

Le Naturaliste  
Crad'ea g



# LE JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE

VOL. 3. No. 8

CIRCULATION, 53,000 } ANGLAIS - 7000  
FRANCAIS 46000

22 OCTOBRE, 1899.

Votre Blé d'Inde est-il bon cette année? Avez-vous besoin d'un nouveau COUPE-ENSILAGE? Vous lertez bien d'examiner le

## MASSEY - HARRIS

Avant de vous en procurer un. Il est à la fois fort et rapide. Avec ou sans élévateur. Aussi leurs  
Charrues Verity, Coupe-Paille à main et à pouvoir. Coupe-Racines. Massey-Harris, 640 St. Paul St., Montreal.

### Le Broyeur de Grain DAISY

Nous garantissons que cette splendide machine moulera toutes sortes de grains très fins, si on lui donne la vitesse voulue.

Les plaques pour mouler sont reversibles et de première qualité.

Construit en quatre grandeurs pour convenir au pouvoir à vapeur et à chevaux

Notre Coupe-Légumes DAISY est pourvu de supports à rouleaux et à boules.

Il est pourvu aussi de six couteaux qui sont reversibles. Il marche facilement et est garanti de faire un travail de première clas e.

The Wortman & Ward Manuf'g Co. Ltd.

BRANCHE DE L'EST :

60 Rue MCGILLI, MONTREAL, Que.

Bureau Principal et Atelier, LONDON, Ont.



Avez-vous été malchanceux dernièrement? Etes-vous sans situation permanente? Désirez-vous de l'emploi des personnes qui apprécient des serviteurs et des employés dignes de confiance?

### LA PATRIE

est justement le journal lu par le public qui sait apprécier. Annoncez dans La PATRIE, mentionnez vos besoins dans ses colonnes. Des centaines de lecteurs de La Patrie ont besoin de vos services. Trois insertions 25 centins. Adressez

#### Les Petites Annonces

"LA PATRIE"

77, 79, Rue St-Jacques - - Montreal

### ... FARMEL ...

Ferme Tredinock, Ste Anne de Bellevue, 10 Oct.' 99

The Farmel Mfg. Co., Montreal.

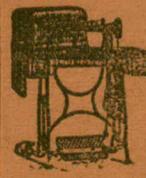
Messieurs,

Ayant fait un essai minutieux de votre nouvel Aliment pour les Bestiaux, je dois vous en faire le rapport suivant. Je pris une vache Ayshire de pure race âgée de sept ans, qui avait vêlé huit mois auparavant et à laquelle je donnais en plus de sa ration de foin douze livres de Blé-d'Inde et Son par jour. Au lieu de douze livres de blé-d'Inde et de son je lui donnai sept livres de Farmel; le résultat à la fin d'une semaine fut un profit net de trois livres de lait par jour qui fut maintenu aussi longtemps que dura la provision de Farmel que j'avais en main. Le montant total de lait par jour à ce temps-là était de 50 livres. Voyant que les sept livres de Farmel ne coutait pas plus cher que le blé-d'Inde et le son, l'augmentation de lait était un profit clair, et je n'ai par conséquent aucune hésitation à déclarer que ce nouvel aliment est le meilleur qui soit connu et je puis le recommander avec confiance à tous les laitiers et éleveurs de bestiaux.

Votre tout dévoué,

(Signé) JAMES BODEN, Mgr Reford's Farm.

The Farmel Mfg Co, 62 rue McGill, Montreal.



### Machines à Coudre.

aux prix de fabrique. Garantie de 5 ans. Toutes les dernières améliorations. Prix de \$17.50 à \$38.50 Ecrivez pour avoir le catalogue.

The Bailey Donaldson Co.

1 Rue St-Pierre, Montreal.

### Moulins à Vent en Acier

comme force motrice et pour pomper; pompes, tuyaux en fer et montures Ecrivez pour avoir un catalogue et des informations.



The Bailey Donaldson Co.

## ECREMEUSES CENTRIFUGES

"MELOTTE" ET "ALEXANDRA"

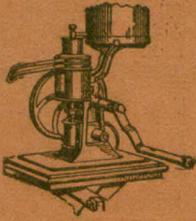
Ont remporté un succès universel à toutes les principales expositions d'automne, battant toutes ses concurrentes, plusieurs mentions spéciales ont été décernées à la MELOTTE comme étant l'Ecrémeuse la plus efficace et la plus facile à manier sur le marché.

Pour les prix et informations, s'adresser à

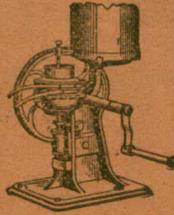
R. A. LISTER & Co., Ltd.

579 & 581 Rue St-Paul, Montreal.

# AVEZ-VOUS CINQ VACHES OU PLUS ?



Si oui, une Ecrémeuse "Baby" vous gagnera son coût chaque année. Pourquoi continuer pendant une autre année un système inférior avec une si grande perte ? L'industrie Laitière est maintenant le seul produit profitable de l'Agriculture. Conduite avec soin, elle paye toujours et doit vous payer. Vous avez besoin d'une écrémeuse et la meilleure — la "Baby" — En tout genre et capacité. Prix \$85 en montant. Demandez le nouveau catalogue.

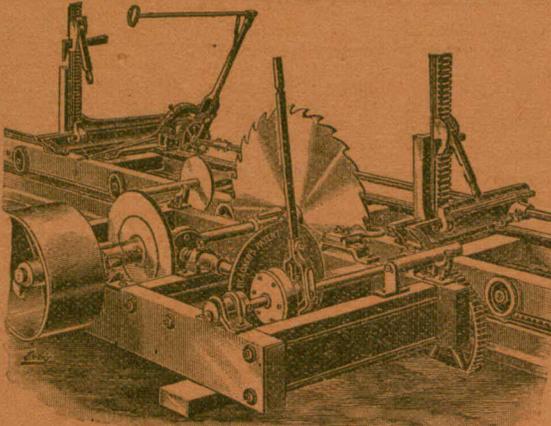


THE DE LAVAL SEPARATOR CO.,

Bureaux Généraux :  
74 rue Cortlandt  
NEW-YORK.

SEULS AGENTS AU CANADA  
CANADIAN DAIRY SUPPLY ASSOCIATION,  
327 rue des Commissaires, Montreal.

## O. CHALIFOUX & FILS,



Fabricants de Moulins à Batre fin-de siècle, le plus amélioré et le plus complet sur le marché.

Aussi de La Presse à Foin "Dederick," la meilleure, la plus simple et la plus forte. La Machine à Scier Combinée, coupe transversale et circulaire sur le même frame.

Le Moulin pour Planche "De Loach," Etc., Etc.

Demandez nos Circulaires.

O. CHALIFOUX & FILS,

ST. HYACINTHE, QUE.

Agents de confiance demandés.



Le plus grand troupeau de bêtes à cornes (courtes) et de Cochons Yorkshires du type anglais le plus grand au Canada. 300 cochons de tous les âges à vendre à des prix très modérés, ainsi que 20 taureaux Canadiens, aussi un grand nombre de jeunes vaches servies par le célèbre taureau "GOLDEN FAME" (Imp.) Les prix sont faits d'après la qualité.

Pour bestiaux, adressez-vous à W. D. FLATT, 378 rue Hess, Hamilton Sud, et pour les Cochons, adressez-vous à D. O. FLATT, Milgrove, Ont.

NE FAITES PAS COUVER LES POULES A LA FACON DES ANCIENS. L'Incubateur naturel pour les poules l'emporte sur la vieille méthode comme il l'emportent sur l. Appareil pour faire éclore les œufs à Bon marché, mais un appareil très rémunérateur. Envoyez chercher le catalogue qui vous dira comment vous en procurer un gratis. On demande des agents. Natural Hen incubator Company,  
860 COLUMBUS, NEBRASKA



Pelleterie  
Brute et  
Ginseng

On demande des  
Consignations

H. JOHNSON,

494 RUE ST-PAUL,

Les plus hauts prix du  
marché. Montreal.

### .. AVIS ..

Si vous devenez un membre de la The United States Co-operative Boot and Shoe Purchasing Association vous pouvez sauver 33 1/2 p.c. sur toutes les chaussures et souliers que vous achèterez pour vous et votre famille. Pour les instructions concernant l'admission dans cette association, et les renseignements sur le livre illustré et les chaussures, envoyez 10c. et votre adresse à

E. H. TILTON, Secrétaire,  
105 Summer Street, Boston, Mass.

Dans vos correspondances avec les annonceurs, veuillez mentionner ce journal,

## Nourriture pour les Dieux

Le bon beurre est un délice ; le beurre le plus pur et le plus doux est fabriqué avec le sel Windsor qui donne un goût délicieux et en augmente le prix du marché.

Demandez le celebre

## SEL WINDSOR

The Windsor Salt Co., Limited,  
Windsor, Ont.,



Tricottense de Famille.

La plus simple—La meilleure marché.—Ecrivez pour renseignements.

DUNDAS KNITTING MACHINE CO.  
DUNDAS, ONT.

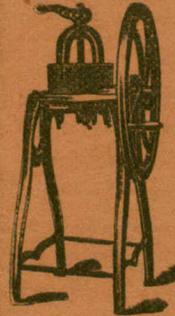
Prix \$8.00

Mentionnez ce journal.

## ON DEMANDE DES HOMMES SURS

Homme honnête dans chaque localité, local ou pour voyager, pour introduire et annoncer nos marchandises, poser des affiches sur les clôtures, le long des chemins publics et toutes les places prominentes. Pas d'expérience requise. A salaire ou Commission \$60 par mois et \$2.50 pour dépenses journalières. Ecrivez de suite pour des renseignements.

THE EMPIRE MEDECINE CO., London Ont.



Eleveurs de Volailles

Obtenez de bons prix pour vos Œufs pendant l'automne et l'hiver en nourrissant avec des

Os fraîchement coupés

Le meilleur Coupe-Os connu est celui fabriqué par

The Malleable Iron Co

19 Rue Mill, Montreal.

Demandez nos circulaires

College Commercial d'Ottawa Etabli depuis 33 ans

Ce collège est affilié avec l'Association d'Education Commerciale du Canada. L'association conduit ses derniers examens et décerne ses diplômes aux gradués. Beaucoup de jeunes gens se sont bien trouvés d'assister au C. C. d'O. et vous en profiterez aussi. Demandez le Catalogue. John Kieth. prin., 48-154 1/2 Bank St. Ottawa

FERME D'ELEVAGE TREDINOCK, Ste-ANNE DE BELLEVUE, QUE.

Bestiaux Ayrshire importés ou élevés au Canada.

Ont obtenu 34 prix en 1898, à Toronto, London et Ottawa (dont 17 premiers prix).

Six jeunes taureaux à vendre. Cinq de leurs mères ont été exposés aux dites expositions et tous ont pour pères des taureaux importés, dont quatre sont descendants de Napoleon, gagnant les premiers prix à Toronto.

Aussi quelques genisses et vaches. S'adresser à ROBERT REFORD, prop. JAS BODEN, Ger. Ste. Anne de Bellevue, Que.



VOL. 3. No 8.

22 OCTOBRE 1899

... LE ...  
Journal d'Agriculture et d'Horticulture

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

LA CIE DE PUB "LA PATRIE"

77, 79 & 81 Rue St-Jacques, Montreal.

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

TABLE DES MATIERES.

AGRICULTURE GÉNÉRALE

Choses et autres—Syndicats pour la vente des produits agricoles—Dépôts d'œufs en Allemagne—Clôture mobile—Concours d'écrémeuses—Chaulage—Orphelinat de St-Damien de Buckland—Grosseur des pommes de terre—Crème congelée—Scories basiques..... 169  
 Une beurrière coopérative modèle à St-Jean, I.O.... 172  
 Triage des semences..... 174  
 Notes météorologiques pour septembre..... 176  
 Bibliothèque du cultivateur..... 176  
 Petites Notes ..... 176

INDUSTRIE LAITIÈRE

Ecole de laiterie de St-Hyacinthe—Réouverture des cours..... 177  
 18ème convention de la Société d'industrie laitière 177  
 Les Danois et le secret de leur succès..... 177  
 Songeons à l'hivernement ..... 178  
 Rôle du ferment dans la fabrication du fromage..... 178

ANIMAUX DE LA FERME

Animaux pur sang—Nourriture et loges des porcs—Une vache profitable—Le commerce du bacon au Danemark, etc ..... 179  
 Médecine Vétérinaire — Fourbure — Fourchette échauffée—Encastelure—Bléine..... 180  
 Engraissement des bestiaux avec les drèches de distillerie (Berthier)..... 182  
 Le poulailler moderne..... 183

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

Kaïnite et fraisiers—Courges, groseilliers, rhubarbe etc..... 184  
 La Jacinthe..... 185  
 Le vin de raisins..... 187

ECONOMIE DOMESTIQUE

Cuisine—Les rôtis—Chou à la crème..... 188  
 Recettes—Poli pour poêles et fourneaux—Air liquide—Bon vinaigre, etc..... 189  
 Considérations sur l'état de notre agriculture..... 190  
 Concours de vaches laitières ..... 192

AGRICULTURE GÉNÉRALE

CHOSSES ET AUTRES

Attachons-nous à notre profession.

**Syndicat pour la vente des produits agricoles.**— En Californie, les propriétaires de vergers ont formé une association sous le nom de "La Société des raisins secs", représentant plus de deux mille membres. Elle a un contrôle complet sur l'ensemble de la récolte des raisins de ses membres.

Cette association cherche à faire pour le raisin sec ce que la "Standard Oil" fait pour le pétrole: elle ne se propose pas de vendre pour rien ses raisins secs, bien au contraire, son but est de maintenir les prix aussi élevés que possible.

Pour fixer les prix, les producteurs se font donner par les consuls des renseignements sur la production étrangère et surtout sur la production espagnole. Les fermiers estiment l'importance de leur propre récolte et s'arrangent de manière à ne préparer pour la vente que l'exacte quantité de raisin sec qui pourra trouver acquéreurs à un bon prix.

Au-dessous de ce prix, ils transforment leur raisin en eau-de-vie ou s'en servent pour la nourriture des porcs. Les raisins secs engraisent, en effet, très bien les cochons. Ce trust n'est pas le seul aux Etats-Unis; il y a aussi celui des producteurs d'oranges.

**Les dépôts d'œufs en Allemagne.**— Le consul général de France, à Leipzig, écrit:

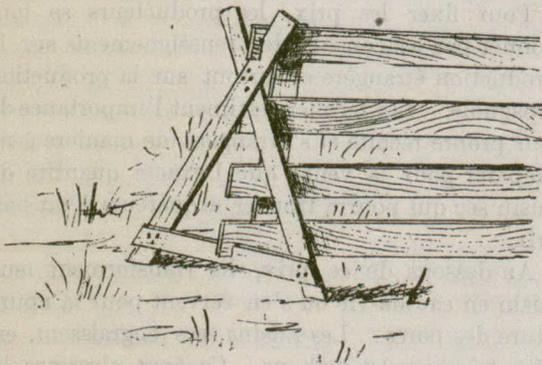
"Le club "Deutscher Geflügelzüchter" s'est proposé comme tâche de donner un plus grand développement à l'élevage des volailles en Allemagne, de rendre de plus en plus le pays indépendant vis-à-vis de l'extérieur, et de lui conser-

ver les 150 millions de marks que les consommateurs allemands payent annuellement à l'étranger pour achats de volailles et d'œufs. Dans ce but, il vient d'établir des dépôts d'œufs dans les principales villes, notamment à Chemnitz, Dresde et Leipzig. On se propose ainsi de fournir au consommateur, avec une sincère garantie, des œufs de belle qualité et vraiment frais, et, d'autre part, de procurer aux éleveurs qui se préoccupent particulièrement de leur basse-cour une vente meilleure et plus facile. Pour pouvoir toujours établir par quel membre un œuf mauvais a été livré, on exige que tout éleveur, avant d'envoyer ses produits au dépôts, marque chacun d'eux d'un signe déterminé qui les désigne comme œufs frais.

Pour un œuf vendu comme frais qui ne serait pas mangeable, l'acheteur, comme compensation, en recevra quinze chez lui gratuitement et sans frais. Les produits des membres qui livreront des œufs mauvais seront exclus du dépôt pour un temps déterminé par le préposé.

Le club vient, en outre, de publier sur l'élevage de la volaille une brochure de 32 pages qui est envoyée gratis et franco sur demande.—*Le Prix Courant.*

**Clôture mobile.**—Nous donnons ci-contre le croquis d'un système de clôture mobile, très facile à construire sur la ferme. Elle est formée de quatre planches de 16' x 5" réunies par trois montants



Clôture mobile.

bien cloués. Les extrémités de cette clôture reposent sur des chevalets et y sont fixées au moyen d'entailles, comme l'indique la gravure. Ces clôtures peuvent être modifiées de mille manières dans leurs dimensions ou leur mode de construction, suivant les exigences de chaque ferme.

**Concours d'écumeuses.**—Au concours d'écumeuses à bras, à Maidstone, Angleterre, le premier prix a été décerné à "The Farmer's Sur-

prise", No. 1, hand-power (No 3924). Elle est fabriquée par la "Dairy Supply Co.", Museum street, London, W. C. Elle coûte douze louis (\$58 40).

Le second prix a été obtenu par la Mélotte, qui coûte £27 10s.

En accordant les prix, les juges ont pris en considération :

- Le prix ;
- Le travail nécessaire par gallon ;
- Le temps nécessaire pour écrémer un gallon ;
- La qualité de l'écumage ;
- Le moyen de régler la consistance de la crème ;
- La facilité de démontage et de nettoyage ;
- La qualité de la construction ;
- L'absence de mousse, aussi bien dans le lait écumé que dans la crème.

**Chaulage.**—A l'école de Compton on a chaulé une partie des terres de la ferme de cette institution et les résultats ont été des plus satisfaisants.

**Orphelinat agricole de St-Damien de Buckland, comté de Bellechasse.**—Le bâtiment de cet orphelinat a 335 pieds de longueur, trois étages, avec un personnel de 165 orphelins, que les directeurs ont vêtus et nourris gratuitement depuis six ans au milieu des bois et des montagnes, loin de toute communication, sans aucune autre ressource que la protection de la divine Providence. Il a été dépensé au delà de \$60,000 pour achat de 700 acres de terre, bâtisses, granges, ameublement, animaux, voitures, instruments agricoles, entretien et nourriture des orphelins. Cette institution comprend le petit et le grand orphelinat.

1. *Le petit Orphelinat.*—Il est sous la direction des Sœurs du Perpétuel Secours, institut naissant qui a été créé dans ces vues. Il comprend les petits garçons et les petites filles. Les bonnes sœurs s'occupent d'abord, sous la direction d'un prêtre zélé, de l'instruction religieuse et intellectuelle de ces enfants. Les petits garçons travaillent ensuite, aux différentes heures de la journée, aux travaux des champs, surtout aux jardins. On commence à leur donner des leçons d'agriculture, d'horticulture et d'arboriculture théoriques et pratiques suivant leur âge. Les filles reçoivent des leçons d'économie domestique, apprennent à faire la cuisine, filer, tricoter, tisser, les travaux aux jardins potagers, même à cultiver les fleurs, comme récréation. Elles apprennent en outre à tenir une laiterie, faire le beurre et toutes les

choses indispensables pour une bonne ménagère.

2. *Le grand Orphelinat.*—Jusqu'à ces dernières années, l'orphelinat renvoyait les garçons à l'âge de douze à treize ans. On les plaçait chez des parents, ou dans des familles qui, généralement, se sont montrées peu intéressées à l'avenir de ces orphelins.

L'expérience nous prouve que la plupart de ces enfants, peu habitués aux travaux manuels, n'avaient aucun goût ni aucune aptitude pour la vie de campagne. Arrivés à un certain âge, ils quittaient ces familles, allaient se fixer dans des villes du Canada ou des Etats-Unis et finissaient par devenir de mauvais sujets, qui étaient ensuite à la charge de l'Etat dans les prisons et les pénitenciers.

C'est pour remédier à ce triste état de choses, qu'on a voulu créer le grand orphelinat d'agriculture et de colonisation, qui complète le petit orphelinat. Ces jeunes garçons passeront à l'âge de douze ou treize ans sous la direction d'une communauté spéciale de religieux en voie de formation, dont le but sera de les diriger, de continuer leur instruction dans l'agriculture et de les grouper ensuite dans un centre de colonisation. C'est pour cette raison que l'orphelinat agricole de St-Damien a acheté dernièrement 700 acres de terre, en bois debout, pour habituer les jeunes gens aux travaux du défrichement. Le premier arbre a été abattu le 14 mai de l'année dernière et 600 gerbes ont été récoltées à l'automne. Cette année les orphelins ont défriché seize arpents de terre.

**Grosneur des pommes terre.**—Dans un compte-rendu de l'Exposition de la Société d'Horticulture de Montréal, le *Journal of Agriculture and Horticulture* mentionne le fait que les pommes de terre exposées étaient trop grosses. Il ajoute qu'elles convenaient plutôt à l'alimentation du bétail qu'à celle des hommes.

**Barattage de la crème congelée.**—Dans le *Journal d'Agriculture Pratique*, M. R. Lezé relate les résultats obtenus par le Dr Soxhlet par le barattage de crème après congélation et dégel.

Le barattage se fait plus vite et les rendements sont meilleurs. On doit soumettre à cette épreuve de la crème déjà acidifiée au degré voulu. Le beurre de crème gelée puis dégelée est-il aussi bon

que celui de la crème naturelle? Le fait aurait besoin d'être vérifié.

M. Lezé conseille de nouveaux essais.

**Vente de crème.**—Une beurrerie à Turner Centre, Maine, vend la crème au lieu de la convertir en beurre. La crème est mise dans des bidons de 10 gallons et les bidons dans des boîtes de bois. L'espace entre les bidons et les parois des boîtes est rempli de glace. Il s'y consomme tous les jours 10½ tonnes de glace.

**Quand épandre les scories basiques.**—Peut-on épandre les scories lorsqu'il vente? Si on les épand sur un pâturage, combien de temps après l'épandage peut-on mettre les animaux dans ce pâturage?—N. A.

**Réponse.**—Le meilleur temps est lorsque le vent ne souffle pas. Lorsqu'il vente, il est difficile de répandre les scories uniformément.

Les animaux ne doivent être mis dans ce pâturage qu'environ un mois après l'épandage, mais si champ reçoit quelques bons orages, les animaux peuvent y pâturer aussitôt après l'enlèvement par la pluie de la poudre sur l'herbe.

**Opinions et conseils.**—*Emploi des profits.*—*Planchers cimentés et litière.*—*Cuisson des aliments pour les porcs.*—Dans un article sur le *Country Gentleman*, M. W. F. Brown conseille aux cultivateurs d'employer leurs profits, non pas dans des spéculations, mais à améliorer leurs terres. C'est le meilleur placement qu'ils puissent faire.

Il recommande les planchers cimentés pour les étables et beaucoup de litière pour absorber l'engrais liquide, ce qui est bien préférable aux fosses à purin qu'il trouve inutiles. Il ne partage pas l'opinion de ceux qui recommandent de faire cuire les aliments pour les porcs. Sa propre expérience lui a démontré l'inutilité de cette opération. Il cite à ce sujet les expériences faites dans une institution de l'Etat du Maine, lesquelles confirment son opinion.

**Engrais.**—*Fumier de vache.*—*Fumier de cheval.*—*Engrais chimiques.*— Dans un article sur ce sujet l'*American Gardening* recommande le fumier de ferme plutôt que les engrais commerciaux pour la fumure des terres. Il préfère le fumier de vache au fumier de cheval surtout pour les sols légers. Deux jardins dont le sol est de même nature, ont

été fumés depuis plusieurs années l'un avec le fumier de vache, l'autre avec le fumier de cheval. Ce dernier a produit des résultats bien moins satisfaisants que l'autre. Les engrais commerciaux ne peuvent rendre un sol aussi fertile que le fumier de ferme; ils sont peu efficaces dans les temps de sécheresse. Ils doivent être employés comme complément du fumier de ferme. Ce dernier conserve l'humidité du sol, laquelle est absolument nécessaire pour le développement de la plante.

---

### UNE BEURRERIE COOPERATIVE "MODELE" A ST-JEAN, I.O.

---

#### Elle se paie par elle-même

---

#### *L'utilité des Inspecteurs de beurreries*

L'industrie laitière a fait des progrès énormes dans cette paroisse depuis trois ans. — Avant cette époque, un cultivateur, me disait M. le curé, réalisait \$20.00 à \$25.00 pour tout son beurre d'été, tandis qu'aujourd'hui il réalise 20 à 25 piastres par mois. J'ai trouvé les cultivateurs bien satisfaits de leur condition.

Il y a 3 ans, on décida de construire une beurrerie au moyen du système coopératif, c'est-à-dire en mettant tous les cultivateurs de la paroisse actionnaires.

Le plus beau tour de force qu'on a exécuté, c'est que l'on a construit une très belle beurrerie de 60 pieds par 26, avec glacière modèle, au prix de \$2800, sans faire déboursier un seul centin aux actionnaires.

Il y a 91 cultivateurs dans la paroisse de St. Jean. Sur ce nombre, une certaine quantité ont des centrifuges à main, et font le beurre à la maison; c'est le petit nombre, puisque l'on compte 60 actionnaires dans le syndicat de la beurrerie.

Le nombre des parts est illimité, et chacun est libre d'entrer dans le syndicat.

Comme les promoteurs de cette belle oeuvre ont à coeur de faire participer tous les cultivateurs de cette paroisse, on admet dans le syndicat tous les retardataires pour la minime somme de deux piastres. Encore dernièrement, on a admis deux nouveaux actionnaires.

On ne peut pas faire les choses plus en famille qu'ici. Tout le monde a à coeur le suc-

cès de la beurrerie, tout le monde en est content et avec raison.

La beurrerie reçoit 10,000 lbs de lait par jour. M. Gaudias Gagnon en est le gérant, et Dieu merci, il paraît s'y entendre.

M. Joseph Gauthier en est le fabricant.

La beurrerie marche 7 mois, du 1er mai au 1er décembre exclusivement.

Chaque actionnaire fournit une corde de bois.

Tous les cultivateurs, plutôt tous les actionnaires réunis solidairement et conjointement, ont emprunté la somme de \$2,800 pour la construction de leur beurrerie.

Toutes dépenses payées, telles qu'achat du sel, des tinettes, des huiles, du coton, le salaire des deux fabricants, l'intérêt, le transport du beurre, la glace, etc., etc., il est réalisé un profit net de \$100.00 par mois soit \$700.00 par année.

Comme la beurrerie a coûté \$2,800, elle aura donc été payée dans l'espace de 4 ans. Elle se sera payée elle-même et par elle-même, dans ce court laps de temps.

Outre tous ces avantages, on n'a payé que "deux centins et demi" par livre de beurre pour la fabrication. Si maintenant le fabricant ne fait pas son devoir, se néglige, oh! dehors! on en prend un autre. La beurrerie appartenant à tous les cultivateurs, ils seront libres d'engager qui il leur plaira.

Et le fabricant de son côté pour ne pas perdre sa place, s'efforcera continuellement de donner satisfaction aux patrons en faisant un beurre de 1re qualité.

L'an dernier, les patrons, sans crier gare à leur fabricant, se sont emparés d'une tinette de beurre, pour la mettre au concours provincial des produits laitiers.

Cette tinette a obtenu une médaille de bronze. C'est très flatteur pour le fabricant comme vous le voyez.

M. le Gérant attend l'ouverture d'un autre concours pour y envoyer une autre tinette. Voilà les avantages des syndicats de beurrerie ou fromagerie. Les patrons sont libres et indépendants, ils n'ont pas à souffrir les caprices d'un particulier qui n'aura parfois que du lait malpropre ou falsifié, qui ne voudra pas payer suivant la richesse du lait, ou qui ne

voudra pas prendre part au concours des produits laitiers, etc., etc.

Je ne veux certainement pas insinuer que tous les propriétaires particuliers de beurrerie sont des capricieux, et je veux encore moins soulever les patrons contre les propriétaires de beurrerie et fromagerie consciencieux, honnêtes et habiles.

Malgré tous les avantages des syndicats, il ne faut pas commettre d'injustices, et ruiner des gens qui ont fait d'énormes sacrifices pour l'établissement de constructions laitières.

Mais on est parfaitement justifiable de voir des syndicats dans les deux cas suivants: 1o. Quand il n'existe aucun établissement laitier. 2o. Quand les patrons sont maltraités par un propriétaire de beurrerie. Et encore, dans ce cas, je conseillerais beaucoup aux patrons réunis en syndicat, de s'aboucher avec le propriétaire pour en acheter l'établissement. J'ai vu parfois le propriétaire en abuser, et demander des prix fabuleux.

Dans ce cas là, on lui a proposé de faire évaluer le tout par des gens experts. Et si, après tout cela, le propriétaire veut continuer à imposer ses caprices aux patrons, que ces derniers s'unissent comme un seul homme, forment un syndicat, et marchent sur les traces du syndicat de St. Jean, I. O., et personne n'aura à s'en repentir. Il faut de toute nécessité que les intérêts du public passent avant les intérêts des particuliers.

#### *L'utilité des inspecteurs de beurreries.*

Le Gouvernement Provincial a fait un acte digne d'éloges et de haut mérite, en nommant des inspecteurs de fromageries et beurreries pour visiter les fabriques qui ne sont pas syndiquées.

Car il existe dans notre province, un grand nombre de fabriques qui ne sont pas encore syndiquées à cause de circonstances incontrôlables, telles que la distance, l'indifférence, l'apathie; pourtant ces deux dernières devraient être contrôlables.

Je suis heureux de vous apprendre, me dit M. le Gérant, que nous avons eu la visite d'un inspecteur du Gouvernement qui a bien voulu passer une journée avec nous. Cette visite nous a valu beaucoup. Là-dessus, je lui demandai en quoi avait été utile cette visite de l'inspecteur.

En me désignant deux magnifiques pompes servant au lait et à la crème, il me dit : avant la visite de l'inspecteur, nous avions à la place de ces tuyaux de fer blanc, des tuyaux de fer qui étaient très difficiles à nettoyer, et à la demande de l'inspecteur nous les avons remplacés tel que vous les voyez.

Tous les égouts de la beurrerie tombaient ici en arrière; vous voyez maintenant ce long canal en bois, il charrie tous les égoûts au fleuve, aussi nous ne remarquons plus la moindre odeur, et nous n'avons plus de mouches.

Il nous a enseigné aussi, comment constater si notre centrifuge écrème net, à le régler en conséquence, comment baratter, comment éviter de la perte dans le lait de beurre, à nous servir du babcock, et à bien préparer la crème en lui donnant le degré d'acidité voulu.

Pour nous, cette visite a été d'une valeur inappréciable, et nous avons le plein espoir d'avoir ces visites annuellement.

Toutes les améliorations demandées par l'inspecteur ont été faites à la lettre et sans délai. C'est encore ici que nous constatons les bons effets des beurreries co-opératives. Si ces améliorations avaient été demandées à un particulier, elles n'auraient peut-être jamais été faites, tandis que demandé à un syndicat prospère et dirigé par un habile gérant comme M. Gagnon, tout se fait à la lettre et sans délai.

J'ai assisté à l'arrivée du lait, et, j'ai vu le fabricant prendre un échantillon de lait dans chaque canistre pour le mettre dans une fiole numérotée, correspondant au nom de chaque patron.

Il n'y a rien d'extraordinaire là-dedans, me direz-vous, mais remarquez, chers lecteurs, que ceci ne se fait pas une fois par année ou par mois comme cela se fait la plupart du temps, mais tous les matins. C'est ce qu'on appelle les échantillons composés. Grâce à un peu de bichromate de potasse, ces échantillons de lait se conservent d'un mois à l'autre. Deux fois par mois, on analysera ces échantillons composés pour déterminer la richesse du lait.

Quel est le patron maintenant qui serait tenté de mettre de l'eau dans son lait! Il s'exposerait à un ridicule achevé.

Encore ici donc, la beurrerie de St. Jean mérite des éloges.

Telle paroisse sera fière de montrer ses villas, telle autre sera fière de ses manufactures, une troisième se glorifiera de souvenirs historiques, St. Jean d'Orléans mettra ses belles maisons de côté pour vanter sa beurrerie. Moi, je partage entièrement l'enthousiasme des cultivateurs de St. Jean, car une beurrerie bien alimentée et bien gérée, lui assurera toujours une prospérité solide.

DR. W. GRIGNON,  
C. A.

### TRIAGE DES SEMENCES

(Article rédigé spécialement pour le Journal par un correspondant Belge)

La culture des céréales ayant subi il y a quinze ans une crise très forte et qui promettait de ne pas avoir de fin dans toute la partie occidentale de l'Europe, les agriculteurs de ses contrées se sont vus dans l'inéluctable obligation, soit d'abandonner totalement la culture des céréales, soit de trouver des

des voisins qui n'avaient pas voulu entendre parler de l'innovation du triage des semences par une machine.

Le triage par la machine est en effet le seul pratiquement capable d'éliminer parfaitement, et en peu de temps, les grains étrangers et les grains nuisibles qui se trouvent dans toute récolte.

Par une première opération, le trieur élimine la grenaille composée de toutes ces mille et une petites graines qui infestent les champs, et absorbent le meilleur des engrais et du sol qui doit servir à la croissance du grain. Vient ensuite le triage proprement dit par lequel on sépare les unes des autres, les différentes céréales contenues dans une même récolte. C'est ainsi que se trouvent totalement séparées: des avoines, les grains d'orge; des froments, les grains d'avoine, d'orge et de seigle; du seigle, les avoines et les orges et enfin, des orges, les avoines, seigles et froments. Quant aux boules noires dont la présence dans la farine rend le pain si désagréable, elles sont éliminées

### EFFET DU TRIAGE DU GRAIN DE SEMENCE SUR LE RENDEMENT.

Numéros des parcelles	Variétés de seigle	Engrais chimiques employés par arpent	Récolte obtenue par arpent	Valeur marchande à l'arpent, le grain étant coté à \$1.09 les cent lbs., la paille à \$0.32 les cent lbs.	Valeur marchande déduction faite du prix d'achat des engrais chimiques.	Conclusion
1	du pays, non trié	Aucun engrais	grain..1533 lbs. paille...2770	\$25.50	\$25.50	—
2	" "	730 lbs. phosp. Thomas	grain..1820 paille...3100	29.75	21.75	Perte....\$3.75
3	" trié	300 " kainite	grain..2863 paille...4715	46.28	38.28	Bénéfice..12.78
4	Schlanstead trié	170 " nitrate de sonde	grain..2445 paille...4507	41.07	33.07	Bénéfice..7.57
		Dépense par arpent, \$S.				

moyens capables d'augmenter considérablement le rendement de celles-ci. C'est à ce moment qu'ayant appris l'existence de machines capables de faire sortir d'un grain ordinaire un grain de semence de toute beauté, ils voulurent immédiatement profiter de cette découverte, et firent quelques timides achats de trieurs. Leur attente fut de loin dépassée.

C'est ainsi que des agriculteurs dont les grains avaient été soigneusement triés avant l'ensemencement, obtinrent une récolte à peu près double de celle obtenue par leurs rétrogra-

complètement. Enfin, le trieur répartit chaque genre de céréales en différentes grosseurs, de façon à obtenir pour la semence un grain fort, pesant et bien nourri. La différence entre le grain ainsi trié et le grain non trié est telle que souvent les agriculteurs témoins pour la première fois de la mise en marche d'un trieur, ne peuvent en croire leurs yeux et disent que le constructeur introduit subrepticement de la semence de toute première qualité dans la machine.

Un rapport officiel dressé par un agronome

de l'Etat Belge, dont la compétence est de tout premier ordre, montera mieux que tout commentaire, l'importance qu'il y a à trier telles semences.

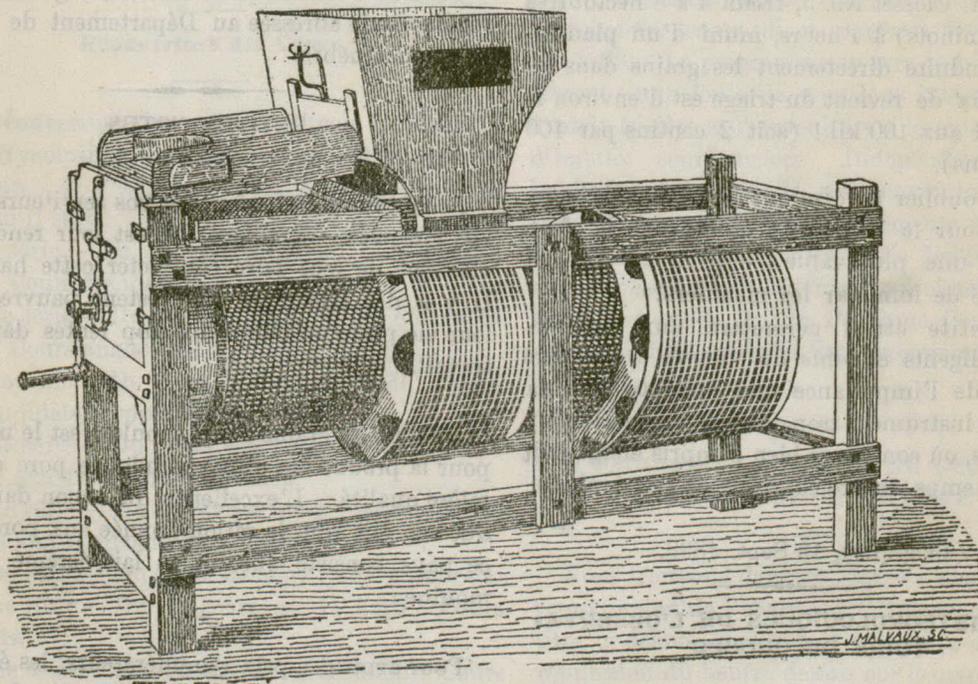
Il montrera que seule l'application d'engrais chimiques constituera le cultivateur en perte, tandis que le triage donne des résultats stupéfiants.

Voici la teneur de ce rapport:

“Un champ d'expérience sur la culture du seigle, destiné à renseigner les cultivateurs sur l'action de l'engrais complémentaire, l'influence du choix des semences, et destiné aussi à faire connaître de nouvelles variétés de seigle, a été institué en 1897-1898 chez M. Mou-

Pareil résultat se passe de commentaire. Qu'il me suffise d'ajouter que tous les agriculteurs consultés après emploi du trieur, constatent un rendement moyen supérieur de 30 p.c. “au moins” par le triage mécanique du grain, avec un bon trieur à alvéoles. Il va sans dire que dans de telles conditions, le trieur eut vite fait de devenir indispensable.

L'Etat et les associations privées en Belgique favorisèrent singulièrement l'acquisition de cette machine. Les comices agricoles et les syndicats achetèrent un, deux, trois et jusqu'à six trieurs; moyennant une rétribution de frs. 0.50. (10 centins) pour le triage de 100 k. (220 lbs) demandée au cultivateur, le prix coûtant



Trieur-Diviseur à alvéoles pour grains de semence (à double effet).

reau, cultivateur à Hotton (Marche). Le champ d'expérience était divisé en cinq parcelles de 4 ares, soit 480 verges carrées (sol argilo-calcaire). Les principaux résultats obtenus sont indiqués dans le tableau qui précède.”

“Toutes conditions, donc, des engrais appliqués sur terres ensemencées avec du seigle non trié ont constitué une perte mais le même seigle ayant été trié a donné \$12.78 de bénéfice net à l'arpent! De plus, la variété indiquée l'emporte sur les variétés introduites.”

(Signé) L. MAROUX,  
Agronome de l'Etat.

tant de la plupart des machines achetées fut amorti complètement en un ou deux ans! Un fait tout récent signalé dans le journal agricole “L'Agronome” y vient ajouter une nouvelle preuve: “Le Comice de Ciney a fait une excellente acquisition: un trieur-diviseur construit par M. Arthur Closset de Bruxelles (actuellement établi à Louvain). Cet instrument..... travaille dans la perfection..... orge, vesces et toutes autres impuretés disparaissent de l'avoine comme par enchantement. Aussi, tous les cultivateurs qui l'ont employé ont-ils été très satisfaits..... En six

“semaines, il a trié plus de 100,000 k. (cent tonnes). Il aurait certainement fait une quantité triple, si on avait pu en disposer dès le mois de janvier. La rétribution est de 0.50 fr. par 100 kil ; 1 fr. pour les non sociétaires. Cette rétribution a permis déjà de faire un amortissement de 300 frs. Il est certain que l'an prochain cet amortissement sera complet. Le Comice de Ciney n'a qu'à se féliciter de cette acquisition! (Agronome du samedi 29 avril 1899).”

Quant au “prix de revient du triage,” il diffère suivant: 1o. la qualité du grain à trier. 2o. l'aptitude de l'ouvrier manoeuvrant la machine; 3o. la capacité du trieur employé. Avec un trieur A. Closset No. 5, triant 4 à 8 hectolitres (12 à 24 minots) à l'heurs, muni d'un plan incliné à conduire directement les grains dans les sacs, le prix de revient du triage est d'environ fr 0.20 à 0.21 aux 100 kil ! (soit 2 centins par 100 lbs de grains).

J'allais oublier de dire que le grain trié non employé pour la semence acquiert par le fait du triage, une plus value de 10 à 15 p. c., et est préféré de loin par les meuniers.

Cette petite étude permettra aux cultivateurs intelligents et amis du progrès, de se faire une idée de l'importance que présente pour la culture cet instrument trop délaissé dans beaucoup de contrées, où son usage bien compris éloignerait pour longtemps encore la ruine de l'agriculture.

X.

Louvain (Belgique), 13 Sept. 1899.

**NOTES METEOROLOGIQUES DE L'OBSERVATOIRE DE QUEBEC**

SEPTEMBRE 1899

	1898	1899
Température moyenne.....	56°1	53°9
“ maxima .....	85°2	71°2
“ minima .....	36°0	31°2
Pluie en pouces.....	4 8	3 1

Septembre a été frais et pluvieux.

**BIBLIOTHEQUE DU CULTIVATEUR**

Bulletins publiés par le département de l'agriculture de Québec.—Le département de l'Agriculture vient de publier trois bulletins importants :

*Bulletin No 1, les vaches laitières.*—Brochure illustrée, de 63 pages, comprenant l'alimentation des vaches, soins à leur donner, amélioration des troupeaux, etc.

*Bulletin No 2, le lait.* — Brochure illustrée, 32 pages. Voici quelques-unes des questions traitées : Composition du lait. Odeur et saveur. Variation dans la qualité du lait. Causes d'altération. Soins du lait. Colostrum. Analyse du lait. Emploi des appareils de vérification du lait, etc.

*Bulletin No 3, fabrication du fromage.*—19 pages avec gravures. C'est un traité complet de la fabrication du fromage canadien, rédigé avec soin et contenant des renseignements pratiques que ceux que la question intéresse feront bien de lire.

Ces trois bulletins sont distribués gratuitement sur demande adressée au Département de l'Agriculture à Québec.

**PETITES NOTES**

Accoutumez vos enfants et vos serviteurs à être vifs lorsqu'ils travaillent. C'est leur rendre service que de leur faire contracter cette habitude. Il y a des personnes qui restent pauvres toute leur vie parce qu'elles sont trop lentes dans leur travail.

\*\*\*

De tous les grains l'orge moulue est le meilleur pour la production d'une viande de porc de première qualité. L'excellence du bacon danois est due au fait que la ration donnée aux porcs dans ce pays consiste surtout en lait écrémé et orge moulue.

\*\*\*

Pour avoir des prix rémunérateurs, les éleveurs de volailles doivent chercher à avoir des œufs l'hiver et des poulets de bonne heure le printemps.

\*\*\*

Le nitrate de soude produit toujours de bons résultats dans la culture des choux et des betteraves.

\*\*\*

Là où il y a de belles prairies de trèfle, on peut être certain qu'il y a progrès et que la culture y est ou y deviendra rémunératrice.

\*\*\*

Les betteraves fourragères ne doivent pas être données au bétail maintenant. Plus tard elles seront plus nutritives et digestibles.

Le Département de l'Agriculture de Québec vient de publier la liste complète des beurreries et fromageries de la province pour 1899. Nous voyons quelle importance a pris dans notre province notre industrie laitière. En effet le nombre des fromageries est de 1192 ; celui des beurreries a atteint le chiffre de 404, et il y a en outre 307 beurreries et fromageries combinées, soit en tout 1903 fabriques de beurre et de fromage.

---

## SECTION RÉSERVÉE A LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

---

### ÉCOLE DE LAITERIE DE ST-HYACINTHE

---

#### Réouverture des Cours

---

La réouverture des cours à l'École de Laiterie de St-Hyacinthe a été fixée au lundi 20 novembre prochain. Il y aura cet hiver 8 séries de cours ainsi qu'il suit :

1ère série.—Du 20 novembre au 2 décembre 1899 : Cours français.

2ème série.—Du 11 décembre au 23 décembre 1899 : Cours anglais.

3ème série.—Du 8 au 27 janvier 1900 : Cours des candidats inspecteurs.

4ème série.—Du 29 janvier au 17 février : Cours spécial aux fabricants de beurre.

5ème série.—Du 19 février au 10 mars : Cours spécial aux fabricants de fromage.

6ème série.—Du 12 au 24 mars : Cours français.

7ème série.—Du 26 mars au 11 avril : Cours français.

8ème série.—Du 16 au 28 avril 1900 : Cours français.

La saison de fabrication s'allongeant heureusement chaque année dans la province de Québec, il y a une tendance de plus en plus marquée parmi les fabricants à ne fréquenter que les cours de janvier, février et mars. Tout en reconnaissant la difficulté pour le plus grand nombre de suivre les cours de novembre, décembre et avril, la Société d'Industrie Laitière croit devoir rappeler aux intéressés qu'il est beaucoup plus avantageux pour les élèves, surtout les débutants, d'assister à un cours moins nombreux, dans lequel les chances de travail pratique sont beaucoup plus fréquentes. Aussi tous ceux qui en ont la possibilité feront-ils bien de s'inscrire : élèves anglais,

pour la 2ème série, et élèves canadiens français pour les 1ère, 6ème, 7ème et 8ème séries.

Le cours du 29 janvier est spécial aux fabricants de beurre ; il n'y sera donné ni théorie, ni pratique sur la fabrication du fromage.

Le cours du 19 février est spécial aux fabricants de fromage ; il n'y aura ni théorie, ni pratique sur la fabrication du beurre.

---

## SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

---

### Dix-huitième convention annuelle

---

La dix-huitième convention annuelle de la Société d'Industrie Laitière aura lieu à St-Jérôme de Terrebonne, les mardi et mercredi 5 et 6 décembre 1899. Le programme en sera publié ultérieurement ; une foule de questions intéressant l'industrie laitière et l'agriculture y seront traitées par d'habiles conférenciers. Indépendamment des habitués ordinaires de ses conventions, qui la suivent dans tous ses déplacements à travers la Province, la Société d'Industrie Laitière compte sur la présence à St-Jérôme des colons du Nord. On espère que la Cie du Pacifique Canadien fera des conditions spéciales aux excursionnistes pour la circonstance.

---

## LES DANOIS ET LE SECRET DE LEUR SUCCÈS EN INDUSTRIE LAITIÈRE

---

Nous trouvons dans le *Hoard's Dairyman*, une reproduction de l'*American Cultivator*, qui sous le titre ci-dessus explique le pourquoi de la haute réputation du beurre danois sur le marché anglais. Nos lecteurs en feront assurément leur profit avec plaisir.

Le professeur Marshall, du collège agricole du Michigan, à son retour d'un voyage de trois mois au Danemark, faisant allusion à la haute réputation conquise par le beurre danois sur le marché anglais, déclare que l'excellence du beurre danois dépend des conditions ci-après :

1o. Propreté dans la traite des vaches et dans toutes les opérations subséquentes jusques et y compris la fabrication et l'empaquetage du beurre.

2o. Pasteurisation de la crème, devenue aujourd'hui pratiquement générale au Danemark.

3o. Usage rationnel de ferments.

40. Surveillance attentive de l'alimentation des vaches laitières.

50. Adoption de procédés scientifiques dans les beurreries.

60. L'encouragement donné au moyen des concours de beurre.

70. Les avantages climatériques.

80. Le contrôle absolu exercé sur le commerce d'exportation.

Ce dernier point, dit l'*American Cultivator*, n'est pas de moindre importance que les autres, et si tout le beurre exporté de ce pays (Etats-Unis) avait été inspecté, et que les imitations, le beurre "paqueté à la palette" ainsi que le fromage "doublé" eussent été saisis aux ports d'exportation, et les meilleures qualités seules exportées, nos produits laitiers jouiraient maintenant à l'étranger d'une bonne réputation.

### SONGEONS A L'HIVERNEMENT

Voici venir la saison froide ; bientôt nos troupeaux devront être établés. C'est le temps de faire ses derniers préparatifs pour l'hiver. Aujourd'hui que la saison de fabrication s'allonge de plus en plus et que nous produisons abondamment du lait en hiver, il est essentiel que nous ne laissions pas souffrir nos vaches laitières en les laissant aux champs par les journées froides et pluvieuses de l'automne. En ce temps-là, elles font du poil, et c'est autant de lait perdu, et irrémédiablement perdu. Car nos vaches, encore peu accoutumées à la production tardive du lait, sont très sensibles à toutes les causes qui peuvent prématurément diminuer leur production. Ayons soin également de n'hiverner que ce que nous pouvons bien hiverner. Faisons une revue et mettons nos étables en bon ordre.

### ROLE DU FERMENT DANS LA FABRICATION DU FROMAGE

Je crois bon d'attirer spécialement l'attention de nos fabricants de fromage sur l'extrait tiré d'une conférence donnée à Dunedin, N. S. W., par M. J. A. Ruddick, ex-surintendant de l'Ecole de laiterie de Kingston, Ontario, et maintenant, commissaire de l'Industrie laitière de la Nouvelle-Zélande, devant une convention de fabricants de fromage. Cet extrait résume parfaitement tout ce qu'il peut y avoir à apprendre par nos fabri-

cants sur le rôle du ferment, ce que nos compatriotes anglais appellent "starter" dans la fabrication du fromage.

Certaines personnes croient que c'est une erreur de recommander l'emploi du ferment dans la fabrication du fromage, parce que cet emploi présente certains dangers surtout lorsqu'il est mis en usage par des fabricants incompetents ou négligents. Je ne suis pas de cet avis, car je crois qu'avec un soin ordinaire et avec la connaissance voulue des principes qui régissent cette pratique, le ferment peut être employé en certaines circonstances avec de très bons résultats et que c'est seulement en prenant avantage de tout ce qui peut tendre à l'amélioration que nous pouvons espérer faire quelques progrès. On a d'abord employé le ferment dans le but de hâter la marche de la maturation, mais en dernier lieu on a trouvé qu'il est utile pour combattre les impuretés et les maladies du lait qui sont si nuisibles dans la fabrication du fromage. Depuis longtemps les fabricants reconnaissaient cette utilité du ferment, puisqu'ils avaient constaté que le développement de l'acidité était un puissant moyen de se débarrasser des trous d'épingle (pinholes) dans le caillé. Nous avons encore beaucoup à apprendre en ce qui concerne la nature exacte des changements qui se produisent au cours de la fabrication du fromage, mais il semble assez bien établi que sans un certain développement d'acide lactique, il est impossible de réussir. Le professeur Lloyd, d'Angleterre, nous a donné d'importants renseignements à ce sujet. Nous comprendrons mieux cette question si nous nous rappelons que les différentes fermentations se font opposition les unes aux autres et que si l'une prend le devant elle acquiert le pouvoir d'arrêter les autres. Heureusement la fermentation de l'acide lactique est généralement la plus forte, mais quelquefois pour cause de négligence ou d'accident, les bactéries nuisibles pénètrent dans le lait en si grand nombre, qu'elles arrêtent jusqu'à un certain point l'action de l'acide lactique, et produisent différentes mauvaises odeurs ou autres défauts dans le lait ou le fromage. On a un exemple d'une telle action dans le bacille qui cause des taches rouillées dans le fromage blanc, bacille qui a été découvert par le Dr Connell, de l'Ecole de laiterie de Kingston, Ontario, et qu'il a nommé *Bacillus Rudensis*. Sous l'empire de certaines circonstances, ce germe peut pénétrer dans le caillé et y faire apparaître des taches jaunes, rougeâtres. Des détails

complets sur cette infection sont contenus dans une brochure intitulée "Décoloration du fromage" publiée par le Gouvernement du Canada, et qu'on peut obtenir gratuitement en en faisant la demande au Commissaire de l'agriculture à Ottawa.

En faisant des expériences avec le *Bacillus Rudensis*, on a trouvé qu'il n'y avait presque pas trace de coloration rouge dans le fromage, quand un fort ferment acide était employé, et qu'une certaine quantité du même lait sans ferment produisait un fromage tout rempli de ces taches rouges. Dans les deux cas le lait avait été inoculé avec les germes qui produisent la coloration rouge.

En Angleterre et en Ecosse, de même qu'au Canada, on a rencontré quelques difficultés dans ces dernières années dans le fait que du fromage coloré devenait taché de blanc, et on a trouvé que la cause de cet accident était un germe qui attaque la substance colorante artificielle et la détruit par endroits. L'emploi judicieux d'un ferment a été suffisant pour remédier à cet accident.

Les diverses infections du lait qui sont dues aux bactéries (et non celles dues à la nourriture) peuvent être combattues avec succès dans bien des cas par l'emploi d'un bon ferment. Ceci amène la question : Qu'est-ce qu'un bon ferment ? Théoriquement un bon ferment se compose de lait aussi exempt que possible de toute odeur ou infection mauvaises, et contenant le plus grand nombre possible de bactéries d'acide lactique actives et pouvant bien se développer. Je crois qu'une idée très communément répandue est celle qu'il faut du lait très sur, et que plus il est sur le mieux c'est, pourvu que la saveur soit bonne. J'aimerais à faire remarquer que du lait peut être trop sur pour faire un bon ferment, car c'est un fait que lorsque l'acidité a atteint un certain degré, les germes d'acide lactique sont tués par ce même acide qu'ils ont produit, et alors les germes de putréfaction se mettent à l'œuvre. L'acide ne produit pas l'acide, ce sont les germes vivants qui le produisent, ce qui fait qu'un lait peut être très sur et cependant presque inutile pour faire un bon ferment ; de fait, il peut être absolument nuisible s'il est trop vieux, et je pense que, pour cette raison, beaucoup ont rencontré des difficultés avec des ferments.

J. C. CHAPAIS.

(A suivre).

(Extrait et traduit de l'anglais).

## ANIMAUX DE LA FERME

**Animaux pur sang.**—Plusieurs sociétés demandent la permission de primer des taureaux croisés ; il y a un règlement du Conseil d'Agriculture qui le défend. Plusieurs cultivateurs ont maintenant de beaux taureaux croisés, parce que le cercle agricole ou la société a mis à leur disposition des taureaux pur sang.

S'il n'y avait pas eu d'animaux pur sang dans leur localité, leur troupeau n'aurait pas été amélioré. Maintenant que ces cultivateurs ont de beaux taureaux croisés, ils voudraient les faire primer. C'est là une grave erreur. On retournerait à l'ancien état de choses.

L'existence de beaux taureaux croisés démontre que le Conseil d'Agriculture a eu raison de favoriser l'acquisition de taureaux pur sang.

**Nourriture des porcs.**—*Racines—Grains—Mélange—Bouchonnage*—Les navets, betteraves, carottes, topinambours et pommes de terre sont communément employés pour l'engraissement du porc. Ils sont de peu d'effet, si on les donne seuls ; il convient de les mélanger avec d'autres aliments plus riches en principes albuminoïdes et en corps gras, de la farine, du gru. On écrase le tout et l'on forme une bouillie que les porcs mangent avec avidité. La carotte donne une viande de bonne qualité.

Les grains hâtent l'engraissement, mais, à cause de leur prix élevé, ils n'entrent souvent dans l'alimentation que comme supplément avec des tubercules ou des racines.

Vers la fin de l'engraissement, on ne donne que du grain. Il est bon de bouchonner et brosser les porcs de temps à autre.

**La loge des porcs.**—La loge doit être saine, aérée, et la litière toujours abondante et sèche. L'auge doit être nettoyée et lavée souvent, autrement elle contracte une mauvaise odeur. Chaque année, les murs et les cloisons doivent être blanchis au lait de chaux.

**Une vache profitable.**—Le *Live Stock Journal* mentionne une vache Jersey qui a donné à son propriétaire, dans l'espace de cinq ans, £143, 11, 0, ou une moyenne de £28, 14s. par année, c'est-à-dire plus de \$130 par année.

**Le commerce de bacon au Danemark.**—Au Danemark, 829,000 porcs ont été abattus en 1893 pour le commerce du bacon, 905,000 en 1895 et 1,200,000 en 1896. Il y a 31 fabriques pour la préparation du bacon. Plusieurs sociétés d'agriculture ont établi des stations où on élève des porcs qu'on loue ou vend aux membres de ces associations pour l'amélioration de leurs troupeaux.

**Les pommes de terre comme aliment des porcs.**—Dans aucun autre pays, peut-être, on emploie autant de pommes de terre que l'Irlande pour l'alimentation des porcs. Plusieurs prétendent que la qualité excellente du bacon irlandais est due à la grande quantité de patates employée à sa production. On les donne mêlées à de l'avoine ou de l'orge moulue.—*Farmer's Gazette.*

**Écllosion des poulets.**—On ne doit pas briser la coquille d'un œuf pour faire éclore un poulet. Si l'on juge à propos d'humecter la coquille, on doit se servir d'eau chaude qui n'a pas bouilli.

Se servir d'eau qui a bouilli a généralement pour effet de faire mourir le poulet.—*American Cultivator.*

**Poulailler.**—Préparez-vous pour l'hiver dans le mois d'octobre.

Blanchissez à la chaux l'intérieur des poulaillers, ajoutant un once d'acide carbolique à chaque seau de lait de chaux.

Frottez les perchoirs avec du pétrole, le dessus et le dessous.

Ramassez de la poussière de chemin ou du sable sec; remplissez des boîtes de poussière et mettez un lit de sable dans le fond de chaque nid. Quelques gouttes de teinture de fer dans l'eau sont un bon tonique pour les poules qui muent.

**Les pommes de terre et les poules**—Les pommes de terre cuites et écrasées, seules ou mêlées de son, de résidus de la laiterie ou de lait caillé, conviennent beaucoup à la nourriture de la volaille et sont fort économiques; elles ont, comme les légumes crus, l'avantage de très bien préparer les volailles à l'engraissement, de sorte qu'on peut les engraisser parfaitement à très peu de frais. Les pommes de terre ne disposent pas bien les poules à la ponte.

**Vieilles poules vs. poulettes.**—*Production des œufs*  
—A la station d'Utah on a fait des expériences dans le but de constater s'il est plus profitable de garder des vieilles poules que des poulettes pour la production des œufs. Les résultats démontrent que les poulettes donnent cinq fois plus de profit que les vieilles poules. Ils prouvent que les cultivateurs, pour tirer le meilleur parti de la basse-cour, doivent se débarrasser des vieilles poules le plus tôt possible et garder seulement des poulettes pour la production des œufs.

Non seulement les vieilles poules ont pondu moins d'œufs, mais ces derniers se sont encore vendus à un prix plus bas la douzaine, parce que les poulettes ont pondu plus d'œufs au commencement de l'hiver, alors que le prix était élevé.

Pour l'incubation des œufs, il est bon de garder quelques vieilles poules.

## MEDECINE VETERINAIRE

### Fourbure

C'est l'inflammation des tissus vifs du pied. Elle est soit aigue soit chronique.

*Causes* : Lorsqu'un cheval a chaud et qu'il boit en trop grande abondance de l'eau froide; de même lorsqu'il mange de l'avoine en trop grande quantité; ou encore lorsqu'il fait un long parcours sur un sol dur, etc.

*Symptômes* : Le cheval se déplace avec difficulté, il pointe et se tient les pieds de devant très avancés, comme s'il voulait se tenir sur les talons, tandis que les pieds de derrière s'avancent jusqu'au milieu du corps pour soulager l'avant-train. Il y a toujours chaleur prononcée au sabot, et une sensibilité exagérée.

*Traitement* : Le premier soin consiste à enlever le fer avec de grandes précautions. Mettre si possible, le cheval dans un "box" sur une bonne litière; ce serait bien de faire la litière avec du tan. Appliquer des cataplasmes de graine de lin très chauds, deux fois par jour. Les bains chauds sont aussi recommandés.

Donner à l'intérieur, une seule fois, six dragmes d'aloès dans un demiard d'huile de lin crue. Quand cette purgation aura agi, donner, dans une chopine d'eau, 1-2 gramme de bicarbonate de soude une fois par jour pendant 6 ou 8 jours.

Si votre cheval n'est pas guéri au bout d'un traitement de 8 à 10 jours, la fourbure passe à l'état chronique ; alors le pied se déforme et ne peut être soigné qu'avec de très grandes difficultés, et souvent inutilement.

#### Fourchette échauffée

Lorsque, à la fourchette, il se produit un suintement de pus, le cheval est atteint de la fourchette échauffée. Et si la corne devient molle, trouée et laisse échapper un produit noirâtre et infect, c'est la fourchette pourrie.

*Causes* : Cette affection provient principalement du séjour sur une litière humide, malpropre. Le poulain surtout est très exposé à cette maladie. Il y a encore un grand nombre de causes, tel que l'exercice violent sur un terrain dur, empierré, une mauvaise ferrure, etc.

Cette maladie ne fait pas toujours boiter le cheval.

*Traitement* : La première chose à faire et la plus importante pour traiter l'animal, c'est d'obvier aux causes qui ont produit la maladie, et les éviter pour l'avenir. Le traitement est facile : il consiste simplement à enlever, à l'aide d'un couteau à lame recourbée, les parties de la corne qui semblent atteintes, en ayant soin toutefois de ne pas blesser l'animal, puis faire un pansement avec de la suie délayée dans le vinaigre, ou encore donner des bains de saumure ou encore :

R. Sulfate de fer, trois onces ; faire dissoudre une cuillerée à thé de ce médicament dans une pinte d'eau et appliquer en bain, 2 fois par jour.

#### Encastelure (serrement de corne)

C'est le resserrement des talons, donnant au sabot une hauteur exagérée.

*Causes* : Ferrage vicieux, atrophie de la fourchette, transport subit d'un terrain mou sur un terrain dur.

*Symptômes* : La boiterie dans ce cas, est accompagnée de douleurs aiguës, et le serrement des talons est forcément visible. La douleur se constate au frapper avec un marteau. Souvent le cheval pointe.

*Traitement* : Appliquer un fer froid au pied malade ; ne jamais mettre un fer chaud comme l'habitude en est trop répandue. Faire

disposer le fer de manière à ce que la fourchette touche le sol, et que le talon déborde à l'arrière du fer.

Donner des bains d'eau froide, deux ou trois fois par semaine, et appliquer sur la corne, l'onguent suivant :

Goudron végétal,	1	partie.
Térébenthine,	1	“
Saindoux,	5	“
Cire jaune,	2	“

Faire bouillir jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, et appliquer 2 ou 3 fois par semaine.

#### Bleime (cor)

Contusion des tissus sous angulaires des talons du cheval.

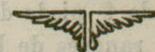
*Causes* : Principalement, pose défectueuse des fers. Laisser un cheval trop longtemps sans faire relever ses fers. Marche trop longue sur un sol dur. Introduction d'un corps étranger sous le fer. Enfin, le mouvement de bascule que fait l'os du pied dans le talon, occasionne le cor.

*Symptômes* : Presque toujours boiterie ; mais le cheval boite plus sur un terrain dur que sur un terrain mou. Il se porte sur la pointe pour soulager le talon. La douleur est vive au frapper et en grattant avec le couteau, on constate un épanchement de sang au talon. Souvent il y a suppuration, quelquefois, souffie au poil, c'est-à-dire remonte jusqu'au haut du talon malade. Les pieds plats et le talon bas sont prédisposés.

*Traitement* : Il va sans dire qu'il faut remonter à la cause, et la faire disparaître ; si c'est le fer, l'enlever avec grande précaution ; si c'est un corps étranger, l'ôter immédiatement. Appliquer des cataplasmes chauds de son ou de graine de lin pendant une couple de jours, et amincir la corne à la partie malade. Lorsque la boiterie cessera, avoir soin de mettre un fer très fort et disposé de manière à ce qu'il ne porte pas trop sur le talon malade.

(A suivre).

JOHN D. DUCHENE.



## ENGRAISSEMENT DES BESTIAUX AVEC LES DRÈCHES DE DISTILLERIE

### Distillerie de Berthier (en haut)

Depuis le mois de juin dernier, la Compagnie "The Melchers Gin and Spirits Distillery Co." de Berthier, ne pouvant trouver un écoulement rapide et régulier de ses drèches, s'est décidée à engraisser elle-même des bestiaux et des porcs.

Avant de mettre à exécution un projet si important, les Directeurs de la Compagnie, en hommes pratiques, ont étudié sérieusement tout ce qui se rattache à cette nouvelle exploitation:

- 1o Construction des étables.
- 2o Installation assurant un service économique.
- 3o Licous spéciaux.
- 4o La race de bestiaux la plus recherchée des acheteurs.
- 5o Où se les procurer.

La construction d'une étable pour une centaine de têtes requiert un peu de soins. Il faut d'abord économiser l'espace, et disposer le tout de telle sorte que le service se fasse rapidement et avec peu d'hommes.

Il nous a été donné d'étudier tous ces détails dont nous nous empressons de faire part à nos lecteurs. Un simple poteau placé de 3 pieds en 3 pieds sépare chaque animal. De chaque côté du poteau est une crampe longue de 12 pouces. A ces crampes sont attachés des licous doubles à mailles d'acier, ayant une force de 4,000 lbs. La raison du licou double est d'empêcher les bêtes de se corner entre elles, mais surtout de les maintenir dans un état d'immobilité complet. Chaque mouvement de l'animal occasionne une dépense de chaleur qui est au détriment de son augmentation.

Entre l'auge et le pavage qui a une inclinaison de 3 pouces, il y a un espace d'environ 2 pieds par 4 pouces en profondeur remplie de sable. Les pattes de devant reposent ainsi sur un fond mou et l'animal se trouve à avoir les pattes de devant au même niveau que les pattes de derrière malgré l'inclinaison du pavage. Une plateforme de 4 pieds de large reçoit le foin pour deux rangées de bêtes placées en face l'une de l'autre. Deux hommes suffisent

à l'entretien de 100 bêtes. L'écurie est éclairée à l'électricité. La dernière visite se fait à 10.30 P.M., afin de voir à ce que tout soit en ordre pour la nuit.

Avant d'acheter les bestiaux, une question s'est naturellement posée, à savoir: Quels sont les plus profitables et les plus faciles à vendre une fois engraisés? En agriculture comme en affaires commerciales, il ne s'agit pas de produire ce que l'on préfère soi-même, mais bien ce que l'acheteur demande.—Après avoir consulté les bouchers de Montréal et quelques uns de nos principaux exportateurs de bestiaux, les Directeurs en sont venus à la conclusion que des bestiaux d'environ 1,000 lbs., maigres, étaient les préférables. Une fois gras, ces animaux conviennent également aux bouchers de nos villes, et aux exportateurs.

Anxieux de faire profiter le comté de Berthier de cette forte dépense ils songèrent naturellement à se les procurer ici. Malheureusement, Berthier, comme la plupart des comtés de notre Province, n'a pas encore compris l'importance de renouveler et d'améliorer ses races. L'on n'est pas encore sorti de la routine, et pendant ce temps, les capitaux vont enrichir d'autres plus entreprenants. Ils furent donc forcés d'acheter dans les townships de l'Est. Du voisinage de Richmond et Danville, nous arrivaient en juin, 89 têtes de bétail de races croisées Durham et Hereford.

La compagnie Melchers nous paraît posséder tous les éléments de succès. Tous les quatre mois, ces bestiaux prendront la route du marché pour faire place à d'autres. Que nos cultivateurs commencent dès maintenant, et dans trois ans les 300 têtes requises par année, pourraient se trouver facilement dans le comté soit 10 à 12,000 dollars de plus parmi nous.

Nous ne pouvons terminer ces remarques sans féliciter les Directeurs de la Compagnie, sur la manière vraiment intelligente et pratique dont ils ont fait preuve dès le début, et en donnant un exemple à nos cultivateurs dont ils sauront profiter, nous l'espérons du moins.—*La Gazette de Berthier.*



## LE POULAILLER MODERNE

1. *Forme, orientation et site.*—2. *Manière de construire.*—3. *Autre plan.*—4. *Dimensions.*—5. *Ventilation.*—6. *Installation intérieure.*—7. *Dispositions concernant l'hygiène.*

Quiconque a le désir de tirer de sa basse-cour tous les profits qu'elle est capable de donner, se gardera soigneusement de confier au hasard le soin d'installer le poulailler. Il y a à ce sujet des règles qui varient quelque peu, suivant les circonstances de lieu et de moyens, mais dont il est essentiel de ne pas trop s'écartier.

\*\*\*

1. *Forme, orientation et site.*—Un bon poulailler doit être très bien éclairé, aéré et sec, si l'on veut que les volailles jouissent d'une bonne santé et donnent des profits. La meilleure forme à lui donner, celle qui est la plus économique et la plus commode, c'est la forme oblongue rectangulaire, c'est-à-dire un carré long, dans la direction de l'est à l'ouest, au soleil levant, avec les ouvertures au sud et au sud-ouest. Ainsi disposé, le soleil l'éclaire à bonne heure et l'échauffe le plus longtemps possible. Cette précaution est absolument nécessaire pour un climat aussi rigoureux que le nôtre. Il doit de plus être situé sur un terrain élevé, sec, sur le roc, autant que faire se peut, afin d'en assurer la solidité, et la durée. Et ces précautions rencontreront en même temps l'une des conditions les plus importantes de l'hygiène. A défaut de roc, on devra choisir un terrain sablonneux, assez élevé pour que l'eau des pluies n'y séjourne pas, non plus que celle produite par la fonte de la neige. Guerre à l'humidité autour du poulailler. Ce point est capital.

Conséquemment, il ne suffit pas que l'habitation des poules soit placée sur un endroit sec, il faut de plus que la bâtisse soit construite de manière à éviter autant que possible, la condensation de la vapeur d'eau contenue dans l'air que doivent respirer les poules, condensation nécessairement produite par tout refroidissement trop brusque au sein de l'habitation.

Tout le monde est à peu près d'accord sur

l'importance du commerce des oeufs, et conséquemment sur l'élevage des volailles sur une grande échelle. Cependant, beaucoup se plaignent de la difficulté de maintenir en santé un poulailler considérable, surtout en cette province, vu les changements subits de température. Les poules demandent un abri sec; rien n'est plus nuisible à leur santé qu'un air humide et froid. Il est donc de la plus haute importance, à part les soins de propreté, de nutrition et le reste, de leur construire, pour la mauvaise saison, un logement aussi à l'abri que possible de la froide humidité qui règne si souvent dans les constructions de ce genre.

Cet inconvénient peut disparaître à peu près, si l'on sait mettre à profit, pour ce genre de constructions, l'expérience acquise dans la disposition d'autres bâtisses, où la salubrité est indispensable. Disons de suite que le meilleur moyen à employer, c'est d'opposer à l'air froid du dehors, une couche d'air gêné dans sa circulation.

C'est ainsi que procèdent les bons architectes, de même que les constructeurs expérimentés, quand il s'agit de bâtisses qui exigent le plus desoins, telles que: poudrières, glacières, coffres de sûreté, chambres de maturation des fromageries, de réfrigération sur les steamers, etc.

La condition essentielle de toute habitation salubre consiste à la mettre à l'abri, autant que possible, des changements subits de température, en gênant la circulation de l'air froid qui, en contact avec l'air chaud, produit nécessairement l'humidité, cause, sinon unique du moins la plus fréquente des maladies. Or, il est reconnu aujourd'hui que le meilleur moyen d'entraver la circulation libre de l'air extérieur, souvent trop froid dans la saison rigoureuse, est de lui opposer une barrière d'air à circulation gênée.

A l'état libre, vu son extrême mobilité, l'air subit très promptement toute variation de température; mais lorsque sa circulation est restreinte, il devient mauvais conducteur du calorique. Il s'agit donc de le renfermer autant que faire se peut, et le moyen est facile, comme on va le voir.

\*\*\*

2. *Manière de construire.*—Voici comment il convient de procéder. Sur un bon "solage,"

on pose verticalement (debout), des colombages de trois pouces carrés, que l'on assujettit solidement. A l'extérieur on cloue sur ces colombages, des planches emboutées, placées horizontalement, d'un pouce à un pouce et demi d'épaisseur, en commençant par le bas et sur les pièces du solage. Sur ce premier rang de planches on en ajoute un autre en sens contraire, c'est-à-dire verticalement. On répète la même opération en dedans des colombages, et on termine la construction comme à l'ordinaire.

La seule précaution à prendre est d'employer du bois très sec et vieux, — trois ans, si possible, — afin que les pans "ne travaillent pas;" il faut aussi que l'ouvrage soit bien fait, la condition du succès étant que l'air extérieur puisse pénétrer le moins possible à l'intérieur, quand les ouvertures sont closes; ce qui revient à dire que la couche d'air qui séjourne à l'intérieur du mur ne puisse se renouveler que très lentement.

Le papier à bâtisse étant un très bon isolant contre le froid ou la chaleur, on peut recommander d'en employer un ou deux doubles entre les deux doubles de planches aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.

Il va sans dire qu'un bon badigeonnage à l'extérieur et à l'intérieur, à la chaux ou mieux à la peinture, ou seulement à l'huile pour l'intérieur, est presque indispensable.

Un espace de trois pouces pour empêcher l'air froid du dehors de pénétrer à l'intérieur de la bâtisse, et prévenir ainsi la formation de l'humidité; c'est le minimum. Pour plus grande sûreté, nous préférons quatre ou cinq pouces. — J. B. P.

(A suivre).

---

## ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

---

**La kainite est nuisible aux fraisiers.**—D'après un manuel sur les fraisiers, publié par MM. Laxton, la kainite est nuisible aux fraisiers. On peut employer sans crainte le sulfate de potasse. Les engrais potassiques et les scories doivent être répandus l'automne entre les rangs des fraisiers.

—*Agricultural Gazette.*

**Courges.**—En récoltant les courges il ne faut pas les meurtrir. Pour les transporter on doit mettre du foin ou de la paille dans le fond de la voiture ou brouette et y placer chaque courge avec soin. Mettez-les dans un appartement sec et frais où il ne gèle pas.

**Groseller.**—Le groseller se plaît dans une terre fraîche, riche et profonde; on devrait recouvrir le sol, autour de la plante, tous les automnes, avec du bon fumier qu'on laisse au printemps et qui non seulement enrichit le sol, mais encore le protège contre les ardeurs du soleil et conserve l'humidité qui s'y trouve. Pour les préserver pendant l'hiver et empêcher la neige de les écraser, on doit attacher les branches ensemble à l'approche de l'hiver.

**La rhubarbe.**—Pour la rhubarbe il faut choisir un terrain riche et bien engraisé et, pour obtenir de belles tiges, il faudra mettre tous les automnes une bonne couverture de fumier.

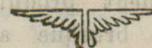
**Potirons.**—On conserve les potirons (citrouilles, etc.) en les plaçant simplement sur des étagères dans un lieu sec et frais et où il ne gèle pas.

**Conservation de la scarole.**—On conserve les pieds de scarole à la cave en les liant et en les plaçant côte à côte dans du sable frais. Ils se conservent mieux que les chicorées.

**Thym.**—On attache les branches de thym avec un fil et on les laisse sécher suspendues.

**Quels fruits cultiver ?**—Il faut cultiver les meilleurs fruits et les assortir quand on les vend. Il ne faut pas mettre ensemble les bons et les mauvais, les petits et les gros.

Les personnes riches veulent acheter seulement ce qui est bon et paient un prix élevé pour l'avoir. C'est à elles qu'il faut s'efforcer de vendre en leur offrant ce qui peut leur plaire. Produire des denrées d'une qualité inférieure, c'est faire une culture qui ne peut être rémunératrice.



**LA JACINTHE (*Hycinthus orientalis*), (Liliacées)**

Rien n'est plus agréable que quelques pots de Jacinthe en fleurs sur les fenêtres de son habitation; leurs couleurs fraîches et l'odeur suave qui s'en dégage parfume tout l'appartement. Avec cette plante, on devance le printemps, car bien longtemps avant leur floraison normale en plein jardin, on peut en admirer les fleurs à l'intérieur de son salon ou de sa salle à manger.

En effet, elle se soumet à tous les caprices de la fantaisie; on en fait non-seulement de jolies potées, mais elle garnit encore admirablement des vases rustiques de toutes formes, étant associée à d'autres plantes de même nature, ou fleurit sur des carafes remplies d'eau claire.

Bien que toutes les variétés aient une grande valeur au point de vue ornemental, les variétés à fleurs doubles nous paraissent cependant les plus avantageuses, car, à cause de la conformation même de leurs fleurs, elles se fétrissent moins vite.

L'oignon que vous achetez chez le marchand est la plante très réduite, entourée d'organes qui lui procurent la nourriture nécessaire à son développement. Le feuillage, pendant les deux ou trois mois qu'il reste étalé à la lumière, élaborera de nouveau et laissera après lui une "bulbe" ou "oignon." C'est ce qui fait que momentanément nous pouvons tout faire avec la jacinthe, voire la faire fleurir dans de la mousse ou un peu d'eau sur une carafe.

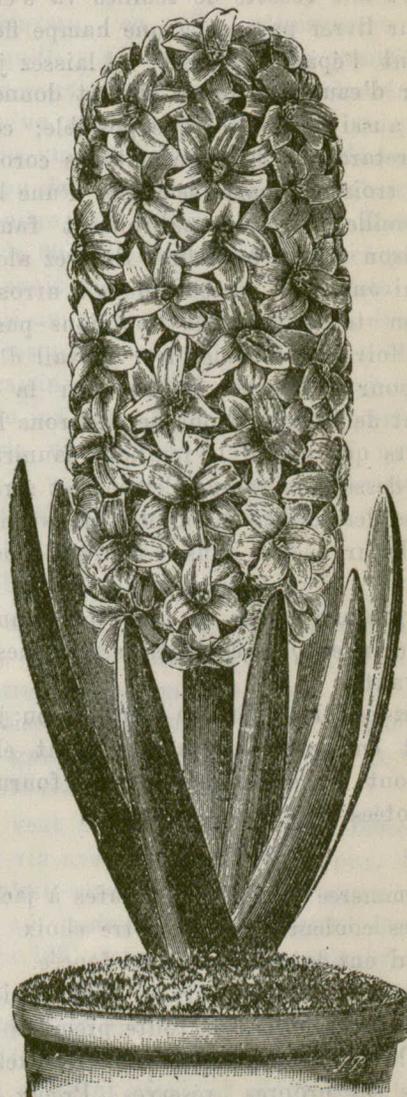
Quelque soit le mode adopté, nous savons toujours nous munir de bulbes aussi bien fournies que possible. Sous ce rapport, ce sont les plus grosses, et surtout les plus dures, par là même les plus lourdes qu'il faut préférer.

*Culture en pot*

Dans la dernière quinzaine d'octobre, munissez-vous de pots de 4 1/2 à 5 pouces de largeur, drainez-les bien et emplissez-les d'un mélange de terre de jardin pour une moitié, et de terreau de fumier avec un peu de sable pour l'autre. Enterrez-y une bulbe au centre de façon que le sommet de celle-ci dépasse la surface de la terre des vases.

Portez le tout en serre froide ou en cave, et

cachez les pots sous une couche de cendres de houille tamisées ou tout autre matière pulvérulente analogue, de 6 à 8 pouces d'épaisseur. Ne rentrez jamais dans les appartements des jacinthes fraîchement empotées, pour les soumettre à une température assez élevée, car, vous ne tarderez pas à voir se montrer le bourgeon végétatif, au grand détriment de la beauté des fleurs. Il faut, avant tout, que les racines se développent; or, elles ne le feront que pour autant que la plante sera soumise à des conditions naturelles de croissance.



Jacinthe en pot.

Après six à sept semaines, retournez quelques pots sur la main; des racines bien blanches et bien vigoureuses apparaîtront nombreuses et bien blanches et vous indiqueront par

leur présence, que vous pouvez commencer à soumettre les plantes à une température plus élevée dans votre habitation.

Pour vous créer une succession dans l'épanouissement des fleurs, rentrez vos pots par série de 10, 15 ou plus, et cela à 3 semaines d'intervalle, en faisant toujours choix des plus avancés.

Lavez les pots, remuez superficiellement la terre, et arrangez-les sur les tablettes de votre véranda ou de vos fenêtres. Arrosez de temps en temps, suivant les besoins.

Bientôt une rosette de feuilles va s'entrouvrir pour livrer passage à une hampe florale.

Pendant l'épanouissement, ne laissez jamais manquer d'eau, tuteurez la tige, et donnez une chaleur aussi peu élevée que possible; cela en vue de retarder le fêtrissement des corolles.

Après trois ou quatre semaines d'une beauté sans pareille, les fleurs pâliront et faneront, la floraison touche à sa fin. Enlevez alors les tiges qui ont fleuri, et continuez à arroser de temps en temps, car, ne l'oublions pas, les feuilles doivent continuer leur travail d'élaboration pour alimenter de nouveau la bulbe qui vient de fleurir. Nous ne cesserons les arrosements que quand le feuillage jaunira; le tout se dessèchera insensiblement, et sera rentré après dessèchement complet, dans un local sec et obscur, jusque dans le courant d'octobre suivant.

Ce serait une erreur de croire que l'on peut faire fleurir en pots ces mêmes jacinthes l'année suivante.

Plantez-les plutôt en un parterre ou jardin, où, tout en fleurissant médiocrement, elles se fortifieront et seront à même de fournir de belles potées le printemps suivant.

#### *Culture sur carafe*

Le commerce fournit des carafes à jacinthes de toutes couleurs; faites votre choix parmi celles qui ont la teinte la plus foncée.

Pour ce genre de culture, il faut avoir soin de prendre des bulbes de toute première qualité, car la plante doit ici se nourrir exclusivement de ses propres réserves. Prenez aussi celles qui paraissent ne vouloir pousser que le plus tard possible, ce que l'on remarque facilement par l'absence d'un bourgeon vert au sommet. Remplissez les carafes de façon que la bulbe, une fois posée sur le goulot soit très

près de la surface liquide, mais sans la toucher. Pour empêcher la décomposition de l'eau, il est prudent d'introduire dans les flacons, quelques fragments de charbon de bois.



Divers types de verres à jacinthes.

Encore une fois, attendez que les racines soient bien développées avant de rentrer les carafes dans un local un peu chaud. A ce moment, donnez-leur une température de 50 à 54° Farenh., et bientôt après les hampes florales épanouiront leurs fleurs.

Après la floraison, ces bulbes seront complètement épuisés et doivent être renouvelés pour la saison suivante.

#### *Vases rustiques ou autres objets de fantaisie*

Pour garnir ces vases que l'imagination du fabricant a fait varier à l'infini, faites usage d'une terre analogue à celle que nous venons d'indiquer pour la culture en pot. Après avoir convenablement drainé, déposez une première couche de terre; au fur et à mesure que le niveau de celle-ci arrive à une ouverture, déposez une bulbe de manière que son sommet s'y engage, et regarde le dehors. Laissez le tout dans un local assez froid pendant quelques semaines, puis rentrez où vous voulez obtenir les fleurs. Pour jouir d'une floraison régulière, il est nécessaire de tourner le vase de temps en temps afin que toutes les parties en soient uniformément chauffées et éclairées.

G. DE WAMPE.

## LES INDUSTRIES DE LA FERME

## Le vin de raisins

Le pommier réussit presque partout dans la province de Québec, et il semblerait raisonnable de considérer que le vin naturel des Canadiens devrait être le vin de pomme, le cidre généreux qui rend les Normands forts, vigoureux, alertes. Mais, comme je l'ai dit précédemment, il ne faudrait pas que ce cidre fût fait "à la vapeur," à "l'américaine," mais consciencieusement, avec le soin jaloux et la patience dont les Normands nous donnent l'exemple. Il faudrait aussi faire un bon choix des pommes à cidre, ce dont j'aurai peut-être l'occasion de reparler plus tard.

Je tiens donc que la fabrication et l'usage du cidre devraient se généraliser dans la province de Québec, laissant au véritable vin de la vigne, son rôle naturel dans le pays, d'article de luxe. Et j'entends par article de luxe, les vins de "cru" qui ne peuvent être qu'importés.

Cependant, depuis une vingtaine d'années, la Péninsule du Niagara, dont le climat paraît assez bien adapté à la culture de la vigne, produit une quantité relativement considérable de raisin, et on y fabrique des "Vins Canadiens," très bons comme tels, quand ils sont faits avec le soin voulu, et surtout quand on n'a pas cherché à les dénaturer au moyen de drogues, pour les faire passer dans le commerce sous un titre qui ne peut leur appartenir.

\*\*\*

Et même, par suite des bas prix auxquels ces raisins s'offrent actuellement sur nos marchés, un assez grand nombre de personnes se sont mises à faire du vin, soit sur une grande échelle comme article de commerce, soit en petit, pour leur propre satisfaction et consommation.

Rien à redire à cela, au contraire, pourvu que l'on travaille comme l'on doit travailler. Malheureusement, ce n'est généralement pas le cas, et c'est là la cause pour laquelle on arrive si souvent à des résultats désastreux.

Les gros fabricants n'ont généralement qu'une ambition : imiter les vins importés, les

Bordeaux, les Bourgognes, les Sauternes, les Portos, les Madères, etc., et risquent de nous empoisonner avec les drogues qu'ils ajoutent pour cet objet, quand il leur serait si facile de nous procurer un bon vin indigène, sain, hygiénique, généreux, portant le vrai nom qui lui convient: "Vin Canadien." Tous ces bouquets artificiels n'ont rien qui vaille, et ne peuvent servir qu'à masquer la fraude, mais non à la justifier.

Quant à ce qui concerne ceux qui font du vin "de raisin" en petit pour eux-mêmes, je dois signaler une erreur qui est presque générale : beaucoup, en effet, s'imaginent que, pourvu qu'il y ait une certaine quantité de raisin, on peut mettre de l'eau à volonté. Ainsi, quelqu'un me demandait un jour ce que je pensais du vin qu'il était à faire. Ma première question fut naturellement de m'enquérir de la manière dont il s'y était pris. Dans un tonneau de 60 gallons environ, défoncé par un bout, il avait mis 300 livres de raisin bien mûr, foulé au préalable par portions, dans un baquet; jusque là, c'était bien, et ces 300 livres de raisin pouvaient donner environ 20 gallons de jus pur. Mais voulant obtenir 40 gallons de vin, il avait ajouté 25 gallons d'eau, et il voulait savoir quelle quantité de sucre il devait ajouter pour avoir un vin suffisamment substantiel.

Mais cela n'est plus du vin.

Mettre de l'eau dans son vin quand il est bien fait, qu'on le boit et qu'il est trop fort pour notre tempéramment, c'est très bien, mais baptiser 20 gallons de jus de raisin avec 20 ou 25 gallons d'eau, même sucrée, ce n'est plus du tout cela faire du vin.

Si l'on veut faire du vin, qu'on fasse au moins du vin avec du jus de raisin pur. Si ce jus pur n'est pas assez riche en sucre pour marquer au moins 12 à 13 degrés Baumé, (voir page 130, Journal du 22 septembre dernier) au moment du foulage (écrasage des grappes), qu'on y ajoute deux livres de cassonade par 10 gallons pour chaque degré à gagner. En agissant ainsi, et en procédant ensuite avec tous les soins ordinaires, on aura au moins un vin agréable qui se conservera bien, et non ce qui n'a droit qu'au nom d'une vulgaire "piquette."

Je viens d'essayer un très beau raisin (Con-

cord) que j'ai trouvé sur le marché. Le jus marquait 9 1-2 degrés Baumé, correspondant à une richesse de 17 livres de sucre environ par 10 gallons. Pour en faire un bon vin par la fermentation, il aurait fallu le renforcer de 3 degrés au moins, c'est-à-dire, ajouter 6 livres de cassonnade par 10 gallons.

#### *Le vin blanc et le vin rouge*

Beaucoup s'imaginent que le vin blanc n'est fait qu'avec du raisin blanc, et le vin rouge avec du raisin rouge ou noir. Cette dernière proposition est seule vraie, mais on peut parfaitement faire du vin blanc avec du raisin de n'importe quelle couleur. Mais pour cela, il faut presser le raisin pour en recueillir le jus immédiatement, sans le laisser macérer et fermenter avec les pellicules et les rafles.

Généralement, dans les vins rouges, tout le sucre a été transformé en alcool, et ils sont, suivant le langage admis, appelés: "secs." Beaucoup de vins blancs, tout en ayant une richesse assez grande en alcool, contiennent encore une forte proportion de sucre non transformée; ils sont qualifiés: "doux" ou "liquoreux," ou vins de "liqueur."

#### **Fabrication du vin**

Pour traiter ce sujet à fond, je pense qu'il faudrait bien en parler pendant toute une année dans tous les numéros du Journal d'Agriculture, et suivant mon avis, les lecteurs ont d'autres "chats" plus importants à fouetter. Je résumerai donc:

10. Les raisins sont écrasés (foulés) par portions dans un baquet, et versés ainsi préparés, à mesure, dans le tonneau à fermentation.

20. Le tonneau à fermentation doit être placé dans un endroit à "température constante," de 55 à 60 degrés Fahrenheit.

30. Si cette température est bien maintenue, huit à dix jours suffiront pour la grosse fermentation (fermentation tumultueuse); alors, le jus cessera d'être trouble, il aura un goût "vineux" agréable, et on pourra le soutirer dans un tonneau. Le jus ayant coulé naturellement, on pressera le marc, et le jus provenant de cette pression pourra être ajouté au premier.

40. Tout cela formera un vin qui achevera de se faire dans la cave, le tonneau étant bouché.

50. Un vin bien fait, n'est bon à boire qu'à près un an au moins. Il peut se conserver longtemps en fûts remplis.

Chose singulière, le vin, quelque soit son âge, subit une perturbation au moment où la vigne est en sève, c'est-à-dire en février, mars ou avril, suivant le pays. Ce fait physiologique est constant, et il est demeuré un mystère pour tous les savants. Pourtant, en y réfléchissant bien, on pourrait trouver là l'explication de l'infériorité irréductible des vins de certaines origines.

L'addition de raisin sauvage bien mûr et même qui a subi un peu l'influence de la gelée, concourt à activer la fermentation et à renforcer la couleur.

OCT. CUISSET.

---



---

## ÉCONOMIE DOMESTIQUE

---

### CUISINE

---

**Les rôtis.**—*Manière de rôtir.*— Il faut un feu ardent.—*Viandes noires.*—*Viandes blanches.*—*Barde de lard.*—*La pièce étant cuite, il ne faut pas la laisser avec la graisse dans la lèche frite.*—Les viandes rôties ou grillées sont, de l'avis de tous les médecins, les plus digestibles et celles qui conservent le mieux leurs propriétés nutritives. Il faut soumettre les viandes à l'action d'un feu assez ardent pour que les parties extérieures soient immédiatement saisies et qu'ainsi les tissus, en se resserrant, empêchent le jus de s'écouler. Une fois saisie, la pièce, si elle demande une longue cuisson, est plus ou moins éloignée du tropique, afin de ne pas être brûlée. On l'en rapproche au dernier moment pour finir de la colorer. Avant de mettre un rôti au feu, il faut le couvrir de beurre, mais sans excès; pour les viandes noires, si l'on a de la très bonne graisse clarifiée, on peut, par mesure d'économie, en faire usage au lieu de beurre. Un rôti doit être fréquemment arrosé avec son jus et sa graisse, afin de ne pas dessécher.

Une coutume très recommandable est de couvrir d'une barde de lard ou de piquer un certain nombre d'espèces de viande, telles que filets de bœuf, de chevreuil, de lièvre. Les poulets, les dindes, les pigeons, le petit et moyen gibier, bardés, sont plus succulents et plus dorés que si on néglige de l faire.

Les viandes noires, telles que, bœuf, mouton, chevreuil, etc., perdent de leur saveur si elles sont trop cuites, tandis que les viandes blanches doivent toujours être cuites à fond, de même que le poisson. La viande ne doit être salée que lorsqu'elle est cuite aux trois-quarts, car en l'assaisonnant au moment de la mettre au feu, le sel forme croûte et pénètre difficilement à l'intérieur. La pièce étant cuite, il ne faut pas, si elle doit attendre, la laisser dans la lèchefrite sans avoir fait écouler la graisse, car la viande absorbe la graisse et le rôti devient médiocre et indigeste.

Le rôti est, dans nombre de maisons, déjà cuit quand le potage entre dans la salle à manger. Il traîne sur le fourneau, et, au moment de le servir, il a perdu ses qualités.

Pour faire cuire un rôti de bœuf, il faut approximativement  $1\frac{1}{4}$  heure à  $1\frac{1}{2}$  heure ; le veau, 2 heures ; le porc frais,  $1\frac{3}{4}$  heure ; l'agneau  $\frac{3}{4}$  d'heure à 1 heure ; le poulet, 30 à 45 minutes ; le dindon,  $1\frac{1}{2}$  heure.

**Chou à la crème.**—Prenez un beau chou pommé, épiluchez-le bien, coupez-le en quatre, enlevez les grosses côtes, lavez-le et faites cuire à l'eau bouillante, dans laquelle vous avez mis un peu de sel.

Laissez cuire ensuite votre chou pendant trois quarts d'heure, puis retirez-le, égouttez-le et pressez-le pour que toute l'eau sorte. Préparez alors une sauce béchamel, renversez votre chou sur un plat et couvrez-le avec la sauce.

**Sauce béchamel.**—Faites fondre un morceau de beurre gros comme deux noix ; mêlez y une cuillerée de farine que vous délayez, puis ajoutez un verre de lait tiède et tournez jusqu'à ce que votre sauce épaisse. Salez, poivrez avec poivre blanc.

## RECETTES

**Donner un beau poli aux poêles et fourneaux.**—Voici l'un des procédés employés dans le Nord de la France et en Angleterre ; il constitue une amélioration sur le simple emploi de la mine de plomb avec de l'eau.

On forme une pâte composée de :

Mine de plomb pulvérisée . . . . .	1 lb.
Essence de térébenthine . . . . .	4 onces
Eau . . . . .	4 "
Sucre . . . . .	1 "

On l'emploie avec la brosse. Une première pour l'étendre sur l'objet, une seconde, sèche, pour obtenir le brillant qui est très beau.

**L'utilité de l'air liquide.**—On vient de faire, paraît-il, à New York, dans l'hôpital de la Cité, des expériences avec de l'air liquéfié sur des malades atteints d'érésipèle et d'ulcères, qui auraient donné des résultats tout bonnement merveilleux.

Pour les malades atteints d'érésipèle, il faut bien prendre garde que l'air liquéfié ne touche pas la peau saine. Une seule application suffit pour obtenir la guérison ; la peau devient blanche et l'on suppose que c'est le froid intense qui détruit instantanément le microbe de l'érésipèle. En cas d'ulcère, plusieurs applications sont nécessaires pour que la plaie ulcéreuse se ferme et disparaisse complètement. Dans tous les cas où l'air liquéfié a été appliqué à l'hôpital de la Cité le remède a été infaillible.

Les médecins croient qu'il pourra également être appliqué avec succès à la lèpre ; sous réserve, bien entendu, car l'air liquide, en raison de sa température excessivement basse, est un véritable caustique.

**Pour avoir du bon vinaigre.**—Quelques personnes ont la prétention excessive de ne pas absorber d'aliments sophistiqués : elles ne sont pas de leur époque ! Compatissons cependant à leur faiblesse et donnons-leur au moins le moyen d'avoir de bon vinaigre. Qu'on ne croit pas que ce soit là une question de faible intérêt ; de toutes les denrées, le vinaigre est la plus falsifiée, on en fait avec tout, et on doit s'estimer heureux s'il ne contient pas une forte dose d'acide sulfurique.

On prend un baril de bon vinaigre, on en tire quelques pintes que l'on remplace par une égale quantité de vin naturel, mais qui peut être médiocre. On bouche le baril avec un simple linge sur la bonde et on le tient dans un local d'une température d'au moins 70° F. Chaque fois que l'on tire du baril une certaine quantité de vinaigre, on y verse une égale quantité de vin, qui se transforme à son tour en vinaigre, et ainsi le tonneau peut durer indéfiniment.

Si le premier vinaigre était mauvais, il s'améliorera tous les jours ; nous laissons à ceux de nos lecteurs qui sont mathématiciens le soin de rechercher dans quelle mesure. C'est un problème plus compliqué qu'il n'en a l'air.—*Cosmos.*

**Arrosage continu des plantes d'appartement.**—M. Dubourguet vient de faire connaître un moyen très simple pour arroser d'une façon continue les

plantes en pots. Il est basé sur le principe de la capillarité. Il suffit d'introduire une grosse mèche dans le pot par le trou dont il est percé au fond.

Placer le pot au-dessus d'un récipient contenant de l'eau. Celle-ci monte par la mèche et vient en contact des racines de la plante; cette disposition a le mérite de distribuer l'eau aux plantes avec le plus grand soin constamment et sans s'en occuper.

La terre sera tout juste humide autant qu'il le faut, sans excès comme sans accident de sécheresse.

—*France Agricole et Horticole.*

**Taches de graisse sur les étoffes.**—Les enlever avec la benzine, mais, au lieu de mettre celle-ci sur la tache, commencer par imbiber de benzine le pourtour de cette dernière, de façon à l'enclore, après quoi on applique quelques gouttes au centre, sur la graisse; la benzine grasse reste au milieu, au lieu de transporter la graisse et de l'étaler tout autour, et si l'on applique un morceau de flanelle au bon endroit, la benzine, avec la graisse, passe dans la flanelle. De la sorte, on enlève la tache, au lieu de l'agrandir, comme l'on fait habituellement. —*Cosmos.*

#### QUELQUES CONSIDERATIONS SUR L'ÉTAT ACTUEL DE NOTRE AGRICULTURE

(Suite)

(Voir le No du 8 septembre dernier).

L'industrie laitière peut être, jusqu'à un certain point, assimilée à une industrie manufacturière, et on sait quelles attentions les manufacturiers apportent à se procurer les machines les plus perfectionnées, afin d'abaisser le coût de production, le coût de la matière première restant le même, et l'intérêt sur le capital variant peu ou point. Alors il est facile de comprendre que l'on aura beau pratiquer la plus stricte économie dans l'alimentation, on n'arrivera jamais à une marge de profits suffisants avec des vaches dont la capacité de production est à peine de 3,000 lbs de lait par année, puisque le capital investi ne diffère pas beaucoup, et la main-d'œuvre reste la même que pour des vaches produisant de 6,000 à 7,000 lbs par année. L'animal, au point de vue du cultivateur considéré comme homme d'affaire, est une simple machine destinée à fabriquer divers produits utiles avec des fourrages pour matière première; et quel profit peut-

on attendre, même de la distribution la plus économique de la matière première à des machines usées, ne fonctionnant qu'à demi et durant six mois à peine par année. Pourtant tel est le cas de certains cultivateurs, et c'est encore le grand nombre, qui ont toujours fait de l'industrie laitière avec un bétail dont la capacité de production n'a jamais dépassé 1,500 ou 2,000 lbs.

Toutefois, si la sélection du bétail et son alimentation marchent de pair, leur mise en pratique diffère énormément, en ce sens que l'application de la première règle est facile, à la portée de tous; de la bonne volonté et une balance étant tout ce qu'il faut pour s'assurer la possession d'un troupeau sans égal; tandis que l'alimentation rationnelle du bétail est une véritable science, d'une application relativement difficile, laquelle, malgré toute l'importance qu'elle comporte pour l'agriculteur, et le cachet de supériorité qu'elle imprime à celui qui l'étudie et le pratique, est à peu près complètement inconnue de la grande masse des cultivateurs de cette province. On ne saurait vraiment trop faire pour la diffusion des principes de cette science, la plus importante, au point de vue matériel, pour les cultivateurs de cette époque.

Que dire maintenant de ce complément indispensable de l'industrie laitière, la production de la viande de porc, qui permet d'utiliser si profitablement les sous-produits du lait; là encore se trouve une source de revenus inconnue jusqu'aujourd'hui des cultivateurs de cette province. Comme l'a dit feu M. Barnard, dans son "Manuel d'Agriculture:" "Nous ne craignons pas d'affirmer que la fortune attend ceux qui sauront tirer de ces industries réunies, tous les bénéfices qu'elles donneront sûrement aux cultivateurs intelligents, actifs, et assez entreprenants pour en bénéficier largement." En effet, l'époque n'est peut-être pas éloignée où l'industrie du porc, la production des viandes fumées, sera considérée aussi importante que celle du beurre et du fromage. L'Angleterre importe annuellement pour près de \$60,000,000.00 de viande de porc fumée (jambon et bacon), et c'est à peine si nous lui en fournissons \$4,000,000, quand le Danemark en fournit pour près de \$12,000,000.00, et les Etats-Unis pour \$40,000,000.00. Pour mieux indiquer l'importance acquise de cette branche du commerce parmi les cultivateurs canadiens, s'ils savent en profiter, je prie mes lecteurs de bien méditer la leçon donnée par l'étude du tableau suivant, que j'extrahis d'une conférence du Prof. Robertson, publiée dans le 1<sup>er</sup> rapport de la S. I. L.

(A suivre)

## CONCOURS DE VACHES LAITIÈRES.

Registre tenu par la Société d'Agriculture du Comté de Laprairie, comprenant les paroisses de Laprairie, St-Constant, St-Jacques le Mineur, St-Isidore et St-Philippe.

Date du concours.	NOM DE L'EXPOSANT.	ADRESSE POSTALE	Nom de la vache.	Âge	Race.	Couleur.	Date du vêlage.	Poids, lbs.	Rendement en lait		Total, lbs.	Teneur en matières grasses.	Prix accordé.	
									Matin, lbs.	Soir, lbs.				
Juin 1899	Ernest Perra	Laprairie	La Belle	11	Croisée	Brunne	Mai 24	1150	Inconnue	Inconnue	27½	28½	56	
	J.-Bie Brochu	do	La Brune	10	do	do	do 10	1000	do	do	27	28½	56½	
	Xavier Perra	do	La Baronne	7	do	Caille	juin 7	1050	do	do	23	25½	48½	
	Alxandre Ste-Marie	do	La Belle	5	do	R et B	do 14	900	do	do	22½	23	45½	
	Maximilien Brosseau	St-Constant	Caillette	8	do	do	Février 18	900	do	do	23½	25	48½	
	Cajetan Boyer	do	do	6	do	Caille	Mai 5	850	do	do	23½	25	48½	
	Joseph Letourneau	do	Florence	4	do	R et B	do 25	900	do	do	22½	23½	46½	
	Ernest Brunneau	do	Rougette	10	do	Rouge	Avril 1	1100	do	do	22½	21	43½	
	Arthur Poupart	do	Caillette	5	do	Caille	do 10	900	do	do	18	19	37	
	Remi Tétrauit	do	La Brune	5	do	R et B	do 4	1200	do	do	25	27	52	
	Alfred Toupin	St-Jacques le M.	do	6	do	do	juin 10	800	do	do	23	25½	48½	
	Aimé Faille	St-Isidore	Caillette	5	do	do	Mai 4	800	do	do	21	21½	42½	
	Joseph Dubuc	do	Joseph	7	do	do	Avril 30	950	do	do	20	22	42	
	Louis Dubuc	do	La Brune	8	do	do	Mai 20	1000	do	do	19	20	39	
	Edmond Poupart	do	Florence	7	do	do	do 28	700	do	do	18	19	37	
	Pierre Brunneau	St-Philippe	La Rouge	7	do	Rouge	do 10	900	do	do	27	27½	54½	
	Joseph Lussier	do	do	7	do	do	do 5	1150	do	do	21	24½	48½	
Moïse Monette	do	Caillette	7	do	Gaille	Avril 15	1150	do	do	19	20½	39½		
Modeste Trudeau	do	Rougette	7	do	do	Mai 15	1000	do	do	18½	20	38½		
Eugène Monette	do	La Brune	6	do	Rouge	do 15	900	do	do	18	19½	36½		

# CONCOURS DE VACHES LAITIÈRES.

Registre tenu par le Cercle Agricole de SAINT-GEORGE DE HENRYVILLE.

Date du concours.	NOM DE L'EXPOSANT	ADRESSE POSTALE	Nom de la vache.	Âge.	Race:	Couleur.	Date du vêlage.	Poids.	Nom et race		Rendement en lait		Total.	Teneur en matières grasses.	Prix accordé
									du père.	de la mère.	Matin.	Soir.			
1899 Juin	H. Elz. Morin	Henryville	Rougette	7	Croisée	Rouge	Avril	Inconnu	Inconnu	lbs.	lbs.	lbs.	%		
	V. Charbonneau	do	do	8	do	R et B	do	do	do	44					
	J. Hercule Dupuis	do	Grisette	6	do	Gri-e	Mai	do	do	42					
	Alfred Lemieux	do	Fairy	9	do	R et B	do	do	do	41					
	T. Delphis Mettu	do	La Rouge	9	do	Rouge	Avril	do	do	37					
	Théodule Coupal	do	Brunette	7	do	Rouge	Mai	do	do	37					
	Anade Coupal	do	Baronne	5	do	Rouge	Avril	do	do	36					
	L. C. Arth. Girard	do	Caillotte	8	do	B et G	do	do	do	31					

Registre tenu par le Cercle Agricole de SAINT-CUTHBERT, Comté de Berthier.

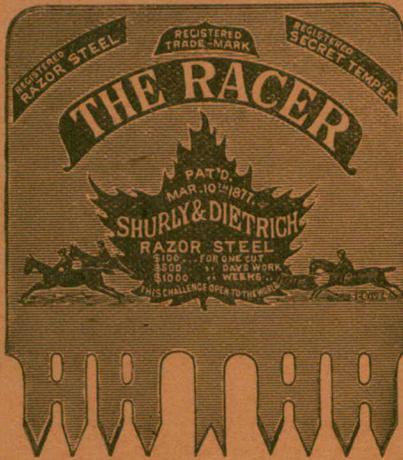
Juin 1899	Pierre Gervais	St-Cuthbert	Brunette	9	Croisée	Br et B	Mai 12	Inconnu	Inconnue	22.8%	27.9%	50.7%	1.7%	1 \$7.50
	Vve A. Mandeville	do	Rougette	7	do	R et B	Avril 27	do	do	22.4%	26.1%	48.5%	1.6%	2e 7.00
	Michel Denis	do	Caillotte	8	do	do	Mai 6	do	do	18.4%	26	44.4%	1.5%	3e 6.50
	Ernest Gervais	do	Merette	7	do	Br et B	do 8	do	do	20.8%	23	43.8%	1.5%	4e 6.00
	Aimé Drainville	do	Caillotte	6	do	Caille	do 14	do	do	18.4%	24.7%	42.1%	1.5%	5e 5.50
	Alfred Gauthier	do	Noirette	8	Canadien	do	Avril 30	Canadien	Canadienne	19	23.1%	42.4%	1.5%	6e 5.00
	Gustave Gervais	do	Bienfaite	6	Croisée	Br et B	do 20	Inconnu	Inconnue	18.8%	23	41.8%	1.5%	7e 4.50
	George Landry	do	Blanchette	6	do	Blanc	do 20	do	do	17.4%	23.9%	41.3%	1.6%	8e 4.00
	Norbert Coulombe	do	Barrée	8	do	Caille	Mars 28	Jersey	do	17.4%	23.1%	40.5%	1.5%	9e 3.50
	Dieud. Laferrière	do	Merette	7	do	do	Mai 15	do	do	18	20.1%	37.1%	1.5%	10.3.00

Registre tenu par le Cercle Agricole de MATAPEDIA, Comté de Bonaventure.

Août 1899	Pierre M. Martin	St-Alexis de Mat.	La Fine	7	Jersey Can	Brune	Mai 21	Jersey	Canadienne	194	18	364	1.8%	1 \$7.00
	Pierre Alb. Poirier	do	Florette	7	Croisée	Rouge	Juin 27	Inconnu	Inconnue	161	144	31	1.4%	2 5.00

Juges: { LAURENT BLAQUIER,  
AMAND POIRIER,  
THOMAS MARTIN.

## LA SCIE A SCIER DE TRAVERS EN ACIER RAZOR,



Manufacturées seulement par

**SHURLY & DIETRICH, Galt, Ont.**

**Des Moines Incubator Co.**

Le meilleur et le moins cher. Les personnes qui font usage de cet incubateur rapportent souvent **95 pour cent** d'éclosion. L'une des raisons de ce record est l'uniformité absolue de la température dans le compartiment des œufs. Instructions correctes pour la mise en opération. Pourvu d'une lampe à l'épreuve de l'incendie. Ce serait une grave erreur que d'acheter un incubateur ou une éleveuse sans se procurer d'abord un exemplaire de notre Catalogue Illustré de l'Incubateur, l'Éleveuse, des volailles et des fournitures de basse-cour.

The Poultry Guide, nouvelle édition, 750 par la poste.

**O. ROLLAND**, seul agent pour le Canada, **24 rue St-Sulpice, Montreal.**

Nous avons le plaisir d'offrir au public une scie manufacturée avec la plus belle qualité d'acier et d'une trempe qui dure et améliore l'acier, donne un tranchant plus coupant qui se conserve plus longtemps que par aucun autre procédé connu. Pour couper vite une scie doit garder un tranchant très aigu. Ce procédé secret de trempe n'est connu que de nous et n'est employé que par nous.

Ces scies ont un dos mince taillé en ellipse, ce qui demande moins d'affûtage qu'aucune des scies faite actuellement, parfaitement effilées de la dent jusqu'au dos.

Nous vous prions maintenant de demander la scie "Maple Leaf" en acier Razor, trempe secrète, quand vous irez acheter une scie. Et si l'on vous dit que quelque autre scie est aussi bonne, demandez à votre marchand de vous les laisser emporter toutes deux chez vous pour les essayer, puis garder celle que vous préférerez.

L'acier argenté n'est plus une garantie de qualité, car certains des plus mauvais aciers portent maintenant la marque *silver steel*. Nous avons le seul droit à la marque "Razor steel."

Il n'est pas avantageux d'acheter une scie pour une piastre de moins et de perdre 25 cents par jour de travail. Votre scie doit garder un tranchant très aigu pour accomplir beaucoup de travail dans une journée. On expédie des milliers de ces scies aux Etats-Unis ou elles sont vendues plus cher que les meilleures scies américaines.

Si vous pouvez acheter un

# Piano

cet automne ou cet hiver, écrivez pour les prix et le catalogue à . . .

**W. H. LEACH,**

**2440 rue Ste-Catherine, Montreal**

Termes faits au goût des clients.

Escomptes pour du comptant. Les vieux pianos ou orgues, chevaux ou quoique ce soit qui soit vendable dans la ville sera pris comme partie du paiement.

N.B.—Les nouveaux Pianos varient de \$200 en montant, pianos de seconde main de tous les prix.

Dans vos Correspondances avec les Annonceurs, prière de mentionner ce Journal.

Desirez-vous vendre vos Bestiaux, vos Instruments de Fermes, Etc., Etc.  
Si Oui, pourquoi n'annoncez-vous pas dans . . .



C'est le meilleur journal d'annonces du pays. Sa circulation étant au delà de . . .

**50,000**

Annoncez dans ce journal et vous serez convaincu de ses mérites . . . . .

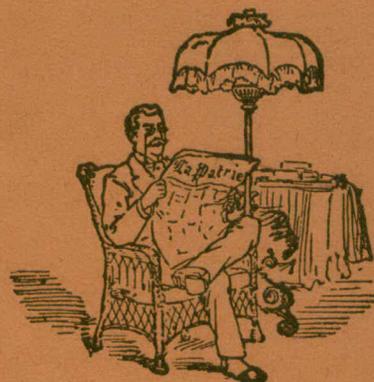
**LE JOURNAL** ✦  
**D'AGRICULTURE** ✦  
**ET D'HORTICULTURE.**

**Il n'y a pas d'hésitation possible!**

**C'est LA PATRIE qui est le meilleur journal à nouvelles du pays . . . . .**

Vous trouverez dans LA PATRIE tout ce que vous pouvez lire d'intéressant. Informations politiques ou agricoles, nouvelles locales, dépêches télégraphiques, tout est de la dernière actualité.

LA PATRIE a des services d'informations établis dans toutes les parties du Canada et des Etats-Unis. Elle a même comme correspondant à Paris l'un des publicistes les mieux vus dans le monde politique et littéraire. Ses propriétaires, ses rédacteurs sont des hommes de progrès qui comprennent les besoins du moment et qui s'appliquent à faire un journal bien renseigné, complet, intéressant, alerte et absolument moderne. **ABONNEZ-VOUS A**



# LA PATRIE

C'est le journal par excellence du peuple, des classes agricoles et laborieuses. De toutes les gazettes du pays, LA PATRIE est la seule à encourager la littérature nationale et à publier des Romans Canadiens.

## Son prochain Feuilleton " BATAILLES D'AMES "

par PHAMPHILE LEMAY, l'auteur de " Picounol le Maudit," de " L'Affaire Sougraine " et de tant d'autres œuvres remarquables, commencera le 4 Novembre prochain. Qu'on se le dise !! C'est donc le temps de s'abonner à " LA PATRIE ". Si vous ne pouvez lire un journal quotidien, recevez sans retard

# "Le Cultivateur"

l'édition hebdomadaire de " LA PATRIE ". " LE CULTIVATEUR " publie une fois la semaine tout ce que " LA PATRIE " donne d'intéressant chaque jour : nouvelles, dépêches télégraphiques, informations politiques ou agricoles, articles, feuilletons, etc., sans compter toute matière nouvelle qui concerne sa clientèle. " LE CULTIVATEUR " publiera le prochain roman inédit de M. Pamphile Lemay " BATAILLES D'AMES." Abonnez-vous à " LA PATRIE " ou au " CULTIVATEUR."

Prix de l'Abonnement : " LA PATRIE " \$3 par année : " LE CULTIVATEUR, \$1 par année. Adresse :

**LA PATRIE, 77, 79 et 81 Rue Saint-Jacques, MONTREAL.**

N'oubliez pas que le prochain feuilleton " BATAILLES D'AMES " sera la sensation de l'année. Tout le monde voudra lire cette œuvre d'un intérêt si poignant et si dramatique. Abonnez-vous immédiatement à " LA PATRIE " ou au " CULTIVATEUR."