

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
- Covers damaged/
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing/
Le titre de couverture manque
- Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material/
Relié avec d'autres documents
- 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
- 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.

- Coloured pages/
Pages de couleur
 - Pages damaged/
Pages endommagées
 - Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées
 - Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
 - Pages detached/
Pages détachées
 - Showthrough/
Transparence
 - Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression
 - Continuous pagination/
Pagination continue
 - Includes index(es)/
Comprend un (des) index
- 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: Les pages froissées peuvent causer de la distorsion.

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
								✓			



Publié pour le département de l'Agriculture de la Province de Québec (pour la partie officielle,) par
Eusèbe Sénécal & fils, Montréal.

Vol. XV, No 9.

MONTREAL, SEPTEMBRE 1892.

{ Un an \$1.00
payable d'avance

Abonnements à prix réduits.

“ En vertu de conventions expresses avec le gouvernement de la province de Québec, l'abonnement au *Journal d'agriculture* n'est que de *trente centins par an* pour les membres des sociétés d'agriculture, des sociétés d'horticulture, des cercles agricoles et de la Société d'Industrie laitière, pourvu que tel abonnement soit transmis, d'avance, à MM. Sénécal & fils, par l'entremise du secrétaire de telle société ou cercle agricole.”—RÉDACTION. Toute matière destinée à la rédaction doit être adressée à M. Ed. A. Barnard, Directeur du Journal d'agriculture, etc., Québec.

PARTIE OFFICIELLE.

Table des matières.

AVIS—LIVRES DE GÉNÉALOGIE.....	129
ÉCOLES VÉTÉRINAIRES.....	130
AVIS—DISTRIBUTION GRATUITE DE PLANS DE GRANGE-ÉTABLE ET DE BROCHURES SUR LE DRAINAGE.....	130
LES LOIS AGRICOLES DES PROVINCES MARITIMES—Lettre de M. G. A. Gignault—Nouvelle-Ecosse, Sociétés, Conseil et Ecole d'agriculture—Fabrique de lait condensé—Arboriculture fruitière—Nouveau Brunswick, Sociétés et Conseil d'agriculture, Haras national—Île du Prince Edouard, Sociétés d'agriculture—Ecoles de laiterie—Races d'animaux—Conclusion, amélioration du bétail et cercles agricoles.....	130
SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC—Avis très important—Fabrication du fromage, conseils pour les mois de septembre, octobre et novembre—Avis important, Les produits laitiers à Chicago.....	132
UNE ÉCOLE DE LAITERIE—Ecole pratique à St-Hyacinthe.....	134
SYNDICAT DES CULTIVATEURS, ayant droit d'action dans toute la province de Québec—Documents s'y rapportant—Lettre de Son Eminence le Cardinal Taschereau—Circulaire.....	135
APPRÉCIATION DE NOS PRODUITS AGRICOLES EN ANGLETERRE.....	137
PRÉPARATION DES FRUITS, ETC., POUR L'EXPOSITION DE CHICAGO—Lettre de M. A. Dupuis.....	137
LES AVANTAGES DU SILO—Résultats obtenus à l'Ecole d'agriculture de L'Asomption.....	138
NOS GRAVURES.....	138
ECHO DES CERCLES—Cercle agricole de Stanfold, juillet 1892—Stance de fondation.....	138
Cercle agricole de Wotton, juillet 1892—Assurances agricoles..	138
LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE No 2 DE TERREBONNE—Lettre du Dr W. Grignon.....	138

TABLEAU COMPARATIF DE LA VALEUR DES FOURRAGES, GRAINS, ETC., au point de vue alimentaire et aussi des engrais.....	139
EXTRAIT DES NOTES DE VOYAGE D'UN CONFÉRENCIER AGRICOLE—Renseignements intéressants.....	139
CORRESPONDANCE—Bulletins de la Ferme expérimentale d'Ottawa—Caveau à patates—Vert de Paris pour les mouches à patates—Déchets de boucherie—Peinture à bardeaux—Couverture pour veillottes—Apiculture—Engrais de poisson—Conservation du blé-d'inde, Blé-d'inde et paille—Silos et ensilage—Navette—Tauro ayant quatorze trayons—Vache qui tarit.....	140
SYNDICAT DES CULTIVATEURS (ayant droit d'action dans toute la province de Québec)—Bulletins d'adhésion.....	143

Avis.—Livres de généalogie.

Le docteur J. A. Couture (49 rue des Jardins, Québec,) est le secrétaire des livres de généalogie des races bovines et chevalines canadiennes, et des livres de généalogie des différentes races ovines et porcines récemment ouverts par le Conseil d'agriculture.

Prière de lui adresser, à l'avenir, toute demande d'enregistrement à ces différents livres de généalogie ainsi que toutes lettres, documents, etc., s'y rapportant.

Toute lettre demandant une réponse doit inclure un timbre de trois centins.

ED. A. BARNARD,

Secrétaire du Conseil d'agriculture et
directeur du *Journal d'agriculture.*

Ecoles Vétérinaires.

Nous attirons l'attention des intéressés sur l'annonce, dans notre dernière page, au sujet de l'étude de l'art vétérinaire. Mais nous les avertissons que les livres qu'ils peuvent ainsi se procurer seront en anglais pour la plupart. De plus, comme nous possédons dans la province plusieurs écoles vétérinaires, nulle personne ne devrait soigner les animaux sans avoir obtenu préalablement un diplôme de l'une de ces écoles.

E. A. B.

Avis.—Distribution gratuite de plans de grange-étable et de brochures sur le drainage.

L'honorable M. L. Beaubien, commissaire de l'agriculture et de la colonisation, désire que nos informions nos lecteurs qu'ils pourront obtenir gratuitement, en s'adressant au secrétaire du département, à Québec, des plans de grange-étable ainsi que des brochures sur le drainage des terres.

Les lois agricoles des Provinces maritimes.

Nous attirons tout spécialement l'attention de nos lecteurs sur le document très important que M. Gigault, Assistant Commissaire de l'agriculture, nous fait l'honneur de nous adresser. Tout est important dans ce rapport. Mais les suggestions faites en vue d'encourager les cercles agricoles méritent l'attention spéciale de nos législateurs. Rien ne serait plus utile, à notre avis, rien ne saurait améliorer plus tôt notre agriculture, que des encouragements rationnels à accorder à nos cercles, déjà si utiles et dont l'action bien-faisante serait bientôt décuplée.

E. A. B.

Québec, 27 août 1892.

MONSIEUR Ed. A. BARNARD,
Directeur du *Journal d'Agriculture*,

Monsieur, — Comme membre de la commission sur le régime des boissons, je viens de visiter les capitales et les principales parties des provinces maritimes.

Conformément aux instructions de l'honorable M. Beaubien, j'ai en même temps étudié les lois agricoles de ces provinces et leur fonctionnement.

Je me permets de vous communiquer les renseignements que j'ai recueillis et que vous pourrez publier; ils pourront peut-être intéresser quelques uns de vos lecteurs.

NOUVELLE-ECOSSE.

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

A Halifax, j'ai eu l'avantage de m'entretenir assez longuement avec M. George Lawson, secrétaire du département de l'agriculture.

Dans cette province, la loi permet d'établir autant de sociétés d'agriculture que les cultivateurs désirent en former. Pour organiser une société il faut seulement 25 membres et \$40.00 de souscriptions. L'an dernier, il y avait dans les dix-huit comtés de la Nouvelle Ecosse 81 sociétés, dont huit dans le comté de Lunenburg; le nombre des membres s'est élevé à 4159; les souscriptions à \$5,211.20 et les octrois du gouvernement à \$6,432.00.

Quoique le gouvernement soit autorisé à donner, en octrois, le double du montant des souscriptions jusqu'à concurrence de \$400.00 par comté, on remarquera que les souscriptions des cultivateurs ne sont pas loin d'être égales à l'octroi de la Législature. Je ferai observer en passant, que dans la province de Québec, en 1890, les souscriptions des membres des sociétés se sont élevées à \$25,136.69 et les octrois du gouvernement à \$35,978.30. D'après les renseignements que j'ai recueillis, les sociétés de la Nouvelle-Ecosse sont très populaires et font beaucoup de bien. Elles s'occupent surtout de l'amélioration du bétail; toutes, elles achètent des animaux reproducteurs. Si je m'en rapporte à M. Smith, directeur de l'école d'agriculture, ces sociétés sont en même temps, dans une certaine mesure, des cercles agricoles;

elles sont autorisées à consacrer une partie de leurs fonds à l'achat de publications agricoles; elles se réunissent de temps à autre pour entendre des conférences données par quelques uns de leurs membres ou par des conférenciers du gouvernement. L'hiver dernier, M. Smith lui-même a donné plusieurs conférences en présence des membres de ces associations.

Le dernier rapport du département donne les noms de plusieurs ouvrages agricoles que le commissaire conseille à ces sociétés de se procurer. Dans ce rapport on constate les efforts spéciaux que fait chaque société pour l'amélioration du bétail ou de l'agriculture, ainsi que les résultats que l'on a obtenus. Ces détails sont très intéressants et il est à désirer que nos sociétés, par leurs rapports, mettent le commissaire en état de faire connaître les progrès qu'elles font faire à l'agriculture.

CONSEIL D'AGRICULTURE.

Le conseil d'agriculture qui existait dans cette province a été aboli en 1885.

ÉCOLE D'AGRICULTURE.

A Truro, j'ai visité la ferme-école que le gouvernement y a établie; elle comprend 104 acres; elle a coûté \$7,000.00. Le gouvernement local est à construire une nouvelle école au prix de \$7,000.00. L'an dernier vingt-cinq élèves l'ont fréquentée. Sur cette ferme il y a une beurrerie.

FABRIQUE DE LAIT CONDENSÉ.

A Truro, j'ai eu l'avantage de visiter la fabrique de lait condensé. Elle reçoit chaque jour, en été, de 6 à 8 mille livres de lait et en hiver, environ 4 mille livres. Le secrétaire m'a informé qu'il pourrait, en hiver, se procurer des cultivateurs plus de lait qu'il n'en achète; s'il ne le fait pas, c'est parce que la compagnie ne veut pas fabriquer une plus grande quantité de lait condensé qu'elle n'en peut écouler.

A cette fabrique est attachée une beurrerie qui fonctionne lorsque la compagnie a en mains une trop grande quantité de lait condensé. Elle paie en été 75 centimes par 100 livres de lait et en hiver \$1.25.

On a essayé de vendre du lait condensé en Angleterre, mais cet essai n'a pas été un succès financier. La fabrication consiste à éliminer 75 pour cent de l'eau que le lait contient et à y ajouter une certaine quantité de sucre.

Tous les cultivateurs des alentours se livrent à la production du lait sur une grande échelle; quoique Truro soit à 62 milles de Halifax, elle fournit à cette dernière ville une partie du lait qu'elle consomme; ce lait est envoyé le matin par ce que les gens appellent le "milk train," le "convoi au lait." "Il n'y a pas d'émigration parmi ces cultivateurs," me disait un habitant de Truro, "parce que ceux qui se livrent à l'industrie laitière avec soin et intelligence réussissent toujours."

Je voudrais pouvoir dire la même chose de toutes les parties de la province de Québec. A Truro un bon nombre de vaches vèlent l'automne, ce qui permet aux cultivateurs de vendre beaucoup de lait en hiver à un prix plus élevé qu'en été.

ARBORICULTURE FRUITIÈRE.

La culture des fruits a pris un grand développement dans cette province; elle a, me dit-on, exporté l'an dernier en Angleterre, au-delà de 300,000 barils de pommes; la plus grande partie de ces fruits est récoltée dans la vallée de l'Annapolis. Du convoi qui m'emportait à Yarmouth, j'ai pu contempler les nombreux et riches vergers de cette importante partie de la Nouvelle-Ecosse. Dans le voisinage j'ai vu le quai d'où sont partis les acadiens, lorsqu'ils ont été chassés de leur patrie. Près de ce quai se trouve un vieil orme qui a été le témoin silencieux des pleurs et des gémissements de ces malheureux déportés.

Il y a aussi dans cette région de longues digues construites par les acadiens avant leur bannissement; elles servent à protéger contre les inondations de la mer de vastes champs qui, sans cela, n'auraient aucune valeur.

La Nouvelle-Ecosse compte une association pomologique. Dans leur dernier rapport, les membres de cette société demandent instamment au gouvernement d'établir une école de pomologie. En lisant ces lignes, il m'a fait plaisir de me rappeler que l'honorable M. Beaubien avait décidé de combler, quant à notre province, cette lacune dont on se plaint dans la Nouvelle-Ecosse.

Il y a dans cette province des fabriques de conserves de fruits, dont l'une opère par la dessiccation ou évaporation.

NOUVEAU-BRUNSWICK.

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

La loi permet d'établir dans chaque comté un nombre illimité de sociétés. Pour fonder une société, il faut au moins cinquante membres et \$100.00 de souscriptions.

Ici, comme dans notre province, le bon fonctionnement des sociétés d'agriculture est un problème difficile à résoudre. Vu les dispositions de la loi, les sociétés formées dans le Nouveau-Brunswick le sont ordinairement pour des territoires plus étendus que celles de la Nouvelle-Ecosse. M. Inches, le secrétaire du département de l'agriculture, trouve peu satisfaisants les résultats des opérations de leurs sociétés. Il se plaint surtout des dépenses exorbitantes faites par plusieurs sociétés pour les bâties d'exposition et prétend que la plus grande partie des expositions d'automne servent fort peu au progrès de l'agriculture. Les prix souvent ne sont pas décernés d'une manière judicieuse et de façon à développer les industries agricoles les plus rémunératrices. M. Inches paraît admirer comme moi le système suivi dans la Nouvelle-Ecosse : il me disait que la société qui faisait le plus de bien dans sa province était la plus petite, celle qui, dans ses limites, renfermait le moins de territoire. M. Inches conserve un bon souvenir des relations qu'il a eues avec vous : il se plaint à répéter que les conseils et renseignements que vous lui avez donnés lui ont été bien utiles.

CONSEIL D'AGRICULTURE.

Il n'y a pas de conseil d'agriculture : deux fois il a été établi et aboli.

HARAS NATIONAL.

Dans sa législation sur l'agriculture, le gouvernement paraît avoir eu la main malheureuse. Il y a cinq ans, dans le but de fonder un haras, le gouvernement a acheté vingt-cinq étalons, des Percherons, des Clydesdales des Hackneys, etc., venant, la plupart d'Europe, et quelques-uns des Etats-Unis. Il les louait aux sociétés d'agriculture. Ces chevaux furent si négligés par les employés qu'ils devinrent sans valeur. Le haras fut aboli peu de temps après son établissement et les chevaux furent vendus à vil prix. Dans cette opération, la province a perdu plusieurs milliers de piastres.

Le gouvernement avait établi aussi une ferme d'élevage, *stock-farm* ; il a dû l'abolir parce que les animaux gardés sur cette ferme étaient trop négligés.

Il commence à y avoir quelques silos dans cette province.

Il n'y a pas d'école d'agriculture.

ILE DU PRINCE EDOUARD.

A Charlottetown, M. Morrison, le secrétaire des commissaires de la *stock-farm*, a eu la complaisance de me conduire sur cette ferme qui est située à trois milles de la ville. Il y a sur cette ferme un taureau Shorthorn (Durham) pesant 2500 livres, un taureau Ayrshire, importé d'Ecosse au prix de \$180.00, vingt vaches Ayrshires de pur sang, vingt cinq vaches Shorthorns de pur sang, des porcs Berkshires et Yorkshires et des moutons Leicesters et Shropshire-Downs. Le printemps et l'automne, ces commissaires vendent à l'encan les animaux élevés sur la ferme. La seule condition imposée à l'adjudicataire est qu'il doit garder en sa possession sur l'île, pendant trois ou quatre ans, l'animal qu'il achète. A Southport, j'ai rencontré un cultivateur qui avait acheté des commissaires un veau Shorthorn pour \$45. Au bout de quatre ans, lorsque cet animal a été vendu par son propriétaire à cinq centins la livre, il pesait 2353 livres.

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

Il n'y a pas de sociétés ni de conseil d'agriculture. Des expositions y sont tenues au moyen d'octroi du gouvernement.

J'ai été émerveillé de la beauté des moissons qui couvrent l'île. Quelle fertilité que celle de cette province ! Partout de beaux champs de grains et de patates ainsi que de magnifiques pâturages où les animaux broutent une herbe toujours verte et abondante. On a bien eu raison d'appeler cette île un jardin. Son sol est rougeâtre, c'est un *red loam*, pour me servir de l'expression anglaise.

On ne trouve un sol semblable, me dit-on, que dans le New-Jersey, aux Etats-Unis. Il n'est pas rare de trouver ici des champs de patates ayant six, huit et même dix arpents en superficie. La vilaine mouche à patates y est rendue depuis deux ans.

On prétend que cette grande voyageuse a traversé le détroit de Northumberland sur les herbes marines. Ces herbes contribuent beaucoup à la fertilité du sol de l'île ; à la marée basse les cultivateurs les prennent sur les rivages de la mer pour les étendre dans les cours de leurs étables et les mélanger avec les engrais de la ferme.

ÉCOLES DE LAITERIE.

Dans chacune des provinces maritimes, il y a des écoles de laiterie, au maintien desquelles le gouvernement fédéral contribue.

RACES D'ANIMAUX.

Les animaux de race bovine dans ces provinces, sont surtout les Jerseys, Ayrshires et Shorthorns, pour la race ovine, il y a principalement les Leicesters et Shropshire-Downs, et pour la race porcine, les Berkshires et les Yorkshires.

CONCLUSIONS.

Comme résultat de mes études sur le fonctionnement des lois agricoles de ces provinces, je suis arrivé aux conclusions suivantes :

AMÉLIORATION DU BÉTAIL.

Ces provinces, par leur législation et leurs sociétés, font plus d'efforts que nous pour l'amélioration de leur bétail et nous devrions chercher à les imiter.

Je ne conseillerais pas l'établissement de fermes d'élevage. Nous avons des éleveurs qui peuvent nous procurer tout ce dont nous avons besoin. Nos écoles d'agriculture devraient, elles aussi, garder des animaux de pur sang, faire enregistrer ceux qu'elles élèvent et se mettre dans une position à fournir, à des prix modérés, aux sociétés d'agriculture les animaux qu'elles désirent avoir.

Si elles agissaient ainsi, elles exploiteraient une industrie que plusieurs ont trouvée rémunératrice. Quant aux races à choisir, je n'ai pas à me prononcer. Je laisse ce soin à des personnes compétentes. Des agriculteurs vanteront les Jerseys ; ils ont raison, s'il s'agit de la production du beurre, tandis que s'il s'agit de la fabrication de fromage, nous devons écouter plutôt les admirateurs des Ayrshires. D'autres vous diront que nous n'avons pas besoin d'avoir recours aux races étrangères, que nous avons dans notre province une race de vaches rustiques et bonnes laitières et que leur supériorité sur les autres a été démontrée par les expériences qui ont été faites par le directeur de la ferme expérimentale centrale, où il y a un troupeau de vaches canadiennes, ainsi que par des expériences faites à Québec, sous votre direction. Nous n'aurions qu'à améliorer cette race par la sélection, pour arriver à des résultats qui prouveraient que, pour la rusticité et l'abondante production du lait, elle l'emporte sur les autres.

Les sociétés d'agriculture devraient acheter plus souvent des animaux reproducteurs de pur sang ; au lieu d'en rester propriétaires, elles devraient suivre le système adopté par la plupart des sociétés de la Nouvelle-Ecosse et par les commissaires de l'île du Prince Edouard, système qui consiste à vendre ces animaux à l'enchère, à la charge par les adjudicataires de les garder en leur possession pendant un certain temps, et de remplir certaines conditions qui leur sont imposées par ces sociétés dans l'intérêt de leurs membres. Ces adjudicataires deviennent intéressés, comme propriétaires, à prendre soin de ces animaux qui sont généralement négligés s'ils sont confiés aux employés des sociétés. L'expérience l'a démontré dans une foule de cas, entr'autres, au Nouveau-Brunswick et ici.

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

Dans la Nouvelle-Ecosse les sociétés d'agriculture, qui ressemblent à nos cercles agricoles, paraissent donner satisfaction, et je ne vois pas pourquoi nous n'adopterions pas ce système. Nous n'aurions qu'à permettre l'organisation légale des cercles qui compteraient au moins vingt cinq membres, et souscriraient au moins quarante piastres ; et en même temps nous leur accorderions les mêmes droits et avantages qu'aux sociétés d'agriculture. Les cercles font un travail très utile. Tout ce qui leur manque pour compléter leur utilité ce sont les privilèges et l'aide que nous accordons aux sociétés d'agriculture. Cette législation n'entraînerait pas une augmentation de dépenses ; nous n'aurions qu'à décréter que l'octroi du gouvernement serait le même qu'aujourd'hui pour chaque comté, mais qu'il serait partagé entre la société d'agriculture et les cercles du comté au *pro rata* du montant des souscriptions de chaque association. C'est le système suivi dans la Nouvelle-Ecosse où l'octroi ne peut pas dépasser \$400 00 par

comté, quel que soit le nombre de sociétés qu'il renferme. Le gouvernement de la province de Québec est plus libéral, puisqu'il donne \$656.00 par comté pour les sociétés d'agriculture. Tout le monde s'accorde à dire que la société d'agriculture No 2 du comté de Terrebonne, composée de cercles agricoles organisés par le docteur Grignon, a rendu et rend encore aujourd'hui des services signalés à la classe agricole de cette partie du pays. Les fonds de cette société sont partagés entre les cercles dont chacun emploie sa part, soit à tenir des exhibitions, soit à acheter des animaux reproducteurs, ou pour les fins qu'il trouve les plus avantageuses pour ses membres.—Rien n'empêcherait de tenir des expositions régionales et de réunir dans ce but plusieurs cercles agricoles tous les trois ou quatre ans.

Depuis longtemps nos évêques et notre clergé, reconnaissant l'importance et l'utilité des cercles agricoles, en recommandent et en encouragent la formation. Malheureusement, leurs appels sont souvent restés sans réponse et plusieurs cercles, après avoir été fondés, ont cessé d'exister. Nous pouvons attribuer ces insuccès au fait que le gouvernement ne leur donnait pas une existence légale et ne leur accordait aucun avantage pécuniaire. A mon point de vue, les membres des cercles méritent les sympathies et les faveurs des gouvernements autant, sinon plus, que les sociétés d'agriculture. Leurs membres ont des réunions fréquentes, ils ont des traités sur l'agriculture, les étudient et font un travail raisonné propre à produire de bons résultats. Il y a plus de vie dans les cercles que dans les sociétés d'agriculture.

Dans l'Ontario, le gouvernement accorde une allocation à chaque cercle de cultivateurs, *Farmers' club*, qui se réunit deux fois par année et lui fait un rapport de ses opérations et des délibérations de ses assemblées.

Il ne faut pas non plus se dissimuler le fait que bon nombre des sociétés d'agriculture aident fort peu au développement de l'agriculture, et que souvent ce qu'elles font pour l'amélioration du bétail est presque nul. En exprimant cette opinion, je ne suis que l'écho d'un grand nombre d'agriculteurs que j'ai rencontrés. Dans une lettre que M. Robertson, le commissaire de l'industrie laitière, m'adressait le 25 juillet dernier, il constatait le fait que les fonds consacrés à une foule d'expositions d'automne étaient complètement gaspillés, *frittered away*. Dans cette même missive, il conseillait fortement aux sociétés d'agriculture de travailler davantage à l'amélioration du bétail par l'acquisition d'animaux reproducteurs de pur sang. Souvent les membres d'une société d'agriculture ne sont recrutés que dans deux ou trois paroisses du comté. En 1890, sur 14,402 souscripteurs, 6,484 se trouvaient dans une seule paroisse par chaque comté, si nous convertissions les cercles agricoles en sociétés, il s'en formerait plusieurs dans chaque comté et les avantages qui découlent des octrois du gouvernement pour l'amélioration de l'agriculture se généraliseraient davantage. Par des rapports des cercles organisés par le docteur Grignon dans Terrebonne, on constate que les animaux de pur sang, achetés par ces cercles pour l'amélioration de la race porcine, ont valu des centaines de piastres aux membres de ces associations.

Nous dépensons pour les sociétés d'agriculture annuellement au-delà de \$35,000 00. C'est un montant élevé, et tous les amis de l'agriculture et de la province ont le droit d'exiger que cette somme soit dépensée de la manière la plus propre à faire prospérer l'art agricole et à enrayer le mouvement qui dépeuple nos campagnes au profit des villes. Et elle sera certainement employée plus utilement qu'elle ne l'est aujourd'hui, si une forte partie en est consacrée à encourager la formation de cercles agricoles remplissant en même temps les fonctions de sociétés d'agriculture. Nos curés et les citoyens qui ont à cœur les intérêts de l'agriculture, peuvent former plusieurs cercles dans chaque comté et ces associations, avec l'aide du gouvernement, contribueraient puissamment à améliorer la position de la classe agricole.

Bien à vous, G. A. GIGAUT,
Assistant-commissaire
de l'Agriculture et de la Colonisation.

Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.

AVIS TRÈS IMPORTANT.

Les exportateurs de fromage de Montréal se plaignent que beaucoup de fabriques livrent le fromage trop vert. Le fromage devrait passer au minimum 12 jours dans la chambre à

sécher; il arrive trop fréquemment qu'il n'y séjourne que 3 ou 4 jours. Si ces errements se prolongeaient, la réputation du fromage de la province, qui ne fait que de s'établir, serait à tout jamais compromise. Ce n'est pas au moment où l'on commence seulement à mieux fabriquer qu'il faut ainsi risquer de perdre les bénéfices de l'amélioration obtenue, par une trop grande hâte dans les livraisons. Des plaintes ont déjà été faites par les acheteurs de Liverpool; voici ce que dit à ce sujet la *Gazette de Montréal*, du 30 août 1892. "Des lettres parties d'Angleterre le 20 courant, font connaître qu'il y a eu des plaintes sur quelques-uns des récents arrivages, qui ont souffert de la chaleur. Ces résultats étaient prévus et ne pouvaient guère être évités, pour les fromages surtout qui sont livrés prématurément comme ceux de la province de Québec et même quelques-uns d'Ontario. C'est une très bonne chose que de livrer sa marchandise, mais cela ne veut pas dire qu'il faille livrer sans se soucier de la condition des marchandises. A la date du 18, le marché de Liverpool était bon; mais la plupart des arrivages paraissaient avoir souffert de la chaleur."

Or c'est un fait acquis que le fromage souffre d'autant plus de la chaleur, à laquelle il est exposé en voyageant, qu'il est resté moins longtemps dans la chambre à sécher.

Ne livrez donc pas vos fromages trop verts. Gardez-les au moins 12 jours dans la chambre à sécher.

J. de L. TACHÉ,
Secrétaire-trésorier S. I. L.

FABRICATION DU FROMAGE.

CONSEILS POUR LES MOIS DE SEPTEMBRE, OCTOBRE ET NOVEMBRE.

1. Il faut maintenant faire avancer légèrement le lait, en chauffant le premier reçu un peu au-dessus de 90° Fahr. et le laisser avancer de manière que, depuis la mise en présure jusqu'à l'écoulement du petit lait, il ne se passe pas plus de 3 heures. Prenez 8 onces de lait à 88° Fahr. et un drachme de présure, agitez la présure dans le lait pendant 10 secondes. Si la coagulation a lieu en 14 à 16 secondes, le lait est assez avancé; sinon, retardez la mise en présure, ce temps ne sera pas perdu.

Il importe de prévenir les fabricants que l'application de la règle ci-dessus demande tout leur jugement. Les présures ne sont pas toutes de force égale et le lait même est capricieux à certains jours, par conséquent c'est la pratique qui enseignera au fabricant à appliquer cette règle suivant les circonstances où le placeront la qualité de la présure et du lait de son arrondissement. Un drachme de présure équivaut environ à une cuillerée à thé.

Les fabricants sont censés pouvoir, d'après tous les renseignements contenus dans nos bulletins, juger quand leur caillé se comporte d'une façon convenable. Il leur suffira donc d'avoir noté, ces jours là, comment et dans quel temps l'épreuve ci-dessus s'est faite, pour préparer leur lait de façon à obtenir régulièrement le même résultat. Le but à atteindre est d'amener le lait à un point favorable, toujours égal, d'avancement, avant la mise en présure, pour qu'à la suite le caillé se comporte toujours de la même façon.

2. Quand le lait est assez avancé, employez suffisamment de présure pour que le caillé devienne assez ferme pour être coupé au bout de 40 à 45 minutes à la température de 86° à 88° Fahr. La présure doit être dissoute dans au moins une pinte d'eau par 1000 lbs de lait. Aussitôt la présure ajoutée, brassez fortement pendant 5 minutes; puis, doucement avec le *dipper* en le passant à la surface pour empêcher la crème de monter.

3. Quelques fabricants sont encore assez arriérés, pour en-

ployer du petit lait, pour faire avancer le lait, c'est une très mauvaise pratique; conservez du bon lait pur dans la chambre à sécher et il vous donnera un bon ferment, mais n'essayez jamais d'employer du lait caillé.

4. Quand la coagulation est assez avancée pour que le caillé se casse net devant le doigt, il est temps de le couper.

5. Coupez fin; 4 coupages seront suffisants; brassiez doucement et enlevez avec la main tout le caillé du fond et des côtés du bassin. Chauffez graduellement jusqu'à ce que vous atteigniez 98° à 100°.

Maintenez à la température voulue jusqu'à ce que l'acide se développe. Alors le petit lait doit être immédiatement tiré jusqu'à affaissement du caillé. A ce moment de la fabrication, brassiez bien pour obtenir un caillé bien ferme. Quand l'acide donne à l'épreuve du fer chaud $\frac{1}{2}$ de pouce en certains quartiers et $\frac{3}{4}$ dans d'autres, suivant la richesse du lait en matières grasses, le petit-lait doit être complètement tiré. Brassez encore pour faire sortir tout le surplus du petit-lait et cordez sur les deux côtés du bassin ou de l'égouttoir à caillé.

6. Il faut avoir grand soin de maintenir le caillé à la température convenable; il ne doit jamais monter au-dessus de 100° Fahr., ni descendre au-dessous de 94°, si l'on veut obtenir les meilleurs résultats. Il sera bon de couvrir le caillé pour y maintenir une température égale; une couverture de sacs à sel bien nettoyés convient parfaitement à cet usage. Il est presque indispensable de mettre de l'eau chaude dans le bas du bassin et de poser dessus un couvert pesant. On peut aussi, si l'on est aménagé pour cela, envoyer de la vapeur sous le couvert du bassin. Il faut tourner le caillé toutes les demi-heures pour prévenir la décoloration; la première fois, on corde sur deux rangs, et on augmente les rangs à chaque fois jusqu'à 4 ou 5 de hauteur. Il ne faut pas que le petit-lait s'amasse autour du caillé, pour en baigner le pied.

7. Quand le caillé s'est suffisamment étendu pour couvrir le bassin, il est généralement prêt à couper. Quand il se déchire en s'étirant et qu'il devient moelleux, il est temps de le passer au moulin. Quand le caillé se cicatrise et qu'il n'y a plus de gaz perceptibles, salez à raison de : 2 $\frac{1}{2}$ lbs par 1000 lbs de lait en septembre, 3 lbs en octobre; et 3 $\frac{1}{2}$ lbs en novembre. Si le caillé est très humide, augmentez la dose de sel d'un quart de livre.

8. Incorporez le sel soigneusement, et si l'atmosphère est froide, couvrez le bassin pour maintenir la température. Mettez en presse aussi près que possible de 85°; pressez doucement d'abord. Pour envelopper le fromage, mouillez les chemises à l'eau chaude, et, avant de fermer le soir, donnez toute la pression. En ouvrant le matin, pressez encore. Voyez à ce que le fromage se presse également, et qu'il n'y ait ni inégalités de surface, ni bavures.

9. En retirant le fromage des meules, ne laissez pas les bouts des meules sans couverture, protégez-les, soit au moyen de toiles couvrant la totalité du bout des meules, soit au moyen d'une application de beurre de petit-lait chaud. Tournez-les tous les jours et ne laissez pas la chambre à sécher sans feu. Quand la température extérieure approche du point de congélation, efforcez-vous de maintenir à l'intérieur la température au-dessus de 60°.

10. Si le temps se maintenait chaud comme en septembre dernier, tenez la chambre à sécher aussi fraîche que possible, mais ayez votre poêle toujours prêt en cas de temps froid et pluvieux. Soyez toujours parés à tout événement.

PETER MACFARLANE,

Inspecteur général.

Huntingdon, août 1892.

AVIS IMPORTANT.

LES PRODUITS LAITIERS A OHIOAGO.

(Résumé de la circulaire officielle du Gouvernement fédéral.)

Les produits laitiers seront reçus à Ohioago pendant les mois de juin, juillet, septembre et octobre.

Classe 1—Laiterie.—Beurre fabriqué par l'exposant, sur sa ferme, du lait d'un troupeau de plusieurs races.

Classe 2—Laiterie.—Beurre fabriqué par l'exposant sur sa ferme, du lait d'un troupeau d'une seule race.

Les produits, exposés dans ces 2 classes, consistant en une seule motte : Poids entre 10 et 20 lbs.

Classe 3—Pains moulés et de fantaisie.—Beurre fabriqué par l'exposant. Espace réservé 18 pouces carrés. Poids total n'excedant pas 20 lbs.

Classe 4—Beurrerie.—Beurre fabriqué par l'exposant, du lait de troupeaux de races diverses, avec de la crème, séparée du lait dans la beurrerie, où le beurre est fabriqué.

Classe 5—Beurrerie.—Beurre fabriqué par l'exposant, avec de la crème apportée par les patrons à la fabrique.

L'exposition consistera pour les classes 4 et 5 en une tinette de commerce. Poids au moins 55 lbs.

14. L'exposition des fromages des Etats-Unis et du Canada sera classifiée et règlementée comme suit :

Classe 1—Cheddars.—Un fromage entre 14 et 15 pouces, hauteur d'au moins 9 pouces. Poids d'au moins 60 lbs.

Classe 2—Plats.—Un fromage. Diamètre entre 14 et 16 pouces. Poids entre 30 et 35 lbs.

Classe 3—Jeunes Amériques.—4 fromages en un seul colis. Poids total entre 35 et 40 lbs.

Classe 4—Suisso domestique.—Un fromage. Poids au moins 80 lbs.

Classe 5—Fromage "briek".—Six "bricks" en un seul colis. Poids total entre 20 et 30 lbs.

Classe 6—Laiterie.—Fromage fabriqué par l'exposant, sur sa ferme avec le lait de son propre troupeau. Un fromage d'au moins 30 lbs.

15. Les fromages autres que ceux mentionnés ci-dessus, provenant des Etats-Unis et du Canada, et ceux d'autre provenance seront soumis aux règlements et aux restrictions formulés par le directeur de la section au moment de la demande d'admission.

16. Tout le fromage exposé des Etats-Unis et du Canada, connu dans le commerce sous le nom de fromage "Américain ou Canadien," sera fabriqué exclusivement de lait doux non écramé.

17. Tout fromage coupé, sondé ou éprouvé de quelque manière, ne sera pas admis à l'exposition.

18. Tous les fromages seront divisés en deux classes, ceux faits avant 1893 et ceux faits en 1893 et seront jugés sur les points suivants, les chiffres mis en regard de chaque point indiquant le maximum par 100 : Saveur, 45; grain, 25; couleur, 15; salage, 10; emballage, 5; total, 100.

Les beurres seront jugés sur les points suivants, les chiffres en regard de chacun, indiquant le maximum par 100 : Saveur, 45; grain, 25; couleur, 15; salage, 10; emballage, 5; total, 100.

Le type général de couleur est celui du beurre d'herbe de juin.

M. Robertson, le commissaire fédéral d'Industrie laitière, dit que les fromageries canadiennes peuvent faire d'excellentes expositions dans les classes 1, 2, 3 et 6. La classe 3 recevra le fromage généralement connu sous le nom de "Canadian Loaf" ou "brukle cheese".

M. Robertson fait les propositions suivantes :

Pour donner à tous les fabricants de fromage, qui font un fromage d'excellente qualité, l'occasion de prendre part à l'exposition avec du fromage de 1892, il sollicite la coopération

activo de tous les fabricants, vendeurs, gérants de fabriques et patrons, afin de faire une exposition de fromage canadien de nature à attirer favorablement l'attention de l'univers entier sur les avantages incomparables du Canada, au point de vue de la production rémunérative du lait.

I. Ceux qui se proposent d'exposer peuvent écrire au commissaire d'Industrie laitière, Ferme Expérimentale Centrale, Ottawa, (franchise postale) et demander des étiquettes-adresses pour le fromage.

II. Tout fabricant ou représentant de fabrique ou laiterie peut envoyer, comme fret, à l'adresse du commissaire de l'Industrie laitière, à Montréal, 4 fromages de cette année, et y joindre un fromage de chacun des lots d'où les 4 fromages auront été tirés.

(a) Le fromage de septembre sera vraisemblablement celui de meilleure qualité; mais ce qu'il faut envoyer est ce qu'on a de mieux, sans s'occuper du mois de la fabrication.

(b) S'il paraît avantageux d'envoyer cinq fromages de la même journée de fabrication, ce nombre suffira, un des fromages devant être à Montréal et les 4 autres conservés en vue de l'exposition à Chicago. Si 2 lots de 3 fromages chaque, de deux journées différentes, sont choisis, 1 fromage de chaque lot sera sondé à Montréal, et 2 conservés intacts pour l'exposition. Si on envoie 4 lots de 2 fromages de quatre journées différentes, 4 fromages seront sondés à Montréal et les 4 autres seront conservés intacts pour les envoyer à Chicago.

III. Le gouvernement fédéral paiera toutes les dépenses de fret, et en même temps de garde des fromages pendant l'exposition, jusqu'à ce qu'il en soit disposé.

IV. Le gouvernement avancera aux exposants le prix qui sera fixé par M. Robertson pour leurs fromages, sur tous les fromages reçus à Montréal, de manière que les fabriques puissent régler leurs comptes avec les patrons, sans attendre la vente définitive du fromage après la clôture des différents concours. Ce prix sera probablement inférieur d'un $\frac{1}{2}$ centin par livre au prix courant du bon fromage.

UNE ÉCOLE DE LAITERIE.

Sous ce titre, le *Herald*, de Montréal, publie un excellent article (dû à M. S. A. Fisher) dont nos sommes heureux de publier la traduction, faite pour nos lecteurs par M. Emile Castel, assistant-secrétaire de la Société d'Industrie laitière.

« Les directeurs de la Société d'Industrie laitière de la province de Québec viennent de prendre une importante décision, dont le résultat sera l'établissement, cet automne, d'une école provinciale de laiterie. Depuis quelques trois ans, les directeurs de cette société avaient compris que cette école était le plus impérieux besoin de notre industrie laitière, et leurs efforts avaient tendu à la satisfaction de cette nécessité, mais jusqu'à cet été les moyens leur avaient manqué pour mener à bien leur projet. Aujourd'hui la corporation du collège de St-Hyacinthe leur offre un terrain admirablement situé pour y ériger les constructions nécessaires et vient de conclure avec eux un arrangement mettant à leur disposition les fonds requis pour bâtir et outiller l'école.

Le professeur Robertson, commissaire fédéral de l'Industrie laitière, la plus compétente autorité du continent en matière de laiterie, prend en charge l'instruction théorique et les travaux pratiques de l'École, et le gouvernement provincial a promis de prélever, sur l'octroi accordé à l'Industrie laitière, la somme suffisante pour faciliter ces arrangements, de sorte que nous pouvons raisonnablement espérer de voir, cet automne, en pleine opération une école de laiterie de première classe.

Il y a là matière à nous réjouir; tous ceux qui s'occupent

du commerce du beurre et du fromage le comprendront aisément; en effet, ce commerce devenant de jour en jour la branche la plus importante de l'agriculture dans notre province, cette nouvelle est véritablement d'intérêt général. Depuis sa création, cette société provinciale d'industrie laitière travaille ardemment et énergiquement, sans bruit et sans fracas, à faire progresser cette industrie, et son travail a porté d'heureux fruits. C'est aux efforts de ses directeurs qu'est due la belle position qu'occupent aujourd'hui sur le marché le beurre et le fromage de la province de Québec. Il y a quelques années, le fromage de notre province était coté de un centin à un centin et demi de moins par livre que celui d'Ontario. Aujourd'hui il ne se tient qu'à un quart ou à un demi-centin au plus, au-dessous des meilleurs fromages de Brookville, Belleville, Ingersoll; et de temps à autres nos prix atteignent même ceux de ces marchés. Le point de départ de cette amélioration a été le système d'inspection et d'instruction inauguré il y a 5 ou 6 ans. Ce système fut étendu et amélioré, il y a deux ans, sous le gouvernement Mercier, les directeurs de la société ayant soumis au ministre de l'agriculture, qui l'approuva, un plan complet d'inspection locale, et les chambres ayant voté les fonds nécessaires pour le mettre à exécution. En vertu de cette législation, tout groupe de fabriques de beurre ou de fromage, en se conformant à certaines règles et conditions, obtint du département de l'agriculture un subside pour lui faciliter l'organisation d'un syndicat, dont le but principal est l'inspection des fabriques syndiquées, par un homme compétent, que le syndicat engage pour visiter les fabriques, instruire les fabricants, inspecter le lait, donner toutes les informations possibles aux patrons, aux propriétaires et aux fabricants. Le syndicat paie la moitié des dépenses de l'inspecteur, et le gouvernement l'autre moitié. Cette organisation fonctionne admirablement et aujourd'hui nous avons 18 ou 20 de ces inspecteurs en fonctions. En outre, la Société d'Industrie laitière a un inspecteur général, qui va, de localité en localité, aidant et surveillant les inspecteurs locaux. Tous ces inspecteurs ont à passer un examen et à obtenir un certificat de capacité avant d'entrer en fonctions. Cette organisation a été le premier pas dans la voie du progrès, et maintenant pour la compléter et en quelque sorte la couronner, nous allons avoir une école de laiterie, où nos inspecteurs de l'avenir, nos fabricants de beurre et de fromage pourront aller compléter leur éducation. Il y avait là une lacune à combler, car jusqu'à ce jour, il était assez difficile de trouver des hommes bien qualifiés pour ces positions; nous avons dû même en aller chercher en dehors de notre province. L'an dernier, on en était arrivé à considérer cette instruction comme si importante et si nécessaire, que la province envoya quelques jeunes gens à l'école de beurrerie que l'Etat du Vermont inaugura à Burlington, et ils ont mis à profit cette année le savoir et la pratique qu'ils ont acquis.

Le programme de cette école de St-Hyacinthe est d'avoir une beurrerie et une fromagerie en opération, autant que possible, d'un bout de l'année à l'autre, de sorte que les élèves puissent en tout temps y recevoir une instruction pratique. En même temps seront donnés des cours théoriques et des leçons sur les propriétés du lait et les réactions chimiques qui surviennent au cours de la fabrication, de manière à enseigner aux élèves les *pourquoi* et les *comment* des différents phénomènes qui s'y passent. En fonctionnant hiver comme été, l'école donnera l'occasion aux fabricants actuels d'augmenter leurs connaissances, et en même temps aux fils et aux filles de cultivateurs, que la saison des travaux retient à la maison, mais auxquels l'hiver donne des semaines et même des mois de loisir, d'y étudier les méthodes les plus perfectionnées de la laiterie moderne, et d'y apprendre les raisons de beaucoup de procédés qu'ils savent déjà par routine.

En agriculture comme en industrie laitière, le temps est passé des vieilles méthodes et des anciennes machines, mais heureusement le savoir, que la science acquiert constamment pour notre profit, est de plus en plus mis à la portée de tous. Ontario, beaucoup d'États de l'Union et même la vieille Angleterre conservatrice, ont suivi l'exemple du Danemark, et partout où il a été établi des écoles de laiterie, un grand bien en est résulté pour le public. Il nous faut emboîter le pas. La province de Québec possède beaucoup des avantages naturels nécessaires au succès de l'industrie laitière; les habitants sont déjà sur la voie du progrès. Honorons donc les hommes qui nous y ont engagés et qui nous y poussent et soyons bien convaincus que la récompense, qui les flatte le plus, sera de voir mises à profit par notre population les facilités qui lui sont offertes, et remplie d'élèves, l'hiver prochain, l'école de laiterie de St-Hyacinthe."

Montreal Herald, 30 août 1892.

Syndicat des cultivateurs.

Nous reproduisons avec plaisir les documents ayant trait au syndicat des cultivateurs. On y verra qu'il s'agit d'une organisation particulièrement favorable aux céréales agricoles, aux sociétés d'agriculture et généralement à tous ceux qui désirent voir progresser l'agriculture dans ses diverses branches.

Nous espérons que nos lecteurs adresseront sous peu au docteur Couture leur adhésion. Pour cela, il suffira d'envoyer leur signature sur la déclaration exigée par la loi et que nous publions sur notre dernière page de manière à pouvoir être découpée. On remarquera que la signature doit être faite en double. Il n'est pas indispensable d'envoyer la souscription en même temps que l'adhésion. Mais celle-ci est nécessaire en vue de faire reconnaître le syndicat d'une manière légale, ce qui doit être fait sans plus tarder.

Le Syndicat des cultivateurs, ayant droit d'action dans toute la province de Québec.

<p>PATRONS : Son Eminence LE CARDINAL TASCHEREAU, Archevêque de Québec.</p>	<p>Son Excellence A. R. ANGERS, Lieutenant-Gouverneur. Québec, 28 juin 1892.</p>
---	--

Monsieur,

Lors de l'assemblée de la Société d'industrie laitière de la province de Québec, tenue à Montmagny, les 27 et 28 janvier dernier, un comité, composé du révérend messire Montminy, président de cette société, de MM. S. A. Fisher, vice-président de la société et membre du Conseil d'agriculture, J. de L. Taché, secrétaire de la société, D. O. Bourbeau, directeur de la société et président du cercle agricole de Victoriaville, le docteur Bruneau, aussi directeur, demeurant à Sorel, J. C. Chapais, aussi directeur de la société et assistant-commissaire de l'industrie laitière de la Puissance, Philippe Landry, président de la société d'agriculture de Montmagny, le docteur J. A. Couture, docteur en médecine vétérinaire et Ed. A. Barnard, secrétaire du Conseil d'agriculture, a été chargé d'organiser une société provinciale, à l'instar de la société des agriculteurs de France. Cette dernière société qui compte pas moins de 10,000 membres a contribué à créer l'Union des agriculteurs de France au nombre de 300,000 environ. Son but, comme le nôtre, est de faire tous ses efforts pour promouvoir l'agriculture du pays.

Notre société doit être organisée d'après la nouvelle loi des sociétés d'agriculture et d'industrie laitière; elle sera connue sous la raison sociale du SYNDICAT DES CULTIVATEURS. Elle sera et restera tout-à-fait indépendante du ou des gouverne-

ments. Son but est surtout d'aider à la création et au maintien des cercles agricoles et des sociétés analogues dans nos campagnes; d'obtenir, dans l'intérêt de ses membres, des enseignements précis, de nature à rendre l'agriculture plus prospère, dans toutes ses branches; de faciliter l'achat et la vente des produits agricoles de choix, etc. Le syndicat se propose d'encourager la création, dans les environs de Québec, d'une ferme de démonstration ayant pour but de prouver, à l'évidence, que l'agriculture bien faite paie.

La société d'industrie laitière a chargé notre comité de se mettre en communication avec chacun de NN. SS. les Evêques de cette province, les priant de bien vouloir agréer notre œuvre, et nous faire l'honneur de nommer un prêtre, dans chaque diocèse, qui ferait partie des directeurs de notre société comme avisour spécial, afin d'y représenter les intérêts de l'agriculture du diocèse; lequel pourrait toujours se faire représenter en cas d'absence, par une personne de son choix, dans le bureau de direction.

Notre comité ose espérer, monsieur, que vous voudrez bien devenir membre de notre syndicat et signer en double la formule ci-incluso exigée par la loi.

Nous croyons qu'il vous sera agréable de lire la belle lettre ci-jointe par laquelle Son Eminence le cardinal Taschereau a bien voulu patronner notre œuvre.

Comme vous l'avez remarqué, sans doute, Son Excellence le Lieutenant-gouverneur de la province a également accepté d'être patron du syndicat.

Veuillez agréer l'assurance de notre plus profond respect et de notre entier dévouement.

(Pour le comité provisoire du syndicat des cultivateurs.)

P. LANDRY, Président.	J. A. COUTURE, Secrétaire-honoraire.
--------------------------	---

ARCHEVÊQUE DE QUÉBEC,
3 février, 1892.

M. J. A. COUTURE,
Secrétaire du syndicat des cultivateurs
de la province de Québec.

Monsieur,

Je suis très content d'apprendre qu'il est question de former un "syndicat des cultivateurs de la province de Québec," principalement pour aider à la création et surtout au maintien de cercles agricoles et de sociétés analogues dans nos campagnes. Il y a plusieurs années, j'ai eu connaissance de quelques sociétés de ce genre qui ont très bien commencé, mais j'ignore si elles existent encore.

Le syndicat aura le bon effet d'en faire naître plusieurs, de leur donner plus de vie et d'établir entre elles, une union qui les excitera à tâcher de se dépasser les uns les autres.

J'accepte avec plaisir et reconnaissance l'honneur que vous me faites de me choisir pour premier patron de cette œuvre.

Permettez-moi en cette qualité de patron, de vous citer quelques textes de l'Écriture Sainte :

"Celui qui laboure sa terre sera rassasié de pain; mais celui qui aime à ne rien faire, est très insensé."

"Celui qui passe le temps à boire du vin avec plaisir tombera dans l'ignominie." (Prov. XII, II.)

"La bénédiction du Seigneur fait les hommes riches et l'affliction ne se trouvera pas avec eux." (Prov. X, 22.)

Agréez, Monsieur, les vœux que je fais pour le succès de cette belle et importante entreprise, qui aura sans doute, comme toutes les bonnes choses, des obstacles et des difficultés, mais qui, avec du courage et de la patience finira par réussir.

(Signé) E. A. CARD. TASCHEREAU,
Arch. de Québec.



TÊTE DE TAUREAU DEXTER-KERRY PUR-SANG.

LETTRE-CIRCULAIRE.

Québec, septembre 1892.

Mon cher Monsieur,

Je m'empresse de vous transmettre les documents ayant trait à la création du SYNDICAT DES CULTIVATEURS. Nous comptons beaucoup sur votre concours le plus entier.

Nos assemblées annuelles auront lieu au commencement de chacune des sessions à Québec, de manière à mettre nos meilleurs cultivateurs de la province en contact avec leurs amis dans la législature.

Pourriez-vous signer vous-même et faire signer quelques-uns de vos amis? Il nous semble que notre syndicat sera, dans un avenir prochain, en mesure d'étudier les besoins les plus pressants de notre agriculture, et que bientôt, nous aiderons puissamment à ses progrès, dans ses différentes branches.

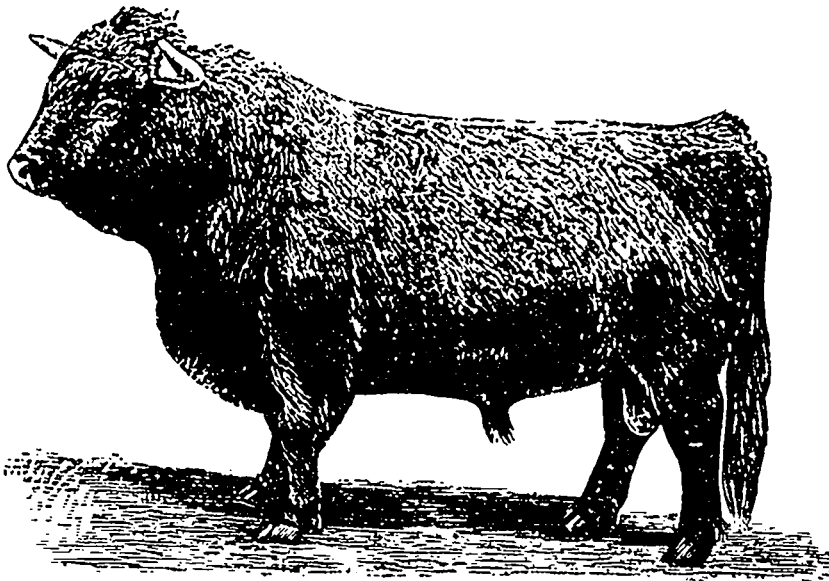
Vous nous obligeriez beaucoup en faisant signer "en double" l'adhésion ci-incluse voulue par la loi (voir la der-

totale des pommes en Angleterre atteint huit livres par tête d'habitant. Vous le voyez, il y a moyen d'augmenter l'exportation canadienne.

"ŒUFS.—Ce commerce d'abord méprisé, est actuellement bien établi. Déjà les œufs canadiens ont de la réputation au point de vue de leur grosseur et de leur bonne qualité. Ils peuvent voyager et être expédiés aussi facilement que les œufs de France, de Hollande ou de Belgique et en outre, au point de vue de leur grosseur, ils n'ont rien à craindre de la concurrence. En Angleterre la population ouvrière consomme d'énormes quantités d'œufs. Ils ont dans l'idée que un œuf a autant de qualités nutritives qu'un quart de livre de bœuf, et ils s'en nourrissent."

Préparation des fruits, etc. pour l'Exposition de Chicago.

Nous attirons tout spécialement l'attention de tous ceux qui possèdent de beaux et bons fruits, sur la lettre suivante de



LORD OF THE ILES, TAUREAU DE RACE WEST-HIGHLAND OU KYLOÉ.

nière page du journal, page 113, et en me renvoyant au plus tôt les documents signés.

Votre tout dévoué,

J. A. COUTURE, Secrétaire-honoraire.

Appréciation de nos produits agricoles en Angleterre.

M. John Dyke, agent fédéral d'émigration, résidant habituellement à Liverpool et qui vient d'arriver à Montréal, a donné à un journaliste des renseignements très-intéressants au sujet des produits agricoles que le Canada exporte en Angleterre. Nous en extrayons ce qui suit :

" Les importations canadiennes, consistant principalement en objets d'alimentation ont conquis un rang bien établi. Les bêtes à cornes, les moutons, le fromage, le beurre, les œufs et volailles, maintenant que les importateurs canadiens comprennent les exigences du marché anglais, sont en demande assurée et croissante.

" POMMES.—Les pommes canadiennes commencent à acquérir une grande importance. Tout le monde les préfèrent aux pommes des Etats-Unis ou d'ailleurs. Cela est dû à leurs qualités supérieures, à leurs qualités de bonne conservation et à leur belle apparence. Si les canadiens comprennent bien cela, ils pourraient gagner, avec les pommes, plus d'argent qu'avec n'importe quel autre produit. L'importation

M. A. Dupuis, et nous faisons appel à la bonne volonté de tous afin que la province de Québec envoie à Chicago une collection de fruits qui lui fasse honneur et ne se laisse pas distancer par les autres provinces.

Pour tous renseignements concernant l'envoi de fruits, miel, sucre d'érable, vins, etc., on est prié de s'adresser à M. R. W. Shepherd, à Montréal, ou à M. A. Dupuis, village des Aulnaies, (comté de l'Islet).

H. NAGANT.

Village des Aulnaies.

H. NAGANT, Abst.-rédacteur *Journal d'agriculture*.

Mon cher Monsieur,—Je vous remercie ainsi que M. Barnard pour l'envoi de la circulaire au sujet des cerisiers Morello.

Il y a 12 ans, j'ai planté, ici, six cerisiers "English Morello," quatre ont repris et sont très vigoureux; ils produisent beaucoup et régulièrement; leur bois est sain et ne souffre pas de nos froids. Ils n'atteignent pas une hauteur aussi grande que le cerisier de France et le E. Richmond. Ils n'ont pas plus de 10 pieds de hauteur. Le fruit est semblable à la cerise de France, quant au goût, à la grosseur et à la couleur.

J'ai commencé à préparer des fruits, pour l'exposition de Chicago, en petites jarres en verre remplies de préparations chimiques pour les conserver.

Il serait à propos je crois, que le *Journal d'agriculture* fit un appel à ses lecteurs pour engager ceux qui auraient des fruits remar-

quables, des fruits nouveaux, de les adresser à M. R. W. Shepherd, à Montréal, ou à moi, ici.

Je serais heureux de pouvoir correspondre avec les producteurs de fruits, de miel, de sucre d'érable, de vin de raisin et d'autres fruits.

Il faudra faire de grands efforts pour faire figurer la province de Québec aussi avantageusement que les provinces d'Ontario et de la Nouvelle-Ecosse, et la voix du *Journal d'agriculture* serait un puissant encouragement auprès des cultivateurs et des horticulteurs pour les engager à fournir le choix de leurs fruits.

J'ai préparé ma plus belle variété de framboises rouges pour l'exposition et cela dans l'huile de charbon (kerosene).

C'est, paraît-il, le meilleur moyen de les conserver longtemps : Elles n'ont pas perdu ni leur couleur, ni leur forme, et il y a déjà 8 jours qu'elles baignent dans ce liquide.

Bien à vous, ANA. DURAN.

P. S. Si quelqu'un de vos lecteurs désire faire conserver des fruits pour exposer, qu'il me les envoie, pas moins d'un demi gallon de chaque espèce; que ce soient des fruits de choix, nommés correctement, avec le nom et l'adresse de l'expéditeur; ces fruits seront envoyés à Chicago aux frais du Gouvernement. A. D.

Les avantages du silo.

Nous publions avec plaisir le passage suivant, extrait d'une lettre adressée à M. G. Gigault, assistant-commissaire de l'agriculture et de la colonisation. Les chiffres donnés plus bas parlent d'eux-mêmes et doivent ouvrir les yeux des plus endurcis sur les avantages de retirer de l'ensilage des fourrages et spécialement du blé-d'inde.

FERME DU PORTAOZ.

Ecole d'agriculture de l'Assomption, 27 juillet 1892.

MONSIEUR G. GIGAULT,
asst. com. de l'agr. etc., Québec.

Le tableau suivant va vous faire connaître l'avantage que nous avons retiré de nos deux silos. Ils ont été construits l'un et l'autre durant l'automne de 1889. Voici le nombre de gros bétail que nous avons hiverné depuis ces trois ans et ce qu'il nous a fallu acheter de fourrage chaque année :

	Gros bétail.	Fourrage acheté.	Mais en silo.
1889-90	39 têtes.	\$170.18	112 tonnes.
1890-91	50 "	162.08	190 "
1891-92	51½	00.00	200 "

Ce tableau démontre que depuis la construction de nos deux silos, notre troupeau de bêtes à cornes a toujours été en augmentant tandis que d'un autre côté, les dépenses pour achat de fourrage ont toujours été en diminuant. Et il est constaté que ce résultat est dû principalement à la grande quantité de maïs ensilé : les mêmes champs qui nous avaient donné 21 tonnes de foin ont produit 190 tonnes de maïs fourrager, c'est-à-dire trois fois et demi la valeur nutritive de ce foin. Naturellement, nous allons continuer cette culture si avantageuse et même la développer davantage pour augmenter encore le nombre de nos vaches laitières.

L. CABAUBON, prêtre, directeur.

NOS GRAVURES.

1. TÊTE DE TAUREAU *Dexter Kerry PUR SANG* (voir page 136) — Ces petits animaux ne sont guère utilisés que dans les pâturages pauvres des vieux pays. Les vaches Kerry de pure race donnent un assez bon rendement en lait, lait pauvre ou riche suivant la nourriture qu'elles reçoivent. Leur couleur est le noir pur. Les Dexter-Kerry ont meilleure apparence et leurs formes rappellent celles du Shorthorn. Deux vaches Dexter-Kerry, pesant chacune 600 lbs ont donné à elles deux, paraît-il, jusqu'à 37 pintes de lait par jour, l'une 17, l'autre 20, et, en un peu plus de 13 jours, elles ont donné un rendement en lait égal à leurs poids.

2. *Lord of the Isles*. TAUREAU DE RACE *West-Highland* ou *kyloe*, (voir page 137). — Cet animal remarquable appartient à une race vigoureuse et caractéristique très répandue dans les montagnes de l'ouest et du centre de l'Ecosse, et dans les îles de l'ouest. Ces animaux ont des qualités laitières très restreintes et sont très lents (de 4 à 6 ans) à se dévelop-

per comme viande de boucherie, mais cette viande est tout à fait supérieure, et l'on dit que leur peau fait un cuir de toute première qualité.

ECHO DES CERCLES.

Cercle agricole de Stanfold, juillet 1892.

Monsieur, — J'ai le plaisir de vous informer que nous avons eu une conférence donnée par M. Dalairé, qui a beaucoup intéressé le public par ses connaissances si pratiques en fait d'agriculture. Après la séance, M. Dalairé a invité les gens à former un cercle agricole en leur démontrant les avantages d'un cercle dans un paroisse et dès le même soir nous avons nommé le président, M. Brissette, le secrétaire, M. Talbot, et tous les directeurs.

Nous aurons dimanche prochain une assemblée pour prendre les noms de ceux qui désireront faire parti du "cercle." Je pense que nous serons nombreux. J'aimerais bien à avoir les brochures que vous offrez à ceux qui désirent former un cercle agricole et seriez-vous assez bon de me les faire parvenir pour l'assemblée du 7 du mois prochain ?

Je vous remercie à l'avance et j'espère que j'aurai de bonnes nouvelles à vous apprendre à l'égard de notre cercle après notre assemblée. Bien à vous,

J. A. TALBOT,
Secrétaire du cercle agricole de Stanfold.

Cercle agricole de Wotton, juillet 1892 — Nous avons eu une assemblée de notre cercle agricole et je vous en soumetts le rapport.

A cette séance étaient présents tous les officiers et membres du cercle St. Isidore. Après la lecture du compte-rendu de l'assemblée précédente, le nouveau président, M. E. O'Bready, dans une courte allocution, remercia les membres de l'avoir choisis comme leur président et termina en terminant M. Elisée Noël, de Sherbrooke. Le conférencier fit voir les avantages qui résulteraient par toute la province, d'une réunion de tous les cercles agricoles, pour en former une société de secours mutuel. Ainsi, les cercles seraient des écoles d'agriculture, et en même temps des assurances de secours dans le besoin. (1) Ces

(1) La question d'assurances agricoles est une de celles dont le futur syndicat agricole pourrait s'occuper utilement. Les cercles ont tout intérêt à travailler en commun, dans toutes les questions d'utilité générale. ED. A. B.

idées toutes nouvelles dans notre cercle, émises par M. Noël, ont beaucoup intéressé l'auditoire et lui ont valu des applaudissements réitérés, et un vote de remerciement. M. Noël ayant pris pour développer son sujet tout le temps que doit durer les séances, les discussions qui devaient avoir lieu ont été remises à la prochaine assemblée. Et la séance est levée. P. J. O'BREADY, secrétaire.

La Société d'agriculture No 2 de Terrebonne.

Cette société, créée dans les montagnes du Nord, fonctionne depuis trois ans de manière à servir de modèle à la plupart des sociétés d'agriculture du pays. Elle est basée sur le bon fonctionnement des cercles de paroisses, chacun agissant d'une manière indépendante, mais d'après un programme approuvé d'avance par le Conseil d'agriculture. Voici ce que le secrétaire général de la société, le si dévoué Dr W. Grignon, nous écrit :

J'espère que dans le concours provincial de 1893 nous aurons l'honneur de compter parmi les concurrents, et j'oserais dire parmi les lauréats, plusieurs cultivateurs des cantons du Nord. Notre société d'agriculture compte 326 membres et est en pleine voie de prospérité. Nous ne faisons pas grand bruit depuis quelque temps, il est vrai, mais l'enthousiasme s'accroît tous les jours chez nos cultivateurs. Cette année, le Nord va se pouvoir d'une plus belle et plus riche récolte de foin ce qui dépend d'abord des pluies abondantes que nous avons eues, et, ensuite de la grande quantité de trèfle que nos cultivateurs ont semé. Tous sont contents des beurreries. Aussi vous entendez dire à droite et à gauche : moi, l'an prochain, au lieu de 4 vaches, j'en aurai 8, un autre me disait encore ce matin qu'il aurait, l'an prochain, 15 vaches au lieu de 1 (M. J. Bis Bohémier). Un autre (M. Michel Legault) me disait qu'il allait prendre les moyens de mieux nourrir ses vaches, les mieux soigner, vu que ses 19 vaches lui donnaient moins que (Latour) qui en a 14. Comme vous le voyez, ces beurreries sont ni plus ni moins des écoles agricoles. Malheureusement les beurreries ne sont pas assez encouragées. Tout de même je vais faire tous mes efforts pour maintenir la nôtre debout, l'an prochain, car je sais, cette crise une fois traversée, elle deviendra prospère. DR W. GRIGNON.

TABLEAU COMPARATIF DE LA VALEUR DES FOURRAGES, GRAINS, ETC, AU POINT DE VUE ALIMENTAIRE ET AUSSI DES ENGRAIS (1)

DÉSIGNATION DES FOURRAGES, GRAINS, ETC.	Sucre.		Protéine digestible.		Graisse digestible		Valeur alimentaire par 100 lbs. (2)	Valeur alimentaire par tonne.	Valeur fertilisante par tonne.	Valeur totale par tonne.
	lbs.	Valeur.	lbs.	Valeur.	lbs.	Valeur.				
Foins.										
Timothy lre fleur	45.8	0.23	7.1	0.18	2.2	0.07	0.48	9.60	9.00	18.60
Vesces et avoine	33.2	0.17	8.4	0.21	1.6	0.04	0.42	8.40	11.20	19.60
Trèfle blanc	33.9	0.17	10.0	0.25	2.4	0.08	0.50	10.00	10.40	20.40
" hybride	32.7	0.17	10.2	0.26	2.2	0.07	0.50	10.00	9.60	19.60
" rouge	38.1	0.19	7.7	0.20	1.5	0.05	0.44	8.80	9.40	18.20
Foin de pre moyen	40.0	0.20	5.7	0.15	1.6	0.05	0.40	8.00	7.50	15.40
Maïs géant ensilé	11.0	0.06	0.9	0.03	0.1	0.02	0.11	2.20		
Pommes de terre	20.6	0.11	2.0	0.05	0.3	0.01	0.17	3.40	2.40	5.80
" à sucre	10.0	0.05	1.1	0.03	0.1	0.01	0.09	1.80	1.40	3.20
" à sucre	15.4	0.08	0.9	0.03	0.1	0.01	0.12	2.40		
Pulpe de betteraves, distillation (fraîche)	3.3	0.02	0.4	0.01	0.1	0.01	0.01	0.20	0.60	1.40
Carottes	10.8	0.06	1.2	0.03	0.2	0.01	0.10	2.00	1.60	3.60
Rutabaga	9.5	0.05	1.2	0.03	0.1	0.01	0.09	1.80	1.40	3.20
Grains.										
Seigle	67.4	0.31	10.6	0.27	1.9	0.06	0.67	13.40	8.40	21.80
Org.	63.9	0.32	9.2	0.23	2.3	0.07	0.62	12.40	7.60	20.00
Avoine	55.7	0.28	10.7	0.27	5.1	0.16	0.71	14.20	8.20	22.40
Maïs	62.1	0.32	9.3	0.24	6.0	0.18	0.74	14.80	7.20	22.00
Sarrasin ordinaire	59.0	0.30	9.5	0.24	1.7	0.06	0.60	12.00	6.80	18.80
Pois	52.5	0.27	20.8	0.52	1.9	0.06	0.85	17.00	13.40	30.40
Vesces	45.8	0.23	25.3	0.64	2.8	0.09	0.96	19.20	15.20	34.40
Féveroles	45.9	0.23	22.7	0.57	1.4	0.05	0.85	17.00	15.20	32.20
Haricots blancs	48.8	0.25	26.1	0.66	2.9	0.09	1.00	20.00	16.80	36.80
Graine de lin	19.6	0.10	18.7	0.47	33.7	0.02	1.59	31.80	13.60	45.40
Tourteau de coton decortiqué	27.4	0.14	30.5	0.77	9.8	0.30	1.21	24.20		
" de lin	37.3	0.19	24.0	0.63	8.8	0.27	1.09	21.80	17.60	39.40
Son de froment	45.9	0.23	11.2	0.28	3.0	0.09	0.60	12.00	14.40	26.40
" grau de froment	50.9	0.26	17.9	0.45	4.0	0.12	0.83	16.60		
Orge	10.6	0.06	3.6	0.09	0.4	0.02	0.17	3.40	3.20	6.60
" de brasserie	42.2	0.22	20.7	0.52	2.0	0.06	0.80	16.00	16.60	32.60
Germes d'orge de brasserie	4.0	0.02	4.0	0.10	4.0	0.12	0.24	4.80		
Lait de vache.										
Naturel	4.2	0.03	4.1	0.11	0.8	0.03	0.17	3.40		
Ecrémé	4.4	0.03	0.8	0.02	0.3	0.01	0.06	1.20		
Petit lait de fromage	32.6	0.17	1.5	0.04	0.7	0.03	0.24	4.80	4.00	8.80
Froment d'hiver	36.2	0.19	2.1	0.06	0.7	0.03	0.28	5.60	4.80	10.40
Orge de printemps	31.2	0.18	1.7	0.05	1.0	0.03	0.26	5.20	4.80	10.00
Avoine	29.8	0.15	1.1	0.03	0.6	0.02	0.20	4.00	4.00	8.00
Seigle d'hiver	29.0	0.15	3.8	0.10	0.5	0.02	0.27	5.40	6.60	12.00
Vesce	34.0	0.17	3.6	0.09	0.5	0.02	0.28	5.60	6.10	12.00
Pois	34.2	0.18	6.1	0.16	0.6	0.02	0.36	7.20	8.60	15.80
Féverole	36.7	0.19	1.6	0.04	0.6	0.02	0.25	5.00		
Maïs	25.0	0.13	4.7	0.12	1.0	0.03	0.28	5.60	9.60	14.60
Trèfle ayant porté graine			72.8	1.80	12.0	0.36	2.16	43.20		
Viande moulue d'Amérique										

(1) Ces chiffres sont donnés d'après l'ouvrage de Jules Crevat, pour la plus grande partie. Les valeurs alimentaires sont celles auxquelles ces produits peuvent être achetés dans la province, sous forme de foin, au prix moyen de \$9.60 la tonne. Quant aux valeurs fertilisantes données, ce sont des valeurs théoriques qui supposent qu'aucune partie des déjections n'est perdue.

(2) Pour arriver à la comparaison exacte de ces valeurs, le sucre doit être évalué à $\frac{1}{4}$, la protéine digestible à $\frac{1}{2}$ et la graisse digestible à $\frac{1}{3}$.

Extrait des notes de voyage d'un conférencier agricole.
Ste-Thérèse, comté de Terrebonne. — Douze silos donnent entière satisfaction dans cette paroisse ; trois nouveaux silos seront construits en 1892.
 M. Frs Dion, membre de la Société de l'Industrie laitière, avec 41 vaches jersey et jersey canadiennes a fait 1700 lbs de beurre dans le courant de l'hiver, c'est-à-dire de la fermeture de la beurrerie en novembre jusqu'à sa réouverture le 1er mai 1892.
 Il se vend ici beaucoup de lait à Montréal ; le lait de beurre est aussi vendu à Montréal en hiver.
 La stabulation permanente des vaches laitières se pratique ici chez M. C. D. Tylee qui est un cultivateur modèle. Allées

voir son travail admirable d'ordre, de propreté et de succès. Pas de clôtures de divisions nulle part sur la terre.
 Le séminaire de Ste-Thérèse a fait \$630.00 de profit net avec 28 arpents de betteraves à sucre.
 La beurrerie de M. Damien Leclair a été en opération tout l'hiver de 1891-92
Ste-Anne des Plaines. — La crémérie ici vend le crème à Montréal et paie 80 cts par 100 lbs de lait aux patrons et leur remet le lait doux écrémé.
 Un certain nombre de cultivateurs regrettent d'avoir laissé tomber l'industrie laitière pour vendre le foin.
St-Jérôme, comté de Terrebonne. — La fabrique de papier Rolland laisse écouler à la rivière la chaux, la soude, et le

chlorure de chaux qui ont servi au lavage des chiffons. Les cultivateurs ne devraient-ils pas employer ces substances comme engrais ?

Messieurs Huot, Labelle et autres possèdent d'excellents animaux jersey, magnifiques. On trouve ici des cochons berkshires qui peuvent rivaliser à n'importe quelle exhibition.

St-Sauveur.—Les deux beurreries sont encouragées et contribuent au progrès général.

St-Adèle, comté de Terrebonne.—Le cercle agricole ici compte 126 membres qui souscrivent chacun une piastre à la société d'agriculture. En 1891, ce cercle a acheté 4200 lbs de graine de trèfle et réalisé \$84.00 de profit sur cet achat en gros.

Le Dr Grignon a fait du drainage en pierre avec succès. Ce monsieur porte à l'excès son dévouement pour ses compatriotes : (1)

Les livres de la société d'agriculture sont tenus pour chaque paroisse séparément, vu que chaque paroisse réclame de la société sa part de l'octroi en proportion du nombre de ses membres.

St-Agathe des Monts.—Le cercle ici compte 84 membres souscrivant chacun une piastre à la société d'agriculture.

Le village est situé sur un magnifique lac poissonneux. Le point de vue à l'est de ce lac offre un des plus beaux panoramas de la province. Le Dr Edmond Grignon a eu la complaisance de me conduire en cet endroit charmant.

M. le curé porte le plus grand intérêt à la classe agricole. *St-Faustin*.—La paroisse ici est en bonne voie de prospérité et a le bon esprit de ne pas s'endetter inutilement.

St-Jovite.—Joli village bâti avec goût sur une rue bien droite et très large.

Bons pouvoirs d'eau.

Les cultivateurs ont établi une beurrerie et doivent compléter la bâtisse pour que le facteur soit en état de leur donner satisfaction.

St-Lucie.—Les cultivateurs avancent avec prudence sous la direction de leur bon curé.

La fabrication du beurre à la maison est considérable.

St-Marguerite du Lac Masson.—M. le curé Moreau a demandé que la conférence fût donnée surtout aux dames de la paroisse en regard à la fabrication du bon beurre à la maison. Les maris qui n'ont pas de bons pacages ou qui ont des étables malpropres se sont fait chicaneer par le conférencier !

St-Hypolite.—M. le curé Mallette est un cultivateur pratiquant. Il a de beaux moutons shropshire. De bons chevaux.

Le cercle agricole est en bonne voie d'organisation.

St-Eustache.—Les beurreries reçoivent ici 30,000 lbs de lait par jour. Il y a peu de paroisses qui puissent rivaliser avec St-Eustache en fait d'agriculture dans cette Province. Les gens parlent continuellement d'agriculture. C'est un cercle agricole perpétuel.

M. Limoges ici a fait \$900.00 de profit net avec 16 arpents de fraises.

Il y a un établissement pour la conserve des tomates, fraises, framboises, pommes, fruits, etc.

St-Scholastique.—Vu la qualité des terres très fortes, en certains endroits, il serait difficile d'adopter un système de rotation avec beaucoup de légumes ; il vaudrait plutôt faire durer les prairies par des engrais à la surface.

M. Jos. Langlois pratique l'élevage en grand des moutons. Ce monsieur se propose de cultiver la navette, plante rare ici.

St-Martine et St-Dorothée.—Un certain nombre de cultivateurs se sont laissés trop entraîner à la culture des légumes et des petits fruits au détriment de l'industrie laitière. Le marché de Montréal est encombré et n'offre pas un revenu

(1) Puissent-ils tous profiter de tant de générosité. Le succès est magnifique

aussi certain et aussi rémunérateur que l'industrie laitière. Les cultivateurs devraient se procurer le plus d'engrais possible sur leurs fermes et ne pas négliger une partie de leurs terrains.

St-Dorothée se propose d'établir une beurrerie.

St-François de Sales.—Plusieurs orbineries centrifuges à la main sont en usage. On vend la crème à Montréal.

Terrebonne.—Le cercle agricole est en voie d'organisation. *St-Sophie*.—Plusieurs cultivateurs achètent le fumier à Montréal et le font venir par le chemin de fer, distance de 14 lieues.

Beauharnois.—L'industrie laitière n'est pas en honneur encore là ; espérons que les hommes de dévouement de l'endroit seront secondés dans leurs efforts.

J'ai admiré la plantation de 800 beaux érables par M. Laurendeau, avocat de l'endroit.

St-Vincent de Paul.—Les gens qui ont la direction des affaires dans cette paroisse devraient s'entendre pour rendre des services à la classe agricole en soutenant l'intérêt d'un bon cercle.

On voit d'excellents travaux d'égouttement, de drainage au pénitencier.

St-Henri de Mascouche.—L'industrie laitière est encouragée ici. L'égouttement des terres laisse à désirer.

St-Janvier.—Il se vend beaucoup de lait à Montréal.

M. Jos. Forget a fait du drainage en pierre qui prouve parfaitement que la récolte n'a pas à craindre les années pluvieuses comme cette année. La récolte est perdue ou à peu près sur cette même propriété dans les endroits qui ne sont pas drainés.

Quelques cultivateurs, entr'autres M. Papineau, ont adopté la manière de conserver le trèfle vert en le mêlant par couches avec la paille ou le foin restés des années précédentes. G. VU.

CORRESPONDANCE.

QUESTIONS DIVERSES.

BULLETINS DE LA FERME EXPÉRIMENTALE D'OTTAWA.—A qui m'adresser pour obtenir les rapports et bulletins de la ferme expérimentale d'Ottawa ? Je désirerais les recevoir régulièrement.

S'adresser de nouveau non pas nommément au professeur Saunders, mais au DIRECTEUR DE LA FERME EXPÉRIMENTALE À OTTAWA. Si cela ne suffit pas, s'adresser directement au MINISTRE DE L'AGRICULTURE, et dire quand et combien de fois, et à qui, on a fait des demandes antérieures.

CAVEAU À PATATES.—Un caveau pouvant contenir 500 à 600 minots de patates et plus, peut-il être construit avantageusement et préserver les patates contre la pourriture ? Je récolte beaucoup de patates et ma cave est trop petite pour les y mettre. (a) Quelle grandeur faudra-t-il lui donner et quel plan croyez-vous le meilleur ? (b) Quel degré de température faudra-t-il conserver ?

Oui, bien certainement. En règle générale, les caves de maison sont trop chaudes, et tout cultivateur de patates pour le marché devrait se faire une cave à patates. Voici les conditions nécessaires au succès :

1. Un endroit sec, où il n'y a jamais beaucoup d'humidité au fond. On peut creuser dans une butte pourvu que le fond soit sec, ou que l'on y fasse un bon drainage, ce qui est généralement facile.

2. Une excellente couverture où l'eau n'entre jamais.

3. Des côtés solides, entourés de terre sèche, de manière que la gelée ne parvienne jamais dans la cave. Il faut mettre également de la terre sèche sur le plancher de haut ; de cette manière, la cave sera à l'abri de la gelée.

4. Ménager une entrée facile pour la rentrée et la sortie des patates. Règle générale, on peut aménager l'entrée des patates par le haut, de manière qu'elles se placent d'elles-mêmes dans les divisions voulues. Au moyen d'un trieur, on peut séparer la terre et les petites patates des grosses. Si

le plancher de bas est bien uni, on peut ainsi facilement prendre les patates avec une pelle en bois surtout si elles sont bien saines. Un excellent moyen de les conserver saines, est d'y mêler un peu de chaux éteinte en poudre. Un minot de chaux par cinquante minots de patates devrait suffire. Nous avons conservé ainsi tout l'hiver dernier des patates qui auraient certainement pourri autrement.

(a.) En mettant les patates à 4 pieds de hauteur dans la cave, par petits carrés de 4' x 8', chaque pied de surface devrait encaver environ 2½ minots. Ainsi une cave de 20 x 15 encavera environ 300 minots.

Si je ne pouvais pas creuser, je ferais un double carré, en madriers ou en pièces. J'espacerais d'environ un pied entre les deux carrés, je remplirais le vide avec de la terre sèche bien foulée à laquelle je mélangerais 5 par cent de chaux vive dans les deux pieds du bas, afin d'éloigner la vermine. Je ferais mon carré de 7 pieds de hauteur, bien solide et je me ferais une entrée par un des pignons au moyen d'un pontage en terre et en bois, ou en pierres, de manière à décharger par le plancher de haut. Un caveau ainsi construit peut être placé à l'intérieur d'une grange, remise, etc., si cela est plus commode. Faites votre porte de sortie au sud, autant que possible.

(b.) Pratiquer deux ventilateurs que vous diviserez, chacun, en deux parties; (fig. 1) de cette manière, il entrera de l'air froid autant qu'il sortira d'air chaud.

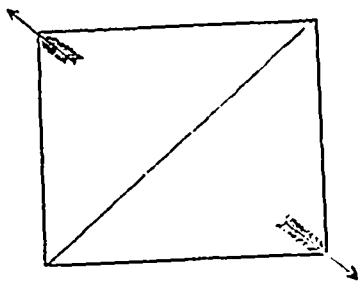


Fig. 1.

Maintenez la température aussi basse que possible; pourvu qu'il ne gèle point: c'est-à-dire à 32 ou 33 degrés Fahr. si vous le pouvez. Ayez un bon thermomètre de suspendu au-dessus de vos patates, et examinez souvent votre cave. La chaleur excessive est tout

aussi à craindre que le froid.

VERT DE PARIS POUR LES MOUCHES À PATATES.—La chaux peut-elle être employée avantageusement en remplacement du plâtre, mélangée avec du vert de Paris pour les mouches à patates?

Rép.—Oui, mais le mélange me semble plus difficile à faire avec de la chaux qu'avec le plâtre.

DÉCHETS DE BOUCHERIE.—Quel est le meilleur moyen d'utiliser les déchets de boucherie pour engrais, lorsque le nombre des porcs n'est pas suffisant pour les manger à mesure. J'ai chaque semaine les déchets de deux boucheries et je désirerais connaître le moyen le plus profitable de les employer?

Rép.—Mêlez-y de la terre sèche en abondance suffisante pour absorber toute mauvaise odeur et gardez ce compost à l'abri. Il sera d'une grande richesse. Appliquez sur les prairies, en petite quantité, à la pluie ou à la veillée immédiate.

PEINTURE À BARDEAUX.—Quelle est la meilleure et la plus durable préparation pour les couvertures en bardeaux (neuves ou vieilles)? J'ai essayé l'huile noire, il y a 3 ans et le résultat n'est pas aussi satisfaisant que je le désirerais. Connaissez-vous quelque chose de préférable?

Rép.—Il y a plusieurs peintures plus ou moins économiques recommandées; mais elles ont toutes l'inconvénient que vous reprochez à celle que vous avez employée: l'économie n'est souvent que dans le prix d'achat et non dans la durée de la peinture. La meilleure sera toujours à base d'huile de lin. Achetez quelques gallons de peinture rouge brun, (huile de lin et oxyde de fer), telle qu'on la vend à la fabrique de couleurs de St-Hyacinthe, ou chez tous les marchands de peintures.

COUVERTURE POUR VEILLOTES.—Quelles sont les meilleures

couvertures pour veillottes? Le coton jaune commun huilé est-il bon? C. C., Somerset.

G. Le coton jaune commun fait une bonne couverture. Il n'est pas avantageux de le huiler. Le coton prend la forme de la veillotte et l'eau suit le fil et s'en va. Mettez une pierre d'environ 3 lbs à chaque coin, dans une poche préparée d'avance. ED. A. BARNARD.

APICULTURE.—Monsieur.—Je vois dans le No d'août du Journal, une demande de renseignements où se procurent des reines d'abeilles italiennes, ainsi que les divers accessoires nécessaires à l'exploitation pratique d'un rucher. J'ai le plaisir de vous informer que je pourrais fournir à votre ou à vos correspondants des reines d'abeilles garanties pures italiennes, ainsi que tous autres articles nécessaires dans un rucher bien tenu, comprenant extracteurs à miel, à cire, fondation, fumigateur, sections à miel pour lover en rayons etc., etc., au plus bas prix possible. Je suis agent autorisé de la manufacture F. W. Jones, de Bedford, qui a pris les premiers prix à l'exposition provinciale de Montréal, l'année dernière.

Mais à propos de reines italiennes, leur introduction dans une autre ruche étrangère, serait chose assez risquée, la saison étant trop avancée et la miellée presque finie, toute reine étrangère est très mal vue par une colonie dans de telles circonstances, de sorte qu'il faut l'expérience d'un ancien praticien pour en faire un succès, et encore est-ce chose assez incertaine. Si ces quelques remarques peuvent être de quelque utilité à ceux de vos lecteurs qui désireraient se livrer à l'apiculture, j'en serais amplement récompensé et, soit dit en passant, je suis un de ceux qui regrettent le plus qu'il n'y ait pas dans le Journal une colonne dévouée à l'apiculture, car il n'y a pas de doute que les uns avancés nous feraient part de leur expérience dans le Journal. Quelques discussions intéressantes nécessairement s'en suivraient, qui ne feraient que contribuer à l'avancement de cette branche dans notre province qui est malheureusement très à l'arrière de notre province sœur Ontario et aussi aux Etats-Unis.

J'oubliais de vous dire que M. Charles Péloquin, membre du Conseil d'agriculture, (résidant à St-Hyacinthe) qui est à mon avis un de nos meilleurs apiculteurs sinon le meilleur, tient en vente tous les accessoires de rucher ci-haut mentionnés. JOS. H. BLAIS, Ste-Foye.

Nous adressons nos vifs remerciements à M. Blais, pour les renseignements qu'il nous donne, et c'est avec le plus grand plaisir que nous ouvrons nos colonnes à toutes les communications que M. B. et ses confrères en apiculture voudront bien nous adresser.

Engrais de poisson.

A. M. O., Kamouraska.

Vous m'avez envoyé il y a quelque temps un échantillon de déchets de poisson pourri dont vous possédez une grande quantité et que vous voulez utiliser comme engrais. Vous m'avez demandé de l'analyser pour vous rendre compte des principes fertilisants qu'il contient et aussi de vous dire ce que vous pourriez y ajouter pour en faire un bon engrais directement utilisable.

Voici les résultats de l'analyse que j'en ai faite à mon laboratoire: 100 lbs de ces déchets de poisson contiennent

Eau.....	60.10 p %
Matières grasses (huile).....	19.75
Mat. azotées (protéine).....	12.64 correspondant à 2 p % d'azote.
Mat. minérales contenant phosphates, etc.....	7.51 correspondant à 1.8 p % d'ac. [phosphorique]
100.	

L'huile que ces déchets de poisson contiennent offre une grande résistance à la décomposition, et sa forte proportion dans les déchets analysés est un obstacle sérieux à l'emploi direct du poisson dans la terre. On peut cependant arriver à décomposer cette huile par une addition de chaux à raison de 10 lbs de chaux par 100 lbs de ces déchets de poisson. L'addition supplémentaire de cendres de bois ou d'un sel quelconque de potasse en ferait un engrais complet.

On obtiendrait évidemment des effets plus énergiques et immédiats si on commençait par extraire l'huile en faisant bouillir ces débris de poisson dans l'eau, puis en les dessé-

chant le plus possible. Mais cette préparation de l'engrais de poisson entraînerait à des frais d'installation (de chaudières, presses, etc.) considérables. Pour les cultivateurs qui peuvent se procurer facilement les poissons, le traitement pratique que je recommande est le mélange avec la chaux dans la proportion indiquée.

H. NAGANT.

CONSERVATION DU BLÉ D'INDE, BLÉ D'INDE ET PAILLE.

—O. L., St-Hyacinthe.—Monsieur, —J'ai reçu votre lettre du 29 et les échantillons de maïs, merci. Votre blé d'inde est très beau; je suis tout surpris de le trouver aussi avancé. Est-ce là un échantillon moyen de ce que vous avez? Et pouvez-vous compter un épi semblable sur chaque pied?

Vous feriez une grave erreur en coupant votre blé d'inde et en le mélangeant à de la paille; en mettant un pied de paille, 3 pieds de blé d'inde, 1 pied de paille, et ainsi de suite, vous n'auriez pour résultat qu'une masse de pourriture. Nous conseillons de mettre 10 pouces de paille et 3 pouces de blé d'inde non haché; voilà la bonne proportion pour la conservation des mélanges dans les tasseriers.

Le silo ne coûte pas bien cher, et peut se construire en 10 jours, et très économiquement. Je vous adresse un article du Journal, illustré, qui vous donne des détails précis sur la construction des silos.

Si le silo vous est impossible, voici ce que vous pouvez faire avantageusement: choisissez un endroit sec, le plus près possible de votre champ de blé d'inde, mettez deux piquets de clôture en croix, de manière à pouvoir mettre une perche dans la tête de cette croix, à environ 5 pieds de hauteur; liez votre blé d'inde par gerbes, après l'avoir laissé dessécher sur le champ au moins 48 heures. Appuyez vos gerbes de chaque côté de la perche, laissant un espace d'environ 18 pouces entre les deux gerbes réunies par la tête. Serrez ainsi vos lignes de gerbes le plus que vous pourrez; mais ayant bien soin de laisser un courant d'air entre ces deux lignes de 18 pouces comme ci-haut indiqué. Donnez une direction du nord au sud à vos lignes de gerbes. Vous pourriez peut-être, par prudence, tirer d'avance une bonne raie de obarrue de chaque côté de vos haies de blé d'inde de manière à bien égoutter le sol, puis vous pourrez laisser ainsi vos haies jusqu'aux premières neiges. A cette époque, vous ôterez vos gerbes, vous les hacherez au hache-paille, et vous mélangerez, à la quantité de paille sèche hachée, votre blé d'inde, en y mêlant un peu de sel, soit environ une pinte par charge de blé d'inde.

Si vous désirez faire fermenter davantage ce mélange de paille et de blé d'inde, il vous suffira de le mettre en boîte 24 heures avant de donner au bétail, et d'y jeter un peu d'eau bouillante, ou bien, comme vous dites, de le mélanger avec des légumes 24 heures d'avance; cela remplacera l'eau chaude. Quant à la ration, elle suffira pour des animaux en croissance; elle ne sera pas assez pour des bœufs à l'engrais ou pour des vaches à lait, ou plutôt, vous auriez à donner beaucoup trop du mélange pour arriver au même résultat que vous obtiendriez avec 20 lbs de ce mélange par jour, et 3 lbs de moulée ou de son.

Je félicite monsieur votre fils de se livrer à l'agriculture après avoir fait un cours d'étude. S'il veut travailler comme on travaille à la campagne pour réussir, il fera largement son chemin.

SILOS ET ENSILAGE.—M. J. V. P., Stanstead.—Vous trouverez dans le numéro de novembre 1891, du Journal, page 170, des détails suffisants pour la construction de votre silo. (Echelle $\frac{1}{2}$ de pouce au pied.) Pour vider, ménagez deux ouvertures, sur la hauteur du silo, la plus haute à environ cinq pieds du haut du silo, l'autre à environ trois pieds du fond. (Une seule de ces ouvertures est indiquée dans la gravure, afin de ne pas la surcharger de détails.) Ces ouvertures seront disposées de manière à ce que l'ensilage tombe dans une boîte, une brouette, ou sur un plancher, d'où il sera faci-

lement transporté au bétail. Une fois que la couverture de l'ensilage aura été enlevée sur toute la surface du silo, il suffira d'enlever quelques planches de l'ouverture spéciale du haut, en faisant pour cela dans l'ensilage le creusage requis. On enlèvera l'ensilage sur toute la surface du silo, chaque jour, dans la proportion voulue, et ainsi de suite jusqu'à ce que l'on atteigne la hauteur d'où il conviendra d'ouvrir la porte d'en bas, et de là jusqu'au fond du silo. ED. A. BARNARD.

NAÏVETÉ.—GÉNÉSSES DE 2 ANS ETC.—La navette que j'avais semée en printemps n'a pas très bien réussi: je crois que la cause en est due aux grandes pluies que nous avons eues en juin. Cependant je l'ai fait manger aux vaches en juillet, et actuellement elle repousse vigoureusement.

J'ai des génisses de deux ans qui ont vêlé cette année; elles ont été bien élevées et je me propose de bien les nourrir pour en faire des laitières. Serait-il plus profitable de les laisser saillir cette année ou non? Si oui, devront-elles perdre quelque chose de la beauté ou du poids? ou vaudrait-il mieux attendre? L. A. N., Iberville.

Réponse.—Soignez bien vos jeunes vaches hiver et été et ne craignez point de leur faire porter veau. Elle n'en seront que plus belles et meilleures laitières. E. A. B.

Taure ayant quatorze trayons.

Le docteur J. A. Couture, D. M. V., nous adresse la correspondance suivante qui est fort intéressante.

Monsieur.—Hier, 11 août, je me suis transporté chez M. Flavien Oroteau, de St-Agapit. Tout en conversant, ce Monsieur m'a parlé d'une taure d'un an qui avait deux pis, l'un à la place ordinaire ayant ses quatre trayons, l'autre près des pattes de devant dont trois trayons aussi gros que ceux de derrière, l'autre plus petit: puis entre ces deux pis il y a trois trayons de chaque côté, ce qui donne à cette taure 14 trillons. Quo dites-vous de cela? Quand elle vèlera aura-t-elle du lait dans tous les trayons ou seulement dans ceux de derrière? M. Oroteau désirerait avoir votre opinion à ce sujet sur le Journal d'agriculture. Il tient beaucoup à cette taure, il a déjà refusé de la vendre à très bon prix. Il veut la garder jusqu'à ce qu'elle vèle. Elle est de race canadienne et si elle donne du lait par ses quatorze trillons, ce sera bien une mine, un puit au lait.

Veuillez me croire, Monsieur, en attendant vos explications, votre tout dévoué, S. G., St-Gilles, Q.

RÉPONSE.—Il est difficile de dire, avant d'avoir fait un examen bien sérieux de ces mamelles supplémentaires, si cette taure donnera ou non du lait de tous ces trayons.

En tout cas, cela constitue un des phénomènes les plus rares possibles. Un seul pis avec cinq ou six trillons donnant du lait, cela s'est vu et ce voit assez souvent, mais deux ou même peut-on dire trois mamelles, voilà quelque chose qui mérite d'être bien examiné et suivi de près. J. A. COUTURE.

VACHE QUI TAIT.—J'ai une vache qui, généralement, me donne ses sept pots de lait par jour. Elle continue ainsi un certain temps, et ensuite son lait se retire et je n'en ai plus aucun profit.

Cependant la vache me paraît très bien, car elle mange bien et ronge bien. Elle n'a d'ailleurs pas le pis enflé et je ne m'aperçois pas qu'il vient du sang.

Si vous connaissez un remède pour cela, vous m'obligerez beaucoup en me le faisant connaître. L. M., Acton Vale.

RÉPONSE.—Votre vache est une mauvaise laitière. Malheureusement il y en a comme cela un grand nombre qui ne tiennent pas à lait, même avec de bons soins ordinaires.

Nous supposons que l'herbe est abondante et que la vache a les mêmes soins que lorsqu'elle donnait sept pots.

Dans ce cas, il n'y a qu'une chose à faire: c'est de l'engraisser et la tuer.

Chacun de nos lecteurs doit veiller ses vaches avec soin, leur donner une nourriture complète et abondante. Après cela, s'il constate que quelques-unes d'entre elles ne répondent pas aux bons soins qu'elles reçoivent, il n'y a qu'une chose à faire, c'est de les engraisser pour la boucherie et n'élever que des meilleures laitières et, surtout, d'un taureau provenant de plusieurs générations successives de bonnes laitières. E. A. B.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

(Ayant droit d'action dans toute la province de Québec).

NOUS, soussignés, convenons de nous constituer en société sous l'opération des dispositions de la section quinzisième du chapitre septième, du titre quatrième des Statuts refondus de la province de Québec, relative à la loi des sociétés agricoles et laitières dans la province sous le nom de SYNDICAT DES CULTIVATEURS, notre principal siège d'affaire devant être à Québec, et nous nous engageons par les présentes à payer respectivement et annuellement au secrétaire-trésorier, tant que nous serons membres de la société, les sommes inscrites vis-à-vis nos noms, et nous nous engageons de plus à nous conformer aux règles et règlements de cette société.

.....Membres fondateurs \$20.00 pendant 5 années successives.

.....Membres à vie 5.00 do do do

.....Membres actifs 2.00 par année.

Prière de mettre son nom et son adresse entière soit comme membre fondateur, soit membre à vie, soit comme membre actif, de dater et de signer *en double*.

.....le.....189

DUPLICATA

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

(Ayant droit d'action dans toute la province de Québec).

NOUS, soussignés, convenons de nous constituer en société sous l'opération des dispositions de la section quinzisième du chapitre septième, du titre quatrième des Statuts refondus de la province de Québec, relative à la loi des sociétés agricoles et laitières dans la province sous le nom de SYNDICAT DES CULTIVATEURS, notre principal siège d'affaire devant être à Québec, et nous nous engageons par les présentes à payer respectivement et annuellement au secrétaire-trésorier, tant que nous serons membres de la société, les sommes inscrites vis-à-vis nos noms, et nous nous engageons de plus à nous conformer aux règles et règlements de cette société.

.....Membres fondateurs \$20.00 pendant 5 années successives.

.....Membres à vie 5.00 do do do

.....Membres actifs 2.00 par année.

Prière de mettre son nom et son adresse entière soit comme membre fondateur, soit membre à vie, soit comme membre actif, de dater et de signer *en double*.

.....le.....189

PARTIE NON OFFICIELLE.

FRANK WILSON

SEUL AGENT POUR LE CANADA

Des Appareils De Laval pour séparer la crème, mis en opération pour la vapeur ou à la main.

Machines à séparer la crème, réparées.

Fournitures en bois pour les boîtes à fromage. Planches pour balances.

Extrait de présure et préparation colorante pour le beurre.

Eprouvettes du Dr Babcock pour le lait.

Petit appareil à déceler les fraudes dans le lait. Réceptif pour conserver le lait.

Papier parchemin à l'usage des fromageries ou des beurrieres Sel de Ashton et Higgins.

Laetomètres, Crémomètres et tous autres instruments en Verre pour l'inspection du lait.

33 Rue St-Pierre, Montreal.

Téléphone Bell 2755.

Boîte B. P. 1824.

Une voix de Banff, T. N. O.

"Cédant aux conseils d'un ami, j'ai fait usage des Amers de Burdock pour le sang pour faire disparaître la constipation dont je souffrais de même qu'une débilité générale. Je dois aux Amers ma guérison complète et je crois de mon devoir de les recommander à tous ceux qui souffrent des mêmes maladies."

JAMES M. CARSON, Banff, T. N. O.

LA COMPAGNIE DU HARAS NATIONAL

SOUS CONTRAT AVEC LA PROVINCE DE QUÉBEC POUR FOURNIR
DES ÉTALONS AUX SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

**ÉTALONS NORMANDS, PERCHERONS, BRETONS
ET CLYDESDALES.**

CONDITIONS AVANTAGEUSES.

25 Prix et Diplomes en 1890 et 1891
dans les provinces de Québec
et d'Ontario.

Ecuries à Outremont, | Bureaux : 30 Rue St-Jacques,
Près de Montréal. | Montréal.

H. AUZIAS TURENNE, directeur.

Baron E. de M. Grancey, vice-président,
5 Avenue de Friedland, Paris.

Confiance aveugle.

"J'ai une confiance illimitée dans les Amers de Burdock pour purifier le sang. Je me suis guéri complètement d'impuétudes dans le sang en faisant usage de trois bouteilles de ces Amers. C'est un précieux médicament et je le recommande partout où je vais."

IDA SANDERSON, Toronto, Ont.

VENTE A L'ENCAN

DE

30 Bêtes à cornes (Shorthorns)

consistant en vaches, génisses et jeunes taureaux, tous enregistrés dans les livres de généalogie. De plus, 4 cochons Berkshire enregistrés et 5 moutons à cornes (Dorset).

La vente aura lieu à Danville, sur la ferme du Grand Tronc, à 20 verges de la gare, vendredi, le 23 septembre, à 1 heure de l'après-midi.

J. C. STOCKWELL.

Henry G. James.

Nous avons reçu la lettre suivante de M. Henry G. James, de Winnipeg, Man.: "J'ai souffert pendant plusieurs années de boutons et d'éruptions sur la peau. Après avoir épuisé toute la série des remèdes, j'eus recours aux Amers de Burdock pour le sang dont je fis usage de quatre bouteilles. Toutes les humeurs ont disparu et ne se sont pas renouvelées depuis. Les Amers de Burdock pour le sang auront toujours leur place dans ma maison."

A VENDRE

BÉTAIL NORMAND (Colentin), BÉTAIL AYRSHIRE, COCHONS CHESTER
BLANCS ET BERSHIRE, VOLAILLES PLYMOUTH ROCK.

S'adresser L'hon. LOUIS BEAUBIEN,
30, rue Saint-Jacques Montréal.

Cinquante ans et plus d'expérience.

UN VIEUX REMÈDE DEPUIS LONGTEMPS EN USAGE.

Depuis au delà de cinquante ans le sirop édulcorant de Madame Winslow a été administré par des millions de mères de famille à leurs enfants, à l'époque de la dentition, et chaque fois avec un succès complet. Son effet est de calmer l'enfant, d'amolir les gencives, de faire disparaître toute douleur, ainsi que les coliques provoquées par des gaz amassés dans l'estomac. Dans les cas de diarrhée il n'a pas son supérieur comme remède. Ce sirop est très agréable au goût. En vente chez tous les pharmaciens de l'univers. Prix vingt-cinq centins la bouteille. Sa valeur est inappréciable. Ne vous trompez pas et demandez le sirop adoucissant de madame Winslow, ne vous servez pas d'autre remède.

AUX FILS DE CULTIVATEURS,**MARCHANDS DE BESTIAUX,****MARÉCHAUX-FERRANTS et JOCKEYS.**

Vous pouvez devenir d'habiles médecins vétérinaires pour les chevaux et les bêtes à cornes sans perdre de temps dans vos occupations ordinaires, en adoptant notre système d'études à domicile. Notre méthode de soigner, si vous voulez l'apprendre, vous fera gagner de grandes sommes d'argent en pratiquant comme Médecins Vétérinaires, ou vous en fera sauver d'aussi considérables en vous permettant de soigner soit vos propres chevaux, soit votre bétail. Amateurs de chevaux, notre méthode pour vous instruire vous mettra argent en poche. Pour plus amples renseignements et afin de vous procurer un livre précieux, envoyez 25c (en estampilles) à "The American Correspondance School of the Arts and Sciences, Chicago. Mentionnez ce journal.