

# LE JOURNAL D'AGRICULTURE

Le Naturaliste  
Canadien



VOL. I. No 12.

CIRCULATION, 53,000

FRANCAIS 46000  
ANGLAIS, - 7000

22 JUIN 1898

## Le Journal d'Agriculture et d'Horticulture

Le JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE est l'organe officiel du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec. Il paraît deux fois par mois, le 8 et le 22 de chaque mois, et s'occupe spécialement de tout ce qui a rapport à l'agriculture, à l'élevage des animaux, à l'horticulture, etc. Toutes communications destinées à être insérées dans les colonnes de la matière à lire de ce journal devront être adressées " au Directeur du JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE, Québec." Pour conditions d'Annonces, etc., s'adresser à

Abonnement . . .  
\$1.00 par année,  
payable d'avance.

LA CIE DE PUB. " LA PATRIE "  
77 et 79, Rue St-Jacques,  
MONTREAL.

### Table des Matières.

Sociétés d'Agriculture et Cercles Agricoles. Avis . . . . .	177	Elevage des poulets . . . . .	186
Concours de produits laitiers en 1898	177	Moyen d'empêcher une poule de couvrir . . . . .	187
Concours de mérite agricole, 1897 .	180	Conseils pratiques sur la conduite des arbres fruitiers . . . . .	187
Destruction des vers gris . . . . .	182	Table générale des matières . . . . .	189
Chronique commerciale—Economie domestique . . . . .	183	Syndicat des Cultivateurs . . . . .	192
Industrie laitière—Vente du fromage et du beurre—Fromage vert— La question du mauvais lait, etc.	184		

A. M. GRIMES, - OTTAWA.

Une  
Institution  
très Moderne



**Capital City  
Business College**

A. M. GRIMES, PRESIDENT, OTTAWA. 8 6 2c

**A VENDRE**

**B**ETAIL Ayrshire, 2 taureaux de 2 ans, 2 taureaux d'un an; 15 veaux, mâles et femelles, de l'année, dont le père a été engendré par "Silver King" 5800 importé. Cochons Yorkshire, Moutons Cotswold. Bétail tout de premier choix offert en vente par

**ELIE GIROUARD, STE-VICTOIRE  
Cté Richelieu, Que.**

**Baume  
Caustique  
Veterinaire  
"Eureka"**



Un Remede sur et vif pour les Gourmettes, Crevasses, Eparvins, Etc.

Il peut être employé dans tous les cas de la pratique Vétérinaire quand des Liniments stimulants ou des Vesicatoires sont prescrits. Voyez la circulaire qui est avec la bouteille. Il n'y en a pas de supérieur. Toute bouteille vendue est garantie donner satisfaction. **Prix, 75 cts par bouteille.** Vendu par tous les pharmaciens. N'a pas d'égale pour le traitement Lump Jaw. Voyez les circulaires.

Préparé par **The Eureka Veterinary Medicine Co.,**  
LONDON, Ont. 7-29-1c

**Le Niveleur Renversible pour Routes !!**

Fait des Routes Parfaites.

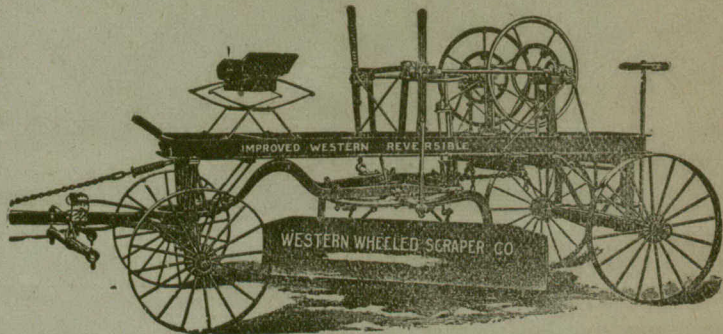
Rouleaux pour Routes et Broyeurs de Pierre.

Aussi première qualité en fait de machines à Battre, Engins, Peleurs de Clous de Girofle etc.

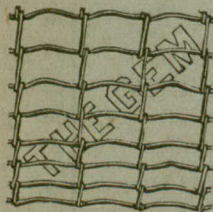
**MOULIN A SCIE**

Pour le Catalogue, Prix et Termes,

Adressez-vous à



**SAWYER & MASSEY CO., Limited - - - HAMILTON, Ont.**



La machine pour cloture 'Gem' tressera par jour 40 à 50 perches de votre cloture avec n'importe quelle sorte de fil de fer. Vous en savez le prix en une journée de travail. On demande des agents. Ecrivez pour des renseignements. Fil de fer roulé de 1ère classe à vendre.

McGREGOR, BANWELL & CO.,  
6-16-2c Windsor, Ont.

ACHETEZ



LE MEILLEUR.

Pour l'usage des Beurrieres et de la Table, il est Insurpassable.

Sel pour la ferme.—Pour les vers à feu, vers guerriers et tout insecte qui détruit les récoltes, le sel est le meilleur insecticide. C'est un fertilisateur.

ESSAYEZ-LE.

**R. & J. RANSFORD,**

CLINTON, Ont.



Fournitures pour écoles, églises, bureaux et sociétés. Magnifiques fournitures pour banques, bureaux, palais de justice et pharmacies.



Prière de mentionner **LE JOURNAL D'AGRICULTURE** en correspondant avec les annonceurs.

# LE JOURNAL D'AGRICULTURE



VOL. 1. No 12.

22 JUIN 1898.

## SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE ET CERCLES AGRICOLES

### Avis

Messieurs les secrétaires des sociétés d'agriculture et des cercles agricoles qui n'ont pas encore transmis au département de l'Agriculture, à Québec, tous les documents relatifs à leur association sont instamment priés de se mettre en règle au plus tôt. (Voir circulaire "Instructions aux Sec. des Cercles Agricoles").

**Liste des abonnés au journal d'agriculture.**—Comme l'année d'abonnement au Journal commence avec le mois de juillet, messieurs les secrétaires des associations agricoles ci-haut mentionnées, qui n'ont pas encore transmis une liste de leurs membres qui désirent recevoir le Journal sans retard, doivent le faire au plus tôt, car tout délai dans l'envoi de cette liste expose les membres à être privés des premiers numéros de la nouvelle année.

Le **Président** et les **Directeurs** qui ont à cœur le bon fonctionnement de l'association agricole dont ils ont la direction, devraient veiller à ce que leur secrétaire se conforme à cet avis, afin de ne pas s'exposer à perdre l'allocation du gouvernement.

## CONCOURS DE PRODUITS LAITIERS EN 1898

Trois concours de beurre et trois concours de fromage seront organisés cette année par le département de l'Agriculture.

Ces concours se tiendront à Québec, à St. Hyacinthe ou à Montréal, suivant le cas.

Le propriétaire ou les patrons des fabriques devraient encourager les fabricants à prendre part à ces concours et ceux-ci auront toujours intérêt à le faire.

Pour chaque concours le département réunira 25 exhibits. Ces exhibits seront demandés *par lettre* à diverses fabriques au choix du département, et de préférence à celles

dont les patrons, le propriétaire ou le fabricant en auront fait une demande spéciale par écrit au département de l'Agriculture à Québec.

Le fabricant, au reçu de la lettre du département, devra envoyer un exhibit à l'adresse indiquée dans cette lettre. Cet envoi devra se faire par le premier char réfrigérant, par le premier train s'il ne circule pas de char réfrigérant sur la ligne de chemin de fer qui dessert cette fabrique, ou par le premier bateau.

Les exhibits ne devront porter aucune autre marque que le poids net du beurre ou du fromage qu'ils contiennent, ainsi que le numéro d'ordre du concours. Le poids sera étampé sur la boîte ou sur la tinette. Le numéro d'ordre sera inscrit sur deux cartes. L'une de ces cartes sera clouée extérieurement sur le côté de la boîte ou de la tinette; l'autre sera clouée à l'intérieur du couvercle. Dans le cas du fromage, le numéro d'ordre sera en outre inscrit au crayon et d'une façon bien apparente sur le côté de la meule. C'est par ces numéros d'ordre que les noms des fabricants seront connus au département seulement.

Les exhibits seront achetés par le département de l'Agriculture au prix du cours, et les frais de transport remboursés à qui de droit.

En expédiant l'exhibit, et sans retard, le fabricant devra adresser au département,

1. Une attestation dûment certifiée et signée par trois des principaux patrons de la fabrique et par le fabricant lui-même attestant que le beurre ou le fromage a été fabriqué par lui et indiquant :

- (a) Le nom spécial de la fabrique.
- (b) La localité, paroisse et rang où elle se trouve.
- (c) Si la fabrique appartient à un propriétaire ou à une société.
- (d) Le nom et l'adresse du propriétaire de cette fabrique, ou le nom de la société et l'adresse du gérant ou du secrétaire de cette société avec qui il faut correspondre.
- (e) Le nom du fabricant.
- (f) L'adresse de ce fabricant durant la saison de fabrication.
- (g) La date de la fabrication de l'exhibit.
- (h) Combien le fabricant a d'années de pratique.
- (i) S'il a suivi les cours d'une école de laiterie, de quelle école et combien de temps.
- (j) S'il a obtenu un certificat ou un diplôme de cette école.

2. Une facture indiquant :

- (a) Le poids *net* du beurre ou du fromage.
- (b) Le prix demandé pour ce beurre ou ce fromage.
- (c) Le montant des frais déboursés pour son expédition.
- (d) Le nom et l'adresse de la personne à qui payer le montant de cette facture qui

devra être signée par elle.

Le département fournira gratuitement les cartes, les blancs de facture et d'attestation qu'il suffira de remplir et de signer.

Les exhibits consisteront en une tinette de beurre de 70 lbs. ou en une boîte de beurre de 56 lbs., ou en une meule de fromage de 70 lbs. au moins.

Ces produits devront être aussi frais que possible et avoir été fabriqués, le fromage environ quinze à vingt jours avant la réception de la lettre de demande et le beurre l'avant-veille.

Le gouvernement n'entend pas acheter de produits avariés et invendables sur le marché. De tels produits seraient refusés et renvoyés aux frais de ceux qui les auraient expédiés.

Ces produits, à leur arrivée, seront mis dans un local approprié en attendant leur examen qui se fera en temps voulu.

Cet examen sera fait par trois juges compétents pour le beurre, et autant pour le fromage.

Pour le beurre, comme pour le fromage, deux juges seront choisis par le département de l'Agriculture, parmi les principaux commerçants de beurre ou de fromage. Le troisième sera nommé par l'École d'Industrie Laitière de St. Hyacinthe.

Une analyse chimique de tous ces produits sera faite par un chimiste expert, pour permettre de faire connaître aux fabricants avec les remarques des juges, les remèdes à apporter à leur fabrication.

Les juges et experts resteront autant que possible les mêmes pour tous les concours. Ils ne connaîtront ni les noms des fabriques qui prendront part aux concours ni ceux des fabricants. Ces noms ne seront connus que du département.

Ils donneront leur appréciation par écrit sur une feuille de rapport semblable à celle qui a été employée l'an dernier, et les beurres et fromages seront classés d'après leur notes.

Il y aura quatre classes pour le beurre et autant pour le fromage. Le maximum de points sera 100.

La première classe comprendra les produits qui auront obtenu de 97 points inclusivement à 100, la deuxième classe de 93 inclusivement à 97 et la troisième de 85 à 93. Les produits qui obtiendront moins de 85 seront classés comme beurres ou fromages inférieurs.

Chaque concurrent recevra une copie des rapports des juges et experts avec les conseils suggérés par l'examen des produits pour l'amélioration de leur qualité.

Le département publiera en outre un rapport général sur les défauts les plus communs et les plus graves remarqués dans les produits examinés à tous ces concours, ainsi que sur les moyens à employer pour les faire disparaître.

Il y aura une série de récompenses établie comme suit :

Prix en argent :

Pour 100 points.....	\$15.00
“ 99½ “ .....	14.00
“ 99 “ .....	13.00
“ 98½ “ .....	12.00
“ 98 “ .....	11.00
“ 97½ “ .....	10.00
“ 97 “ .....	9.60
“ 96½ “ .....	8.00
“ 96 “ .....	7.00
“ 95½ “ .....	6.00
“ 95 “ .....	5.00
“ 94½ “ .....	4.00
“ 94 “ .....	3.00
“ 93½ “ .....	2.00
“ 93 “ .....	1.00

\$120.00

Outre ces récompenses en argent, les fabricants qui auront obtenu 97 points et au-dessus, recevront une médaille en argent et un diplôme de première classe. Ceux qui auront obtenu de 93 points inclusivement à 97 points, recevront un diplôme de deuxième classe et une médaille de bronze.

Ces diplômes porteront la date du concours, le nom du fabricant et mentionneront le montant de la récompense en argent, ainsi que les notes obtenues.

Le département fera connaître au public, par la voie du *Journal d'Agriculture* et d'autres journaux, les noms des fabricants des deux premières classes avec les récompenses qu'ils auront obtenues.

Le but de ces concours est :

1o. De renseigner les fabricants ainsi que le public sur les défauts de fabrication à éviter et sur les moyens à prendre pour améliorer la qualité des beurres et fromages de la province ;

2o. De permettre aux propriétaires des fabriques de se rendre compte de la valeur de leur fabricant et à ces derniers de montrer leurs capacités ;

3o. C'est aussi un moyen d'exciter l'émulation des fabricants entre eux.

**Attestation**

La fabrique a-t-elle un nom spécial ?.....

Quel est ce nom ?.....

La fabrique est-elle une fromagerie, une beurrerie, ou une fabrique combinée ?.....

Combien reçoit-elle de lait en moyenne par jour dans le plus fort de l'été ?.....

- Quel est le nombre de vaches qui l'alimentent ?.....
- Dans quelle localité se trouve-t-elle ? (paroisse ou canton et rang).....
- La fabrique appartient-elle à un propriétaire ou à une société ?.....
- Quel est le nom et l'adresse postale du propriétaire ou le nom de la société et l'adresse postale du gérant ou du secrétaire de cette société avec qui correspondre ?.....
- Quel est le nom du fabricant ?.....
- Quelle est l'adresse postale de ce fabricant pendant la saison de fabrication ?.....
- Combien le fabricant a-t-il d'années de pratique ?.....
- A-t-il suivi les cours d'une école de laiterie ?.....
- De quelle école ?.....
- Pendant combien de temps ?.....
- A-t-il obtenu un diplôme ou un certificat de cette école ?.....
- A quelle date l'exhibit a-t-il été fabriqué ?.....
- Nous soussignés certifions l'exactitude des renseignements fournis ci-dessus.
- Signatures des patrons.....
- Signature du fabricant.....
- N. B.—Par fabricant on entend celui qui a fabriqué l'exhibit, qu'il soit ou non propriétaire de la fabrique.

### CONCOURS DE MERITE AGRICOLE, 1897.

#### No 11. ONÉSIME LUPIEN

Nous avons, le 23 juillet, visité la terre de M. Onésime Lupien, de St-Valère de Bulstrode, comté d'Arthabaska.

Cette ferme a 150 arpents de superficie et toute en culture. Bien arrosée par une jolie petite rivière qui revient sur elle-même et, dirait-on, ne veut plus quitter ce bon endroit.

M. Lupien cultive au point de vue des chantiers environnants et fait aussi de l'industrie laitière considérablement.

Son système de culture a été payant jusqu'ici, mais la culture sarclée devra bientôt avoir une plus large part.

La comptabilité, quoique tenue sans méthode, témoigne d'un bon calculateur. M. Lupien n'a pas toujours eu un bon lit comme aujourd'hui, ayant commencé avec rien, comme on dit, il possède aujourd'hui tant en argent prêté qu'en propriétés sans dettes, environ \$17,700. Ce qui prouve que l'agriculture peut récompenser ceux à qui la Providence a donné le talent de bien employer le temps.

Nous avons accordé 10 points sur 15 pour le bétail qui se compose de 4 chevaux, 21 vaches laitières, 14 jeunes animaux, 5 de l'année, 26 moutons, 10 cochons, etc., ce qui fait 1 tête de bétail par 3 arpents de terrain.

Le fumier est très bien conservé et même augmenté.

Nous accordons volontiers à M. Lupien 85.30 points avec diplôme de très grand mérite. Médaille d'argent.

#### No. 12 GERMAIN CARON

Le 25 septembre, nous visitâmes la ferme de M. Caron, à Trois-Saumons, comté de l'Islet.

Cette propriété contient 93 acres dont un seulement non labourable.

M. Caron s'occupe de commerce et d'agriculture. Partout se voit le bon ordre et les effets d'un bon système de culture en général.

Les divisions sont bonnes de même que les clôtures.

Il s'y trouve très peu de mauvaises herbes.

Les bâtisses sont bien entretenues et ont belle apparence.

Les fumiers bien conservés et généralement employés pour la culture sarclée qui, cependant, n'est pas considérable.

La comptabilité ne contient que des notes générales.

Les améliorations foncières suffisent au besoin de la ferme.

Nous avons accordé pour le bétail 9 points sur 15.

L'état des cultures assez bon.

M. Caron fait de l'industrie laitière à la maison avec succès, ayant une bonne glacière et ce qu'il faut pour faire les choses bien.

Nous accordons à M. Caron 85 points.

### Conclusions générales

**Systeme.**—Quant au système, la plupart des gens n'ont pas assez de bétail pour soutenir la fertilité du sol. On comprend facilement qu'une tête de bétail ne suffit pas à engraisser 4 à 5 arpents de terrain; donc, le sol s'épuise plus ou moins lentement.

**Division.**—La division des fermes laisse beaucoup à désirer; en effet, comment suivre un bon système de rotation dans notre province sans des pâturages bien traités? Une bonne allée est souvent indispensable.

**Clôtures.**—Dans la région de cette année, nous avons souvent vu de la bonne clôture; mais une quantité de pierres qui nuisent dans les champs auraient pu être placées avec beaucoup d'à propos dans les divisions ou encore dans le drainage, et cela avec le temps sans trop de frais.

**Mauvaises herbes.**—Les mauvaises herbes se répandent surtout à cause du mauvais système de culture, c'est-à-dire une mauvaise succession des plantes.

**Batisses.**—Il y a certainement des améliorations à ce sujet. Cependant, les étables en général ont de mauvais *pontages*, trop longs et trop bas, de sorte que le bétail n'est jamais tenu proprement.

**Silos.**—Il s'est produit une réaction dans la construction des silos. Un trop grand nombre de cultivateurs en ont fait sans succès. Cependant, nous constatons que les bons cultivateurs reprennent avec sûreté cette importante amélioration et nous prévoyons que bientôt tous seront convaincus qu'il est à peu près impossible d'augmenter considérablement le bétail sans un bon silo.

**Fumiers.**—Nous avons été heureux de constater aussi que l'on prend partout le plus grand soin des engrais de la ferme. C'est un grand point. Tous ceux qui ont de *bonnes* caves à fumier en ont la plus grande satisfaction vu notre climat, etc.

**L'Ordre.**—Le bon cultivateur se reconnaît à l'ordre. L'ordre dans le travail suppose l'ordre dans les idées.

**Comptabilité.**—Nous aimerions à voir entre les mains des cultivateurs des livres spécialement préparés pour eux. Il est toujours plus facile de remplir des blancs faits avec science et ordre que de se rendre compte sans direction aucune.

**Améliorations foncières.**—Les principales sont l'épierrement et le drainage; l'on verra par le précédent rapport qu'il n'est pas du tout impossible de faire ces grands travaux avec prudence, mais aussi avec persévérance. C'est le premier pas qui coûte.

**Plantations forestières.**—Nous ne saurions trop louer le bon goût de ceux qui ornent les environs de leurs bâtisses de beaux arbres d'ornement. Nos forêts auraient aussi besoin d'être respectées.

**Chemins.**—L'amélioration des chemins représenterait pour nos cultivateurs des millions de piastres.

**Bétail.**—Nous trouvons que les gens en général sont trop lents dans l'amélioration de leur bétail.

La ruine d'un grand nombre dépend de ce qu'ils entretiennent des animaux, chevaux, vaches, cochons, couvées, qui mangent sans profit, et cela faute d'amélioration. Dans le tableau des points, il est facile de voir que nous avons accordé à peine plus de la moitié des points.

### État de la culture

**Blé.**—La culture du blé est de beaucoup plus considérable qu'elle n'a été depuis longtemps, grâce au progrès agricole qui s'accroît de plus en plus.

**Lentille.**—La culture de la lentille mêlée à d'autres grains comme fourrage vert est assez générale.

**Trèfle.**—La culture du trèfle, au dire des concurrents, a énormément augmenté, plusieurs font eux-mêmes les graines de trèfle.

**Lin.**—On remarquera avec intérêt que la plupart des concurrents ont leur petit champ de lin qu'ils se proposent d'augmenter à l'avenir.

**La culture sarclée.**—La culture sarclée et les fourrages verts ont maintenant leur large part du terrain, ce qui témoigne que les gens sont dans la bonne voie.

**Navets et navette.**—Plusieurs ont l'excellente habitude de semer soit des navets, soit de la navette, dans tout le grain, orge, blé, avoine, etc., ce qui donne une grande quantité de légumes et de pâturage, sans frais de sarclage, et fournit au jeune bétail, moutons, porcs, etc., une nourriture économique.

Les vaches qui donnent du lait ne doivent cependant pas recevoir de navets, quoiqu'on en dise.

**Prairies.**—Plusieurs ont appris à raccommoder leurs prairies de bonne heure au printemps et peuvent ainsi parer aux mauvaises années.

Les pâturages s'améliorent de la même façon.

**Fourrages verts.**—Chacun tient à son petit champ de fourrages verts. Nous avons trouvé jusqu'à 15 arpents.

**Vergers.**—Nous voyons bien un peu partout des efforts pour établir des vergers, mais nous croyons qu'il y a manque de direction à ce sujet. Personne ou à peu près ne se place au point de vue de l'exportation qui pourrait pourtant être plus considérable.

**Jardins.**—Nous avons souvent cette année admiré de beaux et bons jardins.

**Industrie domestique.**—Nous voyons avec beaucoup d'intérêt l'industrie domestique, le travail de la laine et du lin reflleurir dans les familles. Nous ne saurions trop féliciter les gens de cette louable habitude. Nous avons dû ajouter au tableau une colonne à cet effet vu le grand nombre de concurrents fiers de nous laisser voir de jolis et utiles travaux exécutés par leurs dames et demoiselles.

**Labour.**—Un dernier mot à propos du labourage. Nous sommes certainement peiné d'avoir à dire que nous n'avons pas vu de très bon labour dans les 12 comtés que nous avons visités. Il y en a sans doute, mais nous n'en avons pas vu.

Nous conseillerions des concours de labour où se trouveraient présents des juges compétents, c'est-à-dire ayant une réputation reconnue par la province.

L'importance du labour est tellement grande que ce serait le plus beau progrès à encourager maintenant que la plupart des autres questions sont à l'étude.

Nous terminons le présent rapport en affirmant que le concours du mérite agricole est par lui-même un cours d'études pour les cultivateurs.

Preuve, ceux qui ont déjà concouru; ils ont été heureux de faire voir les travaux exécutés avec plus de raisonnement depuis 5 ans et leur bienveillant accueil exprimait toute leur reconnaissance.

Il y a donc là pour le public un moyen très pratique d'étudier et de perfectionner. Ce sont autant de fermes où l'on peut puiser de bons exemples. C'est un ensemble d'idées qui fournit d'utiles leçons.

Honneur donc à tous ceux qui travaillent au bien de leur famille et à la prospérité de la province de Québec.

Le tout humblement soumis,

Juges du mérite agricole

{ THOMAS DRYSDALE,  
JOSEPH DELAND,  
ARSENÉ DENIS.

## DESTRUCTION DES VERS GRIS

### Au moyen du son empoisonné

St. Roch l'Achigan, 8 juin 1897.

Monsieur le Directeur du Journal d'Agriculture,—On se plaint en plusieurs endroits de la Province des ravages causés par le ver gris (cut worm) dans les plantations de légumes et surtout du tabac.



Un remède très efficace et qui n'est peut-être pas encore assez connu est l'emploi du son de blé empoisonné que l'on prépare comme suit : On délaie une demi-livre de vert-de-Paris dans un gallon de mélasse, puis on y ajoute 5 à 6 gallons d'eau. Avec ce liquide, que l'on brasse chaque fois qu'on en a besoin, on humecte une certaine quantité de son de blé proportionnée à l'étendue des cultures à protéger, et on remue le mélange à la main en le frottant ensemble pour bien incorporer le poison au son. Pour s'en servir, il suffit d'en mettre une petite quantité autour de chaque plant de légume, tabac, etc. Le ver gris étant très friand du son de blé se trouve être empoisonné dès qu'il en mange. On le détruit ainsi facilement.

J. J. GAREAU.

NOTES DE LA RÉDACTION.—Les proportions du mélange ci-dessus peuvent varier beaucoup tout en donnant encore d'excellents résultats. Ainsi nous pouvons recommander également une bouette empoisonnée composée de quatre parties de son, une partie de vert de Paris et une partie de sucre, le tout bien mélangé et humecté.

Le *Country Gentlemen* indique aussi du trèfle vert trempé dans de l'eau contenant du vert de Paris, et placé au pied des plantes à protéger.

Quelle que soit l'*amorée empoisonnée* que l'on ait choisie, on doit la distribuer près des plantes à protéger, tard dans l'après-midi ou au commencement de la soirée. On évitera de toucher les plantes avec le poison, cela pourrait les brûler.

## CHRONIQUE COMMERCIALE

(Par un Négociant)

### Economie domestique

Depuis quelques années, les notions d'hygiène ont fait un progrès remarquable dans cette province, et il faut s'en féliciter hautement. Je n'en veux pour preuve que l'intelligent bon vouloir que montrent les populations rurales en général à se soumettre aux prescriptions du Conseil central d'hygiène chaque fois qu'une épidémie quelconque se manifeste, de près ou de loin.

Il est cependant encore quelques sages conseils qu'on ne saurait trop répandre en temps ordinaire et pour la gouverne générale des familles. Les observations qui vont suivre n'ont pas au reste exclusivement en vue l'hygiène physique et la conservation de la santé. L'hygiène morale, le repos de l'esprit, la gaieté du foyer y sont également intéressés. Pour celui qui l'habite constamment, pour le travailleur qui n'y rentre que pour prendre ses repas en famille ou pour le repos de la nuit, il est indispensable que le nid soit sain, c'est-à-dire qu'il reçoive suffisamment d'air et de lumière, et qu'un rayon de soleil vienne tout au moins l'égayer quelques heures dans la journée. Le chef de famille obligé de s'absenter souvent de son habitation ne doit pas perdre de vue que là devront vivre de longues heures, de longues années peut-être, sa femme, ses enfants, ses vieux parents, et que, s'il a, lui, l'exercice et la distraction des longues courses à travers les champs ou les bois, les siens, retenus par les soins du ménage ou par les faiblesses de l'âge, sont en quelque sorte soumis à une existence végétative qu'il est nécessaire de rendre aussi gaie, aussi riante que possible.

Ce qu'il faut éviter avant tout dans les logements, c'est l'humidité. L'air et la lumière, voilà les premières conditions de l'hygiène de l'habitation. En général, on semble trop redouter l'air extérieur. En été, le premier soin devrait être, dès que tout le monde est debout, d'ouvrir les fenêtres toutes grandes du côté du soleil, de manière à laisser pénétrer ses rayons obliques aussi loin que possible. Les rayons du soleil portent avec eux le meilleur désinfectant. L'hiver, on compte un peu trop sur la ventilation du poêle surchauffé ; il faut permettre à l'air extérieur de pénétrer pour compenser la raréfaction intérieure. C'est une très mauvaise habitude que de se claquemurer en grand nombre dans des pièces trop petites et surchauffées. Il faut avoir les poumons robustes de l'homme des champs pour résister longtemps à de pareilles tensions souvent répétées.

Une chose qui n'est pas assez connue, c'est la quantité d'air pur nécessaire à la respiration. Dans l'organisation des hôpitaux, les savants pourvoient à un renouvellement d'air de 200 à 300 pieds cubes par heure pour chaque malade. A ce compte, dans une chambre ordinaire d'une capacité de 2000 pieds cubes, une réunion de dix personnes suffit pour vicier en une heure tout l'air respirable qu'elle contient. Voilà des chiffres qu'on ferait bien de noter, pour s'en servir à l'occasion des veillées d'automne ou d'hiver passées en trop grand nombre autour du foyer. On entend dire qu'une femme s'est trouvée mal; c'est l'air qui lui manquait. La même observation peut être faite au sujet des chambres de malades qu'on tient hermétiquement closes, où l'on permet des rassemblements nombreux, sous prétexte de sympathie: on prétend secourir le malade, on l'étouffe lentement, mais sûrement. C'est de l'air qu'il faut.

La division intérieure de l'habitation est une autre condition trop généralement négligée. Il faut éviter les pièces trop petites ou trop grandes, tâcher d'avoir des chambres à coucher séparées pour les enfants des deux sexes, préparer les économies de chauffage en plaçant près de la cuisine, tout en l'en séparant, la pièce où se prennent les repas, et où la famille se tient l'hiver. On ne doit jamais perdre de vue que la cuisine, avec son gaz acide carbonique et ses odeurs diverses, est le séjour le plus malsain de toute l'habitation, et que par conséquent c'est à en diminuer les inconvénients que devraient s'attacher les constructeurs. Les lieux d'aisance, quand ils se trouvent dans l'intérieur des logements, doivent être tenus avec la plus grande propreté, car ils deviennent facilement des foyers malsains, et nous ne comprenons pas que bon nombre d'architectes les placent aux environs des cuisines.

Il y a peu de chose à dire de l'ameublement. Depuis un certain nombre d'années, l'industrie du meuble a fait des progrès considérables dans le pays, et l'on fabrique avec les bois indigènes des ameublements d'un bas prix étonnant, dont l'usage se répand de plus en plus. Sur la question de l'éclairage par contre, il ne manque pas de bons conseils à donner. Il n'est peut-être pas un ménage campagnard où l'usage des lunettes ne soit pour ainsi dire obligatoire passé un certain âge. La cause est une fausse économie dans le choix des procédés de lumière artificielle. Il fut un temps où les gens de la campagne n'avaient à choisir qu'entre la lampe au pétrole, la bougie de cire, la chandelle de stéarine ou de suif. A moins de suivre rigoureusement l'exemple des poules dans leur lever et leur coucher, ce qui devient impossible pendant six mois de l'année, il fallait se résigner à se brûler les yeux en famille autour d'une lampe surchauffée, ou à respirer les parfums *sui generis* d'une chandelle de suif; les bougies de cire ou de stéarine ne donnent elles-mêmes qu'une lumière insuffisante pour les travaux d'aiguille des femmes, pour les lectures et les écritures du père de famille ou pour les travaux scolaires des enfants. Heureusement, ces inconvénients auront bientôt disparu devant l'éclairage à l'acétylène. Il se fabrique maintenant des appareils de dix lampes à des prix assez bas pour en assurer la vulgarisation; on pourra se procurer ces instruments aux mêmes faciles conditions que les machines à coudre ou les machines agricoles. Le carbure de calcium est déjà produit à un bon marché étonnant, et les prix vont encore baisser. Avec cela, chaque famille, à la campagne surtout, peut être sa propre compagnie de gaz et se procurer le plus resplendissant éclairage, celui qui se rapproche le plus de la lumière du jour.

Si cet entretien familial intéresse le lecteur du *Journal*, je le continuerai dans mon prochain article.

## Section réservée à la Société d'Industrie Laitière

### Abonnement au Journal d'Agriculture

Avec ce numéro, finit le service du Journal d'Agriculture aux membres de la Société d'Industrie laitière pour l'année 1897; ceux qui ont renouvelé leur souscription à la société pour l'année 1898 recevront le journal à partir du 1er juillet sans interruption. Ceux qui n'ont pas acquitté leur souscription à la société (et il y a un assez grand nombre de sociétés en retard, surtout parmi les membres des syndicats, qui pourtant sont obligés de souscrire), ceux-là, disons-nous, feront bien de se hâter de se mettre en règle, s'ils ne veulent pas souffrir d'une longue interruption dans le service du journal.

**De la vente du fromage et du beurre.**—Dans son numéro du 20 mai dernier, le *Paix Courant* de Montréal donnait à ceux de ses lecteurs, qui vont vendre leur fromage à Montréal, le conseil de ne pas vendre eux-mêmes sur le quai, mais de donner leur fromage à vendre à des commissionnaires de confiance, mieux placés qu'eux pour être bien renseignés sur l'état du marché et sur les besoins des différents acheteurs. Le conseil en soi est très bon et il est certain que, dans la plupart des cas, un bon commissionnaire pourra épargner au vendeur, par son intervention, une somme beaucoup plus considérable que celle de sa commission ; mais on nous dit (sommes-nous bien informés?) que la plupart des bons commissionnaires deviennent acheteurs pour leur propre compte et dans ce cas-là sont-ils en mesure de représenter aussi bien les vendeurs ?

En vue d'obtenir justice au fromage canadien de la province de Québec, il y a longtemps déjà que nous nous sommes prononcés en faveur de la création de Chambres de commerce (ou halles) pour la vente du beurre et du fromage ; notre conviction repose sur le fait, généralement admis aujourd'hui, même par les acheteurs, que dans le mode actuel de vente du fromage, il est impossible aux acheteurs de rendre justice au bon fromage ; tout le fromage d'un district doit être acheté à peu près le même prix, si l'acheteur veut continuer à faire des affaires dans la région. Ceci naturellement ne peut se faire qu'au détriment du bon fromage, et à l'avantage du mauvais fromage ; c'est donc une prime à la mauvaise fabrication, et il semble que tous ceux, qui ont un intérêt à la prospérité de l'industrie laitière, devraient s'entendre pour mettre fin à cet état de choses. Et pourtant, il est loin d'en être ainsi, et il semblerait que, dans la province de Québec, il soit impossible d'établir une chambre de commerce, car si nous en exceptons Cowansville et Richmond, qui sont dans les cantons anglais, nous n'avons aucune chambre de commerce pour la vente des produits laitiers dans la province, ou du moins dans la partie française de la province. A quoi cela tient-il ? A l'infériorité des patrons ou à leur ignorance des avantages de ce mode de vente ? A la mauvaise volonté des vendeurs ou à celle des acheteurs ? Il ne nous appartient pas de trancher la question. Mais croyant sincèrement que la vente publique du fromage serait avantageuse aux patrons, nous désirerions voir cette question traitée à fond par les journaux de commerce. Ces journaux, nous dira-t-on, ne sont pas lus généralement par les patrons. C'est vrai, mais ils sont lus par tous les marchands intelligents de la campagne. Or ceux-ci ne sont-ils pas directement intéressés à ce que les patrons de beurreries et de fromageries fassent le plus d'argent possible avec leur beurre ou leur fromage ? Qui donc pourrait mieux que les marchands de la campagne faire comprendre aux cultivateurs les inconvénients du système actuel de vente et les avantages des chambres de commerce ? Aussi espérons-nous que cette question, que le manque d'espace nous empêche de traiter ici, sera reprise par les journaux de commerce ou les grands journaux quotidiens qui s'occupent des questions commerciales.

**Le fromage vert.**—M. A. W. Grant, un des principaux exportateurs de fromage de Montréal, a publié récemment une correspondance fort intéressante sur le fromage. C'est l'opinion de M. Grant que, malgré le chiffre énorme de nos exportations de fromage, nous pourrions encore les augmenter de 25 pour cent, si seulement la *qualité de notre fromage* était *ce qu'elle doit être et ce qu'elle peut être*. Le fromage Cheddar anglais de choix se vendait récemment 15 à 16 cts la lb., tandis que le fromage Cheddar canadien était laissé de côté à 8 ou 9 cts. Vous voyez d'ici la différence. A quoi tient-elle ? A la différence de qualité. La chose a été signalée l'automne dernier par un expert du Wisconsin, M. John W. Decker. Mais à quoi tient cette différence de qualité ? A ce que nous ne faisons pas bien mûrir notre fromage, dit M. Decker ; à ce que nous vendons notre fromage trop vert, dit M. Grant ; c'est la même réponse en d'autres termes. Excès de jeunesse, défaut de maturité, cela revient au même. Le défaut est si grave, fait un tort si considérable à notre réputation que M. Grant "verrait," dit-il, "avec plaisir un acte du Parlement interdire la vente du fromage qui n'aurait pas au moins dix jours de fabrication." Si les recherches du Prof. Russell, de l'École de Malison, sont concluantes, et nous n'avons aucune raison de ne pas y croire, c'est précisément au bout d'une dizaine de jours que la maturation du fromage Cheddar entre dans sa phase la plus active, laquelle dure environ une quinzaine de jours. D'après les expériences du savant professeur, il nous semble qu'il faudrait au fromage au moins six semaines de maturation

à une bonne température, avant d'être considéré comme mûr. Cette question de la maturation du fromage devrait faire l'objet d'expériences bien conduites. La chose en vaut la peine, puisque M. Grant nous signale d'une part une différence de 7 cents (presque 50 pour cent, par lb. entre le fromage anglais et le nôtre, et que d'autre part M. Decker nous dit que cette différence tient surtout au défaut de maturation de nos fromages.

**La question du mauvais lait.**—Dans la lettre dont nous venons de parler, M. Grant, après avoir parlé du fromage vert, dit de plus : "dans un grand nombre de cas, le fromage est "off flavor," a mauvais arôme, et cela est dû à ce qu'on laisse les vaches boire et manger ce qu'elles veulent; que la traite n'est pas faite proprement et que le lait n'est pas aéré comme il devrait l'être. "A cela, M. J. N. Duguay, de la Baie du Febvre, ajoute dans le *Prix Courant* du 10 courant, que "si l'on rencontre sur notre marché tant de fromages défectueux, cela est dû en grande partie à un manque déplorable de sévérité de la part de certains fromagers qui acceptent trop facilement le lait qu'on leur apporte, sans avoir la fermeté de refuser impitoyablement le lait qui ne remplit pas les conditions voulues pour la fabrication d'un fromage irréprochable, et par conséquent d'une vente assurée à un prix rémunérateur."

D'après ce qui précède, on voit que MM. Grant et Duguay s'entendent parfaitement à condamner le mauvais lait; l'un le reproche aux habitants et l'autre surtout aux fabricants; nous, nous le reprocherons à tous deux; tous deux en effet sont coupables, mais il nous semble qu'il est moins facile de trouver des circonstances atténuantes à la faute des patrons qu'à celle du fabricant. Ainsi, sommes-nous heureux de rappeler aux fabricants, qui sont réellement anxieux de remplir tout leur devoir dans cette question de la réception du lait, qu'ils trouveront dans l'*épreuve du lait au caillé*, un moyen de prouver aux patrons en faute la mauvaise qualité de leur lait au point de vue de la fabrication. Cette preuve une fois faite, nous croyons franchement que les patrons, convaincus que leur lait donne du gaz et un caillé plein de trous, ne se refuseront plus à prendre les précautions de collage, d'aération et de refroidissement que la Société d'industrie laitière leur recommande dans son bulletin No 8, actuellement en distribution gratuite à tous les membres de la Société.

#### *Convention d'été de la Société d'Industrie Laitière, à Roberval, Lac St. Jean*

La Société d'industrie laitière tiendra une convention à Roberval, Lac St Jean, le mercredi trois août prochain. La compagnie de chemin de fer du Lac St Jean a accordé pour cette convention des taux d'excursion très réduits et les autres compagnies les réductions d'usage. Le programme de la convention sera publié dans un prochain numéro.

E. C.

### ELEVAGE DES POULETS

La période la plus dangereuse pour la santé du poulet, comprend les trois premières semaines de son existence. Pendant ce temps notre plus grande attention doit se porter sur l'alimentation et sur le logement. La pratique seule peut nous rendre compétents sur ce point. La lecture des différents traités ne fera pas de nous un éleveur chanceux tant que nous n'aurons pas acquis l'expérience par la pratique. L'étude nous donnera des connaissances, ce qui est très bien; mais la pratique fera de nous un éleveur heureux. La connaissance expérimentale est de rigueur et plus nous en acquerrons, mieux nous réussirons.

L'élevage des poulets est la chose la plus facile si nous savons quoi leur donner, en quelle quantité et quand leur donner. Il y a plusieurs manières de les soigner, il y a différentes nourritures; mais l'essentiel est de ne pas donner en trop grande quantité et de ne pas soigner dans un endroit malpropre où ils prendront les germes de beaucoup de maladies. Voyons ensemble quelle est la meilleure nourriture. Evitons une nourriture qui a suri ou fermenté parce qu'on leur donnera des désordres intestinaux.

Pour les premières 24 et même 36 heures, toute nourriture est inutile et même préjudiciable, la nature ayant pourvu pour ce laps de temps à leur nourriture. La première nourriture à donner consistera en œufs cuits durs, coupés en très petits morceaux et assai-

sonnés d'un peu de sel et de poivre. Des os finement pulvérisés ajoutés aux œufs seront d'un grand service pour leurs os délicats. Ne donnons des œufs qu'une fois, car ils occasionnent des désordres de l'intestin, ce qui est mortel pour ces petits êtres. Donnons leur que la quantité qu'ils peuvent manger, donnons souvent et peu à la fois. La seconde nourriture consistera en pain sec trempé dans du lait doux, puis pressé dans la main de manière à enlever tout le liquide possible. Du quatrième au cinquième jour, nous nous trouverons bien de la préparation suivante :

Fleur de blé d'Inde  $\frac{1}{2}$  livre, gru  $\frac{1}{2}$  livre, avoine moulue  $\frac{1}{2}$  livre, orge moulue  $\frac{1}{2}$  livre, son  $\frac{1}{2}$  livre, ajoutez un peu d'eau et faites cuire dans un four. Donnons cette nourriture plusieurs fois par jour et peu à la fois, en ayant soin de rendre la nourriture humide par l'addition d'un peu d'eau. Des os broyés bien fins ajoutés à cette préparation seront d'un grand avantage. Vers le dixième jour nous pouvons donner de la graine de mil ou du blé cassé, que les poulets mangeront avec avidité. Enfin à trois semaines ils mangeront le blé entier et le blé d'Inde cassé. Variions la nourriture et appliquons nous à donner la nourriture qu'ils mangent le mieux. Quand nous commençons à donner le grain sec ou autre nourriture sèche, il faudra avoir soin de leur donner de l'eau à boire. Plaçons l'eau dans un vase où les poulets ne pourront pas mettre les pattes, dans un endroit qui n'est pas exposé aux ardeurs du soleil, et renouvelons l'eau souvent afin qu'elle soit fraîche et agréable à boire.

Quant aux boîtes d'élevage, elles sont toutes bonnes, du moment que nous les tenons bien propres, bien sèches et à l'abri des grandes pluies.

Rappelons nous toujours que l'humidité est l'ennemie mortelle des jeunes poulets.

Dr J. H. BASTIEN.

Rigaud, P. Q.

**Moyen d'empêcher les poules de couvrir.**—Chacun connaît le système de tremper la poule dans un seau d'eau. Il est le plus souvent inefficace et reste toujours dangereux. Le moyen le plus simple est de sortir la poule de son poulailler et de la laisser en liberté. On lui donne une légère purgation consistant en une cuillerée à bouche d'huile de ricin, qu'on lui fait avaler de force, et on l'oblige à coucher dehors sur un perchoir à l'air libre. Enfin on lui donne une nourriture rafraîchissante composée surtout de verdure.

Au bout de trois jours à peine de ce régime, toute velléité d'incubation a disparu.

## Conseils pratiques sur la conduite des arbres fruitiers en berger

PAR LES R.R. P.P. TRAPPISTES DE N.-D DU LAO, OEA

### Du Fraisier

La fraise est un fruit excellent, très sain et que l'on peut facilement récolter toute l'année avec un peu de soin.

On peut diviser les fraisiers en deux catégories : les fraisiers à gros fruits qui ne produisent qu'une fois au printemps, et les fraisiers des quatre saisons, donnant des fruits plus petits, plus parfumés, et durant toute la belle saison.

Parmi les fraisiers à gros fruits, les plus recommandables sont :

**Jumbo.**—Grosse fraise rouge et blanche, d'un goût exquis et d'une précocité remarquable.

**Wilson's Albany.**—Un peu moins grosse que la précédente, plus rouge et plus productive. La chair est plus parfumée et plus délicate.

**Duc de Montmorency.**—Variété nouvelle, qui produit abondamment, et est d'une très grande rusticité.

Les fraisiers de la 2e catégorie conservent le plus souvent le nom générique "des 4 saisons," bien que d'un pied à l'autre les fruits peuvent différer, très-peu d'ailleurs, pour la grosseur.

Le fraisier demande une terre douce, de consistance moyenne, et fumée l'année précédente ; il redoute les fumures fraîches, et exige une humidité constante. On aura soin par conséquent de planter les fraisiers sur une planche bien nivelée et aux bords relevés afin que les eaux de pluie ne s'écoulent pas facilement.

Les stolons ou *coulants* sont la plaie du fraisier ; ils épuisent le pied-mère, nuisent à la production, au volume et à la qualité du fruit. Ils doivent être supprimés au fur et à mesure de leur apparition, sur tous les fraisiers sans exception, qu'ils soient à petits ou à gros fruits.

Au bout de trois ans, le fraisier ne rapporte presque plus ; il vaut mieux alors refaire une nouvelle plantation. Elle sera renouvelée tous les ans par tiers.

**Préparation du terrain.**—Nous avons vu que le fraisier redoutait les fumures fraîches. En conséquence, sur le terrain destiné à cette culture, répandez, à raison de 45 minots à l'arpent, de la cendre mélangée avec de la colombine ou curure de poulailler. Labourer à deux fers de bêche, puis hersez de façon à bien niveler votre terrain, et à bien amalgamer votre engrais avec le sol.

**Plantation.**—Cela fait, vous tracerez au cordeau, dans la longueur de votre terrain, des lignes espacées de 1 pied à 1 pied et demi si vous cultivez en jardin, et de trois pieds au moins, si vous cultivez en grand, afin de passer la houe à cheval.

Vous plantez vos fraisiers en opérant comme pour les plants de légumes. Espacez vos plants dans chaque ligae de 18 pouces. Aussitôt après la plantation, donnez un bon arrosage si le besoin se fait sentir.

Les soins subséquents à donner sont le binage et la destruction des stolons.

Les plantations du mois d'août réussissent toujours bien. On a avantage à planter à cette époque, car on gagne une année pour la production.

On devra, à l'entrée de l'hiver, recouvrir la plantation de fraisiers avec un paillis de paille ou de feuilles mortes ; ou bien y planter des branches d'arbres verts, pour y faire accumuler la neige.

### Du Framboisier

Le framboisier aime les terrains légers, graveleux et redoute les sols humides et froids. Le sol doit être profond et riche. Abandonné à lui-même, le framboisier donne des fruits petits, sans saveur et peu nombreux. Les soins et la culture se bornent aux binages fréquents et à l'enlèvement des branches qui auront rapporté. Une tige de framboisier pousse une année, rapporte l'année suivante et meurt. Cet enlèvement se fera donc aussitôt après la récolte. Il faudra réduire dans une proportion considérable le nombre de drageons qui pousseront autour du pied-mère et tendraient à apporter dans la plantation l'épuisement et la confusion.

Les meilleures variétés sont les suivantes :

**Caroline.**—Fruit jaune, plant vigoureux et rustique.

**Cuthbert.**—Variété remarquable pour la qualité de son fruit, qui remporte toujours les plus hauts prix sur les marchés ; fruit rouge, plant vigoureux.

**Golden Queen.**—Fruit jaune doré, tout à fait recommandable ; plant vigoureux.

Aux variétés ci-dessus décrites, il convient d'ajouter les deux suivantes qui se rangent parmi les mûres :

**Kittatiny Black Cap.**—Fruit très gros, chair riche et excellente ; se vend très bien.

**Watchusset thornless.**—Fruit de grosseur moyenne et de bonne qualité. Il est avantageux, pour ces deux dernières variétés, de pincer l'extrémité de leurs jeunes pousses quand elles ont atteint une hauteur de 10 à 15 pouces. Ce pincement leur fait émettre des branches latérales, ce qui augmente la production.

(A suivre.)

## Table Générale des Matières

(DE JANVIER A JUIN 1898)

## AGRICULTURE

Acétylène, Eclairage à l'.....	103	Engrais chimiques.—Augmentation de la valeur nutritive des fourrages par l'emploi des.....	162
Adulteration du beurre par l'acide borique.—Circulaire officielle.....	131	Engrais liquides. Valeur des.....	51
Avoine.....	67	Essais et expériences de culture en 1897.....	7, 40
“ —Culture intensive de l'.....	149	Expositions.....	19, 136, 137, 150, 166
Azote insoluble du sol.—Comment utiliser l'.....	20	Ferme Expérimentale d'Ottawa.—Distribution de graines de.....	1
Beauce.—A travers le comté de.....	36, 129	Feu.—Gare au.....	19
Bibliothèque du cultivateur.....	7, 2, 38, 53, 68, 89, 164, 176	Foins.....	161
Blé.—Culture du.....	37, 87	Fourrages verts.....	100, 114
“ de printemps.....	67	Fumier. — Voiture à épandre le.....	148
“ et purin.....	114	“ —Bon emploi du.....	50
“ —Sources d'approvisionnement du.....	23	Gelée.—Utilisation de la.....	87
“ —Voies de transport au Canada.....	23	Gesse des bois.—Culture de la.....	82
Blé-d'Inde de Szekeley.....	8	“ —Graine de.....	33
“ —Engrais pour.....	149	Graines de la Ferme Expérimentale d'Ottawa.—Distribution de.....	1
Bouillie bordelaise et vert de Paris.....	125	Grains dans la Beauce.—Culture de.....	130
Brevets d'invention.....	18, 88, 134	Grains et graines.—Bonnes variétés de.....	66
Canaux.—Projets de.....	71	Gratte à neige.....	85
Cave à fumier.....	6	Humus dans le sol.—Importance de l'.....	66
Cendres de bois.....	66, 130	Lait concentré.....	87
Cercle agricole de St-Cuthbert, Berthier.....	80	Laitue en hiver.—Culture de la.....	31
“ “ des Trois Rivières.....	80	Lin pour la fibre et la graine.—Culture du.....	116
“ “ —Amendements à la loi des.....	49	Loi des cercles agricoles.—Amendements à la.....	49
“ “ —Avis.....	17	Lupin comme engrais vert.—Culture du.....	149
“ “ —Les.....	115	Manuel d'agriculture.—Avis.....	114
Champs de démonstration.....	18, 165	Mérite agricole, 1897.—Concours de—Visite des fermes.....	2, 17, 145, 164
Chaux.—Valeur et emploi de la.....	22	Mérite agricole pour 1898.—Concours de.....	113, 129
Chemins.—Amélioration des.....	37, 97	Nitrate de soude.....	149
“ d'hiver.....	85	Notes météorologiques de l'observatoire de Québec.....	39, 79, 80, 101, 160, 176
“ Les.....	85	Orge.....	66
Chronique commerciale.....	23, 70, 89, 103, 183	Patates.—Culture économique.—Germe.....	147
Concours.....	99	Patates de semence rondes ou en morceaux.....	40
Concours de Mérite Agricole pour 1897		Patates.—Gale des.....	40
Visite des fermes.....	2, 17, 145, 164, 180	Pâturages.....	99
Concours de Mérite agricole 1898.—Avis.....	113, 129	“ —Soin des.....	100
Conseil d'Agriculture. — Séances des 21, 22 et 23 décembre 1897.—Extrait des résolutions.....	81	Phoques de la mer Behring.....	89
Conseil des Arts et Manufactures.....	86	Phosphate Thomas.....	162
Couches froides.—Repiquage du tabac en.....	135	Plantes industrielles.....	20
Crédit agricole.—Le.....	137	Plantes sarclées.....	100
Crochet fouilleur Richard.....	41	Plâtre.....	100
Culture modèle.....	146, 167	Pois.....	67
Eaux d'égout.—Utilisation agricole des Ecole d'agriculture de Compton.—Visite à l'.....	114	Pommes de terre (voir aussi patates).....	
Ecole de Guelph.....	55	“ “ —Engrais pour.....	133
Ecole ménagère de Roberval, Lac St-Jean.....	32	“ “ —Fumure des.....	17
Economie domestique.....	117, 183	“ “ précoces.....	87
		Prairies.—Fumure des.....	148

Puits.—Eau dure .....	39	Tabac.—Bulletin sur le.....	134
Purin.—Fosses à.....	35	“ —Considérations générales...	101
Rapport du département d'agriculture d'Ontario.....	55, 66	“ —Engrais pour le.....	130
Rats et souris.—Remède contre les...	55	“ et l'engrais Victor.—Le.....	133
Scories de déphosphoration.....	162	“ —Le.....	53, 54, 55, 68
Sel.—Fabrication du sel au moyen de la gelée.....	87	“ —Plantation.—Nombre de feuil- les.—Drageons, etc.....	148
Sélection de grains de semence .....	66	“ —Renseignements pratiques....	135
Société d'agriculture modèle (Shef- ford).....	134	Trèfle alsike sur les prairies gelées.— Croissance spontanée de.....	40
Sociétés d'agriculture et cercles agri- coles.—Avis.....	99, 161, 177	Trèfle et les cercles agricoles.....	162
Suie de cheminée.....	132	Trèfle.—Pourquoi le cultivateur doit cultiver le.....	37
Syndicats.—Aux secrétaires des.....	151	Trèfles.—Graine de.....	162
Syndicat des cultivateurs de la pro- vince de Québec.....	16, 48, 64, 79, 112, 160	Trèfles.—Les.....	161

### ANIMAUX DE LA FERME

Alimentation des vaches laitières.....	56	Œufs et volailles en Angleterre.....	149
Animaux malades.—Obligations des propriétaires d'.....	25	Peaux vertes .....	19
Animaux.—Soins à donner aux.....	42	Pneumo-Entérite contagieuse.....	108
Anorexie (Méd. vétérinaire).....	108	Poules. Comment soigner les.....	10
Apiculture.—Cire gaufrée, ses avan- tages .....	12, 29	“ —Moyen d'activer la ponte des.	59
Apiculture.—Ruches à cadres mobiles	12	“ —Pour empêcher de couvrir...	187
Bacon .....	168	Poulets—Elevage des.....	186
Basse-cour de Rigaud.....	68	Rations pratiques pour vaches laitières.	28, 44
Chevaux qui ruent.....	45	Tuberculose.—Bovidés tuberculeux.— Virulence du lait .....	105
Charbon .....	57	“ chez les bêtes à cornes.— La.....	170
Cochon par vache.—Un.....	100	“ des bêtes à cornes. ....	25
Consultations.—Questions et réponses.	91	“ —La.....	125, 140
Corne sèche.....	44	Tumeur sur le garot.....	45
Eau très pure qu'il faut aux vaches.— C'est de l'.....	58	Vaches difficiles à traire.....	75
Engraissement des bestiaux.....	155	Vaches laitières.—Alimentation.....	56
Entorse dorso-lombaire.....	58	“ “ en Ontario.—Alimen- tation des.....	72
Gonflement etc .....	108	“ “ —Rations pratiques pour.....	28, 44
Gourme des poulains .....	29	Veaux.—Abreuvoir des.....	35
Hydarthrose.....	28	“ —Parcs à.....	34
Importateurs d'animaux.—Aux .....	98	Viande.—Appareil pour fumer la.....	21
Incubateurs.....	73	Volailles.—Amélioration des.....	59, 153
Lait.—Augmentation de la matière grasse du.....	120	“ — <i>Cornish Indian Game</i> .....	172
Mal de corne.....	58	“ —Os.—Lait écrémé.— Petit lait.....	73
Mammite .....	142	“ pour les marchés britanni- ques.—Apprêtage, embal- lage et expédition des.....	173
“ contagieuse .....	28		
Œufs en hiver.—Ponte des.....	38		
Œufs et volailles de races pures.....	58		

### ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

Ados et côtières.....	156	Arbres Fruitiers—Fumure des.....	109
Arboriculture fruitière.—Stations d'...	63	“ “ —Plantation des.....	76
Arbres à planter.—Hauteur des.....	61	“ “ —Soins à donner après la plantation.....	77
“ fruitiers.—Choix du plant. ....	61	Art de greffer.—L'.....	115
“ “ —Choix et préparation du sol.....	62	Boîtes pour tomates et fruits.....	156
“ “ —Distribution par la société d'Horticultu- re du comté de l'Islet	32	Bouillie bordelaise et vert de Paris....	125
“ “ en verger.—Conseils pratiques sur la con- duite des.....	61, 76, 94, 109, 127, 144, 158, 187	Carié (pommiers).....	127
		Cerisiers.....	93, 144
		Chancre (du pommier).....	112
		Chenilles .....	127
		Chenilles du groseillier et du gadellier. —Remède contre.....	163



Chou de Chine.....	30	Poiriers.....	128, 144
“ marin (Crambé).....	92	Pois-asperge.....	8
“ verts non pommés.—Chou cavalier, frisé.—Brocoli branchu....	14	Pommés à évaporer.—Variétés de....	111
Cidre.—Fabrication du.....	111	“ d'automne.....	95
Côtières.....	156	“ —Dessiccation des.....	110
Culture fruitière en Ontario.....	156	“ d'été.....	95
Dessiccation des pommes.....	110	“ d'hiver.....	96, 110
Eclaircissement des fruits.....	79	Pommeters.....	110
Engrais pour les arbres fruitiers.....	62	Pommier.—Maladies du.....	112
Etrangement de la tige (du pommier).....	112	Pommiers.....	95
Fraises. — Cueillette, conservation et emballage. — Art d'accommoder les fraises.....	174	Pou de San José.....	175
Fraisier. Variétés. — Terrain.—Plantation.....	122, 187	Pruniers.....	144, 158
Fraisier.—Plantation.—Soins.—Semis.....	142	“ —Remarques sur la culture des.....	15, 46
“ —Culture forcée.—Production de fruits tardifs.—Engrais.—Maladies du fraisier.....	157	Puceron lanigère.....	127
Fraises.—Propriétés médicinales des..	174	Pucerons verts.....	127
Framboisiers.....	188	San José scale (pou de San José)....	175
Fruits.—Cueillette, emballage des....	94	Sols (pour arbres fruitiers).....	62
“ de 1897.—La récolte de.....	35	Sucre d'érable.....	36
“ desséchés—Empaquetage des.....	110	“ en Angleterre.—Possibilités de l'exportation de notre.....	60
Fruitier.....	94	Sucrerie d'érables—Exploitation d'une	30
Graines potagères dans une once.—Quantité de.....	64	Tache de la pomme.....	128
Kermès coquille ou tigre sur bois.—Remède.....	124	Tavelure (des pommiers).....	128
Kermès ou tigre sur bois.....	128	Tomates.—Engrais chimiques pour les	149
Mastic à greffer.....	62	Tuteurs.....	77
Mousses et lichens (pommiers).....	127	Vergers en 1898.—Nouveaux.....	88
Oignons.....	20	“ exposés au nord dans les climats froids.....	64
Pépinière du village des Aulnaies....	68	“ —Traitement au pulvérisateur dans les.....	12
Plantes dans nos maisons. — Cultivons des.....	48	Ver rongeur du pommier.....	48, 128
Plantes d'appartement.—Soins des....	47	“ tarière.....	127

**CONSTRUCTIONS RURALES**

Abreuvoir des veaux.....	34	Constructions rurales.—Etable modèle, Ecurie, etc.....	4, 33
Brouette à foin.....	163	Ecuries.—Pontage des.....	38
Clôtures.....	100	Etable modèle.....	4
“ pour terrains rocheux ou marécageux.....	51	Fosses à purin.....	38
Coffre à grain improvisé.....	20	Moulins à vents.....	38
		Pontage en épinette.....	148

**INDUSTRIE LAITIÈRE**

Abonnement au <i>Journal d'Agriculture</i> .....	184	Comices agricoles.—Programme des... ..	26
Beurre.....	168	Concours de produits laitiers en 1898... ..	177
“ —Adulteration par l'acide borique, etc.....	131	Convention à Roberval.....	186
“ en 1897.—Prix du.....	169	Ecole de laiterie de St-Hyacinthe.....	9, 41
“ et fromage.....	36	Epreuve au caillé d'après la méthode du Wisconsin.....	139
“ —Expédition du.....	99	Fromage.....	169
“ Honteux empaquetage du.....	152	“ mauvais.....	151
“ Moisissure du.....	9	“ vert.....	185
“ verni.....	19	Hygiène et fabriques de beurre et de fromage.....	74
Beurreries et fromageries.—Inspection des.....	86	Industrie laitière.—La saison de 1898..	104
Cercles agricoles et l'industrie laitière.—Les.....	42	“ “ menacée.—L' (Turberculose).....	170
Chambres centrales de maturation pour le fromage.....	86	Industrie laitière.—Règlements pour le Hanovre.....	42, 56

Industrie laitière.—Sauvons notre.....	132	Syndicats à St-Hyacinthe.—Réunion des inspecteurs de.....	120
Lait.—Avantage de la production du lait sur celle du bœuf.....	43	Syndicats.—Aux secrétaires des.....	119
“ —Bulletin sur les soins du.....	170	Syndicats de beurreries et de fromagies	42
“ —Contamination du.....	56	Traite et traitement du lait.....	57
“ —Question du mauvais.....	186	“ —Fréquence de la.....	120
Rapport au ministre du commerce (de Lord Strathcona).....	168	“ —La manière dont la traite est faite.....	120
Réfrigérants.—Service de chars.....	170		

## Index des Gravures

Abreuvoir des veaux.....	35	Coffre à grain.....	20
Appareil pour fumer la viande.....	21	Crochet fouilleur Richard.....	41
Beurre.—Honteux emballage du.....	152, 153	Etable modèle.....	5
Blé d'Inde de Szekely.....	8	Fraise <i>Jucunda</i> .....	143
Boîte pour tomates et fruits.....	156	“ <i>Triomphe de Gand</i> .....	142
Brouette à foin.....	163	Fraisier.—Coulants de fraisier.....	123
Cadre de ruche amorcé avec des frag- ments de rayons.....	29	Gesse des Bois ( <i>Lathyrus sylvestris</i> <i>Wagneri</i> ).....	83
Chevaux qui ruent.....	45, 46	Gratte à neige.....	86
Chou brocoli branchu.....	14	Miel.—Extraction du miel au moyen de l'extracteur centrifuge.....	12
“ cavalier.....	13	Parcs à veaux.....	34
“ de Chine (Pak-Choï).....	30	Pois-Asperge.....	8
“ marin ( <i>Crambe</i> ).....	92	Poule pondeuse.—Type de.....	152
“ frisés et panachés.....	14	Volailles <i>Cornish Indian Game</i> .....	174
Cire gaufrée.....	13		
Clôtures pour terrains rocheux.....	52		

## SYNDICAT DES CULTIVATEURS DE LA PROVINCE DE QUEBEC

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.

Monsieur l'abbé J. Marquis a été nommé administrateur général du syndicat.

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, cendre, etc., etc.

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

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces : chevaux, bestiaux, moutons, porcs, volailles, de toutes les races, y compris des reproducteurs "Jersey-canadiens." Nous invitons tous ceux qui ont des animaux enregistrés de toutes races, à bien vouloir les indiquer au syndicat.

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 centins par membre. Un cercle se composant de plus de 100 membres ne paiera jamais plus de 10 piastres.



Voulez-vous vous abonner a un bon Journal quotidien .. ?...

# LISEZ "LA PATRIE"

# La Patrie



Le Journal le mieux renseigné  
Le Journal le mieux fait  
Le Journal le plus varié  
Le Journal le plus véridique

Les cultivateurs trouveront tous les jours dans "LA PATRIE" les derniers prix du marché.

12 mois = \$3.00.

Numero échantillon  
envoyé gratuitement  
sur demande. ....

6 mois = \$1.00.

77, 79 & 81 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

## ROOFS FOR THE BARN.



... Une bonne éta-  
ble n'est pas une  
bonne grange à  
moins qu'elle ait  
un bon toit.

Conséquemment nous vous ferons re-  
marquer l'importance qu'il ya de s'en-  
quérir de la durabilité de nos bardeaux  
d'acier avant de rien décider au sujet du  
toit de votre grange.

Nous garantissons que tous nos maté-  
riaux d'acier sont à l'épreuve de l'eau,  
du vent et de la tempête et durent aussi  
longtemps que l'existence d'un homme.

### Nous vous donnerons

le bénéfice de notre expérience, de  
32 ans en fait de toits, nos catalogues il-  
lustrés, et les meilleurs renseignements  
sur ces articles sur demande par carte-  
postale.

**The Pedlar Metal Roofing Co.,**  
OSHAWA, ONT.

**Gagnez**  
**\$30**  
**par**  
**Semaine**

**Nous demandons des Hommes**  
**de confiance**

dans chaque localité, permanent ou pour  
voyage, pour introduire une nouvelle décou-  
verte et voir à nos annonces. L'expérience  
n'est pas requise. Emploi permanent. Sala-  
ire ou commission. \$65 par mois, plus  
\$2.50 pour les dépenses journalières. Si  
vous le désirez, l'argent sera déposé au com-  
mencement dans n'importe quelle banque.  
Ecrivez de suite.

6-16-20 WORLD MEDICAL ELECTRIC CO., LONDON, ONT.



## LUMP JAW.

*Est maintenant guérissable.*  
*Sur-Vif et pour de bon.*

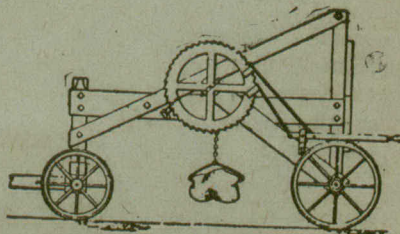
**FLEMING BROS., Chimistes,**  
**St-George, Ont.**

ont un remède qui guérit vivement les  
cas les plus opiniâtres. Fourni par la  
poste sur bonne garantie. Prix \$2.00.  
Information et renseignement gratis.  
*Mentionnez ce journal.* 6-28-20

## Le Nouvel Arrache-Pierres et Souches

### Breveté de LEMIRE.

Capable de soulever 18,000 lbs.  
N'a pas d'egal.



Pour soulever et porter des pierres, etc., les placer pour cons-  
truire des clôtures jusqu'à 5 pieds de hauteur et laisser la terre  
propre pour les faucheuses et les moissonneuses.

Après avoir ajusté les crochets sur la pierre, tout ce qui est  
nécessaire est de faire jouer le levier.

Vous pouvez soulever un objet, le transporter et le placer  
sur une clôture de pierres en dix minutes.

Les sociétés agricoles et les clubs de cultivateurs devraient  
l'acheter. Prix modérés. Pour détails complets, s'adresser à

**A. LEMIRE, prop., Wotton, Que.**  
ou Fonderie de Plessisville, Somerset, Que.

## ABEILLES

Italiennes—Hybrides— On demande  
Toutes reines—Fourni- De la Cire  
tures pour Ruches— A Echanger  
Meilleure Qualité. Ou a Vendre.

Procédé patente de WESD pour fondations

GOOLD, SHAPLEY & MUIR CO. Lim., Brantford, Can.

# FROMAGE

A 5 Cents



# BEURRE

Invendable

Est le produit de certaines manufactures, même quand le lait est de première qualité et que le fabricant est un homme d'expérience; mais toutes les manufactures installées avec nos machines les plus modernes donneraient dans les mêmes conditions que des produits de première classe.

**Rappelez-vous que le meilleur est toujours le moins cher.**

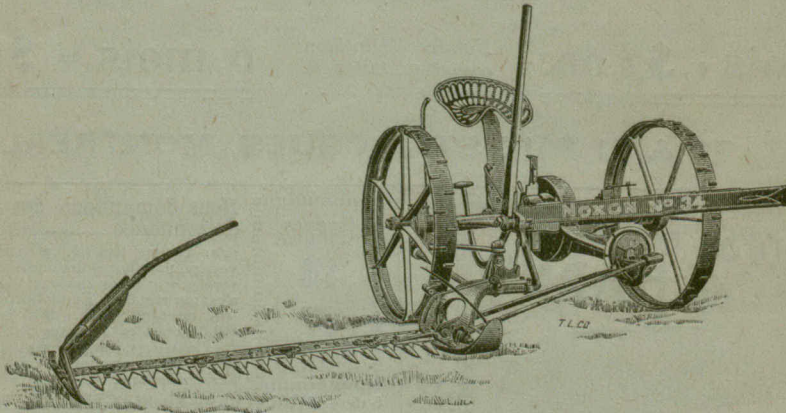
Si vous désirez le meilleur, écrivez-nous ou venez nous voir.

145 rue St-Jacques,  
MONTREAL

**CARRIER LAINE & CO.**  
LEVIS, QUE.

263 rue St-Joseph,  
QUEBEC

## La plus nouvelle et la dernière



## Faucheuse Noxon, avec Faulx sur le devant

forte, peu de tirage, travail parfait. Poids de la faulx égalisé par celui du conducteur.  
Levier à pied pour lever instantanément la faulx. Toutes les dernières améliorations.

**Noxon Bros. Manufacturing Co., Limitée.**

Ingersoll,  
Ont.

Bureau et Succursale pour la Province de Quebec: 212 Rue St-Paul, Montreal, coin Place Jacques-Cartier.

## Le célèbre wagon "Milner" pour la ferme.

The Milner-Walker  
Wagon Works Co., Ltd.

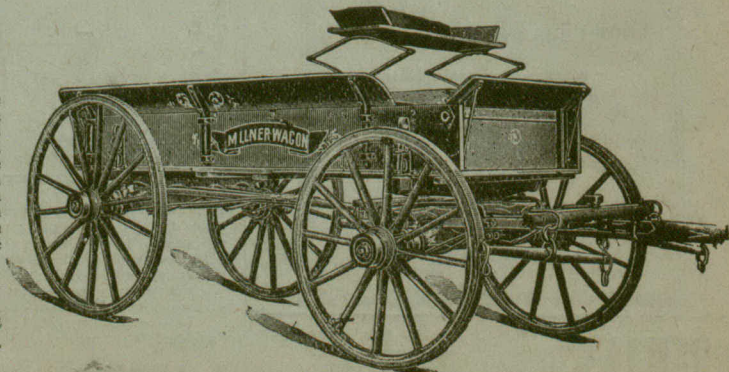
WALKERVILLE, Ont.

Compagnie manufacturière de camions pour la ferme, le fret, la grosse charge, chariots, camions et charrettes à bascule de tout genre.

Tous les wagons sont munis de "bras d'Hercules" et du coussin breveté en caoutchouc. Pour la durabilité, le fini et la construction ces wagons n'ont pas d'égaux au Canada. Ecrivez pour Catalogue illustré.

Prix et Conditions aux Agents.

Seuls Agents pour la  
Province de Québec:



**THE WORTMAN & WARD M'FG CO. Limited,**

60 RUE MCGILL,  
MONTREAL.