec une mèche de 1/4 de pouce jusqu'à quatre pouces de profondeur, toujours dans le même trou. Un arrangement spécial amenait la sève de chaque profondeur séparément dans des vases distincts et les résultats obtenus ont été les suivants :

GRAMMES DE SÈVE			PERCENTAGE DE SUCRE			GRAMMES DE SUCRE		
1 pouce	2 pouces	3 pouces	1 pouce	2 pouces	3 pouces	1 pouce	2 pouces	3 pouces
3049	8511	11477	2.84	3.22	3.38	80.1	245.0	369.0

La conclusion serait donc qu'il n'y a pas d'intérêt à percer plus qu'à trois pouces de profondeur puisque, dans l'essai qui vient d'être indiqué, le trou de 4 pouces n'a rien donné, mais qu'il y a grand intérêt à percer jusqu'à trois pouces, puisque la différence est très grande entre le rendement à un pouce et celui à trois pouces. Si l'on prend aussi en considération qu'un trou de 3/4 de pouce ne fait qu'une petite plaie à l'arbre, plaie qui se cicatrise dès le premier été, il n'y a donc aucune raison qui puisse empêcher nos fabricants de sucre de faire, dans la saison prochaine, des essais semblables, afin de s'assurer s'ils mèneront à la même conclusion que ceux faits dans le New-Hampshire. L'un des points étudiés par l'expérience que je viens de rapporter, est celui de l'avantage qu'il y a à rafraîchir les érables lorsque le mauvais temps les a fait tarir, c'est-à-dire à repérer dans le même trou, à une plus grande profondeur, avec une mèche plus petite, si l'on n'a d'abord percé qu'à un ou deux pouces de profondeur.

Au sujet du maximum possible de sève à obtenir, on a aussi fait des essais de percement des érables à leur face exposée au sud et à leur face exposée au nord, et de percement de plusieurs trous sur le même arbre lorsqu'il est gros. Deux arbres percés au sud et au nord ont donné le rendement suivant en sève.

PREMIER ARBRE		SECOND ARBRE	
NORD	SUD	NORD	SUD
15.5 lbs.	61.0 lbs.	110.0 lbs.	130.2 lbs.

Le premier arbre n'était percé qu'à 1 1/2 pouce et le second l'était à 2 1/2 pouces, ce qui corrobore le résultat obtenu dans le premier essai mentionné, savoir qu'on obtient plus de sève en perçant profondément qu'en perçant superficiellement.

Comme certains fabricants ont l'habitude de percer, lorsqu'il est gros le même arbre de deux trous à environ quatre pouces de distance et de disposer les deux gouttières de ces trous de façon à faire couler l'eau dans la même chaudière, on a fait des essais dans ce sens qui ont montré que cette pratique ne donne pas plus de rendement et que, tant qu'à faire deux trous au même arbre, il faut les faire éloignés l'un de l'autre et avoir un vase de réception pour chacun.

Les conclusions quant au percement sont donc pour le moment celles-ci :

1. Il vaut mieux percer les érables au sud qu'au nord.
2. Il vaut mieux, si l'on fait deux trous au même arbre parce qu'il est gros, les faire éloignés l'un de l'autre.
3. Il vaut mieux percer à trois pouces de profondeur avec une mèche de 3/4 de pouce que percer à un pouce avec une mèche de 1/2 de pouce, la sève obtenue dans ce dernier cas étant inférieure en quantité et en qualité.
4. Il y a intérêt à rafraîchir les érables que le mauvais temps a fait tarir, en pénétrant plus profondément dans le vieux trou qui est tari avec une mèche plus petite, pourvu qu'on reste dans les limites de profondeur d'environ trois pouces.

J'en viens maintenant au second point mentionné plus haut comme méritant d'être étudié. Ce point a trait à la possibilité d'arriver à faire, au moyen d'une méthode sûre et constante, un sirop et un sucre toujours de même consistance, de même richesse en saccharose et ayant toujours la même qualité de conservation sans disposition, s'il s'agit de sirop, à se cristalliser ou à sarir. La station expérimentale d'agriculture du Vermont a fait des essais spéciaux dans ce sens, nécessaire par le fait que le Congrès américain a accordé, en 1890, un bon pour tout sucre de quel qu'espèce que ce soit fabriqué aux Etats Unis et ne contenant pas moins que 80 % de sucre pur (saccharose). Pour bien comprendre ce qui va suivre, il est bon de bien connaître d'abord la richesse en sucre de la sève d'érable et les détails de sa conversion en sirop et en sucre. La sève de l'érable contient de trois à cinq pour cent de saccharose. Pour avoir ce sucre pur, il faut faire bouillir la sève qui laisse échapper sous forme de vapeur, par l'ébullition, la grande quantité d'eau qu'elle contient, s'évapore à mesure qu'elle bout jusqu'à ce qu'elle prenne la consistance du sirop qui bientôt se change en sucre, lorsque par un brassage de quelques minutes on en a fait sortir l'eau par l'évaporation, en quantité suffisante. Dans le sucre ainsi obtenu il reste de l'eau dans la proportion de 20 à 10 %, c'est-à-dire que le sucre d'érable en pain du commerce contient de 80 à 90 % de sucre pur. Le sirop d'érable contient, entre autres matières, outre le sucre pur, du sucre incristallisable et du malate de chaux. Ce dernier se trouve dans le sirop à l'état de sable qui se dépose au fond du vase dans lequel on laisse reposer le sirop réduit à la consistance de onze livres au gallon. Maintenant que nous savons bien ce qu'est la sève de l'érable et comment elle se réduit en sirop et en sucre, voyons quelle méthode peut permettre de faire un sirop toujours assez cuit pour ne pas sarir et jamais assez cuit pour se cristalliser et un sucre contenant toujours le même pourcentage de saccharose. C'est au moyen du thermomètre qu'on est arrivé à obtenir une méthode certaine pour procéder dans ce sens. Il va sans dire que le thermomètre employé doit être strictement correct.

Lorsque la sève de l'érable commence à bouillir, elle est à 213° Fah. La température s'élève à mesure qu'elle bout et lorsque le sirop bout à 230°, s'il ne contient que du sucre pur, il en contiendrait 80 %, et à 243° il en contiendrait 90 %. Mais, comme on l'a vu, il contient du malate de chaux et du sucre incristallisable. Au commencement de la saison, la première eau ne contient qu'un seizième de son poids de ces substances; à la fin de la saison elle en contient ju-qu'à un tiers et elle constitue alors, une fois bouillie, le produit mou qu'on appelle sucre de sève. Cela fait que, au commencement de la saison, un bon sirop bouillant à 228° contient environ 75 % de sucre et 5 % d'autres matières solides et 20 % d'eau. Si on le chauffe à 233°, il sera dans l'état normal pour faire ce qu'on considère un bon sucre marchand à 80 % de saccharose, et à 243° il donnera un sucre dur à 90 %. Plus la sève est impure, plus il faut chauffer haut pour obtenir le même résultat.

Dans le cours ordinaire des choses, il faut chauffer, pour obtenir un sirop pesant onze livres au gallon, à une température d'ébullition, de 219°. Si le

sirop chauffe au degré de plus, il se cristallisera. On conseille donc d'arrêter à 217°, de peur d'outrepasser la mesure—un sirop fait dans ces conditions, qu'on a lui-même reposé et qu'on décanse ensuite avec soin pour enlever le malate de chaux, est certainement un sirop de première classe qui ne se cristallisera pas et ne sarira pas non plus. Ce sirop marquera au saccharimètre Baumé 32° et pèsera environ 10 1/2 livres au gallon.

Quant au sucre, un sirop de première sève chauffé à 233° donnera un sucre de 80 % de saccharose. Ensuite, pour la moyenne de la saison, si l'eau est bien claire, on obtiendra le même résultat en chauffant à 235° et, si l'eau n'est pas très claire, à 236°. Vers la fin de la saison et, chaque fois que l'eau contient beaucoup d'impuretés ou a un peu suri, on doit chauffer à 235°. Ceci suppose que, rendu aux degrés d'ébullition indiqués, on retire le sucre du feu, et on le brasse pour le faire granuler, et que le malate de chaux a été enlevé du sirop lorsqu'il bouillait à 219°. Si le malate n'est pas retiré, il faut alors ajouter deux degrés à tous ceux indiqués plus haut. Quant à la sève du deuxième saison, elle ne donne jamais de sucre à 80 % de saccharose et ne fournit que du sucre de sève, ou un sirop brun ayant un goût tout spécial et impropre au commerce.

En suivant ces quelques données, le fabricant de sucre d'érable est certain de toujours faire un sirop et un sucre de première qualité, s'il observe d'ailleurs les règles de la plus scrupuleuse propreté dans toutes ses opérations.

J. C. CHATAIN.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC
BUREAU : 23, RUE ST-LOUIS, QUÉBEC.

Président : Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.
Secrétaire-général : Ferdinand Audet, N. P.
Trésorier : P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez-nous sans retard vos commandes pour grains et graines de semence de toutes sortes !

Transmettez-nous le plus tôt possible votre commande pour les engrais chimiques, tels que phosphates, superphosphates, chaux, plâtre, cendres, etc., etc.

Envoyez-nous aussi votre commande pour les instruments aratoires dont vous avez besoin.

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces : chevaux, bœufs, moutons, porcs, volailles de toutes les races.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin.

Toutes les difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

Les cercles agricoles peuvent maintenant s'affilier au syndicat en lui payant annuellement seulement 10 centimes par membre. Un cercle se composant de plus de 100 membres ne paiera jamais plus de 10 piastres.

Enseignement Agricole

ÉCOLES D'AGRICULTURE

AVIS IMPORTANT

Chaque école est maintenant organisée pour recevoir cent élèves; l'organisation de chacune d'elles a été complétée. Elles sont donc en mesure de répondre à l'attente du public. Nous conseillons aux cercles, à MM. les curés et aux principaux citoyens d'avoir à cœur que leur paroisse soit représentée dans ces écoles. Si l'élève est bien choisi, sûr d'hériter d'une terre, il deviendra l'exemple de la localité pour le plus grand profit de tous.

Les élèves on entrent à l'école d'agriculture paieront \$7.00 de pension par mois. Le gouvernement continue à accorder des bourses, mais elles seront distribuées par quarts, c'est-à-dire tous les trois mois, aux plus méritants.

LOUIS BEAUDIN

Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation

Ecoles d'Agriculture

AVIS

Les jeunes gens qui désirent entrer aux écoles d'agriculture devront, à l'avenir, s'adresser directement aux directeurs de ces écoles.

Pour l'école de l'Assomption, s'adresser au Rvd. J.-B. Jobin Ptre; pour celle de Ste-Anne, s'adresser au Rév. L. O. Tremblay, et pour celle d'Oka, au Rév. Père Dom Antoine, abbé-curier.

La conception gratuite. - Un vieux médecin retiré, ayant reçu d'un missionnaire des Indes Orientales la formule d'un remède simple et végétal pour la guérison rapide et permanente de la Bronchite, la Coqueluche, l'Asthme et toutes les Affections des Bronches et de la Gorge, et qui avait rationnellement la Debilité Nerveuse et toutes les Maladies Nerveuses, après avoir éprouvé ses remarquables effets curatifs dans des milliers de cas, cherche à en faire connaître son existence. Pourvu par le désir de soulager les souffrances de l'humanité, il veut offrir gratuitement à ceux qui le demandent, cette recette en Allemand, Français ou Anglais, avec instructions pour le préparer et l'employer. Envoyez par la poste un timbre et votre adresse. Rédigez et journal W. A. NOTER, 153 Powers' Block, New-York, N.Y.



Le SEL "WINDSOR" pour la Laiterie est le PLUS PUR ET LE MEILLEUR pour la fabrication du Beurre. Madame Mary n° 40, de Bowmanville, n'emploie que le Sel Windsor et a remporté une médaille d'or et 26 premiers prix comme suit. Exhibition Industrielle, Toronto, 2. Exhibition provinciale, Q.ébec à Montréal, 1. Canada Central à Ottawa, médaille d'or et 2 plus hautes récompenses: Whitby, 4. Bowmanville, 3; Orono, 3; Markham, 4; Stouffville, 3; Woodbridge, 4. En donnant leurs cartes de sel pour la laiterie, les épiceries devraient se rappeler ceci.

Le sel est en barils de 35 sacs de 20 lbs chacun, en sacs de toile blanche de 50 et 20 lbs, et en barils doubles en papier, de 250 livres net.

Windsor Salt Works, - Windsor, Ont. 5 95-12

IMPORTANTE VENTE DE LIQUIDATION.

LA COMPAGNIE DU HARAS NATIONAL, A OUTREMONT,

(Près Montréal), VENDRA AUX ENCHÈRES

Le 4 mars prochain, Mercredi, à 10 hs. du matin,

A OUTREMONT,

30 ETALONS

Percherons, Clydesdale et carrossiers Normands, vainqueurs dans plus de 75 concours, et aussi, plusieurs bestiaux Normands et des ponies Shetland et Welches.

TOUT SERA VENDU SANS RESERVE

Tous les éleveurs qui désirent acheter à Bon Marché des reproducteurs importés et acclimatés de première classe, devraient profiter d'une occasion aussi rare.

Rappelez-vous ce que recommande Alexis Galbraith, une des premières autorités en fait d'élevage :- - Elevez les produits de vos meilleures juments parce que leur prix haussera de **CENT POUR CENT** avant que les poulains de 1895 soient prêts à être mis en vente."

Conditions spéciales aux Sociétés d'Agriculture, aux Cercles Agricoles, aux groupes d'au moins dix éleveurs :

Deux et Trois années de crédit.

Pour plus amples renseignements et Catalogues, s'adresser à

H. J. ASHMAN, Encanteur,

Imperial Building, Montréal.

Ou à

La Cie du Haras National, 30 rue St-Jacques, Montréal.

LIVRE DES CERCLES AGRICOLES.

MANUEL D'AGRICULTURE

Par ED. A. BARNARD.

A Messieurs les Membres des Cercles Agricoles, des Sociétés d'Agriculture et d'Horticulture de la Province de Québec.

Me

Nous avons le plaisir de vous annoncer que nous avons reçu du Gouvernement de Québec, l'autorisation d'imprimer une seconde édition du livre des Cercles Agricoles "MANUEL D'AGRICULTURE," la première édition tirée à 4000 exemplaires, étant maintenant épuisée, après à peine 8 mois.

Comme une seconde édition de cet important ouvrage entraîne beaucoup de dépenses, nous avons pensé, qu'avant d'en commencer l'impression, de nous adresser aux membres des Cercles Agricoles, aux Sociétés d'Agriculture et d'Horticulture ; et de leur demander, s'ils ne l'ont déjà fait, leur souscription à cet ouvrage.

Nous avons placé au bas de cette circulaire un blanc de Bulletin de Souscription que l'on pourra détacher de cette feuille, le signer et nous le renvoyer par le retour de la malle. Comme nous nous proposons de limiter le tirage de cette seconde édition au nombre de souscripteurs, nous prions instamment tous ceux qui désirent se procurer cet ouvrage, de nous envoyer leur Bulletin de Souscription immédiatement.

EUSÈBE SENÉCAL & FILS
20 RUE ST-VINCENT, Montréal.

BULLETIN DE SOUSCRIPTION

— AU —

✦ LIVRE DES CERCLES AGRICOLES ✦

PAR

ED. A. BARNARD

1 Volume, grand in-12 de 534 pages, relié. Ouvrage enrichi de 260 gravures dans le texte.

Montréal, 20 Février 1896.

A Messieurs Eusèbe Senécal & Fils,

Veillez entrer mon nom comme Souscripteur au livre des CERCLES AGRICOLES, et je m'engage à payer une piastre, sur réception de l'ouvrage.

Signature _____

Résidence _____

DISCOURS

—DE—

SIR GEORGE ETIENNE CARTIER

Publiés sous la direction de
L'HONORABLE JOSEPH TASSÉ

VOLUME GRAND in-8°. 600 PAGES

ORNÉ D'UN MAGNIFIQUE PORTRAIT SUR ACIER DE

Sir George Etienne Cartier

Cartonnage en toile gaufrée avec Armes et Devise
en or sur plat

Prix du Volume - \$4.00

S'ADRESSER A

EUSEBE SENEAL & FILS

20 rue St-Vincent, MONTREAL.

AVIS

AUX

Secrétaires-Trésoriers des Municipalités

On trouvera à la même Imprimerie toutes les formules de
BLANCS DE COUR en usage, et nécessaires aux Secrétaires-Trésoriers
des Municipalités, Magistres de District, BLANCS pour Avocats,
Notaires, Juges de Paix, Huissiers, Etc., Etc.

AUSSI :

BLANCS DE ROLE D'EVALUATION,
ROLE DE PERCEPTION.
LISTES DES ELECTEURS PARLEMENTAIRES,
Etc.

Aux Régistrateurs.

MM. les Régistrateurs trouveront au Bureau des soussignés tous les
livres nécessaires, tels que

REGISTRES,

INDEX AUX IMMEUBLES,

INDEX AUX NOMS,

LIVRES DES ADRESSES,

BLANCS DE RECUS, Etc., Etc.

Le tout sur beau papier et à bas prix.

Eusèbe Sénécal & Fils,

20 rue Saint-Vincent, Montréal.

4 PREMIERS PRIX A L'EXPOSITION PROVINCIALE DE QUEBEC
POUR IMPRIMERIE ET RELIURE

DE

EUSÈBE SENEAL & FILS

No 20, RUE SAINT-VINCENT
MONTREAL

On exécute à cet établissement toutes espèces d'ouvrages, tels que :

AFFICHES POUR SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE,
EXPOSITION, Etc., Etc.

LIVRES, BLANCS DE BANQUE,
JOURNAUX, BLANCS DE COUR,
REVUES PÉRIODIQUES, BLANCS DE REÇUS,
MUSIQUE, FACTUMS,
PAMPHLETS, PLACARDS, Etc.
PROSPECTUS, BILLETS DE CHARGEMENT,
CIRCULAIRES, CATALOGUES D'AFFAIRES,
BLANCS D'ASSURANCES, CARTES DE VISITE,
PETITES AFFICHES, LETTRES FUNÉRAIRES.

RELIURE

Livres Blancs pour le commerce et les Banques, Reliure de luxe, faits à
ordre, Réglage, Numérotage, Perforage, etc., etc.

Le tout exécuté avec élégance et promptitude
A DES PRIX TRÈS RÉDUITS.

—AUSSI—

Un assortiment complet d'étiquettes communes et de gout pour bouteilles.

Les commandes de la campagne recevront une attention immédiate, et les
ouvrages seront expédiés par les voies les plus sûres et les plus économiques.

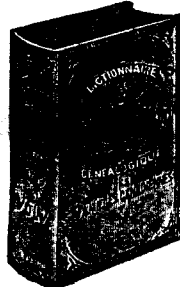
GÉNÉALOGIE DU PEUPLE CANADIEN

Le seul peuple au monde
dont chaque famille peut
retracer son origine.

7 beaux volumes de 650 pages reliés 7
\$4.50 PAR VOLUME, \$4.50
PAYABLE PAR

Verse-
ments de

50c

par
semaineVerse-
ments de

50c

par
semaine

Le Dictionnaire Généalogique

est le seul livre qui peut vous
mettre en possession des biens de
famille et vous faire connaître vos
titres aux héritages; le seul livre
qui vous renseignera sur les noms
et surnoms de toutes les familles
canadiennes et leurs liens de
parenté; ouvrage très précieux
pour les fabriques paroissiales,
les conseils municipaux et les
bureaux d'enregistrement.

Pour autres informations ou
pour les souscriptions directes,
pour blancs de souscriptions, etc.
s'adresser aux Éditeurs

EUSÈBE SENEAL & FILS

20—rue St-Vincent—20
MONTREAL

La Minerve

JOURNAL QUOTIDIEN DU MATIN

FONDÉ EN 1826

PAR AUGUSTE NORBERT MORIN ET LUDGER
DUVRINAY.Imprimé et publié à Montréal, au No 1610 rue
Notre-Dame, coin de la rue St-Gabriel

PAR

EUSÈBE SENEAL

Edition quotidienne, livrée à domicile.....\$5 00
Edition quotidienne, par la poste..... 4 00
Edition hebdomadaire de 8 pages 1 00
Les abonnements sont payables d'avance.

Annonces, 10 cents la ligne, 1ère insertion.
5 cents la ligne les insertions subséquentes.
Toutes réclames seront payées 20 cts la ligne.
Naissances, mariages et décès, 25 cents par
trois lignes.

Toutes impressions de livres, brochures, cir-
culaires, cartes, exécutés dans les derniers
goûts à des prix modérés.

Toutes communications doivent être adressées à

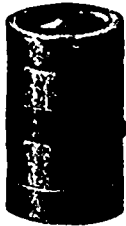
LA MINERVE, MONTREAL.

Téléphone, - Rédaction, 324
Téléphone, - Administration, 1495

PLATRE POUR LA TERRE.

En mettant du PLATRE pour la TERRE, dans les etables il absorbe l'humidité...

C. L. MALBY, Bureau: 309 Rue St-Jacques, Montréal.



ECREMEUSES ET BIDONS

Pour la livraison du Lait par voie de chemin de fer ou autrement.

Les Bidons pour le lait qui fabriqué la Cie Manufacturière McCLARY...

Vaseaux étamés pour la Cuisine. Ferblanteries de toutes sortes. Poêles à Huile, Poêles de Cuisine.

LA CIE MANUFACTURIERE McCLARY, 93 rue St-Pierre.

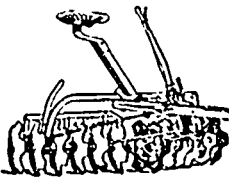
GRAINS DE SEMENCE

SPÉCIALITÉ: Importation de Graines pour Cereales Agricoles. Graino de Mil, Graino de Tréfle, Lentilles, etc., etc.

J. B. RENAUD & CIE., 125 et 110 RUE ST-PAUL, QUEBEC.

LA Nouvelle Herse et Pulverisateur Cutaway.

Boîte de support de bicyclette double.



La plus efficace des traites.

La plus nouvelle, la plus attrayante, la plus effective et la plus forte.

1864. HILLHURST FARM. 1894

CHEVAUX DE CARROSSE.

M. H. COCHRANE, HILLHURST STATION, P. Q.

BÉTAIL CANADIEN. A Vendre à la ferme du Bayl P. P. COLE, comté de St-Vallier...

A VENDRE. Un lot de veaux mâles provenant de forces laitières...

BKTAL AYRSHIRE A VENDRE. De jeunes bêtes à cornes mâles et femelles...

Ayrshires. Ayrshires. De 1891 à 1894, j'ai importé d'Écosse les 12 meilleures...

Maple Grove Ayrshire Stock Farm, LYN, Ont., (ligne de G. T.) B G STRACY, Éleveur et Importateur

Bulletin Encyclopédique mensuel. Abonnément: 25 cts par an.

Les Rév. P.P. Trappistes O.K.A., Qué.

GREFFES DE POMMIERS SUR RACINES BUSTIQUES. ...\$3.00 le 100...

Variétés: Jaune Transparent, Duchesse, Wealthy et autres de premier choix.

SI NOS AGENTS NE VOUS RENDENT PAS VISITE, écrivez-nous avant d'acheter ailleurs.

NOUVELLES GRAINES & SEMENCE. Nous adressons gratuitement et no re Nouveau Catalogue de Graines pour 1896.

108 Jan fer Hamilton, Ont.

BRENNIÈRES. Quelques animaux de choix, de tout âge, à vendre.

Bétail Ayrshire, Importé et né dans le pays.

Le lauréat Silver King, un pur sang importé a obtenu les premiers prix dans les principales expositions.

OFFRE SPÉCIALE pour décembre. Les Femmes - Tauxaux services propres pour le service.

MOUTONS "LEICESTER"

de l'année 1894, dont les parents ont été choisis dans les meilleurs troupeaux du Lanc-Can.

COCHONS "YORKSHIRE"

de la grande race anglaise, remontant tout par leur généalogie à des parents importés d'Angleterre.

Balances Gordon.

Nous vendons nos La balances pour cultivateurs au prix suivants:

Le prix d'achat doit accompagner chaque ordre.

W. Gordon & Co., 601 rue St-Paul, Montréal.

DAWES et Cie., LACHINE, P.Q.

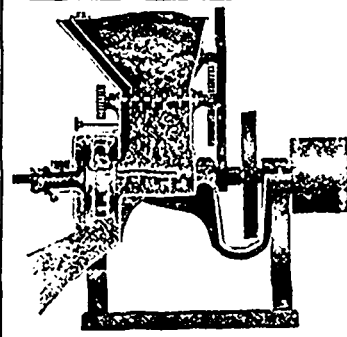
Chevaux de carrosse et de traits. Bêtes à cornes Jersey et Ayrshire. Cochons Berkshire et Yorkshire.

E. LEONARD & SONS

Engins et Chaudières

Pour BEURRIERES et FROMAGERIES. Et pour tous les usages.

169 RUE COMMUNE - Montréal, Qué.



Escompto Spécial pour les acheteurs au comptant du

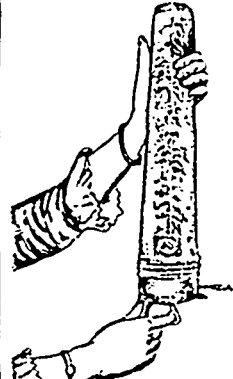
MOULIN A TREMIE DUPLEX

Pour mouder l'avoine et le blé d'Inde.

La Cie Manufacturière d'Engins et de Machines

JOHN ABELL (Ltee) TORONTO, ONT.

L'EXTINCTEUR DURAND



L'Extincteur Protecteur des CULTIVATEURS surtout.

Les cultivateurs sont nullement protégés contre le feu. Le contenu d'une grange prend feu et tout est consumé.

Demandez à M. Toussaint Larivière, du Salet-au-Récollet, ce que serait devant vous une grange remplie de paille sans son intervention.

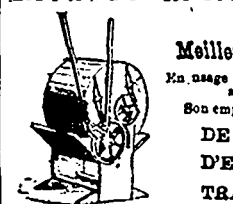
L'Extincteur Durand est indispensable à tous les Cultivateurs.

Une demi douzaine seulement disposée dans votre maison, vous restez tranquille, ne pas craindre de désastres et diminuer vos assurances.

Prix \$24 la douzaine.

La Compagnie Canadienne d'Extincteurs Ltee. Bureaux et Ateliers: Nos 7 et 9 rue St-Pierre, Montréal.

LAVASSE MANITOBA



Meilleure Machine. Son emploi exige moins DE SAVON, D'EAU et de TRAVAIL.

Elle lave plus de linge en un seul lavage que toute autre machine.

DOWSWELL BROS. CO., Hamilton, Ont. Fabricants de Barattes, Tondeuses, Lavasses, Cylindres, etc.

GOUTTIÈRE TUBULAIRE en fer blanc pour eau d'étable, de Gao. J. KNOOD Les moins coûteuses et les meilleures.

PETER ARKELL, Summerhill Stock Farm, Teeswater, Ont. (Can.), 3 milles de Teeswater, P. Q.

THE LAING PACKING CO. Limited. Emportateurs de Porcs et de Bœuf.

Bureaux, 839 et 841 rue Ste-Catherine. Ateliers d'emballage, 95 à 111 rue Parthéonals.

L'EVAPORATEUR "CHAMPION"

Pour le Strop d'Étable, le Strop de Cidre, le Strop de Lait, le Strop de Fromage.

THE G. H. GRIMM MFG. CO., 67 King St., MONTREAL, Québec.

HERSES A LEVIER

EN DEUX SECTIONS.

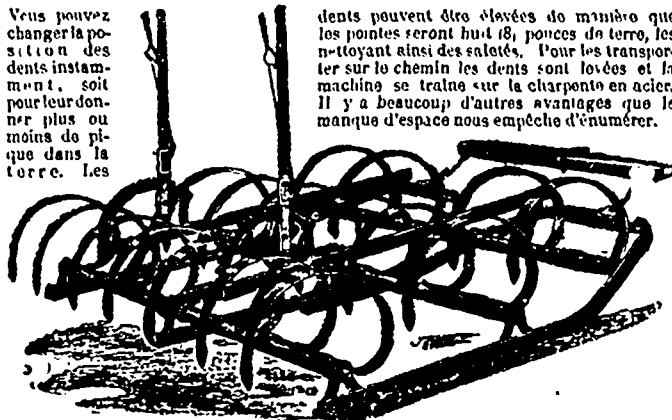


Ajustée pour fonctionner profond.

Une Herse supérieure à toute autre par sa simplicité de construction, durabilité et pour son utilité dans toute sorte de hersage.

Vous pouvez changer la position des dents instantanément, soit pour leur donner plus ou moins de pique dans la terre. Les

dents peuvent être élevées de manière que les pointes soient huit (8) pouces de terre, les nettoyant ainsi des saletés. Pour les transporter sur le chemin les dents sont levées et la machine se traite sur la charpente en acier. Il y a beaucoup d'autres avantages que le manque d'espace nous empêche d'énumérer.



Ajustée pour décharger les saletés ou pour transportation.

MATTHEW MOODY & SONS

Bureau principal et Manufacture:

TERREBONNE, Qué.

Nous avons besoin d'agents actifs pour chaque paroisse innocuée dans la Province. Voyez notre agent local.

Bureau à Montréal, 10, 12 et 14 rue LeRoyer.



En une section avec manchons pour petites fermes.

N. F. BEDARD

MARCHAND DE FROMAGE A COMMISSION

Et Négociant de

FOURNITURES POUR FROMAGERIES ET POUR BEURRERIES.

SEUL AGENT EN CANADA POUR LA VENTE DE

- La célèbre canistre "EMPIRE STATE," à l'usage des Patrons.
- Nouveau Moule à Fromage "JONES," pour Presse couchée.
- L'Excellent Extrait de Présure et Coaguler à Fromage **B. d'or.**
- La Poudre "PRESERVATIVE," pour conserver le Lait, le Beurre, le Fromage et les Oufs.
- Les Séparateurs de Crème "Mikado," et "Empire."

VOUS TROUVEREZ A MON ENTREPOT tous les matériaux nécessaires pour organiser complètement une Fromagerie, avec l'outillage le plus perfectionné, ainsi fonds, couvercles et cercles pour boîtes à fromage et meules à main pour conditionner les boîtes. LE TOUT A FAUX MODÈRES.

Demandez mon Catalogue illustré et ma Liste des Prix avant d'acheter ailleurs.

N. F. BEDARD.

Belle-Érue, de Poste 62 30, 32 & 34 rue des Enfants Trouvés, Montréal. Téléphone Bell 2441

Son Sang le dira. . . .

Lorsqu'un animal est tout épuisé, sa robe rude et la peau tendue sur ses os, tout le monde sait que son sang est dans un mauvais état. Si vous voulez garder un animal économiquement, il doit être en bon esprit. Le

Dick's Blood Purifier



Est une nécessité où les meilleurs résultats de la nourriture pourraient être obtenus. Il remonte le système, débarrasse l'estomac des vers et autres parasites qui sucent le meilleur de son sang. Rien au monde n'égale le Dick's pour les vaches laitières.

En vente par tous les pharmaciens, marchands généraux, ou expédié sur réception de 50 cents. Dick & Co., P. O. Box, 482, Montreal.

N'êtes-vous pas fatigués

de vous lever à bonne heure et de travailler fort afin de faire face aux bas prix, — ce n'est pas le moyen d'arriver. Ayez des outils qui feront l'ouvrage d'une semaine dans une journée, et faites lever trois minots au lieu d'un. Les outils de forme **Planet Jr.** feront cela. Un seul instrument réuni, un Semoir, une Charrue, un Cultivateur, un Rateau et une Houe à roue qui battent six hommes. Nous en avons vingt autres aussi bons. Demandez le livre **Planet, Jr.** (gratis), et faites travailler vos épaules une journée.

N. L. ALLEN & CO., 1107 Market St., Philadelphia

BEURRERIES D'HIVER.

A VENDRE

Matériel de Beurreries, neuf ou de seconde main, Engins Chaudières Centrifuges, Barattes, Bassins

ECREMEUSE CENTRIFUGE "ALEXANDRA"

A Courroie ou à Turbine.

A la main.

Alexandra No 1, 2200 lbs à l'heure	\$350.00	Alexandra No 8, 250 lbs à l'heure	\$110.00
" No 3, 1000 "	225.00	" No 7, 500 "	150.00
A Turbine No 1, 2200 "	400.00	Danoise, modèle 1894, 400 lbs à l'heure	130.00
" No 2, 1500 "	325.00	Pour les cultivateurs possédant de 10 à 50 vaches.	
" No 4, 500 "	225.00	Danoise B de seconde main	200.00
De Laval, de seconde main	160.00	Garanties en très bon état.	
Danoise AA de seconde main	275.00		

La Compagnie de Matériel de laiterie J. de L. Taché.

Bureau principal: SCOTT JUNCTION, Que.

Bureau à St-Hyacinthe chez

Bureau à Québec:

Taché & Désautels. 15 rue St-Antoine, Basse Ville, Que

CIE DU HARAS NATIONAL,

OCCASION UNIQUE

pour se procurer à bas prix des reproducteurs de première classe pour la saison de 1896. . . .

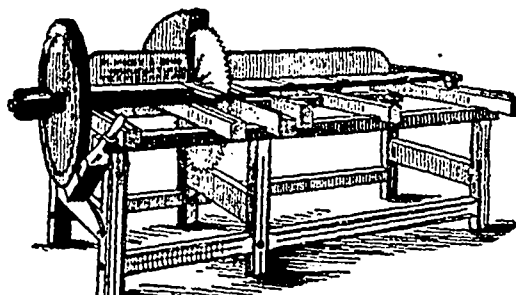
Etalons Clydes, Percherons et Normands, tous primés et garantis vendus aux enchères à Outremont le 4 mars 1896. Conditions faciles. Pour le catalogue s'adresser

12-95 3

30 Rue St-Jacques, Montréal.

SCIE CIRCULAIRE.

Nous manufacturons 4 différentes sortes de Machines à scier le bois.



Avec Scie Circulaire et deux sortes de Scie Gaudendard.

Les scies sur nos machines sont affilées et ajustées prêtes pour l'ouvrage, lorsqu'elles laissent la manufacture. Nous fournissons les scies avec notre machine jusqu'à 30 pouces de diamètre.

MATTHEW MOODY & SONS

BUREAU: MONTREAL: 10, 12 & 14 RUE LeROYER.

BUREAU PRINCIPAL ET MANUFACTURE: TERREBONNE, Que.