

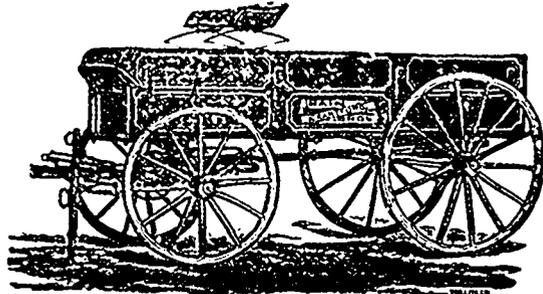
LE CELEBRE Coupe-Fourrage 'OHIO' No. 13

Avec volant de sûreté breveté, lève à couteaux ajustable et levier arrête-fournisseur.

Cette machine possède toutes nos dernières améliorations, elle est sous tous rapports de première classe et le coupe-fourrage populaire. Sa capacité est suffisante pour 40 à 60 têtes de bétail. Ce No 13 peut être aussi employé avec avantage pour l'ensilage avec l'assurance qu'il donnera pleine satisfaction. Il ne peut servir qu'à force motrice. Sur commande nous fournissons, pour le remplissage des silos, des chariots de toutes longueurs, droits ou à angles. Le graveur ci-dessus représente le No 13 avec un chariot droit. Le volant et la poulie peuvent être placés à l'un ou à l'autre bout de l'axe d'entraînement. Le Coupe-Fourrage No 8 est fait pour fonctionner à la main ou à force motrice et sera très commode pour ceux qui ont peu de bétail. Nous le fournissons avec deux couteaux, un volant et une poulie de sûreté. Il est construit de manière à couper le blé, l'avoine, le foin, la paille, etc. Sa construction est semblable à celle des plus grands. Nous pouvons aussi fournir un chariot de toutes longueurs. Écrivez-nous pour de plus amples détails. Nos prix sont bas, nos machines sont les meilleures.

JEFFREY BROS. Manufacturiers Cote St-Jacques, Montréal

NOUS ANNONÇONS A tous les Cultivateurs de la Province de Québec



QUE NOUS SOMMES A CONSTRUIRE UNE LIGNE DE

WAGONS DE FERME

deux rangs au Canada. Nous en avons beaucoup en magasin. Aussi — Camions de ferme, Tombeaux, Camions pour Billots, etc., etc. D'amples détails et les prix vous en seront par tout agent de la CIE MASHBY-BARRIE, nos seuls agents pour la Province de Québec.

BAIN BROS. Manufacturing Co., Ltd., BRANTFORD, ONT.

ROBERT NESS

Importateur et éleveur de Chevaux Clydesdale et Bétaill Ayrshire. Chevaux de carrosse anglais et français, ponies Shetland. Quelques jeunes Talhounes de choix à vendre. Farms Woodside. HOWICK, Que.

Woodstock Wind Motor Co. WOODSTOCK, ONT



Moteurs pour les machines. les quatre angles en acier solide. Se montent à n'importe quelle hauteur. Pompes en Fer. Cylindres en Fer et en Cuivre. Machines à broyer, et toute sorte de pièces pour réparer. Nous faisons une spécialité de bœufs ronds de toute grandeur jusqu'à 30 pieds de diamètre. Machines et circuits laires avec vignettes descriptives envoyées sur demande.

Bons Agents responsables demandés dans la Province de Québec.

LA BARATTE 'LEADER'



Demandez à votre fournisseur La Baratte Leader avec trappes d'échappement pour les gaz. La meilleure sur le marché.

Si vous le préférezcrivez directement aux fabricants et demandez un catalogue. Adresses-vous à DOWWELL BROS., Hamilton, Fabricants de Barattes, Turdennes, Machines à l'air, et de Cylindres pour ces machines, ou à W. L. HALDEMAN & SON, 10-14-12

La Fameuse Machine à moudre le Grain "Feuille d'Érable"



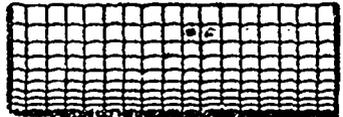
Plaques pour Boule de Support. Plaques flexibles et reverses de 10 poucs. Ressorts d'allégement Ada, 1/8" pour aucun pouvoir de 2 à 20 chevaux. Cette machine a une grande tremble.

Moulin FIN ET Tres vite



PRANTFORD CAN

COMPARAISON DES CLÔTURES



Les cultivateurs désirent obtenir les bénéfices du progrès comparant les différentes sortes de clôtures en fil de fer et trouvent qu'entre toutes la clôture Page 1. Après un long usage est la plus populaire. 2o. Pas d'expansion ni de contraction dans cette clôture dont les fils restent toujours parfaitement tendus ce qui lui donne une belle apparence. 3o. Elle contient plus de fil de fer que les autres pour l'argent qu'elle coûte. Sa hauteur empêche les chevaux de la franchir, tandis que les fils à sa base sont assez rapprochés pour arrêter les cochons. 4o. Les fils sont faits avec le meilleur acier, et dans les cas où les fils de la clôture sont à la distance de 60. La distance entre les fils transversaux n'est que d'un pied, empêchant ainsi les petits animaux de la fermer et passer. 5o. Elle exige peu de poteaux, donc la vie d'un homme, ne peut être finie ou interrompue par les animaux et est la plus économique de toutes les clôtures. Si vous n'en avez pas fait l'essai, écrivez pour catalogue à The Page Wire Fence Co., Walkerville, Ont. 10-94-15

DAWES et Cie.

LACHINE, P.Q. ÉLEVEURS DE BÉTAIL

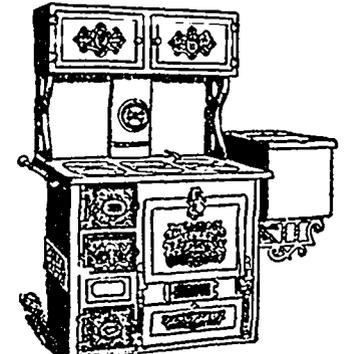
Chevaux de carrosse et de traits. Bêtes à cornes Jersey et Ayrshire. Cochons Berkshire et Yorkshire. 10-94-15



FAITES COUVER VOS POULES

Le meilleur marché que l'on ait vu. Le meilleur marché de tous. 4-10-12. 114 & 122 St. Jacques, Montréal. Ne répondez pas à la même. Voulez-vous voir le catalogue illustré. Le meilleur marché que l'on ait vu. Le meilleur marché de tous. 4-10-12. 114 & 122 St. Jacques, Montréal. Ne répondez pas à la même. Voulez-vous voir le catalogue illustré.

Le meilleur marché que l'on ait vu. Le meilleur marché de tous. 4-10-12. 114 & 122 St. Jacques, Montréal. Ne répondez pas à la même. Voulez-vous voir le catalogue illustré.



Avec ou sans serrure, chauffant au bois seulement ou au bois et au charbon.

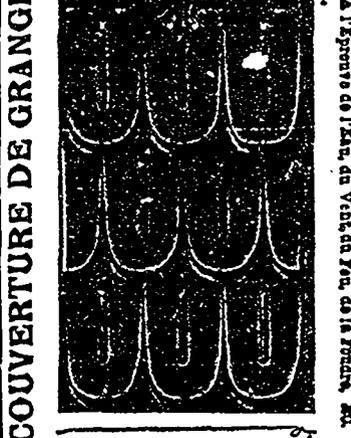
De la Cie Manufacturière de McClary. Les cultivateurs ayant essayé un de nos modèles n'en voudront plus d'autres. Ils ont payé d'argent. Vous pouvez cuire vos aliments avec la moitié moins de combustible et de temps que tout autre poêle. Le prix n'est pas plus élevé que celui d'un bon poêle ordinaire. Voilà des faits authentiques. Demandez à votre fournisseur un Poêle de C. McClary en acier de la Cie Manufacturière de McClary, 375 rue St-Paul, Montréal. Succursales: Toronto, Winnipeg et Vancouver. 10-95-67 Bureau principal LONDON, ONT

Nous attirons l'attention des Cultivateurs et des Fermiers sur nos moulages améliorés.



est adapté surtout à être tiré par un cheval, et se vend à un bon marché. Nos grues et moulages pour les moulages de 30 à 10 minutes à l'heure et aussi fin que désiré. L'emploi qui en sera fait sera le moins du pouvoir qui requièrent les moindres en plus. Au-delà de 1900 sont en usage dans le Canada. Facile à opérer. Toute le monde peut être muni. Ces machines sont vendues garanties et à l'essai. Agents demandés. Demandez le catalogue. Adressez à VESSOT & CIE, seuls manufacturiers, Joliette, P. Q., Canada. 10-95-4

COUVERTURE DE GRANGE



Le seul barreau en acier fait en Canada spécialement pour couvertures de grange. Il a toutes les qualités désirables des autres barreaux en métal et même celles qu'il n'avait jamais eu encore. Écrivez pour catalogue avant de passer votre commande. The Pedlar Metal Roofing Co. Bureau et Fabrique: OSHAWA, ONT.

Le Blé

Est un engraisseur vigoureux et répond bien à une fertilisation libérale. Sur les terres à blé la récolte augmente et le sol s'améliore s'il est proprement traité avec des fertilisants contenant pas moins de 7 pour 100 de véritable

Potasse

Un essai coûte peu de chose et est certain de conduire à une culture profitable.

Nez pamphlets ne sont pas des circulaires. Le commerce vaillant des fertilisants est abondant, mais sans les ouvrages pratiques, contenant les recherches les plus modernes sur le sujet de la fertilisation et spécialement pour les cultivateurs. Ils sont envoyés gratuitement sur demande.

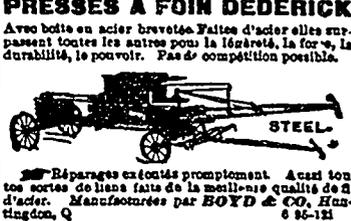
GERMAN KAI WORKM. 1295 St. PJ Nassau Str. et N. Y.

Une montre en or (Go a filled) solide pour \$7.50.



Voulez-vous une montre de bon marché? Désirez-vous avoir la meilleure montre qui ait jamais été offerte à ce prix. Envoyez nous votre nom et adresse, spécifiant si c'est une montre pour dame ou une montre d'homme que vous désirez avoir, et nous vous enverrons la plus belle montre qui n'ait jamais été offerte à ce prix. La montre Gold filled de 14 carats a un joli mouvement en nickel et vaillant pour 30 ans. Elle a toute l'apparence d'une montre d'acier de \$20 et tient admirablement le temps. Essayez-la et vous serez convaincu. Demandez à votre fournisseur un Poêle de C. McClary en acier de la Cie Manufacturière de McClary, 375 rue St-Paul, Montréal. Succursales: Toronto, Winnipeg et Vancouver. 10-95-67 Bureau principal LONDON, ONT

Le Meilleur Traineau sur le Marché.



Notre traineau est en usage dans toutes les parties du Dominion; et son utilisation est la plus populaire dans la province de Québec. Écrivez pour les prix à Brown Bros., Danville, Qué. N.B. — Attention immédiate donnée à toutes commandes. 11-9-2

PRESSES A FOIN DEDERICK

Avec boîte en acier brossée. Faites d'acier elles surpassent toutes les autres pour la légèreté, la force, la durabilité, le pouvoir. Pas de compétition possible.

À l'épave de l'Éclair du Vent du Jour de la Prairie, Qué. Réparages exécutés promptement. Aussi toutes les sortes de liens faits de la meilleure qualité de fil d'acier. Manufacturiers par BOYD & CO., Hamilton, Q. 10-12-11

LE VAPORATEUR "CHAMPION"

Pour le Broyage de l'Érable, le Broyage de l'Or et le Broyage de la Peau. Possède un bon marché sur le feu, doublement la capacité de broyage; des petits bassins de sirop changeables (ils ont des rebords), ainsi à manier pour le nettoyage et le remplissage; et aussi un réglage automatique parfait. Les améliorations du Champion sont aussi bonnes sur un bassin à broyer, que sur un bassin à broyer. Écrivez pour le catalogue. YHE G. H. GRIMM MFG. CO., 67 King St., MONTREAL, Q. 10-12-11

L'EB
Journal d'Agriculture
ILLUSTRÉ

Montréal, 15 Décembre 1895

Table des Matières

A NOS LECTEURS—1895-1896 107

AVIS IMPORTANT AUX PROPRIÉTAIRES DE
BOUCHERIES ET DE FROMAGERIES..... 107

ÉCOLE MÉNAGÈRE DE ROBERVAL, LAC ST-
JEAN—Enseignement pratique—Pro-
gramme 107

URSULINES DE NOTRE-DAME DE ROBER-
VAL, LAC ST-JEAN—Prospectus..... 108

LE PROGRÈS PAR LES CERCLES AGRICOLES
SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE DE COMTÉ ET
CERCLES AGRICOLES DE PAROISSE 109

LE PROGRÈS PAR LES CONCOURS..... 109

PATISS CONSEILS—Rations pour vaches
laitières, etc..... 109

NOURRITURE NATIONNELLE DES PORCS EN
ANGLETERRA..... 110

CHÈSES ET AUTRES—Rapport du départe-
ment de l'agriculture—Nouveaux dé-
bouchés pour le beurre canadien—
Laboratoire officiel de St-Hyacinthe
—Sociétés coopératives de cercles
agricoles—Beurre et bacon—Bétail
canadien, etc 110

M. L'ABBÉ DAUPEL ET SES CULTURES 111

EXTRAITS D'UNE LETTRE DE M. L'ABBÉ
DAUPEL SUR SES CULTURES..... 112

L'ACIDE PHOSPHORIQUE—Petite cause-
rie..... 112

PETITES NOTES 113

AGRICULTURE GÉNÉRALE

CONCOURS DU MÉRITE AGRICOLE POUR
1896—Avis..... 113

LABORATOIRE OFFICIEL DE LA PROVINCE
DE QUÉBEC A ST-HYACINTHE—AVIS..... 113

AMÉLIORATIONS IMPORTANTES recom-
mandées à ceux qui sont intéressés
dans l'industrie laitière 113

LA CHAMBRE DE COMMERCE DES LAITIERS
DU DISTRICT DE BEDFORD 114

CONCOURS DU MÉRITE AGRICOLE, 1895—
Rapport des juges 114

RAPPORT DE MM. G A GUAULT ET J.
D. L'CLAIR..... 115

COLONISATION

AGENCES DE COLONISATION—Avis 116

LA COLONISATION A L'EXPOSITION DE
MONTREAL 116

FAITS DIVERS DE LA COLONISATION..... 116

COLONISATION ET AGRICULTURE..... 116

PONT CONSTRUIT A GRAND-MÈRE, SUR LE
ST-MARC 117

INDUSTRIE LAITIÈRE

UN PLAN NOUVEAU pour assurer une plus
grande uniformité dans la qualité du
fromage..... 117

Les produits de la laiterie à l'exposition
de Montréal..... 118

ÉCOLE DE LAITIÈRE 118

SYNDICATS DE FROMAGERIES..... 118

PLANTES QUI ONT DE L'INFLUENCE SUR LA
VACHE ET SUR LE LAIT 119

PROCÉDÉ NOUVEAU DE CONSERVATION DU
BEURRE..... 119

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

LES PRUNES DE L'ISLET ET DE KAMOO-
RASKA 119

ÉLEVAGE ET ALIMENTATION

PRÉCIS DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE A L'U-
SAGE DES CULTIVATEURS, par le Dr J.
A. Couture, M. V 120

L'AVENIR DE LA RACE CHEVALINE..... 121

ALIMENTATION DES VACHES LAITIÈRES..... 121

ALIMENTATION DES VOLAILLES..... 122

RÉUNIONS AGRICOLES

RÉUNION AGRICOLE A ST-CATHERINE, Cte.
de Berthier 122

COMICES AGRICOLES A YAVACHIQUE..... 123

UNE FÊTE AGRICOLE A ST-BENOIT..... 123

A NOS LECTEURS

1895-1896

L'instant qui sépare deux années est un moment solennel dans notre existence, car, si nous laissons d'un côté un lambeau de notre vie s'envoler sur les ailes du temps, nous comptions

de l'autre, une nouvelle étape sur la route de l'avenir, route plus ou moins longue qui doit nous conduire infailliblement à l'éternité.

Avant donc de poursuivre notre chemin, il est prudent de jeter un regard en arrière et de résumer d'un coup d'œil ce qu'a été pour nous l'année qui s'en va et qui ne sera bientôt plus qu'à l'état de souvenir...

Grâce à Dieu, 1895 a été, surtout pour nous, cultivateurs, une heureuse année. La Providence a béni nos travaux, et ceux qui ont été laborieux, économes et prudents ont, en général, vu leurs efforts couronnés de succès et ont lieu de se féliciter des abondantes récoltes qu'ils ont obtenues.

Y a-t-il ou de vrais progrès dans notre agriculture?—Nous pouvons répondre hardiment : Oui—Un très grand nombre de nos cultivateurs ont mieux compris que jamais la nécessité d'adopter de saines réformes dans la manière d'exploiter leurs fermes, afin de pouvoir lutter avec avantage contre la concurrence qui, aujourd'hui, est devenue universelle.

L'industrie laitière, malgré les obstacles qu'elle a rencontrés, a continué à prospérer et à s'améliorer à plusieurs points de vue. Quelques autres industries agricoles ont voulu élargir notre horizon, et notre réputation grandit à l'étranger.

En face des difficultés de l'heure présente nous nous sommes rappelés que l'union fait la force, et que l'esprit d'association est le plus puissant levier de toute industrie humaine. Les cercles agricoles ont surgi de toutes parts et les sociétés d'agriculture, régénérées par un zèle plus ardent, ont aussi donné des preuves de leur utilité.

Ja-que dans ces dernières années, la routine et les préjugés semblaient former un rempart infranchissable contre les assauts de quelques agronomes courageux qui leur faisaient une guerre acharnée. Trop souvent, les assiégés préféraient vivre dans la misère ou passer aux États-Unis. Aujourd'hui, les cultivateurs reconnaissent enfin les bienfaits de l'instruction agricole et, loin de repousser la science, ils l'appellent de toutes parts : les missionnaires agricoles et les conférenciers sont écoutés avec attention, les écoles d'agriculture se remplissent d'élèves et les livres et journaux d'agriculture sont lus avec avidité.

Voilà nos progrès.

Il est bon aussi de comparer notre situation avec celle d'autres pays pour apprécier tous les avantages de notre position. Y a-t-il au monde un plus beau pays que la province de Québec, avec ses paysages admirables, ses lacs, ses rivières et ses montagnes. Notre sol est d'une fertilité extraordinaire, lorsque nous nous donnons la peine de le cultiver. Où pourrait-on respirer un air plus pur et plus sain? Soyons donc fiers et honorés de notre situation, et ne pardons pas de voir que sous l'égide de l'Angleterre, nous jouissons d'une liberté et d'un bien-être que beaucoup de nations de la terre seraient en droit de nous envier. Dieu nous a comblés de ses bienfaits : montrons nous dignes de ses bontés.

Que nous réserve l'année 1896? L'avenir ne nous appartient pas, mais il est permis d'espérer que cette année sera encore remplie de joies et de succès. Aide-toi, et le ciel t'aidera, voilà le principe de toute prospérité.

C'est par le travail que nous nous aiderons, c'est-à-dire par un travail constant et intelligent. Le travail, surtout le travail des champs, fait sous l'œil de Dieu, comporte déjà en lui-même une joie et une satisfaction qui en font la première récompense.

L'ouvrier des villes cherche souvent en vain de l'ouvrage. Le cultivateur en a toujours sur sa ferme, et plus il travaille, plus ses profits sont considérables. Voilà pourquoi l'homme des champs a toujours une position plus assurée, plus stable que l'ouvrier des villes. Que de familles souffrent dans les villes de misère et de pauvreté, souffrances qu'elles n'auraient pas connues si elles n'avaient pas fui nos baïlles et fertiles campagnes.

Aimons donc la vie des champs. Ne nous laissons pas tromper par les apparences séduisantes de l'existence à la ville. Soyez persuadés, amis cultivateurs, que les hommes de profession, les négociants, les fonctionnaires, etc., ne sont que des esclaves à côté de vous. Aimez la liberté dont vous jouissez, c'est la bonne, la vraie liberté.

Aimez votre profession, et faites la aimer de vos enfants. Mais aux milieux de vos travaux matériels, n'oubliez jamais, que tous vos labeurs ne sont qu'une épreuve passagère plus ou moins longue (quelquefois bien courte), et qu'il y a un autre monde pour lequel nous devons travailler avec plus d'énergie encore, monde que l'on gagne par la prière, la lutte et les épreuves, mais où la moisson est en assurance et le repos... sans fin

AVIS IMPORTANT

AUX PROPRIÉTAIRES DE BEURRIERIES ET DE FROMAGERIES

Un grand pas a été fait, dans ces dernières années, par l'industrie laitière du pays.

Mais il faut accord entre la production et la consommation. Pour tout article de commerce, si la production dépasse la demande, il y a baisse, à cause de la compétition de tous les fabricants qui cherchent à se débarrasser de leurs produits, et des acheteurs qui profitent de la situation.

Il est de la plus haute importance, pour tous les amis de l'agriculture, de connaître aussi exactement que possible la quantité de beurre et de fromage fabriqués cette année dans la province. S'il y a surproduction, soit pour le beurre, soit pour le fromage, soit pour les deux ensemble, il faudra songer à développer d'autres branches ou à trouver des débouchés nouveaux pour l'écoulement des produits laitiers.

Un appel sérieux est donc fait à tous les propriétaires de beurrieres et de fromageries de se mettre en mesure de pouvoir dire très exactement la quantité de beurre et de fromage fabriqués cette année, dans chaque fabrique séparément.

Ces chiffres seront réunis, et il sera possible au gouvernement d'étudier de nouvelles mesures propres à sauvegarder et à développer chacune de ces industries si importantes du beurre et du fromage.

ÉCOLE MÉNAGÈRE DE ROBERVAL, LAC ST-JEAN

ENSEIGNEMENT PRATIQUE DONNÉ PAR LES RÉV. DAMES URSULINES

En mil huit cent quatre-vingt-un, les Ursulines de Québec, répondant au désir de Sa Grandeur Monseigneur Dom Racine, jetaient les fondations d'un couvent de leur Ordre sur les bords du Lac St-Jean, avec l'intention d'y former les jeunes filles à l'amour du travail, tout en leur donnant une instruction solide en rapport avec leur position sociale.

Pendant douze ans, les religieuses chargées de cette mission, travaillèrent avec zèle à remplir toutes les parties du programme qu'elles s'étaient tracé : c'était le début de l'École Ménagère qu'un concours de circonstances providentielles a, aujourd'hui, annexé au pensionnat.

Nous trouvons dans l'admirable traité de pédagogie de Monseigneur J. Langovin les lignes suivantes :

"Tout le monde se plait à exhorter qu'il manque quelque chose d'essentiel dans l'éducation des jeunes filles de nos jours. On leur donne mille connaissances, excepté précisément celles dont elles auraient le plus besoin : les détails de l'économie domestique. Qu'une de ces jeunes filles se trouve, au bout de quelques années, à la tête d'une maison, elle ne saura comment conduire son ménage, préparer les repas, tailler, coudre, ou raccommoquer les habits, soigner la basse-cour et la laiterie, veiller sur tout. Lors même qu'elle aurait les moyens de se faire servir, ne lui faut-il pas diriger les domestiques, voir à ce que tout soit en ordre, que tout se fasse avec économie, que rien ne se perde? Et comment s'occuper de soins si multipliés, quand elle n'y a pas été préparée par une éducation convenable."

Ces lignes résument la théorie et la pratique du cours donné spécialement chez les Ursulines de Roberval.

Le public applaudit à cet établissement, mais il faut qu'il fasse plus. Il faut qu'il prête son concours en envoyant des élèves païser à cette école, avec la science, les connaissances pratiques qui feront de chacune d'elles la femme comme il la faut.

Il faut avouer que la plupart des mères de famille ne songent nullement à initier leurs filles à la mission qui leur sera confiée plus tard. C'est le plus souvent excès de tendresse maternelle. on redoute la fatigue, et l'enfant grandit, ignorant que le travail est une loi dont personne ne peut se dispenser. Que de jeunes filles ne savent pas les premiers éléments de l'économie domestique, parce qu'elles n'ont jamais pris part aux travaux de la maison.

Le programme de l'École Ménagère de Roberval est fait de manière à reposer du travail par l'étude, et de l'étude par le travail. L'élève qui suit le cours entier, acquiert assez de science, même dans les deux langues, pour répondre aux besoins de la famille, tandis qu'elle se forme à tous les travaux du ménage. L'instruction religieuse y est appuyée par des leçons de pédagogie : En montrant aux élèves les vertus qu'elles doivent acquies pour avoir l'empire dans la famille, on leur montre, en même temps comment se fait l'éducation de l'enfant; on les persuade que chez la mère chrétienne, les yeux, pas plus que le cœur, ne se détachent de l'enfant que le Ciel lui a confié; enfin on tâche de leur apprendre à être ce qu'elles doivent être à l'égard de l'homme et de la société.

On conçoit facilement ce qu'il faut d'énergie pour persévérer pour réaliser ce mode d'éducation. L'égalité règne un peu partout, même au sein de la famille; il faut donc l'on chasser pour y faire régner le dévouement qui ne compte jamais avec la peine et le travail. Le charité, le dévouement, n'est-ce pas le département de la femme surtout au foyer domestique?

Nous sommes heureux de pouvoir ajouter aux notes précédentes quelques nouveaux détails que les Rév. D. mes Ursulines viennent de nous transmettre sur le fonctionnement de leur enseignement pratique :

Toutes nos élèves, grandes et petites, pensionnaires ou externes, sont initiées aux travaux mentionnés dans

la cinquième partie du programme, c'est-à-dire qu'elles apprennent à cuire, à tricoter, à repriquer, à raccommoder; elles s'exercent aussi chaque jour à balayer, à épousseter, en un mot à s'occuper des soins du ménage.

Les élèves de douze à treize ans et au-delà, nous en comptons cette année une trentaine, par groupe de cinq ou six, s'exercent chacune leur tour, soit à la cuisine, soit à la laiterie, soit au jardin. A la fin de novembre, quatorze sauront faire d'excellent beurre, préparer la crème, barattor, presser, mouler, mettre en tinette, etc.; nous continuerons chaque mois à enseigner la même chose à de nouveaux groupes, qui attendent leur tour avec impatience.

Nous suivons la même marche pour les former à tenir une cuisine; pendant le mois de septembre, quatre des premières se sont exercées à préparer les plats les plus ordinaires, tels que différentes sortes de potages; ensuite elles ont appris à faire cuire les viandes, à faire quelques desserts, quatre autres les ont remplacées au mois d'octobre et ainsi de suite. Nous saisissons toutes les occasions de leur montrer ce qui peut leur être utile le plus tard.

PROGRAMME DE L'ÉCOLE MÉNAGÈRE DE ROBERVAL, LAC ST-JEAN

1ère partie:

Théorie: Notions d'Agriculture, d'Horticulture, d'Arboriculture, de Pomologie.

Pratique: Au jardin et au verger.

2ème partie:

Théorie: Tenue de la Vacherie et de la Laiterie, Beurre et Fromage.

Pratique: Traite des vaches. Soins de la Laiterie. Fabrication du beurre de ferme et du fromage pour la famille.

3ème partie:

Théorie: Profits de la basse-cour, Soins à donner au poulailler. Nourriture économique pour la production des œufs et l'élevage des petits.

4ème partie:

Pratique: A la buanderie, à la boulangerie, à la cuisine.

5ème partie:

Pratique: A l'ouvroir: Coupe des vêtements et couture. Racommoder, Repriquer. Emploi de la laine et du lin.

Toutes les élèves qui suivront ce cours apprendront à lire et à écrire, à compter et à tenir la correspondance et la comptabilité de la famille. Il y aura des leçons spéciales d'instruction religieuse, de pédagogie, d'hygiène, ainsi que des leçons de choses, afin de donner aux élèves des connaissances générales sur les sciences.

Les élèves du pensionnat suivront ce cours suivant les exigences de leur position sociale et le désir de leurs parents.

URSULINES DE NOTRE-DAME DE ROBERVAL, LAC ST-JEAN

PROSPÉRIUS

Cette Institution, fondée en 1882 par les Dames Ursulines de Québec, occupe l'un des plus beaux sites sur les bords du Lac St-Jean.

La salubrité du climat ne laisse rien à désirer, non plus que les divers genres d'amusements qu'offrent la proximité du lac et les cours spacieuses mises à la disposition des élèves.

Le monastère est vaste, bien ventilé, chauffé et éclairé d'après les améliorations modernes.

COURS D'ÉCONOMIE RURALE

Ce cours comprend, outre la science du ménage, l'enseignement pratique des branches utiles à une bonne fermière qui doit prendre sa part dans la direction des travaux d'une exploitation agricole.

L'Institution a un ouvroir où les élèves peuvent apprendre à filer, tisser, etc.

L'année scolaire commence au mois de septembre et se termine à la fin de juin.

Les élèves subissent deux examens en présence de Monsieur le chapelain des Dames Religieuses; le second est suivi de la distribution annuelle des prix.

CONDITIONS D'ENSEIGNEMENT

Prix par année:

Table with 2 columns: Item and Price. Pension: \$60.00, Blanchissage: 6.00, Dessin: 6.00, Couchette, sommier, matelas, oreiller: 2.00, Bureau de toilette: 60.

LE PROGRES PAR LES CERCLES AGRICOLES

Circle agricole de St-Ambroise, (Joliette)—Dans un rapport de monsieur J. B. A. Richard, conférencier on trouve sur ce cercle les renseignements suivants:

Le cercle de cette paroisse compte 105 membres. Ses officiers sont zélés. Un concours de récoltes sur pied, légumes, racines fourragères, fourrages verts, a eu lieu et le nom des concurrents heureux a été proclamé à la réunion à laquelle j'assistais. Les prix ont été payés immédiatement après la conférence. Il y a 4 fromageries et une buanderie. Cette dernière a reçu 50 10 livres de lait par jour.

Les principales cultures sont l'avoine, les pois, le tabac et la graine de mil. Les terres sont en général bien cultivées.

Circle agricole de St-Esprit, (Montcalm)—Ce cercle, dit M. Richard, compte 50 membres. Une buanderie et reçoit 10,000 à 11,000 lbs de lait par jour. Le sol y est des plus fertiles. Les principales récoltes sont le foin la graine de trèfle et le tabac.

Circle agricole de St-Alphonse, (Joliette)—Ce cercle, d'après le même conférencier, compte 150 membres. Deux fromageries sont en activité dans cette paroisse, et malgré le bas prix du fromage, cette industrie reçoit toujours le même encouragement. On fait des efforts pour produire plus de lait avec le même nombre de vaches, et on y réussit. La récolte de trèfle, cette année, sera de 5 à 6000 lbs pour le marché, en sus de ce que les cultivateurs emploient sur leurs propres fermes. Cette récolte est beaucoup plus considérable que celle des années précédentes.

Circle agricole de St-Jean de Matha, (Joliette)—Sur l'invitation spéciale du révérend messire Provost, curé et mis sionnaire agricole, je me suis rendu, dit M. Richard, dans cette paroisse, pour y donner une conférence.

L'assemblée était assez nombreuse. Il s'agissait d'établir une buanderie dans la paroisse et de choisir l'endroit

le plus convenable. Monsieur le curé, quelques uns des officiers du cercle et moi-même, nous avons réussi à convaincre les personnes présentes de l'utilité d'une buanderie. J'ai appris depuis que le projet va se réaliser.

Circle agricole de St-Liguori, (Montcalm)—Dans son rapport, monsieur Richard dit que le cercle agricole de cette paroisse se compose de 60 membres. Il y a deux fromageries et une buanderie bien encouragées par les patrons. Le sol y est léger et sablonneux et se prête bien à la culture des plantes sarclées, aussi il s'en cultive beaucoup, surtout le tabac, dont on retire un assez bon profit. Les cultivateurs ont commencé à amender le sol en épandant de la glaise sur le sable. Monsieur Joseph Gronier en a couvert trois arpents et il se déclare très satisfait des résultats obtenus.

Circle agricole de St-Henri de Mascouche—Il y a, dit monsieur Richard, dans cette paroisse. Il y a aussi deux postes d'écrémage munis de centrifuges, pour y recueillir la crème qu'on expédie à Montréal trois fois par semaine.

On dit que les propriétaires de ces établissements y ont payé le lait 80 cts. par 100 lbs, pendant toute la saison, et que cette industrie a parfaitement rémunéré ceux qui l'ont exploitée. Les principales récoltes sont l'avoine, les pois, le foin, et la graine de trèfle.

Cette dernière ne sera pas abondante cette année, les sauterelles ayant dévoré la plus grande partie des plantes.

Circle agricole de St-Apollinaire, comté de Lotbinière — Distribution de prix fait publiquement aux lauréats des concours—Jolie petite fête agricole — Le 21 novembre au soir, une conférence fut donnée par le Dr W. Grignon aux membres du cercle agricole de cette paroisse ainsi qu'à tous les cultivateurs. Au-delà de 200 personnes, y compris les dames, ont témoigné beaucoup d'intérêt à cette conférence qui a duré près de 2 heures. Le Révd. M. C. N. Paquette, Ptre, curé, a profité de cette occasion pour faire la distribution des prix du concours agricole. Ces prix ont été donnés aux heureux concurrents de la main de M. le curé et du conférencier agricole, avec force compliments à l'adresse des vainqueurs.

Le Dr Grignon pria les décorés de vouloir bien expliquer publiquement la méthode dont ils s'étaient servis pour faire leurs essais de culture et d'expliquer à l'assemblée à quoi ils attribuaient leurs succès. Ces remarques de la part de ces cultivateurs ont été fort appréciées et seront sans doute très profitables.

Culture des patates avec engrais chimiques (phosphates):

- 1er prix, M. H. Goyer. 2ème prix, S. Elie Croteau. Culture des navets: 1er prix, David Côté. 2ème prix, La Maza. Culture des betteraves: 1er prix, M. Le Mazo. 2ème prix, Guillaume Garneau. Culture des carottes: Prix, Révd. M. C. N. Paquette, Ptre. curé.

M. Goyer a pris plaisir de confesser publiquement qu'il avait été étonné du beau rendement de ses 2 arpents en patates, dans du mauvais terrain engraisé seulement avec des engrais chimiques (du phosphato de chaux). Maintenant, dit-il, que je suis certain du succès, je vais en semer 4 fois plus

grand. Plusieurs se proposent de l'imiter.

Les explications données par les autres décorés ont servi à convaincre les assistants que la culture des légumes est très payante et très facile.

Le Dr Grignon profita de cette occasion pour leur montrer du doigt tout le bien qui pouvait résulter de ces explications données par les cultivateurs eux-mêmes et qui pouvaient produire autant de bien que la plus belle conférence.

« Que les membres des cercles agricoles, dit le Dr Grignon, s'assemblent une fois par mois qu'on lise et discute publiquement le Journal d'Agriculture d'une manière sérieuse, et avant longtemps nous n'aurons plus besoin de conférenciers agricoles pour la bonne raison que tous seront conférenciers.

COMMUNIQUÉ

Circle agricole de St-Philémon, comté de Bellechasse—Nous recevons le rapport suivant du secrétaire de ce cercle:

« La semence de deux minots de patates Rouges Dakota et un autre minot de patates violettes et longues (dont j'ignore le nom) m'a donné une récolte de 60 minots vendables. Les pourries et les petites étaient en très petite quantité. J'ai employé la bouillie bordelaise. Il est à remarquer aussi que cette semence a été faite sur moins de 1/2 arpent de terrain sur lequel poussent une douzaine de pommiers (jeunes) et une demi douzaine de groseillers, ce qui diminuait l'espace pour les patates

L. J. TURGEON, S. C. A.

Circle de Notre-Dame de St-Hyacinthe—Les immenses services que les cercles agricoles rendent à l'agriculture, ne peuvent être assez priés. Le cercle de Notre-Dame, de St-Hyacinthe, se distingue entre tous et il nous fait plaisir de constater que le concours qu'il a ouvert, parmi ses membres, a été un succès complet. Tous les concurrents méritent une mention honorable, mais des éloges tout spéciaux sont dus à ceux qui ont remporté des prix et qui sont:

Pour le meilleur arpent de lentilles — 1er prix, J. M. Arobambault 2e Victor Michon; 3e O. Guertin; 4e, Gilbert Côté

Pour le meilleur demi arpent de blé d'Inde fourrage — 1er prix, Paul Girouard; 2e, Louis Gauvin; 3e, Victor Michon; 4e, Gilbert Côté

Pour le meilleur 1/2 d'arpent de choux de Stam — 1er prix, Pierre Bonin; 2e, Victor Michon; 3e, Ch. Pélouquin

Nous souhaitons que le cercle agricole de Notre-Dame continue dans la voie du progrès où il est entré, pour poser, sans conteste, l'agronomie dans la position qui lui revient, à la tête de toutes les branches de l'industrie.—Courrier de St-Hyacinthe.

Circle de St-François-Xavier de Shefford — Résultat des concours de 1895:

- Blé d'Inde d'ensilage: 1er prix, Rvd A. Petit; 2e, Raoulio Messier; mention honorable, Fred Leduc. 1/2 arpent. Betteraves à sucre: 1er prix, Rvd A. Petit; 2e, Adélar Caron, 1/2 arpent. Carottes: 1er prix, Omer Savage. 2e, Adélar Caron; mention honorable, David Kennedy, 1/2 arpent. Patates: 1er prix, Joseph Malbouef; 2e, Dan. Gago; mention honorable, David Kennedy, 1/2 arpent.

Blé d'Inde canadien : 1er prix, Patrick Doulayre, 2e, Thom. Hart ; mention honorable, Euclide Messier, $\frac{1}{2}$ arpent.

Choux de Siam : 1er prix, Joseph Coiteux, 2e, Fred. Leduc ; mention honorable, Joseph Béland, $\frac{1}{2}$ arpent.

Trèfle : 1er prix, Euclide Messier ; 2e, David Kennedy ; mention honorable, Thom. Hart, $\frac{1}{2}$ arpent.

Lentilles : 1er prix, Dan. Gago ; 2e, Euclide Messier, $\frac{1}{2}$ arpent.

FRANÇOIS DANIEL,
Juge des concours.

Cercle de Ste-Marie de Blandford, comté de Nicolet — Noms des concurrents qui ont obtenu des prix aux concours organisés par le cercle agricole.

Juges : Messieurs Pierre Leblanc et Joseph Fournier.

LISTE DES PRIX

Fourrage vert : prix, monsieur Téléphore Deshaies.

Betteraves : 1er prix, Téléphore Deshaies ; 2e, Téléphore Goudreau.

Choux de Siam : 1er prix, Ephraïm Poisson ; 2e, Jacob Collins.

Blé d'Inde à silo : 1er prix, Ephraïm Poisson ; 2e, Joseph Beauchêne ; 3e, David St-Cyr.

Carottes : prix Rév. A. Longval, Ptre, curé.

JOSEPH BEAUCHÊNE,
Président.

Cercle de Ste-Anne de Beaupré, comté de Montmorency — Concurrents primés en 1895 dans les concours de cette association :

I

Lentilles et avoine, $\frac{1}{2}$ arpent : Théodore Caron, Louis Joseph Paré, Honoré Simard

II

Pois, lentilles, avoine, $\frac{1}{2}$ arpent : Frs. A. Giguère, Frs J. Giguère, Joseph Gravel

III

Patates, $\frac{1}{2}$ arpent : Félix Caron, Louis Paré, Théodore Caron.

IV

Betteraves, $\frac{1}{2}$ arpent : Isaïe Guimond, Pères Rédemptoristes, Théodore Michel.

P. MARQUIS, Sec. Trés.

Cercle agricole de Brompton-Falls, comté de Richmond — Le concours de labour de notre cercle agricole a eu lieu le 1er octobre sur la ferme de M. Arthur Martel. Malgré un temps froid et pluvieux il y avait 27 concurrents : 23 dans la classe des hommes et 4 dans la classe des jeunes gens. Ce nombre témoigne de la vitalité de notre cercle et de l'esprit d'émulation qui règne au milieu des agriculteurs de Brompton-Falls. En 1893, le nombre des concurrents était de 7, en 1894, 9. Nous avons obtenu un succès éclatant cette année.

Plus de cent cultivateurs étaient présents à ce concours. M. H. Ménard, président du cercle, avait à ses côtés M. l'abbé Laporte, secrétaire ; M. l'abbé Charost, missionnaire agricole ; M. E. W. Tobin, maire de la paroisse et tous les directeurs du cercle agricole.

Les prix ont été gagnés dans la première classe par M. A. Ménard, A. Martel, T. Mounier, C. Poletier, B. Daigneault, G. Hains, A. Ponton, J. Giroux, I. Seaward et N. Loiseleur.

Dans la seconde classe, par MM. W. Seaward, I. Martel, A. Mounier et A. Giroux.

Après la distribution des prix, un délicieux dîner a été offert aux juges et aux directeurs du cercle chez M. Arthur Martel. Des discours ont été prononcés par MM. les abbés Jos. Laporte, V. Charost et M. S. Robert et W. Lawson.

Les juges du concours étaient MM. B. Aubert, S. Barry, W. Lawson.

Cercle de St-Louis Bonsecours, comté de Richelieu — Résultats des concours — Juge : M. Stanislas Laternais.

Fourrage vert : 1er prix, Azario Messier ; 2e, Henry Bourgeault, fils ; 3e, Henry Bourgeault, père ; 4e, Gilbert Lemoine.

Patates : 1er prix, Stanislas Provencal ; 2e, Edouard Chauvin ; 3e, Joseph Ferron ; 4e, J. Bte. St-Amant.

Mention honorable, P. Larochelle.

Blé d'Inde et citrouilles : 1er prix, Marcel Gronon ; 2e, J. Bte. St-Amant ; 3e, Joseph Ferron ; 4e, Edouard Chauvin.

Blé d'Inde à silo : 1er prix, François Arpin ; 2e, Henry Bourgeault, père ; 3e, Henry Bourgeault, fils

Choux de Siam, betteraves et carottes : 1er prix, Azario Messier.

Goudriole de pois : 1er prix, Jean Hébert ; 2e, Pierre Courtotmanche ; 3e, Azario Messier ; 4e, Olivier St-Amant.

Mention honorable, Frs Cartier.

Jardin : 1er prix, Maximo Mathien ; 2e, Marcel Gronon ; 3e, Henry Bourgeault, père.

Rév. M. Brunelle, ptre curé, président honoraire. Azario Messier, président. J. Bte. St-Amant, secrétaire.

Cercle de St-Aubert — A la suite d'une conférence donnée au cercle par M. Dalaire, conférencier, ce monsieur a reçu de M. A. Talbot la lettre suivante :

"Je suis chargé de vous rendre compte des essais faits au "babcock", après la conférence que vous avez donnée dernièrement à St-Aubert. Nous avons fait l'essai de trois sortes de lait :

1° Lait écrémé au centrifuge, le jour même de l'expérience.

2° Lait crémé dans les plats depuis trois ou quatre jours. Après avoir bien écrémé ce dernier, nous en avons fait l'épreuve comparative au babcock avec le lait écrémé au centrifuge."

Au moins cinquante personnes étaient présentes aux expériences. Voici les résultats :

Dans la fiole contenant le lait écrémé au centrifuge, il n'y avait pas le moindre indice de gras. Dans l'une des autres fioles, il y avait 7/10 et dans l'autre 8/10 pour cent de gras. Les plus incrédules parmi les spectateurs se sont rendus à l'évidence.

Cette expérience faite à la suite de votre belle conférence, a été très intéressante pour toute la paroisse.

A. TALBOT, fabricant.

Le résultat de l'expérience ci-dessus a démontré clairement que ceux qui gardent leur lait à la maison pour faire leur beurre eux-mêmes perdent assez de crème pour payer tous les frais de la fabrication de la beurre, et en outre, les choses se font tous les jours très régulièrement à la fabrique et le beurre est toujours bon. Il n'en est pas toujours ainsi à la maison avec la meilleure volonté possible.

Nous conseillons donc aux paroisses du comté de l'Islet en général, de porter plutôt le lait aux fabriques de beurre, à condition qu'il n'y en ait qu'une bonne par paroisse, assez forte pour fonctionner tout l'hiver, et les gens ne se plaindront plus que le beurre ne se vend pas.

O. E. DALAIRE

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE DE COMTE ET CERCLES AGRICOLES DE PAROISSE

Fonctionnement des associations agricoles — Beurre d'hiver et cultures sarclées.

Un conférencier — Un conférencier s'adressant à M. Calixte Bastien, marchand et cultivateur.

Monsieur, Vous êtes le président du cercle agricole de St-Vincent de Paul ?

M. Bastien — Oui, monsieur. Le conférencier — Vous êtes aussi le vice président de la Société d'agriculture du comté de Laval ?

M. Bastien — Oui, monsieur. Le conférencier — Logue des deux a fait le plus de bien à la classe agricole de votre paroisse ?

M. Bastien — C'est bien délicat de vous répondre, car j'apprécie beaucoup la valeur de ces deux institutions, de la vieille comme de la jeune.

Le conférencier — Il ne s'agit pas d'encourager l'un au détriment de l'autre. Il ne faut pas que la fille mange la mère, mais il faut aussi que la mère laisse vivre sa fille. Je veux tout simplement savoir si la fille (liez cercle) fait honneur à sa mère (liez société d'agriculture).

M. Bastien — Eh bien, M. le conférencier, je vois que vous êtes opinâtre et que vous ne me laissez pas en paix avant d'avoir mon opinion, voici : Depuis de nombreuses années, notre belle paroisse, fournissait annuellement à la société d'agriculture du comté \$115 à \$120 de souscriptions sans en voir des résultats tangibles, car on y achetait peu de graines fourragères, nous n'avions pas un seul animal reproducteur enregistré, et nous ne constatons aucune amélioration notable ; tandis qu'aujourd'hui, depuis 3 ans surtout, c'est-à-dire depuis l'établissement de notre cercle agricole, nous avons 3 taureaux et 3 couples de cochons enregistrés dans notre paroisse, nous achetons annuellement \$350 de graines fourragères contre \$75 à \$100 autrefois, nous améliorons nos prairies et pacages ; nous cultivons plus de légumes, nous entretenons mieux nos animaux. Et, grâce au cercle, où nous pouvons mieux atteindre les cultivateurs, il est facile de discuter ensemble nos intérêts. Aussi, ai-je le plaisir de vous dire que je rejoins à cette heure (23 Oct.), à ma beurrerie, 3000 lbs de lait tous les deux jours.

Grâce à nos assemblées de cercle où nous avons tant discuté l'opportunité de faire du beurre en hiver, et la culture des légumes, on commence à comprendre les avantages de la fabrication du beurre d'hiver. Et comme le beurre se vend infiniment mieux l'automne et l'hiver que le printemps et l'été, les patrons me disent chaque jour que si je veux continuer à faire du beurre cet hiver, ils vont mieux s'appliquer à soigner leurs vaches, car plusieurs d'entre eux ont des légumes cette année. Quant à ceux qui n'en ont pas, ils se sont bien promis que l'an prochain ils en auront, et en abondance. Seulement, ajoute M. Bastien, maintenant il faut que les cultivateurs adoptent un changement important dans l'époque du

vélage et fassent voler leurs vaches à l'automne au lieu du printemps.

Le conférencier — Tout ça, c'est beau, c'est bien. Mais est-ce que les sociétés d'agriculture avec leurs expositions annuelles ne pouvaient pas faire autant de bien que les cercles agricoles.

M. Bastien — Pardon monsieur ! d'après moi, un bon moyen d'avoir une société d'agriculture florissante et de belles expositions, c'est d'avoir des cercles agricoles prospères. En toute chose il faut commencer par le commencement ; améliorons l'agriculture dans nos paroisses et tout le comté en profitera.

Le conférencier — Merci, monsieur. Avant longtemps, beaucoup de cultivateurs seront de cette opinion. Et la société d'agriculture, se tournant vers les cercles agricoles, dira en montrant ses enfants, comme cette riche dame romaine à qui l'on demandait d'étaler ses bijoux : "Voici mes joyaux."

INDISCRET.

LE PROGRES PAR LES CONCOURS

Popularité et bon effet des concours de récoltes sur pied — Labour — Ce qu'il faut avant tout, c'est un sol bien préparé et bien cultivé.

Nous publions avec plaisir la lettre suivante :

Aymer, 26 novembre, 1895.

MONSIEUR,

Les concours de récoltes sur pied, organisés par la société d'agriculture No 1, div. A., du comté d'Utawa, qui ont lieu dans le courant de l'été, 1895, a été très populaire dans notre section, bien que ce fut le premier de ce genre. Il serait très important de continuer ce genre de concours au moins tous les deux ans, mais sur une plus grande échelle. C'est un bon moyen d'arriver à une culture parfaite.

Quant aux concours de labour, on devrait les supprimer et les remplacer par des concours de champs de 2, 3, 4 et 5 arpents les mieux labourés, et qui seraient organisés suivant la direction de l'honorable commissaire ou du conseil d'agriculture.

Je pense que ce serait là une chose très populaire fort efficace pour rendre bons les laboureurs les fermiers et leurs fils.

Un sol bien préparé et bien cultivé, comme vous le savez, est le seul moyen sûr d'arriver au succès en Agriculture.

N. E. CORMIER

Sec. Trés.

C. O. A. S. No 1, D. A.

PETITS CONSEILS

Soin du bétail en hiver — Nous trouvons dans l'almanach des cercles agricoles pour 1896, une remarque qui mérite d'être reproduite ici :

"Un préjugé très fâcheux qui règne dans nos campagnes, c'est de croire que les animaux de la ferme n'ont pas besoin d'être bien nourris en hiver, et qu'une bonne nourriture au printemps peut réparer les pertes osseuses par leur jeûne d'hiver. Ce préjugé est absolument faux, car les privations endurées pendant l'hiver, produisent chez les animaux un affaiblissement dont ils ne se relèvent jamais, même avec tous les soins qu'on pourra leur donner plus tard."

Soignons donc nos animaux, entretenons les dans un grand état de propreté, donnons leur la chaleur, l'air et

la lumière dont ils ont besoin, et utilisons pour leur nourriture toutes les ressources de la ferme.

Tirons du profit de nos animaux en hiver — Ne nous contentons pas simplement d'entretenir la vie chez nos animaux : cela coûte cher et ne rapporte rien, donnons leur un supplément de nourriture suffisant pour les forcer à nous donner tous les produits que nous avons le droit d'en attendre, tels que la viande, la laine, les œufs et le lait.

Lait d'hiver — La production du lait en hiver s'impose absolument à tout cultivateur digne de ce nom. Le lait d'hiver c'est le résultat de la multiplication des tourrages, des installations d'étables améliorées et des soins constants donnés aux vaches laitières. La production du lait en hiver, c'est l'exploitation non interrompue de notre industrie laitière, c'est le profit certain, c'est en un mot, le résumé de tous nos progrès. Cultivateurs qui voulez réussir et faire de l'argent, faites produire à vos vaches du lait en hiver.

Donnez de l'eau pure à vos vaches — Une 100 lbs de lait, il y a environ 87 lbs. d'eau : il faut donc donner à vos vaches de l'eau pure en abondance. L'eau qui n'est pas tout à fait pure est un véritable poison pour la vache, pour le lait et ceux qui en boivent. Déliciez vous des puits qui ne sont pas très éloignés des dépôts de fumier. Ils sont probablement le réceptacle de millions de germes infectieux qui apporteront peut-être la maladie et la mort jusque dans votre famille.

Rations pour vaches laitières — Voici quelques rations pratiques pour vaches laitières, telles qu'employées par les meilleures laitières américaines et canadiennes. Elles sont extraites du Bulletin 38 de la Station expérimentale du Wisconsin :

- 1.—10 lbs. de trèfle, 35 lbs. d'ensilage, 2 lbs. de paille d'avoine, 5 lbs. de gru (bran), 5 lbs. d'avoine.
- 2.—25 lbs. d'ensilage, 7 lbs. de foin mêlé, 4 lbs. de farine de blé d'Inde, 5 lbs. de gru (bran), 1/2 lb. de tourteau de lin, 1/2 lb. de tourteau de coton.
- 3.—40 lbs. d'ensilage, 10 lbs. de mil, 5 lbs. de gru (bran), 3 lbs. de farine de blé d'Inde, 2 lbs. de tourteau de lin.
- 4.—40 lbs. d'ensilage, 3 lbs. de tourteau de coton, 18 lbs. de farine de blé d'Inde.
- 5.—0 lbs. l'ensilage, 12 lbs. de trèfle, 8 lbs. de recoupe de blé, 1 lb. de tourteau de lin.
- 6.—10 lbs. de trèfle, 5 lbs. de mil, 2 1/2 lbs. de blé d'Inde, 6 1/2 lbs. de farine de blé d'Inde, 2 lbs. d'avoine, 3 lbs. de gru (bran), 1 1/2 lb. de tourteau de lin, 15 lbs. de carottes.
- 7.—30 lbs. d'ensilage, 8 lbs. de foin, 5 lbs. de blé d'Inde, 4 lbs. d'avoine, 2 lbs. de farine de pois.
- 8.—45 lbs. de navets, 7 lbs. de balles de blé, 15 lbs. d'ensilage, 2 1/2 lbs. d'avoine, 2 1/2 lbs. de farine de pois.
- 9.—40 lbs. d'ensilage, 20 lbs. de navet, 8 lbs. de trèfle 1/2 lb. de paille, 3 lbs. d'avoine, 2 lbs. de gru de blé.
- 10.—30 lbs. d'ensilage, 12 lbs. de foin, 10 lbs. de farine d'avoine (moulée).

Conditions à remplir dans l'alimentation — Ce n'est pas ce que mange un animal qui lui est profitable, c'est ce qu'il digère. Les fourrages secs hachés, macérés dans une petite quantité d'eau et fermentés sont évidemment d'une digestion beaucoup plus facile.

Observez aussi les conditions suivantes d'une alimentation productive :

- 1° Régularité dans les repas : donnez les rations tous les jours à la même heure, et en quantité égale pour les animaux adultes, quantité graduellement croissante pour les jeunes.
- 2° Variez les aliments. Les animaux se lassent comme nous d'une nourriture toujours la même.

NOURRITURE RATIONNELLE DES PORCS

EN ANGLETERRE

Un grand éleveur de porcs nous a communiqué une série de questions et de réponses concernant la nourriture des porcs ; nous croyons intéressant de les publier :

1° Quelle est la meilleure nourriture pour un truie pleine ?

En été, des herbages, de la luzerne, des fèves ou du trèfle, soit avec des féverolles, soit avec des pois jusqu'à la dernière semaine avant la parturition, puis, à ce moment, remplacer les féverolles par du son.

2° Quelle est la meilleure nourriture pour le vorrat de race anglaise ?

En été, de la luzerne, du trèfle, des vesces ; en hiver, des racines fourragères, des féverolles, des pois, de l'orge.

3° Quelle est la meilleure nourriture pour un truie suite ?

Jusqu'à ce que les jeunes aient trois ou quatre semaines, donner aux truies un mélange de 1/4 de son et 3/4 de débris de grains, plus tard, remplacer cette nourriture par des pois et des débris de blé, on observe et bien si l'animal peut les digérer.

4° Que doit on donner à la truie et aux petits au moment du sevrage ?

Continuer la même nourriture, on y ajoutant un peu de blé et de lait dégraissé.

5° Quelle est la meilleure nourriture pour des jeunes porcs de douze à vingt semaines ?

Il faut ajouter progressivement, à leur nourriture ordinaire, du blé concassé, et lorsqu'ils ont quatre mois, leur cesser le lait et ne donner que des débris de grains, des racines et des pommes de terre bouillies, en hiver, puis de la luzerne et des herbages en été.

6° Quelle est la meilleure nourriture pour l'engraissement des porcs ?

L'orge seul est bon, mais il est préférable d'employer un mélange de divers grains, tels que l'orge, le blé, les féverolles et le maïs, ainsi que la farine de riz et des tourteaux ; les pois les féverolles, le blé, l'orge, sont aussi très bons pour l'engraissement des porcs.

7° Que pensez vous de la nourriture bonilla pour les porcs ?

Faire bouillir les racines et le grain est du temps perdu, on ne doit procéder ainsi que pour les pommes de terre, surtout lorsqu'on ne nourrit pas un grand nombre d'animaux.

8° Quel est le meilleur moyen de préparer les porcs pour les concours ?

Il faut leur donner peu et souvent, leur procurer beaucoup d'exercice pour se développer assez sans être malades, s'attacher à choisir ceux de la meilleure origine, qui sont aptes à l'engraissement et indemnes de toute maladie héréditaire.

DENAIFFE

(Le Progrès Agricole.)

CHOSSES ET AUTRES

L'économie est la base de la richesse.

Rapport du département de l'agriculture — Le rapport du département de l'agriculture, pour 1895, vient d'être expédié à chaque société d'agriculture et à chaque cercle agricole. Les membres de ces sociétés et de ces cercles y trouveront des choses fort intéressantes, et le liront avec fruit.

Aux matières générales contenues dans ce rapport, se trouve ajouté un aperçu général sur l'agriculture et le fonctionnement des associations agricoles dans chaque comté.

C'est l'intention du département d'améliorer chaque année la rédaction de cet aperçu afin de bien faire connaître les ressources de chaque comté, les industries agricoles les plus prospères ainsi que celles qui devraient être développées davantage.

Nous comptons sur les officiers des associations agricoles pour obtenir des renseignements aussi parfaits que possible.

Nous avons intérêt à faire connaître aux négociants nos ressources, afin de faciliter l'écoulement de nos produits. Cette connaissance est aussi nécessaire lorsqu'il s'agit d'adopter des mesures concernant l'agriculture.

Laboratoire officiel de St-Hyacinthe

— Des analyses de fromages douteux ont été faites au laboratoire officiel de la province de Québec, à Saint-Hyacinthe ; elles étaient relatives au "Filted cheese." Tous ces échantillons, s'ils n'étaient pas de première classe, étaient au moins exempts de matières étrangères ; aucun n'a été trouvé fraudé.

A ce propos, nous rappellerons que tous les cultivateurs désireux de faire analyser des échantillons de terres, de graminées, de minerais, etc., peuvent s'adresser à ce laboratoire situé au Séminaire de Saint-Hyacinthe, on y envoyant leurs lettres et leurs échantillons au révérend M. l'abbé Choquette. On ne saurait trop engager les fermiers à profiter de ce laboratoire mis spécialement à leur disposition par la généreuse munificence. Soivent une analyse de terre peut éclairer le cultivateur sur certains faits qui lui font modifier sa ligne de conduite, au plus grand avantage de son entreprise.

Un laboratoire agricole, pour qui sait en user, est une source de précieux renseignements. C'est une institution indispensable. L'argent dépensé en analyses est de l'argent placé à cent pour cent et au delà. Cultivateurs profitez largement de cette institution.

Le coût des analyses a été donné dans le numéro d'août du Journal d'agriculture.

Sociétés coopératives de cercles agricoles

— Les cercles du comté de Chambly se sont réunis et ont formé une société coopérative. Le résultat de cette mesure intelligente a été très apprécié par chacun d'eux. Sans vouloir imposer nos vues, nous croyons qu'une telle organisation est dans l'intérêt de l'agriculture, et nous ne saurions trop inviter les cercles de chaque comté à se former, partout où la chose est possible, en société coopérative modérée sur celle du comté de Chambly.

Pour former une société coopérative, il faut que la société et tous les cercles y consentent par des résolutions adoptées par leurs directeurs respectifs, en assemblée régulière.

Les directeurs de la société coopérative sont les présidents et les vice-présidents de chaque cercle.

La société coopérative reçoit la moitié de l'octroi, et les cercles l'autre moitié.

Il est permis à la société coopérative et aux cercles de faire entre eux tels arrangements que bon leur semble, pour le partage des fonds de la société, pourvu que ces arrangements soient approuvés par le commissaire de l'Agriculture. La société peut même partager tous ses fonds entre les cercles, comme elle l'entend.

Notre exportation de beurre en Angleterre — Durant la semaine du 4 au 9 novembre ont été exportées du Canada en Angleterre :

En 1894, 790 lbs de beurre
" 1895, 8,950 " " "

A Bristol, en Angleterre, d'après le Prix Courant, le prix du beurre canadien de choix est de 2 1/2 à 2 5/8c. par livre, et celui des Etats-Unis de 2 1/2 à 2 3/4 cents.

Les exportations totales de beurre, de Montréal, jusqu'au 15 novembre dernier, ont été en 1895, de 66,782 caisses, et en 1894, de 30,621 caisses.

Les mesures adoptées l'été dernier pour faire connaître notre beurre en Angleterre et en favoriser l'exportation, ont eu un excellent effet, si l'on en juge par les chiffres ci-dessus. Notre beurre a maintenant une excellente réputation et l'exportation en a augmenté considérablement.

Nouveaux débouchés pour le beurre canadien

— On sait que les pays chauds ne peuvent produire de lait ni, par conséquent, de beurre : les vaches ne supportent pas le climat des zones torrides.

Tout le beurre que le Brésil consommé est importé des climats tempérés. La Franco y possède actuellement le monopole de ce genre de commerce. N'y aurait-il pas là, pour notre Province, de nouveaux débouchés ?

Le beurre doit être mis dans des boîtes de fer blanc d'une, deux et cinq livres et ces boîtes scellées hermétiquement au moyen d'une machine spéciale. La préparation du beurre et la mise en boîtes ne présentent aucune difficulté insurmontable ; reste la question commerciale.

D'autres pays chauds, comme les Antilles et en particulier la Jamaïque, les Iles du Pacifique, voire même la Chine et le Japon, qui se fournissent actuellement en Franco, au Danemark et aux Etats Unis, pourraient aussi devenir tributaires du Canada. La chose mériterait d'être tentée.

Les importations Brésiliennes en 1894 ont été, par pays de provenance :

De Franco	58,758 caisses
Des Etats	2,571 "
D'Italie	3,902 "
De divers pays	4,320 "

69,551 caisses de

48 boîtes chaque en moyenne.

Les prix extrêmes ont été en 1894 par lb., Marque Demagoy, Isigny :

Petites boîtes	52 1/2c.	53c.
Boîtes assorties	51 1/2c.	51 1/2c.
Grandes boîtes	49 1/2c.	50 1/2c.

Marque Bretel, frères :

Boîtes assorties,	43 1/2c.	44c.
-------------------	----------	------

Marque Boutellou :

Boîtes assorties	43 1/2c.	44c.
Bourres Danois	43 1/2c.	44c.
" Italiens	43 1/2c.	44c.
" Américains	36 1/2c.	37c.

Les poids et monnaies adoptés dans ce commerce sont le Kilog qui

vaut 2 lb-27 lb., et les millois; 1846 rois valent une pia-tro environ. Tous les chiffres ci-dessus sont extraits d'un article du *Prix Courant* de Montréal.

La traite et la production du lait—

Tout bon cultivateur sait que pour avoir du lait riche, il faut traire les vaches à fond. Voici un fait nouveau, assez surprenant au premier abord, mais d'une importance considérable, et qui est bien prouvé maintenant, c'est que non seulement il faut traire les vaches à fond, mais encore les traire aussi rapidement que possible. Plus une vache est traitie vite, plus elle donne de lait et plus ce lait est riche en gras. Traire vite ne veut cependant pas dire traire imparfaitement. Il faut, comme en beaucoup d'autres choses, faire vite et bien.

Voici des chiffres. On fit traire cinq vaches pendant quinze jours, à la manière ordinaire, par un homme qui s'y connaissait, mais qui ne fut pas prévu qu'on voulait faire une expérience. La quinzaine suivante, rien ne fut changé à la nourriture des vaches, et on les fit traire par un autre homme auquel on avait fait part du but de l'expérience.

Les quinze premiers jours produisirent 268 lbs de lait, et les quinze derniers 1136. La traite faite rapidement amena donc en quinze jours, avec cinq vaches, un gain de 268 lbs, soit un bénéfice de \$2,25 si on compte le lait à 85 cents les 100 lbs. De plus, d'autres expériences faites sur 22 vaches démontrèrent, en faveur de la traite rapide, une augmentation de 11,73% dans la richesse du lait.

Le pis d'une vache peut contenir à peu près les deux tiers d'un gallon de lait; le surplus est donc secrété par les glandes mammaires, pendant la traite par suite de l'excitation provoquée par la milsion.

Avis aux cultivateurs, et c'est ici le moment d'attirer leur attention sur la surveillance de ces enfants presque tous jours chargés de traire une partie des vaches.

Les rateliers— En Europe, on supprime presque partout les rateliers pour l'alimentation des chevaux. La position que le cheval est obligé de prendre, quand il cherche son fourrage au râtelier, est anormale et le prédispose au tic. Il est préférable que l'animal cherche son fourrage à un niveau plus bas. Partout où les rateliers ont été remplacés par des mangeoires, les résultats ont été excellents et le tic est devenu plus rare.

La boisson des volailles— L'eau est un des agents les plus actifs de contagion, pour presque toutes les maladies, et c'est au manque de soin dans sa distribution, qu'il faut attribuer la plupart des épidémies qui ravagent les poulaillers.

Toute bête qui souffre, surtout des maux de gorge, éprouve le besoin de boire pour calmer l'irritation qu'elle ressent. Négligeant toute nourriture, elle retourne sans cesse à l'abreuvoir et chaque fois dépose, en buvant, une goutte de salive ou quelque germe morbide, que celle qui vient boire après elle emporte comme un poison lent et sûr dont les conséquences ne tardent pas à se faire sentir.

Pour éviter les épidémies dans les poulaillers, on devrait avoir des bacs à boire, faciles à nettoyer, les vider au besoin plusieurs fois par jour et les remplir d'eau pure et limpide.

En cas d'épidémie, on doit organiser, au moins d'une manière provisoire, un filot d'eau courante dans une

gouttière de quelques pieds de longueur, dont l'extrémité va se perdre directement dans le sol, et que l'on alimente par un robinet coulant goutte à goutte du matin au soir. C'est un moyen de rendre la maladie moins transmissible.

Beurre et bacon—Dans un article que nous publierons dans le numéro du janvier prochain, sur le bétail canadien, le docteur J. A. Couture, recommande aux cultivateurs de développer la production du beurre et du bacon, ajoutant qu'un accroissement de production de fromage pourrait provoquer l'encombrement.

Pour qu'une industrie agricole prospère, il faut qu'il y ait accord entre la production et la consommation. Travaillons toujours les yeux tournés vers le marché.

Un bon cultivateur à imiter!— M. Daniel Jarron, de St-Vincent de Paul, a loué une terre durant 5 ans à raison de \$400 par année. Par son contrat, il était obligé de mettre sur la terre 250 voyagos de fumier. M. Jarron avait 7 milles à faire pour aller chercher ce fumier. Il récoltait annuellement de 4 500 à 5 000 minots de patates. Durant ces 5 ans ce cultivateur a économisé la jolie somme de \$4,000. Voilà un cultivateur qui doit avoir une certaine estime pour le fumier.

Congrès international d'agriculture de Bruxelles—Le congrès international d'agriculture de Bruxelles a fortement prononcé la sélection tant pour le bétail que pour les graines. Il a demandé que les sociétés constituées en vue de la sélection du bétail laitier soient développées et subsidiées. Ce congrès désire aussi un plus grand développement de l'apiculture. Il n'est pas d'avis qu'il faille faire entrer la terre dans la nourriture d'hiver des abeilles. Il croit que la paille est préférable au bois pour la construction des ruches. Il conseille fortement dans les prairies la culture des plantes fourragères les plus molles, et demande, en outre, que l'enseignement de la laiterie en général et de la fabrication du fromage en particulier, soit développé et encouragé de toutes les façons.

L'agriculture est la base de toute prospérité—M. Hayes, le nouveau gérant de la compagnie du Grand-Trou, déclare que le succès de cette institution dépend de l'augmentation de notre production agricole. Les banques de la province déclarent la même chose et trouvent leur sécurité dans le travail de nos cultivateurs. Tout notre édifice social repose donc sur l'agriculture. En avant, cultivateurs, en avant!

Chiffres intéressants—Beurre d'hiver en 1893, 141,251 livres valant \$31,537, en 1894, 265,868 livres, valant \$60,094, en 1895, 562,061 livres valant \$118,013. N'est-ce pas, en 3 années seulement (si l'on tient compte des bas prix de la dernière saison), un résultat satisfaisant?

Beurre de la République Argentine—Le *Prix Courant* annonce un nouveau concurrent sur le marché du beurre en Angleterre: c'est la République Argentine.

Sa première expédition de beurre en Angleterre consista en 100 800 lbs. Les vapeurs qui font le service entre ce pays et l'Europe, sont pourvus de compartiments frigorifiques.

Le bétail canadien—Comment on l'apprécie aux Etats-Unis—Il y a encore des cultivateurs canadiens français qui n'aiment pas notre bétail canadien, qui pensent qu'on aurait dû le laisser extermir pour le remplacer par l'Ayrshire. L'extrait de la lettre qui suit leur fera peut-être modifier un peu leur opinion:

Portlandville, N. Y.,
29 Nov. 1895.

"A. M. J. A. COUTURE,
Médecin vétérinaire, Québec.
"Cher monsieur,

"J'ai vendu mon troupeau de Jersey et je crois être à Québec vers le 20 décembre pour acheter un char de bétail canadien. Je désire me procurer les meilleurs spécimens de la race. Le troupeau de bétail canadien que je possède étant de couleur sauve, je préférerais acheter les autres de cette couleur.

"J'annonce votre bétail autant que je puis et j'ai déjà fait un bon nombre de prosélytes parmi les cultivateurs qui font de l'industrie laitière. J'arrive de l'exposition internationale d'Atlanta où j'ai exhibé mon troupeau de bétail canadien et je suis heureux de vous apprendre que j'ai obtenu trois médailles et \$625 00 au prix.....

"Votre dévoué, C. E. COLBURN."

Et dire qu'ici, dans notre province de Québec, il y a encore des gens qui voudraient exclure ce bétail de tous les concours, qui le feraient assurément si c'était en leur pouvoir.

J. A. COUTURE, M. V.

Cercles agricoles du Nord—Qui peut dire le bien immense qu'ont fait les cercles agricoles dans les paroisses du nord du comté de Terrebonne! L'agriculture est tellement transformée. Les cultivateurs s'occupent sérieusement de leur état, c'est plaisir de les entendre parler d'agriculture chaque fois que l'occasion s'en présente. L'autre jour après la grand'messe, nous avons été témoin d'une discussion des plus intéressantes. C'était sur le soin à donner à la terre. La conclusion générale a été la suivante: La plupart d'entre nous, cultivateurs, nous visons à semer trop grand et nous faisons trop à la hâte. Il vaut mieux cultiver parfaitement bien quatre arpents de terre que d'en cultiver quinze à la hâte—Mais c'est justement cela, c'est le premier pas vers toute bonne agriculture; le savoir et surtout on convenir, est une preuve évidente qu'on veut faire mieux à l'avenir.

Ainsi il faut le dire, il y a des progrès énormes en agriculture depuis quelques années dans les cantons du nord.—(Le Nord.)

Les concours valent mieux que les expositions—Les concours dans l'une ou l'autre branche de l'agriculture, dit *Le Patriote* de Bruxelles, Belgique, valent mieux que de simples expositions. C'est ce qui a été compris à l'exposition univovselle d'Anvers, l'an dernier, par le comité de laiterie. Les concours pour la préparation du beurre et du fromage, pour l'emballage de ces produits, etc. qui ont eu lieu au Palais des Fêtes, à Anvers, ont excité le plus vif intérêt dans le monde agricole belge.

L'Angleterre paraît avoir depuis longtemps la spécialité des concours pour la préparation du beurre, et l'émulation provoquée par ces "Butter making competition" pousse les concurrents à

user des derniers raffinements dans leurs procédés. Dans son rapport de 1891, M. D'hont, un agronome belge, dit, en parlant des concurrents anglais, qu'ils atteignent parfois la perfection."

Almanach des Cercles agricoles pour 1896—L'almanach des cercles agricoles pour 1896, publié par J. B. Rolland et fils, Montréal, sous les auspices du département de l'agriculture, vient de paraître et est en vente chez tous les principaux libraires. A la suite du calendrier ordinaire accompagné de petits conseils pratiques, nous y trouvons un calendrier de sprayage très utile à tous ceux qui veulent défendre leurs récoltes contre les insectes et les maladies fongueuses. C'est aussi les titres des principaux sujets traités dans ce petit livre: L'agriculture avant tout—Progrès réalisés—Le porc—Elevage des volailles—Engrais verts et amendements verts—Le mouton—La herse-bêche—Avenir du bétail canadien—Insecticides et fongicides—La charrue sous-sol—Déchaumage—Ce que nous devons faire en 1896—La carotte fourragère—Nos arbres fruitiers—Expériences intéressantes—Certains mots sur les engrais—Le lupin—L'estragon—Pensées, réflexions etc., etc.

Le "Naturaliste canadien"—Cette revue, qui est la seule publication de ce genre écrite en français au Canada, continue à être très-intéressante et mérite d'être encouragée par tous ceux de nos compatriotes qui aiment à être mis au courant des principales découvertes de la science, et à augmenter, sans recherches ni fatigue, la somme de leurs connaissances personnelles.

Voici le sommaire de la livraison d'octobre: Formation du Saguenay, P. H. Dumais, (Suite)—Une enquête sur le serpent de mer—Dernière description de l'abbé Provancher, (Suite)—Deux morts illustres—La vendange à Chicoutimi—La photographie artistique—Bibliographie—Cerve de la presse—Supplément—Traité de Zoologie (Suite).

Précis de médecine à l'usage des cultivateurs—C'est avec plaisir que nous annonçons à nos lecteurs la publication d'un manuel de médecine vétérinaire rédigé spécialement pour les cultivateurs par M. le docteur J. A. Couture, de Québec. Nous en donnons plus loin quelques extraits qui permettent de juger de l'utilité et de l'importance des sujets traités.

M. L'ABBE DAUTH ET SES CULTURES

Résultats encourageants—Nous avons donné, au numéro de septembre, les rendements vraiment magnifiques que M. le curé Dauth, de St-Léonard, a obtenus de ses prairies et de ses pâturages améliorés. Nous publions aujourd'hui sa lettre, nous faisant connaître ses récoltes depuis 1891, époque à laquelle il a pris possession des 16½ arpents de terre, presque entièrement ruinés, à l'usage du curé. On constatera qu'en trois ans ces récoltes ont augmenté au point de donner en 1894 quinze fois plus de argent qu'en 1891, et des produits de tous genres, en proportion, sans compter le bien-être et l'économie qu'ont apportés les fruits et douces de diverses espèces aux habitants du presbytère; ce qui représente en une somme d'argent considérable.

Comment traverser la crise actuelle
—Les résultats ci-haut cités doivent encourager grandement les cultivateurs dans le moment actuel, quand nos produits de l'industrie laitière se vendent à si bas prix. En effet, tout n'est pas perdu, il s'en faut de beaucoup. Lorsque nous pourrions produire sur la même étendue de terre, et avec un profit considérable, au moins le double et le triple des fourrages que nous produisons actuellement, nous pourrions nourrir nos bestiaux à bien meilleur marché, tant l'hiver que l'été, et nous pourrions nous contenter de prix bien moins élevés que par le passé, puisque ces bas prix possibles nous laisseraient encore un profit considérable. Nos cultivateurs ne doivent donc pas se décourager. Ils ne doivent pas, surtout, se désister de leurs vaches laitières et songer à vendre leur foin en nature à l'avenir. Ce serait certainement s'exposer à ruiner leurs terres, à se ruiner eux-mêmes, et ruiner en même temps l'avenir de leurs enfants. A tous, nous conseillons d'éliminer de leurs troupeaux toutes les vaches de qualité inférieure. A notre avis, on devrait à l'avenir élever plus d'animaux jerséys-canadiens et de canadiens pur-sang, puisque ces races sont très profitables et qu'elles deviennent de plus en plus recherchées sur les marchés d'Ontario et des Etats-Unis.

Cinquante arpents par famille—Nous nous proposons de démontrer bientôt que ce qu'a fait M. Dauth peut être également bien fait par tous les cultivateurs intelligents de cette Province sans exception. Comme nous l'avons déjà affirmé, il est possible de faire vivre une famille, et de lui donner même l'aïeance, par les récoltes de cinquante arpents bien cultivés, puisque 16½ arpents ont donné \$468 en argent, outre une masse de produits des plus variés pour la famille, sans compter la partie si importante pourtant qui sert à la nourriture domestique, telle que veaux, volailles, lait, crème, etc., laquelle n'a pas même été mentionnée par M. l'abbé Dauth. So contentez d'une toute petite terre, c'est là une question de la plus haute importance, que nous soumettons respectueusement à l'étude des mères de famille surtout, lesquelles s'inquiètent à bon droit du sort de leurs enfants. Nous serions heureux d'apprendre que cette question sera amplement discutée dans nos différents cercles dans le cours de cet hiver. Nous espérons de plus que des prix notables se sont offerts, dans chacun des cercles, aux cultivateurs qui obtiendront de leurs cultures les plus grands profits nets et qui en feront le meilleur rapport. A notre avis, c'est le moyen par excellence d'utiliser les octrois du gouvernement aux sociétés d'agriculture et aux cercles agricoles, puisque l'enseignement qui en découlera sera de nature à permettre à toute la paroisse d'obtenir de leurs diverses cultures des profits bien plus considérables que par le passé. Ces concours auront de plus pour effet de montrer qu'il sera maintenant possible d'établir un bon nombre d'enfants autour de soi, à peu de frais, puisque la terre paternelle pourrait suffire à l'avenir à plusieurs familles, au lieu d'une seule, comme par le passé.

Tripler nos récoltes!—Exagérons-nous quand nous promettons de doubler et même tripler nos récoltes? Voyons plutôt. En 1891, l'abbé Dauth trouva sur sa terre une récolte qui donna à l'automne 18 minots d'avoine, 8 minots de blé, 75 minots de navets, 3 petits voyages de foin et un mauvais pâturage pour une vache et un cheval.

En évaluant l'avoine à 35c, le blé à 90c, le foin à \$7.50 et le pâturage à \$3.00, on arrive à un total de \$33.00 pour toute la récolte de 1891, tandis qu'en 1894, trois ans plus tard, l'abbé Dauth vend du beurre, du fromage et du lard pour \$168.00, outre les produits de tout genre fournis au presbytère. N'est-il pas évident que la récolte a été au moins quinze fois plus grande qu'en 1891?

Les secrets de l'abbé Dauth—On verra par la lettre de l'abbé Dauth, que la plupart de nos lecteurs ne croient pas à la possibilité de pareils résultats, sans aller sur les lieux et voir de leurs yeux. Et pourtant, tout cultivateur qui réfléchit sait qu'il n'y a rien d'extraordinaire dans pareilles récoltes. L'abbé Dauth obtient maintenant une moyenne de 350 bottes de foin sur 4 arpents de prairie neuve, dans un terroir bien préparé et bien engraisé de longue main. Qui ne peut en faire autant? L'abbé Dauth met de la chaux à l'automne et 250 lbs d'engrais complet, Victor, au printemps. Il en obtient environ 30 minots d'orge par arpent? Quel cultivateur sensé dira que cela est impossible. Il engraisse ses prairies neuves, déjà très belles, il en fait un pâturage, et il paase 5 vaches et un cheval sur 4 arpents. Cela est très beau sans doute et paraît même extraordinaire. Mais qui dira que cela est impossible, surtout quand on se rappellera que chacune des vaches reçoit outre le pâturage, 20 à 25 lbs de choux moelliers par jour ou l'équivalent en plantes-racines ou autres excellents fourrages?

Pout-on faire mieux encore?—Au lieu de passer pour extravagants, etc., nous ne craignons pas d'affirmer que bientôt l'abbé Dauth fera encore beaucoup mieux et qu'ausstôt que des prix seront offerts régulièrement dans les cercles pour les meilleures récoltes de trèfle, de blé d'Indo, de fèves, d'orge, de patates, de plantes-racines, nous entendrons parler de grosses récoltes partout où pareils prix auront été offerts. Et, après quelques années, nous verrons, dans ces paroisses, des récoltes supérieures même à celles obtenues depuis 1891 par l'abbé Dauth. Que cette affirmation ne surprenne pas trop nos lecteurs. Tout bon cultivateur a, sur l'abbé Dauth, un grand avantage. C'est qu'il fait lui-même ses travaux et met, ou peut mettre, dans chacun des détails à suivre et à parfaire, outre le travail de ses propres mains, toute l'intelligence que le bon Dieu lui a donnée. Or, l'abbé Dauth, au contraire, ne peut que diriger, même de loin très souvent, ceux qui travaillent pour lui. Il sera donc le premier à dire que nous avons raison, et qu'un cultivateur actif, intelligent et soigneux peut faire encore mieux que la meilleure curé ne pourrait faire sur une terre.

EXTRAITS
D'UNE LETTRE de M. L'ABBE DAUTH
SUR SES CULTURES

...Je dois vous dire que ceux qui viennent voir ma petite terre et entendent mes explications sur mon mode de culture sont convaincus. Tous avouent que sans voir ils ne pourraient croire à des revenus si extraordinaires. La conclusion pour tous les visiteurs est celle-ci: "Que je récolte autant sur ma petite terre de 16½ arpents, que l'on récolte généralement sur une propriété de 40 à 50 arpents.

Lo secret de mon succès est dans la culture de plantes sarclées et la restitution continue des engrais.

MES RÉCOLTES DE FÈVES ET DE BLÉ D'INDE

Ces deux récoltes les plus extraordinaires que j'ai faites, ont eu lieu lors que j'étais curé à Saint-Valère.

Les 2½ arpents en fèves étalent de la terre neuve semée en graines pour pâturage. Pacagés quatre ans. Labourés l'automne de bonne heure, bien amouillis au printemps avec le scarificateur. Semailles: 3½ m. nota de fève. (Mais ce n'était pas assez). Terro un peu forte en argile. Pas d'engrais; récolte 88 minots.

La récolte de 110 minots de blé d'Indo: Cette récolte a été faite aussi à Saint-Valère, il y a déjà longtemps. 2½ arpents parfaitement engraisés l'automne avec du fumier d'étable. Labourés profondément aussitôt le fumier répandu. La terre bien amouillie au printemps avec le scarificateur à 2 chevaux.

Lo sol: terre d'alluvion ou terre de pointe. Lorsque le blé d'Indo eut 8 à 10 pouces, je le saupoudrai de plâtre une première fois, et une 2ème fois lorsqu'il eut 20 à 24 pouces. Lo plâtre répandu ainsi sur les tiges de blé d'Indo fait merveille. Un demi minot à l'arpent est suffisant (chaque fois.)

Quoique l'on en dise, j'ai toujours remarqué dans ma pratique d'au delà de 35 ans, que le blé d'Indo épuise considérablement le sol. Il reste cependant l'avantage d'un terrain bien amouilli et net de mauvaises herbes, par conséquent propice pour former une bonne prairie. Après le blé d'Indo, il faut semer du sarrasin. Quantité de semence: ½ minots de sarrasin, 6 lbs grains de mil, 6 lbs trèfle Vermont, 2 lbs trèfle alsacien, 1 lb trèfle blanc.

La chaux vive: 8 à 10 minots à l'arpent, enterrés à l'automne après l'avoir fait éteindre.

Lo superphosphate Victor: Pour les graines, 250 lbs à l'arpent, répandu au printemps sur le labourage, pour le herser avec la semence, et sur la prairie, encore au printemps, aussitôt possible, et herser en long et en large, puis rouler, si possible, sans retard.

RÉCOLTE DE 1891

75 minots de navets, 18 minots d'avoine, 8 minots de blé, 3 voyages de foin, pâturage d'une vache et un cheval.

1892

1200 bottes de foin, 91 minots de pois, pâturage de 3 vaches et un cheval, 800 minots de légumes, 110 minots de patates, 600 pommes de choux (quintal) pour les vaches, 1½ fèves, 3½ blé d'Indo, 7 minots oignons, 18 minots de pommes, 10 lbs tabac.

Les vaches ont donné.....\$ 90.42 de fromage et 152 lbs de beurre, à 20c. 30.40 \$120.82

1893

Produit de 4 vaches: fromage et beurre..... \$160.00 7 cochons 2100 à 7½ 158.25 \$318.25

28½ minots de blé, 28 minots de pois, 63 minots de lentilles, pois et avoine. Légumes de toutes sortes, 600 minots, tabac 28 lbs, foin 1600 à 1800 bottes en deux récoltes; en plus, produit du jardin.

1800 à 2000 bottes de foin (2 récoltes), 101 minots orge parfaitement netto, 600 minots betteraves, 125 minots autres légumes: 2700 choux moelliers; 70 minots patates; 2½ blé d'Indo; 3 minots fèves; 46 gallons cidre; 11 gallons vin de raisin; 18 gallons vin de rhubarbe; 56 lbs de miel; 40 lbs tabac.

Produit de 5 vaches..... \$207.00 10 cochons 261.00 \$468.00

Pour plus de détails sur la culture de 1892, voir le Journal d'Agriculture du 15 août 1893, page 147.

J. ELIE D'URVILLE, Ptro, curé.

L'ACIDE PHOSPHORIQUE

PETITE CAUSERIE

Pierre—Dans les deux dernières causeries, tu nous a expliqué, François, et moi, les effets de l'azote et de la potasse sur les plantes. Veux-tu ce soir nous dire quelques mots au sujet de l'acide phosphorique?

Jean-Baptiste—Bien volontiers, mes amis, car l'acide phosphorique est un élément de fertilité des plus importants.

François—Et d'abord, est-ce que les plantes en ont absolument besoin?

Jean Baptiste—Les plantes en ont si grand besoin que si elles n'en trouvent pas dans le sol, quand bien même tous les autres éléments fertilisants y sont en abondance, elles ne peuvent pas se développer et périssent sans donner de fruits ni même de fleurs, c'est-à-dire que ces plantes ne pourront pas se reproduire. En un mot, les terres qui ne renferment pas d'acide phosphorique sont frappées de stérilité.

Pierre—Y a-t-il des pays où l'absence d'acide phosphorique s'est fait sentir dans les récoltes?

Jean-Baptiste—D'après quelques agronomes, la stérilité actuelle de certaines parties de l'Afrique et de la Sicile, qui étaient jadis les greniers de l'Italie, est due à la disparition de l'acide phosphorique du sol par suite de la culture abusive des céréales; cela n'a rien d'étonnant, si on réfléchit au fait qu'une tonne de grain contient environ 32 livres d'acide phosphorique onleré au sol.

Cependant, si le sol contient de trop faibles proportions d'acide phosphorique pour produire de pleines récoltes, on pourra peut-être encore obtenir de faibles récoltes, mais les fourrages et grains produits seront alors pauvres eux-mêmes en acide phosphorique.

François—Est-ce que ces fourrages et grains ont alors moins de valeur?

Jean Baptiste—En réalité, ils en ont beaucoup moins au point de vue de l'alimentation des animaux.

François—Donne m'en un exemple pratique si tu veux que je comprenne cela?

Jean-Baptiste—Voici justement ce que je lis dans un petit traité de chimie agricole écrit par un agronome belge:

"L'absence de phosphate de chaux dans le sol se reconnaît à l'aspect des animaux qui l'habitent. Les tempéraments rachitiques ou lymphatiques, caractérisés par la petitesse ou la difformité de la taille ou l'engraissement précocé, résultent nécessairement de ce manque de phosphate de chaux; cela nous explique pourquoi les vaches bretonnes sont petites, tandis que les vaches et les chevaux normands sont fortement charpentés; et pourquoi le bétail de la Sologne, dans le centre de la France, montre la prédominance de la graisse sur la chair."

Pierre - C'est fort curieux cela, mais... il me vient une idée.

Jean Baptiste et François - Laquelle? Pierre - On dit toujours que notre petite vache canadienne descend de la vache brotonno; mais comment se fait-il que la vache brotonno actuelle soit encore plus petite que notre vache canadienne?

François - Si Jean Baptiste veut me le permettre, je répondrai à Pierre.

Jean Baptiste - Va toujours!

François - C'est que l'ancienno vache brotonno, transportée il y a des siècles au Canada, a trouvé, dans nos terres neuves, des fourrages riches en acide phosphorique, pendant que le sol de la Bretagne continuait à s'en appauvrir!

Jean Baptiste - Bravo! Sais-tu qu'il y a des moments où je te trouve très fort; je ne suis pas assez savant pour te dire si c'est la bonne raison que tu viens de nous donner là, mais en tout cas, je la trouve pas mal ingénieuse.

Maintenant, puisque nous parlons, des terres pauvres de Bretagne, laissez moi vous rappeler que les pasteurs des landes de ce pays se transmettaient de père en fils ce vieux dicton: *Lande tu es, et lande tu resteras*, voulant exprimer par là leur conviction sur la stérilité apparemment incurable de leurs terres. Or, voici que la chimie agricole est intervenue pour faire monter ce vieux proverbe, et il a suffi, durant ces dernières années, d'appliquer aux terres brotonnes des engrais minéraux contenant une forte proportion d'acide phosphorique pour leur donner une fertilité inconnue jus qu'alors.

Mais il n'est pas nécessaire de sortir de notre province pour trouver des terres dépourvues d'acide phosphorique. Dans nos anciennes paroisses, où la loi de la restitution n'a pas été respectée, on a épuisé un peu partout les ressources du sol en acide phosphorique, et les récoltes, celles de grains tout particulièrement, se sont trouvées si diminuées qu'elles ont cessé d'être payantes. Dans quelques paroisses même, des animaux ayant extérieurement une apparence de santé sont tombés sur les chemins pour ne plus se relever et on les dépeçant on a vu avec étonnement leur squelette sans consistance se casser en morceaux sous un faible effort: la matière minérale des os, c'est-à-dire le phosphate de chaux avait manqué dans les fourrages donnés à ces animaux.

Pierre - Pour nia-tu nous montrer par une gravure l'effet de l'acide phosphorique sur la croissance et le développement des plantes.

Jean Baptiste - La photographie que voici, tirée de la brochure du professeur P. Wagner dont je vous ai parlé dans nos causeries précédentes, représente des essais de culture du seigle avec ou sans acide phosphorique, cet élément fertilisant ayant été appliqué sous forme de superphosphate de chaux.

Tous les vases que vous voyez sur la gravure ont été remplis avec une terre franche assez riche en azote et en potasse pour produire la plus grosse récolte possible. Dans les deux premiers vases, marqués I, qui n'ont pas reçu de superphosphate, le seigle est très chétif; l'acide phosphorique lui a fait défaut, car la terre franche n'en contenait par elle-même qu'une très petite quantité. Les deux vases suivants, marqués II, ont reçu en automne une fumure de 1 gramme (15 grains) d'acide phosphorique sous forme de superphosphate, et les deux derniers, marqués III, en ont reçu la même dose, mais au printemps. Vous voyez qu'à la suite de cette application d'acide phosphorique, le seigle est devenu superbe. Comme vous pouvez en juger vous-mêmes, sur une terre

suffisamment riche en azote et en potasse, on obtient une augmentation de rendement tout à fait extraordinaire, par la seule application d'engrais phosphaté. Remarquez en même temps que l'application du superphosphate au printemps a un peu mieux réussi que celle faite en automne.

Pierre - Peut-on expliquer cette différence.

Jean Baptiste - Oui, très facilement: lorsque l'acide phosphorique soluble du superphosphate se trouve en contact dans le sol avec la chaux, l'argile (glaise), le fer, etc., il devient moins soluble, il "rérograde" comme on dit souvent. La conséquence, c'est qu'une application de superphosphate faite en automne agit toujours un peu plus lentement que lorsqu'elle a lieu au printemps. Du reste, comme vous le voyez les deux rendus dans les récoltes ne sont pas très considérables.

les opérations et les travaux que vous avez entrepris sur votre ferme en 1895. Rendez vous compte de ce qui a pu se glisser de défectueux dans l'exploitation de votre ferme, afin d'y remédier à l'avance.

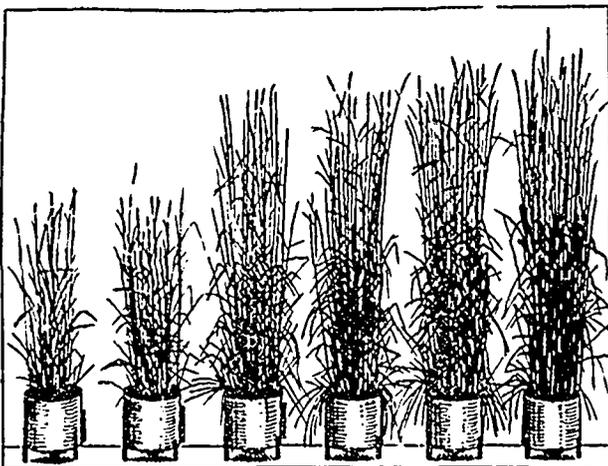
* * *

Vous devez dresser votre plan de campagne pour l'an prochain, et bien étudier les besoins de chaque partie de votre ferme. Quelles améliorations y a-t-il à faire? Quelles bâtisses faut-il réparer ou même construire? A quelle industrie agricole faut-il vous livrer davantage? Voilà bien des questions à résoudre, et l'hiver ne sera pas trop long pour vos études.

* * *

Employez aussi les loisirs de l'hiver à préparer vos grains et graines de

EFFETS DE L'ACIDE PHOSPHORIQUE SUR LE SEIGLE.



I Sans engrais phosphaté
II Fumé avec 1 partie d'acide phosphorique sous forme de superphosphate, en automne.
III au printemps.

François - Quels sont les engrais phosphatés que nous pouvons nous procurer dans la province de Québec?

Jean Baptiste - Le principal et le meilleur engrais phosphaté que nous pouvons acheter ici, c'est le superphosphate de chaux (simple) fabriqué à Capelton, près Sherbrooke, par la compagnie Nichols & Cie; il renferme de 12 à 15 % d'acide phosphorique.

Nous pouvons acheter aussi la poudre ou farine d'os qui contient de 20 à 25 % d'acide phosphorique, plus un peu d'azote; mais leur action est très lente.

Enfin le fumier de ferme bien conservé et provenant d'animaux bien nourris contient environ 2 à 2½ pour mille d'acide phosphorique.

PETITES NOTES

Voici "l'hiver et sa froide balaine". Ses frimas et ses neiges ont glacé la terre; le sol recouvert d'un épais manteau blanc se dérobo à nos regards et pour de longs mois, nous interdit tout travail de culture. Heureusement le froid le plus vif ne peut engourdir notre intelligence, que nous devons cultiver tandis que nous en avons le temps.

* * *

Profitez des longues veillées d'hiver pour vous instruire de plus en plus sur tout ce qui regarde votre profession. Lisez, étudiez, réfléchissez. Passez en revue

semences pour le printemps prochain. Faites la sélection de vos graines, et trie-les à la main votre blé de semence.

* * *

Un correspondant du *Homestead* conseille de donner aux porcs du lait, des céréales moulues et du trèfle haché.

* * *

Servez les jeunes porcs lorsqu'ils ont de 6 à 8 semaines, et donnez-leur immédiatement après, un bon pâturage quand la chose est possible.

* * *

Si vous n'avez pas de silo, servez-vous de votre hache-paille pour couper les tiges de blé d'Inde. C'est le meilleur moyen de les faire consommer. Si quelques-unes des parties les plus ligneuses sont rejetées, mélangez-les avec un peu de gru ou de grain moulu, et les vaches les mangeront comme le reste.

* * *

Un cultivateur a réussi à toujours baratter sa crème facilement en suivant la méthode suivante:

Le lait est mis dans un vaisseau plat, dans une chambre sans feu, où la température varie de 40° à 60° degrés. Le lait du matin est écrémé le soir et le lait du soir le matin suivant. Le lait écrémé est donné aux vaches et la crème est gardée pendant 5 ou 8 jours dans la même chambre que le lait pendant cette période. Elle est alors transportée le soir dans la cuisine où une température de 60 à 70° fournit

toute la chaleur nécessaire et le barattage a lieu dans l'avant midi suivant. Le beurre se fait vite, et il a toujours une bonne couleur et une bonne saveur.

Agriculture Générale

CONCOURS DU MERITE AGRICOLE POUR 1896.

AVIS

Le concours du mérite agricole aura lieu, en 1896, dans les comtés de: Bagot, Beauharnois, Bromar, Chambly, Châteauguay, Compton, Drummond, Huntingdon, Iborville, Laprairie, Missisquoi, Napierville, Richelieu, Richmond, Rouville, Shefford, Sherbrooke, Stanstead, Saint-Hyacinthe, Saint-Jean, Verchères et Yamaska.

D'après les règlements du conseil d'agriculture, les personnes qui désireront prendre part à ce concours, doivent produire leur entrée au département de l'Agriculture et de la Colonisation, le ou avant le 1er mai, chaque année, sur des blancs qui leur sont remis sur demande, par ce département.

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

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

LABORATOIRE OFFICIEL

DE LA

PROVINCE DE QUEBEC A SAINT-HYACINTHE

AVIS

Analyses de sols, d'engrais, de minéraux, de substances alimentaires, de matières agricoles et industrielles. Essais de semences, etc.

Pour le tarif s'adresser à M. l'abbé C. P. Choquette, directeur chimiste du laboratoire. Ce tarif a déjà été publié dans le Journal, numéro d'août 1895.

AMELIORATIONS IMPORTANTES

RECOMMANDÉES A CEUX QUI SONT INTERESSÉS DANS L'INDUSTRIE

LAITIÈRE

Organisation de chambres de commerce de laitiers, pour l'avancement de cette industrie

Nous recevons de M. H. S. Foster l'article important suivant:

Pendant ces cinq dernières années, l'industrie laitière s'est développée d'une façon surprenante dans la Province de Québec. Les cultivateurs voient déjà leurs efforts couronnés de succès. C'est pour eux un grand sujet d'encouragement, et ils doivent chercher à réaliser toutes les améliorations que réclame encore cette importante industrie.

Il y en a deux qui sont de premier ordre, l'une tend à la diminution du prix de revient et à l'amélioration de la qualité des produits, l'autre se rapporte à la vente.

La première est relative aux chemins et aux petites fabriques. Les petites fabriques sont un plaisir pour la Province, parce qu'il leur est matériellement impossible de produire un bon article à bon compte. Elles ne peuvent trop peu de lait et leurs frais sont presque les mêmes que si elles en recoupaient une grande quantité. Pour se tirer d'affaire, elles engagent à bas prix un fabricant peu expérimenté et peu scrupuleux qui, pour attirer les patrons, reçoit tous les laits, si mauvais soient ils, et travaille au rendement. Qu'on résulte-t-il du beurre et du fromage de mauvaise qualité ou dont la qualité varie d'un jour à l'autre? Ces mauvaises moules ou ces mauvaises tinettes, sur le marché, mélangées aux bonnes, demanderaient du commerçant en gros un triage impossible et coûteux et, celui-ci, opérant sur une grande quantité de produits, pour ne pas perdre de grosses sommes, se voit forcé de réduire le prix général.

Les patrons auraient tout intérêt à s'entendre entre eux, dans un rayon déterminé suffisamment étendu, pour porter la plus grande quantité de lait possible à la même fabrique.

Une fabrique qui reçoit suffisamment de lait, fait suffisamment d'affaires pour pouvoir se fournir de bonnes machines perfectionnées et payer un fabricant expérimenté, consciencieux et responsable qui, dans l'intérêt des patrons comme dans le sien, sera porté à n'accepter que du bon lait et à faire un article de première qualité qui commandera les plus hauts prix sur le marché. En même temps le propriétaire pourra diminuer son prix de fabrication, puis-que ses frais seront réparés sur une plus grande quantité de livres de beurre ou de fromage.

Cette réforme serait donc plutôt à l'avantage des patrons et qu'à celui des propriétaires de fabriques.

Pour réunir beaucoup de lait dans un centre, il faudrait de bonnes routes, une partie des patrons devant être fort éloignés de la fabrique. Avec de bons chemins le transport deviendrait facile et la distance ne serait plus un obstacle; et, dans ce cas, rien n'empêcherait les cultivateurs de faire transporter leur lait par un charrolier spécial à raison de \$125 la tonne.

La nécessité des bons chemins n'impose donc en même temps que celle des grandes fabriques. Si les cultivateurs entrent dans cette voie, ils réaliseront un progrès immense, avec les bons pâturages et la bonne eau dont dispose la province, le beurre et le fromage auraient certainement une saveur et une qualité qu'il serait difficile de surpasser ailleurs, et qu'on n'obtiendrait certainement pas avec le système des petites fabriques. Le prix du fromage peut être haussé de 25 cent et devenir égal à celui du fromage d'Ontario.

La seconde amélioration se rapporte à la vente du beurre et du fromage. Elle a pour objet l'organisation de Chambres de commerce dont le but est de développer et faciliter les transactions entre vendeurs et acheteurs. Rien n'a contribué au succès de l'Industrie Laitière dans l'Ontario, comme l'organisation de ces sortes de chambres. Le développement de l'industrie laitière dans la province de Québec ne fait plus de doute pour personne, et il est certain qu'une bonne partie de ces produits peuvent prendre rang maintenant parmi les meilleurs du Dominion, mais il reste à s'organiser pour la vente, à attirer l'attention des acheteurs et à se faire connaître. Le meilleur moyen est l'organisation des Chambres de commerce de laitiers. C'est la seule actuellement dans le district de Bedford. Les résultats obtenus sont merveilleux.

Le but de ces Chambres de commerce est la vente aux enchères du beurre et du fromage des personnes qui en font partie. Cela met les fabricants en compétition directe les uns avec les autres, pour ce qui regarde la qualité des produits, du moins, et amène forcément des améliorations importantes dans la fabrication, de la part des patrons et des fabricants; car les fabricants qui obtiennent les plus hauts prix se font vite un renom.

La question d'organisation est des plus simples. La seule chose nécessaire est une ferme détermination, de la part de ceux qui sont chargés de la vente dans chaque fabrique de ne pas vendre de beurre ni de fromage en dehors de la chambre de commerce. La chose semble d'abord ardue à cause des difficultés que vont soulever les acheteurs, mais il n'en n'est rien; ces derniers finissent par céder, si les vendeurs sont fermes.

Les principaux exportateurs de Montréal, à uno ou deux exceptions près, sont en faveur de ce système, parce qu'ils sont persuadés qu'il peut amener une amélioration dans la qualité du fromage et répandre des idées qui faciliteront grandement les relations commerciales. C'est peut-être pour cela que les acheteurs locaux voient cette mesure d'un œil défavorable. C'est une erreur de leur part. Il faut que ces chambres de commerce soient organisées si nous voulons voir nos produits attirer l'attention du public et, en particulier, des consommateurs anglais, et si nous voulons nous créer les débouchés qui nous sont nécessaires.

La Chambre de Commerce de Cowansville, qui a été établie cette année paraît avoir déjà donné les meilleurs résultats, si on compare ses prix de vente avec ceux d'Ontario donnés dans les journaux de Montréal et de New York. La première réunion eut lieu le 18 mai. Huit fabriques y furent représentées. La plus haute mise fut de 64¢, et aucune vente ne se fit.

Le 25 mai, vingt-quatre fabriques y étaient représentées, vingt-deux vendirent à 62¢. Le premier juin, vingt-deux fabriques étaient représentées, six vendirent à 71¢, 4 vendirent à 73¢, la balance ne fut pas vendue. A partir de cette réunion du premier juin, le succès de cette Chambre fut complet, avant la fin de l'année soixante fabriques y étaient représentées.

Voilà les articles et les statuts de cette chambre de commerce. Ils donnent une idée complète des principes sur lesquels repose leur organisation.

LA CHAMBRE DE COMMERCE DES LAITIERS

DU DISTRICT DE BEDFORD.

SE RÉUNIT CHAQUE SAMEDI APRÈS MIDI DANS LA SALLE DE VENTE A COWANVILLE A TROIS HEURES

OFFICIERS

H. S. Foster, président,
Jas. Mackinnon, vice-président,
Stevens Baker, Secrétaire-trésorier

ARTICLES

I. Cette association s'appellera "Chambre de commerce des laitiers du district de Bedford."

II. Comme officiers il y aura un président, un vice-président et un secrétaire-trésorier.

III. Le président siégera à toutes les séances. Il aura le droit d'exiger de toute personne présente, la prave

de sa qualité de membre et pourra exclure de la réunion toutes celles qui seront en contravention. Le vice-président remplacera le président en son absence, et on a toutes les attributions. Le secrétaire-trésorier tient tous les registres de la chambre de commerce, procure toutes les informations télégraphiques et autres, délivre les cartes de membres, effectue les paiements sur l'ordre du président ou de la chambre.

IV. Les officiers sont élus pour un an et restent en charge tant que leurs successeurs ne sont pas nommés.

V. Les membres seuls ont droit de vote.

VI. La cotisation annuelle est de uno piastre payable au secrétaire-trésorier.

VII. Chaque fabrique comptant moins de 200 vaches payera \$1; pour celles qui comptent plus de 200 vaches, la cotisation sera de \$1.50.

VIII. Il est entendu que lorsqu'une fabrique est représentée par plus d'un vendeur, un seul à la fois a le droit d'agir aux réunions de la chambre. Tous les acheteurs doivent être membres honoraires; ils n'ont aucune cotisation à payer, et ils ont le droit de vote. Le ticket d'un acheteur peut servir indifféremment aussi bien à son agent qu'à lui-même.

IX. Un membre pourra faire entrer gratuitement avec lui à la salle des ventes, un voisin ou un ami qui n'est intéressé, ni dans les ventes, ni dans les achats. Il est bien entendu que c'est là une question de courtoisie, et tout manque de bonne foi à cet égard sera considéré comme une contravention aux règles de cette chambre de commerce.

STATUTS

1° Les membres seuls ont droit à tous les avantages de la salle des ventes.

2° Tous les télégrammes et autres informations seront affichés ou transmis dans un registre spécial à la disposition gratuite des membres. Ceux-ci auront le privilège de mettre dans le registre une liste de tous les produits laitiers ou autres qu'ils ont à vendre.

3° Chaque réunion sera ouverte par le président ou le vice-président à uno heure p. m., ou à telle heure fixée de temps à autre par la majorité des membres.

4° Aussitôt que possible après l'ouverture de la séance le président met successivement aux enchères les différents lots de beurre ou de fromage à vendre.

5° Chaque enchérisseur fait connaître publiquement sa mise et la quantité de beurre ou de fromage qu'il veut acheter à ce prix.

6° La mise acceptée par le président, il désigne publiquement les fabriques avec lesquelles il désire traiter au prix convenu. Chaque vendeur, à l'appel du nom de sa fabrique, accepte ou refuse la transaction.

7° Lorsque deux ou plusieurs acheteurs font uno offre simultanément, le président doit immédiatement s'offrir l'offre qui a la préférence. Le refus d'accepter uno première offre n'empêche pas un vendeur d'accepter le même prix d'un autre acheteur.

8° Lorsqu'un ou plusieurs acheteurs, connus du vendeur comme n'étant pas dans uno bonne situation financière, font des offres à la chambre de commerce, les vendeurs ont le droit de décliner ces offres, même si elles sont acceptées à des prix plus élevés, à moins toutefois que les conditions de livraison et paiement ne soient satisfaisantes pour eux.

9° Depuis l'ouverture du marché jusqu'à la clôture, on ne peut pas faire

de ventes privées ou publiques en termes privés, de fromages inscrits sur la liste.

10° Les lots de fromage qui doivent être mis en vente ou vendus dans des conditions particulières ne doivent pas être entrés sur le registre de la chambre sans que les conditions n'y soient aussi inscrites.

11° Les affaires traitées à la salle des ventes ou ailleurs, par les membres entre eux, verbalement ou de toute autre manière, engagent les deux parties qui doivent fidèlement et exactement remplir les conditions du marché. Le défaut d'un des membres ou d'uno des parties de tenir tout ou partie de ces engagements, est uno cause suffisante pour le ou la faire rayoner de la liste et lui faire interdire l'entrée de la salle.

12° Il y a un conseil d'arbitrage constitué pour entendre, discuter et régler tous les différends qui peuvent s'élever de temps à autre, entre les vendeurs et les acheteurs. Les membres de la chambre de commerce doivent accepter, sans aucune réserve, les décisions de ce conseil d'arbitrage. Le conseil d'arbitrage est constitué et choisi comme suit: En cas de difficulté entre deux parties ou intérêts, ces parties ou intérêts choisissent chacun un membre de la chambre. Les membres ainsi choisis en prennent un troisième; à eux trois ils constituent le conseil d'arbitrage et ont les pouvoirs voulus pour régler la difficulté. Dans le cas où l'uno des deux parties ne peut trouver d'arbitre, le président en choisit un parmi les membres de la chambre.

La décision du conseil ainsi formé est valide.

La clause II de ces statuts ne se rapporte pas à la qualité des produits.

13° L'inspection des produits est faite à la fabrique, à moins qu'il n'ait été décidé autrement. Les poids sont garantis pour le fromage rendu à Montréal, à moins que d'autres arrangements ne soient pris entre les vendeurs et les acheteurs.

14° Dans l'intérêt de tous, ces règlements doivent être strictement observés par chacun des membres de cette chambre de commerce. La violation de ces statuts est suffisante pour faire nommer un comité chargé d'examiner les faits relatifs à cette infraction, et de donner son opinion sur les mesures que la chambre de commerce doit prendre pour éviter la répétition des mêmes faits.

15° Le prix du cours est celui auquel ont vendu la majorité des fabricants. Le cours le plus élevé est la plus haute moyenne des prix de vente de trois fabricants.

16° Des amendements relatifs à ces articles et à ces statuts peuvent être adoptés dans uno réunion des membres, à la majorité des voix; mais il faut que les projets d'amendements soient annoncés d'avance à uno précédente assemblée.

CONCOURS DU MERITE AGRICOLE 1895

RAPPORT DES JUGES

(Suite)

SYSTÈME DE CULTURE DE M. NICHOLS, DE STAYNEVILLE, ST PHILIPPE D'ARGENTEUIL.

Terro forte, cultivée au point de vue de l'élevage et de la lactation laitière, avo. 2 bons silos.

1ère année - Après la récolte, blé d'Indo, avoine et pois avec engrais.

2^{ème} année.—Avoine où était le blé d'Inde, avec 10 lbs de trèfle et 2 galls de mil à l'arpent.—Où étaient l'avoine et les pois, la 2^{ème} année il sème du blé d'Inde, du fourrage vert, des carottes, des fèves à cheval, des navets, des tournesols (soleils) avec fannier.

Il laisse on prairie deux ou trois ans et pacage deux ans.

M. Nichols n'épargne rien pour amoullir le sol qui est très pesant, et pour cela, il se sert de la herse-brûche, un instrument qui n'est pas assez connu et apprécié.

On trouve sur sa ferme 74 têtes de gros bétail dont 4 chevaux seulement, 80 beaux moutons Shropshires enregistrés et 30 cochons Berkshire, dont 6 mâles aussi enregistrés; tout cela sur 177 arpents de terrain dont 30 arpents en pâturage permanent.

Ce qui donne une tête de gros bétail par moins de 2½ arpents.

M. Nichols a cette année :

10 arpents de blé d'Inde pour ensilage,
4 arpents de fourrages verts pour l'été,
1 arpent de fèves à cheval pour silo,
1 arpent de soleils pour silo,
1 arpent de carottes,
1 arpent de choux de Siam.

En bon cultivateur, M. Nichols prépare bien sa terre par la culture sarclée et le trèfle en abondance, quoique ce soit dans la terre forte. Le blé d'Inde est cultivé en la semaille à trois pieds de distance entre les rangs. C'est le plus beau que nous ayons vu dans les huit comtés que nous avons visités. M. Nichols ne sème du patates que pour les besoins de la famille.

Ayant commencé pauvre, sans ressource autre que son courage, M. Nichols ne doit rien aujourd'hui et est peut-être le meilleur modèle que nous puissions offrir aux jeunes gens.

AUTRE SYSTÈME DE CULTURE DANS LA TERRE LÉGÈRE TRÈS SABLONNEUSE.

En nous rendant à Now Glasgow, nous sommes arrêtés chez M. Lloyd, de St Lin. Quoique ce Monsieur ne soit pas dans la région que nous devions visiter, il en est assez près pour mettre sous les yeux du public l'admirable système de culture qui a fait de M. Lloyd, sur une terre ingrate, c'est-à-dire très sablonneuse, le modèle des cultivateurs de cette région.

1^{ère} année. Sur le friche, il met on culture sarclée. D'abord, il fait un labour mince en août ou septembre pour enterrer le fannier pourri. En suite au printemps il labour deux fois, on long et on large, avec la herse à grubber (scarificateur) et la herse à resorte, puis les légumes qu'il entretient proprement.

2^{ème} année. Avoine, orge ou sarrasin avec 8 lbs de graines de trèfle mélangé et 1 gallon de mil à l'arpent.

3^{ème} et 4^{ème} années. Prairie.
Il pacage 5 ans sur un sol de cette nature.

M. Lloyd trouve le moyen de très bien entretenir 30 têtes de gros bétail fort beau, 22 cochons Chester white, Yorkshire et Berkshire presque tous enregistrés, 200 poules et quantité de poulètes, tout cela sur 120 arpents de terre très légère.

Inutile de dire que le fannier du bétail, des porcs et des volailles est conservé avec le plus grand soin.

SYSTÈME DE M. MAXIMIN MERCIER, DE ST MARTIN

1^{ère} année. Après un friche de 3 à 5 ans, avoine, avoine et pois, et blé d'Inde sans engrais.

2^{ème} année. Sarrasin pour ensouffler à la fin de juin, semé de nouveau on sarrasin pour récolter.

3^{ème} année. Avoine ou mélange avec 8 lbs de trèfle et 1½ gallon de mil à l'arpent.

Il laisse on foin 2 ou 3 ans et pacage de 3 à 5 ans.

M. Mercier emploie le fumier sur les prairies qui ne sont pas bien prises. Il l'ensouffle à l'automne par un bon labour et fait de la culture sarclée sur le relevé de la prairie, puis sème ensuite on grain et graines fourragères. Bon système.

SYSTÈME DE CULTURE DE M. ARCHIBALD OSWALD, DE ST-AUGUSTIN

Cette culture convient à la généralité des cultivateurs on cette province.

1^{ère} année. Après le friche, avoine ou mélange.

2^{ème} année. Culture sarclée avec engrais.

3^{ème} année. Orge ou autre céréale avec 8 à 10 lbs de trèfle et 2 gallons de mil à l'arpent.

Ensuite 2 ou 3 ans on prairie et 2 ans on pâturage.

RAPPORT DE MM. G. A. GIGAUT ET J. D. LECLAIR

(Suite, voir le No. de novembre)

Jusqu'à ce jour, le blé d'Inde n'a pas fait partie de la nourriture des vaches; on le donne aux chevaux et aux porcs. Cependant, des expériences faites l'an dernier ont démontré qu'on pourrait donner aux vaches laitières un peu plus d'une livre (livre danoise) de moulu de blé d'Inde sans aucun inconvénient pour le lait ou le beurre.

On a fait spécialement une grande consommation de seigle; c'est en général une des céréales sur les récoltes desquelles on peut compter avec le plus de certitude et qui sont cultivées en grandes quantités. Cependant le seigle n'est pas considéré comme une bonne nourriture pour les vaches laitières, parce qu'il a pour effet de rendre le beurre sec et amer, et, dans quelques cas, on a constaté que le lait provenant de vaches nourries au seigle ou au son de seigle, avait un goût caractéristique.

Il y a quelques années on croyait que le seigle était moins bon pour les porcs que l'orge, mais les expériences entreprises par le Dr. Fjord ont prouvé que le seigle est une nourriture tout aussi bonne que l'orge pour les porcs; aujourd'hui, à la suite de ces expériences, on emploie le seigle en très grande quantité dans l'alimentation des cochons et des chevaux, et on petite quantité pour les vaches.

De même que l'orge et l'avoine peuvent être cultivées ensemble, on les donne aussi mélangées et broyées; de fait, l'avoine est considérée comme purgative et comme favorisant la production du lait, tandis que l'orge mûre est effet purgatif résultant de l'avoine ou des betteraves. On admet que, parmi les grains, c'est l'avoine qui donne les plus beaux produits; l'avoine profane beaucoup de lait, et exerce une heureuse influence sur les qualités du beurre.

Le son est l'écorce du grain de seigle ou de blé; quoique sans emploi dans l'alimentation de l'homme, il est très utile comme nourriture pour les animaux. On lui a même attribué une plus grande valeur qu'au grain, à poids égal; ce dernier

point est cependant douteux. Doit-on, lors de ses expériences sur l'alimentation des porcs, le Dr. Fjord a constaté que le son de seigle n'avait pas la même valeur qu'un même poids de seigle; il est à souhaiter que des expériences du même genre soient faites avec le son de blé et d'autres grains pour l'alimentation des vaches laitières.

Quel que soit cependant le résultat de ces futures expériences, le son, et spécialement le son de blé, constitue une bonne et saine nourriture, que l'on utilisera de plus en plus, tant que son prix ne s'élèvera pas trop haut, relativement aux autres aliments.

L'expérience nous apprend que le son de seigle ne convient pas aux vaches laitières, parce qu'il agit défavorablement, comme le seigle lui-même, sur la qualité du beurre. D'autre part, le son de blé est excellent pour les vaches laitières, tant qu'il est frais et de bonne qualité et non atteint de moisissure.

Les vaches aiment beaucoup le son de blé, et l'on admet qu'il produit, ainsi que l'avoine, un lait et un beurre de bon goût et donne plus de consistance à ce dernier.

Les tourteaux sont les sous-produits de la préparation des huiles de diverses espèces de graines oléagineuses. Les plus importants parmi les tourteaux sont ceux de graine de navette, ceux d'huile de palmier, de noix de coco, de graine de soleil, d'arachides, de coton, de chanvre, etc.

Il est très important, au point de vue de la santé de la vache et de la qualité des produits, que les tourteaux ne contiennent ni sable, ni graines de mauvaises herbes, et qu'ils n'aient subi aucun commencement d'altération, c'est-à-dire qu'ils soient sains et frais.

L'analyse chimique des tourteaux nous indique seulement leur composition; mais l'examen microscopique nous fait savoir si ces tourteaux contiennent quelque matière étrangère.

Dans ce pays, on emploie depuis vingt ans de grandes quantités de tourteaux de graine de navette dans l'alimentation des vaches laitières, et l'expérience nous enseigne que cet aliment, donné en certaine quantité, donne à lb par jour, communique un goût aromatique au beurre d'hiver; ce beurre peut en conséquence lutter sur le marché avec le beurre d'herbages des autres pays, là où les vaches peuvent être laissées au pâturage, pendant que nous sommes obligés de tenir les nôtres à l'étable.

Dans son traité sur l'alimentation, Mr. Svendsen dit ce qui suit au sujet du tourteau de navette: "Lorsque le beurre d'hiver montre une tendance à devenir cassant et manque de mousler, on remédie à ce défaut en augmentant la ration de tourteau de graine de navette, et l'on croit à bon droit que c'est surtout la manière de goût piquant des tourteaux qui donne au beurre un arôme excellent."

On peut dire de ces tourteaux qu'ils sont indispensables dans l'alimentation des vaches laitières et que, de plus, lorsque le prix en est inférieur à leur valeur nutritive théorique, il convient d'en donner le plus possible. Si l'on en connaît cependant avec excès, ils produiraient du trouble dans la digestion et auraient un mauvais effet lors du barattage. Ce sont surtout les matières à goût piquant des tourteaux qui produisent ces mauvais effets. Les troubles dans la digestion ne sont guère à craindre cependant, lorsque les tourteaux ne contiennent pas de moutarde, et si l'on a accoutumé peu à peu

les vaches à recevoir de grandes quantités de ces tourteaux, soit 2 à 3 lbs.

On en constate aussi les effets dans le barattage, lorsque le beurre ne s'agglomère pas de lui-même on gros grains. En examinant la crème, on dirait qu'elle est fouettée on une fine écume et on y trouve des grains de beurre excessivement petits, de forme irrégulière, au milieu de bulles d'air. On peut obvier à ce défaut en refroidissant lentement pendant le barattage.

Il est très difficile de dire si cet obstacle au barattage est dû à l'huile contenue dans le tourteau de graine de navette ou à quelque autre substance. Quoiqu'il en soit, il est probable qu'il faut l'attribuer à ces huiles à goût âpre, parce que, lorsque les vaches laitières consomment de grandes quantités de choux blancs ou des feuilles de choux, de raves ou de navets (qui contiennent beaucoup de ces matières âpres), les mêmes inconvénients se présentent dans le barattage.

En résumé, nous dirons que ces tourteaux doivent être donnés avec précaution; commencer avec une livre et augmenter ensuite de un quart ou d'une demi-livre.

Après avoir reconnu que l'huile contenue dans le tourteau de graine de navette donnait un bon arôme au beurre d'hiver, on s'est mis à cultiver, dans le Jutland, de la graine de navette, et au lieu de tourteaux, on a donné la graine de navette entière ou moulue, à raison de 10 à 30 quint (mesure danoise), par vache; mais le résultat de cet essai n'a pas été très satisfaisant.

Par suite de la grande consommation de ces tourteaux, il en est souvent vendu, sur les marchés, de mauvaise qualité. Dans un certain nombre de beurries coopératives, il est de règle que les patrons doivent donner chaque jour à leurs vaches laitières une livre de tourteau de navette, afin que le lait et le beurre soient de bonne qualité. Et alors, dans beaucoup d'endroits, il arrive que les patrons achètent des tourteaux de navette qui sont si altérés que le lait devient coloré, et que les vaches tombent malades. Pour être bons, les tourteaux de navette et les autres tourteaux doivent être complètement secs, légers et de couleur verte, mais non jaune ni brun foncé. Quoique le goût on soit frais, ils peuvent cependant contenir un peu de moutarde.

Un bon moyen de se rendre compte de leurs qualités, c'est d'en broyer très fin une petite quantité, de la mêler avec de l'eau chaude et de la couvrir. Après quelque temps, si le tourteau est bon, il n'y aura pas d'odeur de moutarde ni aucune mauvaise odeur. Le tourteau est altéré lorsqu'il est préparé avec de la graine impure ou déjà altérée, ou lorsqu'il a commencé à se gâter.

Le tourteau de palmier et celui de noix de coco donnent un lait riche on gras.

Le tourteau de palmier est d'un emploi général depuis longtemps, et l'on est d'opinion que la crème produite se baratte bien. Un point à noter, c'est que ces tourteaux de palmier et de noix de coco n'ont pas d'effet nuisible sur le goût et l'arôme du beurre, et l'on admet que le tourteau de palmier contribue à rendre le beurre ferme et dur, en conséquence, on l'utilise spécialement lorsque les vaches sont nourries au trèfle ou à d'autres fourrages verts.

Les tourteaux de noix de coco sont de conservation difficile, ils sont très spongieux, attirent l'humidité de l'air, rancissent facilement, prennent une mauvaise odeur et ne conviennent pas par conséquent aux vaches laitières.

Les *tourteaux de graine de soleil* sont importés de la Russie, où on cultive les soleils sur une grande échelle. Cette espèce de tourteau a été aussi essayée. Il y a quelques années, quelques exportateurs de beurre disaient que ces tourteaux donnaient au beurre un goût fade et grasseyé, et une odeur semblable à celle de l'huile américaine. Mais dans ces derniers temps, il a été prouvé que l'on peut produire du beurre de premier choix en donnant une livre de tourteau de soleil par jour et par vache, pourvu que le tourteau soit frais et de bonne qualité. Un bon tourteau de soleil a un certain goût de noix, et les vaches l'aiment beaucoup, lorsqu'on leur en donne par petits morceaux.

Le *tourteau d'arachide* est très nourrissant, il était en grande consommation il y a quelques années, mais on a trouvé que le beurre qui en provenait, même le beurre d'hiver, devenait mou et spongieux; depuis quelques années cependant, on le donne à raison de 1 à 2 lbs. par vache et par jour, en mélange avec du bon foin, des racines, etc., c'est-à-dire dans une ration bien composée, et le beurre qui en résulte est de bonne qualité.

Le Danemark n'emploie pas beaucoup de *tourteaux de coton*. Le plus qu'on en donne aux vaches laitières est une livre ou un peu plus par jour.

Avant de composer une ration alimentaire pour les vaches laitières, on doit prendre en considération, dans chaque cas, les divers fourrages cultivés sur la ferme, ainsi que les qualités et le prix des différents aliments que l'on trouve sur les marchés. Sous aucun prétexte, il ne faut jamais acheter de matières alimentaires plus ou moins altérées, il faut en faire l'essai et donner en abondance aux vaches de l'eau pure et de bonne qualité. Les fourrages doivent être coupés au moment convenable et donnés aux vaches dans de bonnes conditions.

Au point de vue du beurre, ce qu'il y a de mieux est d'avoir toujours et en abondance du bon foin; alors le beurre est presque toujours de bonne qualité. Si l'eau est mauvaise et le fourrage altéré, il est impossible d'obtenir de bons produits, même si l'on ajoute à la ration de fourrage d'excellents grains, son ou tourteaux.

Lorsqu'on emploie les fourrages verts, les racines et autres aliments doués de propriétés purgatives, on doit donner aussi, en quantités convenables, d'autres aliments, tels que les grains, le son et les tourteaux, lesquels rétablissent l'équilibre dans la digestion. Ainsi on donne une livre de tourteau de graine de navette, avec un peu d'avoine ou de grains mêlés et du son de première qualité, si les prix n'en sont pas trop élevés.

Colonisation

AGENCES DE COLONISATION

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

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

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

AGENCE DE COLONISATION A QUÉBEC

AVIS

M. l'abbé J. Marquis, N° 23, rue St-Louis, à Québec, a été nommé agent de colonisation pour les régions de la Matapédia, du Lac St-Jean et de la

Beauce. Il donnera à ceux qui s'adresseront à lui tous les renseignements nécessaires sur les terres de ces régions.

LA COLONISATION

A L'EXPOSITION DE MONTREAL

Monsieur le directeur,

Comme vous avez eu occasion d'en juger vous même, la branche de colonisation du ministère de l'agriculture de la province de Québec, était assez bien représentée à l'exposition de Montréal, qui vient d'avoir lieu, pour que ses échantillons attirassent chaque jour la visite des milliers de personnes.

La *log-house* du colon a été certainement une des grandes attractions du public, mais il faut aussi savoir que la beauté et l'abondance des échantillons qu'on y voyait étalés, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, y étaient pour beaucoup.

Il y avait profusion de produits de toutes sortes. Le ministère de l'agriculture a droit de se féliciter de la façon généreuse avec laquelle les colons des divers endroits en voie de colonisation, ont répondu à son appel. Ils ont envoyé de tout, jusqu'à du raisin et des pommes. Tous ces échantillons étaient de première qualité; des pieds d'avoine avec leur paille ont mesuré de quatre à six pieds, des tiges de pois, abondamment chargées de gousses, avaient de 8 à 9 pieds de long. Grains, légumes, etc., tout faisait envie.

J'ai été tellement touché de cet empressement de nos colons à faire connaître ainsi le résultat de leurs travaux dans la forêt, que je n'ai pu résister à l'envie de vous faire connaître le nom de la plupart d'entre eux.

Les régions représentées étaient la Matapédia, le lac St-Jean, le St-Maurice, Labelle ou nord de Montréal et le lac Témiscamingue. Comme tous ces produits portaient une étiquette indiquant leur provenance et le nom de l'exposant il m'a été facile de faire un relevé. Cependant, qu'on veuille bien me pardonner si j'en ai omis quelques-uns. Ainsi voici ces exposants :

Pour le lac St-Jean—Le syndicat des fromagers; de *Normandin* : M. M. Alph. Poirier, Alp. Paquin, Cyrille Fournier, D. Paquin; de *St-Méthode* : Cy. Marceau, Alp. Richard; de *Roberval* : Rév. Dames Ursulines, Pitre Brassard, J. A. Blondeau; de *St-Félicien* : Ant. Hébert, Abel Savard, Damase Laprise, Pierre Thibault, Pamphile Thibault; de *Mistassini* : R. P. P. Trappistes, Luc Dufour, Juste Lalancette; de *St-Jérôme* : Fl. Dufour, O. Tremblay, J. P. Gagnon, Nar. Bergeron; de *La Pipe* : Jos. Gagnon, Jos. Larouche; de la *Rivière-aux-rats* : Frs. Turcotte, Luc Turgeon; de la *Rivière au Foin* : Jos. DeBien, El. Alard, Johnny Otis, Les Laberge, O. Moreau; de *Hébertville* : J. A. Blondeau, Frs. Fortin; de *Mistooke* : Ovide Potvin; du *Poste de la Baie d'Hudson* : Thos. Marcoux; de *St-Théodore* : Wilfrid Simard; d'*Alma* : Aug. Beaudreau; de *St-André* : Théodule Vandal; de *Péribonca* : On. Larouche; de *St-Cœur de Marie* : Pascal Langlois; de *Lalancette* : Pierre Lalancette, et de *St-Gédéon*, Teo. Couture.

Pour le nord de Montréal—De *St-Ignace du Nominique* : Frs. Viau, C. A. Wilson, M. Larrin; de l'*Annunciation* : Adoph. Charbonneau, Théodule Charbonneau, F. Fillion, Ed. Panetton, P. Charette; de la *Mocaza* : Aug. Gagnon; de *Labelle*, T. A. Baillarger, Jules Brassard, Régis Dorion; *St-Jovite* : T. A. Christin, Gédéon Lauzon, Wilfrid Renaud, Célestin Bisson,

Les Desjardins; de *Ste-Adèle* : Dr. W. Grignon, Jos. Quevillon, fils, Elie Laviolette, France Latour, Jos. de Repentigny, Henri Vannier, Alex. St-Louis, fils, T. N. Legault; de *St-Marguerite du Lac Masson* : M. l'abbé Moreau.

Pour le lac Témiscamingue—de la *Baie des Pères* : les R. P. Oblats et M. le notaire Guay.

Pour la Matapédia—De *St-Alexis* : M. l'abbé Pelletier; et, de *Causapscal* : M. l'abbé Frene.

Pour le St-Maurice—De *N. D. des Anges* : M. l'abbé Gosselin.

Les échantillons de nos terres à coloniser, à l'exposition de Montréal, ont produit un excellent effet. Les connaisseurs, venant des campagnes, en ont fait beaucoup d'éloges. La journée du 19 septembre qui nous a amené des Cantons de l'Est des centaines de cultivateurs écossais et anglais, nous a été surtout profitable. Pour la plupart d'entre eux, ça été toute une révélation et aucun de ces agriculteurs pratiques n'a voulu quitter la *log house*, qu'ils qualifiaient de *old log cabine*, sans emporter un souvenir, une livre d'avoine ou de blé d'Inde, etc., etc.

Au point de vue de l'encouragement à la colonisation, la *log-house* du ministère de l'agriculture, avec sa riche collection de produits, a été, je crois, un succès. Elle a intéressé tout le monde; les riches comme les pauvres, qui ont eu occasion de la visiter, sont restés convaincus que les rudes travaux du défricheur, dans notre belle province, sont compensés par d'abondantes récoltes et ne devront pas manquer de contribuer à la richesse nationale.

COLONISONS.

FAITS DIVERS

DE LA COLONISATION

Les Acadiens dans la Matapédia.—*L'Impartial*, un journal français, publié dans l'île du Prince-Edouard, encourage vivement les Acadiens à venir s'établir dans la vallée de la Matapédia, où ils rencontreront un grand nombre de leurs compatriotes qui y demeurent depuis longtemps.

Ces appels ne sont pas infructueux, car nous remarquons que plusieurs acadiens sont venus s'établir, cet été, dans cette région.

Ce journal fait aussi un grand éloge de la brochure publiée récemment par monsieur Buies, sur cette partie si importante de notre province.

Lac Témiscamingue.—Monsieur Edmond Dupuis, de Holyoke, Mass., vient de visiter la région du lac Témiscamingue. Il en est revenu enchanté. Il a choisi et pris plusieurs lots de terrain pour lui-même et plusieurs personnes de Holyoke, par lesquelles il avait été délégué.

Baie des Pères, Témiscamingue.—Les progrès de cette région privilégiée sont très remarquables. Depuis le commencement de mai dernier, M. A. E. Guay, l'agent des terres de la Baie des Pères, a vendu à lui seul 12,600 acres de terre aux colons. Il y est arrivé plus de 40 familles complètes pour s'y établir. L'organisation locale n'a plus guère rien à envier aux vieilles paroisses. Il y a à la Baie des Pères une belle église, avec quatre Pères Oblats résidents, un hôpital, une commission des écoles, un conseil municipal, une cour de justice, un notaire, six marchands, un boulanger, un boucher, des forgerons, trois moulins à scie et à farine. La terre est très facile à défricher à

cause des vieux "brûlés;" il n'y a ni roches, ni sable, ni souches. Le climat est très salubre, les communications faciles.—*Semaine Commerciale*.

COLONISATION ET AGRICULTURE

Progrès réalisés.—Colons établis récemment dans la vallée de la Matapédia.—Colons de l'île du Prince Edouard.—Services rendus par le Journal d'Agriculture.

Dans un rapport que le révérend monsieur Marquis, agent de colonisation, fait au département, nous trouvons les remarques suivantes :

"Nos efforts n'ont pas été vains : depuis sept mois, j'ai enregistré, dans les cahiers de mon bureau, les noms de quatre-vingt douze colons sérieux qui se sont certainement fixés dans les cantons de la Matapédia, du Lac Saint-Jean, de la Beauce et du Nord de Montréal.

J'ai en mains un document officiel de l'agent des Terres à Cedar Hall qui porte à quatre-vingt-quatre le nombre des lots qui ont été vendus dans son agence du 1er avril à la fin de septembre dernier. Ce document me fournit la preuve que les trente-deux (32) que j'ai dirigés dans cet endroit ont tous acheté des lots.

Le révérend J. E. Pelletier, curé de Saint-Alexis de Matapédia, m'écrivait la semaine dernière : "Ici vingt lots ont été choisis par une quinzaine de familles de Bloomfield, I. P. E. Douze autres familles de ce même endroit viendront au printemps, c'est une affaire décidée."

Le Journal de l'Agriculture et la brochure de M. Arthur Buies, sur la Matapédia ont contribué puissamment à faire connaître et apprécier les nouveaux cantons de la Matapédia. La publication de semblables brochures sur les différents endroits de colonisation devra produire les meilleurs résultats.

Dans les quatre derniers mois, j'ai prêché la colonisation le dimanche et j'ai donné douze conférences agricoles dans les douze grandes paroisses du diocèse de Québec et à Rimouski.

Dans ces diverses occasions, j'ai pu toucher du doigt le grand mouvement imprimé au progrès de l'agriculture et de la colonisation.

Partout j'ai rencontré un peuple avide de s'instruire et cherchant à se tenir au courant des améliorations modernes et des procédés nouveaux. J'ai vu avec plaisir que notre Journal de l'Agriculture est lu et étudié avec soin par les membres des différents cercles agricoles que j'ai visités. Nos auditeurs d'aujourd'hui savent poser des questions pertinentes et demander des explications et des renseignements. En un mot, on aime à se tenir au courant des progrès de l'Agriculture et de la Colonisation.

Je suis convaincu que la diffusion des connaissances agricoles par le Journal de l'Agriculture et par les conférenciers va opérer toute une révolution dans notre agriculture et achever de faire disparaître la vieille routine. Ces changements pour le mieux auront le bon effet de rendre l'agriculture prospère et les cultivateurs heureux. Quand les cultivateurs seront heureux, ils aimeront leur état, ils aimeront leur pays et ne voudront plus en sortir; alors, nous n'aurons plus à redouter cette émigration ruineuse qui depuis trop longtemps dépeuple nos fertiles campagnes."

Jos. MARQUIS, Ptre.,
Agent de Colonisation.

PONT CONSTRUIT À GRAND'MÈRE, SUR LE ST-MAURICE,

PAR LA COMPAGNIE DU GRAND NORD

Le pont élevé sur le St-Maurice, par la compagnie du Grand Nord, à l'endroit aujourd'hui célèbre qui porte le nom de Grand'Mère, est une des constructions les plus remarquables de la province. Il a sept cents pieds de longueur et contient sept empanes. La hauteur, au-dessus de la rivière, est de 80 pieds. Les piles, en solide granit laurentien, sont très larges et ne mesurent pas moins de 40 pieds de haut. La superstructure en a été fournie par la Dominion Bridge Company, de Lachine. La maçonnerie a été faite par M.M. Paquet et Fortin, de Lévis, qui ont, en même temps, le contrat pour toutes les sections de la ligne du Grand Nord.

La section, actuellement en voie de construction, on peut dire plus juste-

activité, de sorte qu'il n'y aura que 60 milles de voie ferrée à construire entre Ste-Flore et St-Liguori.

D'autre part, on portera la ligne de St-Jérôme à Grenville, sur la rivière Outaouais. En ce dernier endroit, on construira un pont pour relier Grenville à Hawkesbury, de l'autre côté de la rivière, où devra aboutir la nouvelle ligne de Parry Sound qui devra mettre en communication directe avec la province de Québec la région des Grands Lacs et tout le commerce de l'Ouest, par une voie de trois cents milles plus courte que toutes les voies actuelles.

On le voit donc, la construction de cette ligne du Grand-Nord est un des événements les plus importants et les plus considérables pour nous, à tous les points de vue généraux. Maintenant, au point de vue particulier de la colonisation, les résultats en seront incalculables. La ligne du Grand-Nord jouera, pour tout le territoire compris entre le St-Laurent et l'extrême limite

calcaire, remarquablement propre à la culture de toutes les céréales, du foin et des légumes également; entre la rivière Maskinongé et la rivière Rouge, près de laquelle viendra aboutir le "Grand Nord," à Grenville, il y a place pour une cinquantaine de paroisses florissantes le long de la voie ferrée, sans compter toutes celles qui se fonderont encore plus au nord où des embranchements divers iront les rejoindre. Enfin, le climat de la plus grande partie de cette région est des plus modérés et des plus salubres.

On a donc toutes les raisons du monde de dire que la construction de la ligne du "Grand Nord" est avant tout une entreprise nationale, et non pas une simple spéculation de capitalistes pour un objet déterminé.

Parvenons à St-Jérôme, la ligne du "Grand Nord" se raccordera avec le Pacifique Canadien qui la mettra en communication avec tout le continent américain, et elle trouvera son pro-

district quelconque, la moitié des fromageries fait un article inférieur, les produits de l'autre moitié, celle où l'on fait un bon article, seront dépréciés et la réputation de tout le district compromise. Il est donc de l'intérêt des fabriques, où l'on fait un bon article, que la qualité du fromage fait dans tout le voisinage soit portée à un aussi haut degré que celle de leur propre article. Pour réussir dans cette voie, il faut de la coopération entre les fabriques et un mutuel désir de s'entraider.

Quoiqu'un grand nombre de fabriques de l'Ouest d'Ontario fasse la meilleure qualité de fromage canadien, toutes n'ont pas encore atteint la perfection voulue. Il serait donc de l'intérêt de chaque fabrique que, dans ce district comme dans tout autre, la qualité générale du fromage pût être portée au plus haut point. Pour en arriver là, il faut mettre en pratique un mode uniforme de fabrication, ce



PONT DU CHEMIN DE FER "LE GRAND NORD" A GRAND'MÈRE

ment à peu près terminée, s'étend depuis St-Tite, terminus du chemin de fer des Basses-Laurentides, jusqu'à deux milles de l'autre côté de St-Maurice, dans la paroisse de Ste-Flore.

La section suivante, longue de dix milles, constituera un embranchement du côté de Trois-Rivières et aboutira dans le voisinage de la chute de Shawenogan. Cette chute de Shawenogan est peut-être le plus superbe voir hydraulique du continent tout entier. Une puissante compagnie montréalaise en a fait l'acquisition récemment et se propose d'y ériger un immense moulin à pulpe.

A partir de Shawenogan, on continue l'embranchement jusqu'à Trois-Rivières, afin de relier cette ville à la ligne du Grand-Nord, et l'on poursuivra, d'un autre côté, la construction du chemin de fer dans la direction de St-Jérôme, chef lieu du comté de Terrebonne.

De St-Jérôme à St-Liguori, dans le comté de Montcalm, il y a déjà vingt-huit milles de construits et en pleine

habitable de la province, sur la rive gauche du grand fleuve, le rôle que le Grand-Tronc a joué pour la vaste région située au sud.

L'étendue de territoire que traversera la nouvelle ligne renferme plusieurs millions d'acres de terre colonisable, et peut nourrir un nombre d'âmes égal à celui qui peuple aujourd'hui la province tout entière. Les forêts y sont les plus belles et les plus riches du pays, les lacs et les rivières y abondent, et avec celles-ci, les pouvoirs hydrauliques; les chutes de Ste-Ursule, sur la rivière Maskinongé, peuvent à elles seules, actionner une cinquantaine de manufactures; toute cette contrée, une fois les Laurentides franchies, et cela est vite fait, ne contient plus de montagnes et n'offre plus qu'une succession de collines et de plateaux, de vallées et de côtes arrondies et luxueusement boisées où la culture se fera sans effort, à cause même de la forme et de la nature du terrain qui se compose pour la grande partie de marne, mélange d'argile et de

longement naturel et direct vers la région du nord dans le chemin de fer "Montréal et Occidental, qui atteint aujourd'hui le canton Labelle et ne tardera pas à atteindre le Nominique, et de là, Notre-Dame du Désert, d'où le chemin de fer de la Gatineau la reliera avec la capitale fédérale.

Industrie Laitière

UN PLAN NOUVEAU

POUR ASSURER UNE PLUS GRANDE UNIFORMITÉ DANS LA QUALITÉ DU FROMAGE

Nous lisons dans le *Farmer's Advocate* du 15 novembre '95: "Pour maintenir la haute réputation du fromage canadien et lui conserver la première place sur le marché, il faut aussi bien l'uniformité dans la qualité que la bonne qualité elle-même. Si, dans un

quo l'on ne peut faire sans un système unique d'instruction et d'inspection. Les fabriques de l'Île du Prince Edouard nous montrent un exemple d'uniformité de méthode de travail; on dit que la production toute entière y est d'une égalité bonne qualité. Ce résultat a été obtenu, grâce à ce qu'un seul homme habile, a dirigé la fabrication dans toutes les fabriques.

La Société d'Industrie laitière de l'Ouest d'Ontario étudie en ce moment les moyens d'amener plus d'uniformité encore dans la fabrication, dans les limites de sa juridiction. Aussitôt ses plans mûris, elle les soumettra aux fabricants. Le nombre de fabriques de l'Ouest d'Ontario est trop grand pour permettre qu'un enseignement uniforme puisse être donné par une ou deux personnes; aussi l'association se propose-t-elle de les classer en 5 ou 6 groupes ou *syndicats*. (Ce mot *Syndicat* et l'organisation qu'il représente sont connus de nos fabricants de fromage et de beurre depuis 1890, grâce à la Société d'Industrie laitière de la

Province de Québec). Un fabricant d'une habileté reconnue sera chargé de visiter régulièrement un certain nombre de fabriques et d'y donner des renseignements sur la fabrication; en même temps un ou deux hommes compétents (nous les appelons ici *inspecteurs généraux*) seront chargés de surveiller et d'instruire ceux en charge des syndicats.

Pour mettre en œuvre ce programme d'instruction systématique, il faudra un montant considérable d'argent. L'octroi actuel du gouvernement ne serait pas suffisant pour rencontrer ce surcroît de dépenses; aussi pour le faire fonctionner avec succès faudrait-il que les fabriques y contribuent; en fait, si la Société ne peut compter sur chaque fabrique pour sa contribution à la dépense, le programme devra être abandonné. On estime que la fabrication du fromage dans l'Ouest d'Ontario s'est montée en 1894 à 22000 tonnes. Si chaque tonne avait été taxée à raison de 15 centimes, on aurait pu obtenir \$3300.00, soit une somme suffisante pour payer 4 ou 5 instructeurs pour les syndicats, ce qui mettrait la Société à même de faire une somme considérable de travail pratique. Il y a environ 340 fabriques de fromage dans cette partie d'Ontario. On suggère comme autre moyen de collecter cette somme, que chaque fabrique paie dix piastres. Ceci donnerait à peu près le même montant d'argent, mais il est clair que l'assiette de la taxe ne serait pas aussi juste que dans le cas précédent; il ne serait pas équitable de taxer une fabrique faisant 40 tonnes de fromage au même taux qu'une de 100 tonnes.

Aussitôt élaboré, le plan sera communiqué aux représentants des fabriques pour être discuté à leurs réunions annuelles d'hiver et soumis à leurs patrons pour approbation. S'il rencontre la coopération des fabricants, il sera mis en œuvre la saison prochaine.

L'objet en vue est certainement des plus louables, mais ne peut être mené à bonne fin qu'avec la coopération cordiale de tous. Depuis des années l'industrie laitière canadienne a moissonné de bonnes récoltes par suite des efforts faits en ce sens. L'enseignement systématique des bonnes méthodes a donné de plus gros profits; c'est encore là l'objet de la nouvelle mesure. Du jour où nous nous relâcherons de nos efforts pour améliorer la qualité de nos produits, nous perdrons de notre prestige sur le marché anglais au fromage. Le consommateur anglais ne se préoccupe pas tant de l'origine que de la qualité des produits qu'il achète. Avec lui, le pays qui lui envoie la meilleure qualité est sûr de sa clientèle." (*Fr's Adv.*)

Pour peu que nos lecteurs soient mieux au fait que le *Farmer's Advocate* de ce qui se passe dans notre province, ils auront déjà souri à l'idée de la découverte faite par le confrère ou la Société d'industrie laitière de l'Ouest d'Ontario, et n'auraient pas eu besoin de nos parenthèses pour trouver au projet de nos amis de l'Ouest une grande ressemblance avec l'organisation syndicale que notre société a inaugurée en 1890; il y a cinq ans! La marche du progrès vers l'Ouest est décidément moins rapide que celle du soleil. Enfin mieux vaut tard que jamais; et bon succès à nos voisins! N'empêche que nous eussions aimé à les voir pour une fois mentionner que nous avons quelque chose de bon à imiter dans la Province de Québec. Pauvre Québec, qui travaille si courageusement à amener son fromage au niveau de qualité de celui de la province-sœur; qui y réussit, puisque son fromage sert souvent à remplir des ordres anglais pour le *Finest Canadian cheese*; et qui, ne pouvant obtenir des

acheteurs de Montréal le bon prix de sa marchandise, se voit encore emprunter son système d'inspection syndicale, sans un mot de crédit! E. C.

LES PRODUITS DE LA LAITERIE

A L'EXPOSITION PROVINCIALE DE
MONTRÉAL EN 1895

(Suite et fin.)

Dans notre dernier numéro nous promettons à nos lecteurs de revenir sur la "leçon de chose", donnée par les juges de l'exposition aux inspecteurs des syndicats, tant par leurs discours que par leurs explications au cours de la visite en commun des produits. Nous mentionnions aussi le programme du prochain concours que la Société nationale des fabricants de beurre et de fromage des États-Unis se propose de tenir à Cedar-Rapids au mois de février prochain. Nos lecteurs y auront remarqué la clause suivante: "Le meilleur exhibit de chaque classe deviendra la propriété de la Société. Ces exhibits seront coupés et leurs mérites expliqués par les juges à la séance du..." Si pareille chose eût pu se faire à Montréal, la leçon eût encore été plus complète; l'avenir nous donnera sans doute satisfaction sur ce point comme sur plusieurs autres. En attendant, contentons-nous de rappeler à nos lecteurs quelques uns des points signalés par les juges à l'attention des inspecteurs. En premier lieu, M. Perlee a signalé la défectuosité de l'arôme d'un grand nombre de meules; ce défaut peut-être dû au manque de propreté ou à un défaut de soin du fabricant; mais partout où un fabricant soigneux tient proprement sa fabrique et tous ses ustensiles, il faut rechercher la cause de cette défectuosité de l'arôme jusque chez le patron; les patrons ont plus de responsabilité dans la qualité du fromage qu'ils ne se l'imaginent généralement; les négligences dans les soins de propreté, qu'elles s'appliquent aux mains des personnes qui font la traite, à la toilette du pis de la vache, au nettoyage des vaisseaux et ustensiles, ne sont malheureusement pas rares; il n'est pas rare non plus de voir le bétail sur des pâtures où les mauvaises herbes le sont encore moins; il y a dans toutes ces négligences une responsabilité qui incombe au patron. Après avoir entendu les réflexions de M. Perlee sur ce chapitre, l'un des inspecteurs présents racontait le mal qu'il a dans son syndicat à obtenir que les patrons vident dès leur retour à la maison la canistère unique dans laquelle ils charroient le petit lait, comme le lait pur.

Voyant qu'un grand nombre de patrons s'obstinent à ne vider cette canistère que fort tard dans l'après-midi, presque au moment de la traite du soir, cet inspecteur a pris de temps à autre le parti de la renverser dans le fossé; cette décision lui a valu parfois de fortes émotions, car, dit-il, "je me suis fait courir bien souvent, mais j'ai gagné mon point." Si nous citons le fait, ce n'est pas pour recommander aux autres inspecteurs d'imiter son exemple; mais seulement pour faire comprendre aux patrons en général qu'ils ne doivent pas non plus s'abandonner à de mauvaises pratiques préjudiciables à la qualité de leur fromage, partant à la réputation de leur fabrique, et finalement à leur gousset.

L'étude des points donnés par les juges nous permet d'affirmer que ce syndicat a perdu en moyenne 10 points par meule, sur 45, pour l'arôme de son fromage.

Tout en s'accordant avec son collègue M. Perlee, M. Hodge, qui s'est montré juge sévère autant que juste, a daigné néanmoins nous faire un aveu que nous avons été heureux d'enregistrer. Il lui arrive, nous a-t-il dit, de remplir des ordres pour *Finest Canadian cheese* avec du fromage de Québec; non pas avec du fromage de la partie anglaise de Québec, mais bien de la partie française, du fromage venant de paroisses où personne ne parle anglais, en un mot du *French cheese* comme on s'est plu à l'appeler dans certains quartiers. Il y a longtemps que nous étions persuadés qu'il se faisait dans la province de Québec d'aussi bon fromage que dans Ontario; mais il nous a été particulièrement agréable d'entendre pareille affirmation dans la bouche d'un des principaux acheteurs de Montréal. On nous répète depuis bien longtemps que le manque d'uniformité dans notre fromage est le seul obstacle à ce que le commerce nous paie le prix d'Ontario; comment se fait-il donc qu'Ontario soit obligé de chercher aujourd'hui les moyens d'assurer une plus grande uniformité dans la qualité de son fromage et de recourir pour cela aux moyens que nous avons pris nous-mêmes, c'est-à-dire à l'organisation des syndicats. Ontario obtient pourtant de meilleurs prix que nous. Ceci doit faire au moins comprendre aux patrons les avantages d'une bonne réputation.

Nous arrêtons ici cette longue étude sur l'exposition des syndicats à Montréal; nous aurons l'avantage d'exposer prochainement à la Société d'industrie laitière, dans sa convention annuelle de Waterloo, les quelques réformes qu'il nous semble urgent d'opérer dans ce mode de concours, et si nos idées reçoivent l'approbation de la Société et des autorités compétentes, nous les ferons connaître plus tard à nos lecteurs.

E. CASTEL.

ECOLE DE LAITERIE

A l'heure où nous écrivons, l'école de laiterie a ouvert ses cours de l'hiver 1895-96. Déjà plus de 150 élèves se sont fait inscrire. Au reçu des présentes, les fabricants qui ont envie de suivre un cours cet hiver feront bien de se hâter de faire leur demande.

Tous ceux qui, à partir du 1er Janvier 1896, se présenteront à l'école, sans avoir au préalable fait leur demande et obtenu leur carte d'admission, seront impitoyablement refusés.

DERNIER AVIS.

SYNDICATS DE FROMAGERIES

RICHMOND

La réunion annuelle du syndicat de fromageries de Richmond a eu lieu le 2 novembre dernier après-midi. Il y avait un grand nombre d'amis de l'industrie laitière, qui tous ont pris un très vif intérêt aux débats. La saison du syndicat a été très favorisée par les soins de l'inspecteur, H. W. Palmer, qui s'est montré "un homme de première classe". Il y avait dans le syndicat 23 fabriques qui ont produit 450 tonnes de fromage. 12 fabriques ont payé leurs patrons d'après la richesse du lait établie par le procédé Babcock. Le coût de l'inspection a été de \$13.00 par fabrique, toutes payant également au taux de 67 cents par tonne. Des discours furent prononcés par l'inspecteur général MacFarlane, l'inspecteur Palmer, et M. John Ewing.

Les officiers élus ont été W. H. Burt, président; Charles Cartier, vice-président et John Ewing, secrétaire-trésorier. L'inspecteur Palmer a été réengagé pour l'année prochaine.

SHEFFORD No 2

La réunion annuelle du syndicat de fromageries de Shefford a eu lieu à Waterloo, à l'hôtel-de-ville, le 4 novembre dernier. Le temps était beau, et il y avait un grand nombre de fabricants et de représentants de l'industrie laitière du comté. M. C. W. Curtis, vice-président, occupe le siège, en l'absence du président Fisher, retenu pour cause de maladie. Parmi ceux qui étaient présents se trouvaient: l'inspecteur général MacFarlane, l'inspecteur Ferguson M. J. R. Sanborn, M. P. et un grand nombre d'autres.

Le secrétaire-trésorier lut son état de compte, qui, sur proposition de M. J. R. Sanborn, secondé par le capt. R. E. Bell, fut approuvé. Les recettes totales ont été de \$643.35 et les dépenses de \$611.59 laissant une balance de \$31.76. Les fabriques ont été taxées à raison de 45 cents par tonne et paient ensemble \$326.56 pour les dépenses du syndicat, la balance se composant de \$28.79, reliquat de l'année précédente, \$250.00 octroi du gouvernement, et de \$38.00 part du syndicat dans le prix gagné à l'exposition de Montréal, en septembre dernier. Ce rapport a été considéré comme très satisfaisant et il est douteux qu'aucun autre syndicat de la province puisse montrer d'aussi bons résultats. L'inspecteur Ferguson a soumis son rapport dans les termes suivants: "C'est avec plaisir que je présente, comme inspecteur, mon troisième rapport annuel. Mon travail a commencé le premier mai, et ma saison s'est achevée le 31 octobre, période de 6 mois, pendant laquelle j'ai visité les fabriques et fait l'épreuve du lait 156 jours, faisant en outre 146 courtes visites. Le syndicat était composé de 21 fabriques de fromage et de deux beurreries, et chaque fabrique a eu en moyenne 10 visites; le nombre total des échantillons de lait éprouvés s'élève à 8000. 18 fabriques de fromage, à part les beurreries, paient leurs patrons d'après la richesse du lait établie par le procédé Babcock, et le système a été trouvé si satisfaisant qu'une proposition, pour retourner au vieux système, trouverait peu de partisans, si même elle en trouvait. L'adoption du système Babcock a eu deux bons résultats: En premier lieu, elle a complètement fait disparaître jusqu'au soupçon d'écrouissage ou de mouillage, et chaque patron est convaincu qu'il est payé pour ce qu'il apporte à la fabrique, ni plus ni moins. En second lieu, le système Babcock a stimulé et encouragé les patrons à produire du lait aussi riche que possible, et en conséquence la qualité du lait a été généralement améliorée, permettant aux fabricants de produire plus, et de meilleur fromage, avec une quantité donnée de lait. Cette dernière saison, je n'ai eu que 4 lettres à écrire à des patrons, fournissant du lait au-dessous de la normale, et l'avertissement ayant été suffisant, aucune amende n'a été imposée. Quoique la saison ait été très difficile, les fabricants ont réussi malgré tout, à faire une belle qualité de fromage, qui a obtenu le plus haut prix du marché. Le marché, je regrette de le dire, a été décourageant et peu profitable, presque jusqu'à la fin de la saison, où pourtant il y a eu une petite hausse, trop longtemps différée pour faire grand bien. Les fabriques appartenant au syndicat, ont tenu fidèlement l'engagement de vendre le fromage "sujet à l'inspection à la fabrique" et l'expé-

rience des fabriques du dehors qui ont vendu 'sujet à l'inspection à Montréal' a été assez eu elle pour confirmer les fabricants de Shefford dans l'opinion qu'ils ont choisie la meilleure part et adopté le plan le plus sage et le plus pratique de vendre leurs produits. Les fabriques ont produit 600 tonnes de fromage, et les deux bourgades 73 tonnes de beurre, comparées avec les 610 tonnes de fromage et les 71 tonnes de beurre produites l'année dernière, résultat assez satisfaisant, si l'on considère l'état exceptionnellement sec, et la pauvreté des pâturages due à cette sécheresse. Ce serait un acte d'injustice si j'omettais de louer le zèle, la fidélité et l'habileté des fabricants, qui, sans exception, ont remarquablement réussi. En même temps je mentionnais que les fabricants de Shefford ont gagné un des trois prix offerts par la compagnie de l'exposition de Montréal, pour le meilleur syndicat de la province, en présence de la plus vive concurrence. En terminant, j'aime à reconnaître l'amabilité et l'hospitalité que m'ont témoignés uniformément fabricants et patrons, elles ont servi à faire de l'accomplissement de mon devoir un véritable plaisir.

Le tout respectueusement soumis.
G. W. FERGUSON, insp.

Le rapport adopté, la généralité des membres du syndicat ont exprimé leur complète satisfaction des services de l'inspecteur Ferguson. Les officiers ont reçu instruction de le réengager pour une nouvelle année ce qui s'est fait séance tenante. Avant l'élection des nouveaux officiers, sur proposition de M. E. E. Temple, des remerciements furent votés aux officiers sortants. M. Fisher, ayant exprimé le désir que le syndicat eût un autre président, son désir eut ce rapport fut respecté. L'élection des officiers a eu lieu comme suit: P. A. Curtis président; Capt R. E. Bell et Maximo Archambault, vice présidents, et C. H. Parmelee, secrétaire trésorier.

Les affaires de routine étant terminées, l'inspecteur général MacFarlane, qui occupe une place de prédilection dans le cœur des habitants de Shefford, fut appelé à prendre la parole, et répondit dans une allocution vive, pleine de bon sens, et émanée de ses innombrables saines. Il recommanda fortement aux cultivateurs de ne pas se décourager et de rester fidèles à leurs vaches. La saison passée a été mauvaise pour les producteurs de lait, des temps meilleurs viendront, et l'année prochaine nous promet un bon marché. Au printemps, le marché sera comparativement mal approvisionné et cet état doit présager de bons prix. Il félicita en outre les fabricants de Shefford sur leur manière de faire les choses. Leur mode de vente "sujet à l'inspection à la fabrique" est le meilleur qu'on puisse imaginer, et l'adoption presque générale du mode de paiement du lait, d'après sa richesse établie par le procédé Babcock, montre non seulement qu'ils sont au pas de leurs voisins, mais qu'ils ont même en tête du cortège. Il fit ressortir ensuite fortement qu'il ne serait pas sage de donner à l'inspecteur trop de fabriques, 20 fabriques devraient être un maximum.

L'assemblée fut excellente sous tous les rapports.

PLANTES

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

(Voir J. Agri No du 15 nov 1895)

Gratiola de Virginie—Gratiola Virginica—Herbe à pauvre homme—Hedge Hyssop—Scrofularinée.—L'herbe au

pauvre homme, ingérée en certaine quantité par la vache, rend son lait acide très vite après qu'il est sorti du pis. Mangée en grande quantité, elle empoisonne le lait et alors celui-ci agit comme purgatif sur la personne qui l'a bu.

Hydrocotyle commune—Hydrocotyle vulgaris—Ecuille d'eau—Penny-wort—Navel-wort—Ombellifère.—Cotte plante contient un suc acre, pernicieux pour le bétail. Il cause l'inflammation des intestins et l'hématurie ou pissement de sang.

If du Canada—Taxus Canadensis—Buis—Dwarf Yew—Ground Hemlock—Conifère.—L'If, que les vaches mangent avec assez de plaisir est un violent poison et on a vu souvent un animal chanceler et mourir subitement après en avoir mangé. Dans tous les cas, s'il ne donne pas la mort, il donne une teinte sanguinolente au lait et provoque l'hématurie ou pissement de sang, et de plus, l'avortement, chez les vaches pleines.

Jonc buteux—Juncus bulbosus—Rouche—Black grass—Black Rush—Joncée.—Ce jonc qui recouvre les grèves couvertes à la haute mer par l'eau salée du fleuve St-Laurent, dans la partie est de la province de Québec, constitue un excellent foin, qu'on appelle ordinairement, là où il croît, foin de grève. Seulement il faut éviter de le faire manger aux vaches qui donnent du lait, car il donne à leur lait un goût saumâtre et est fort désagréable.

Laiches—Carex—sedges—Cyperactes.—Les laiches ne fournissent qu'un très pauvre foin. Il en existe une multitude de variétés. Toutes ont pour effet de diminuer la fécondité du lait chez les vaches qui en mangent.

Lobélie gonfle—Lobelia inflata—Lobélie—Indian Tobacco—Lobelia.—La lobélie constitue un violent émétique et fait vomir les vaches qui en mangent à haute dose, ce qui arrive rarement. Le moins qui leur arrive, lorsqu'elles en mangent tant soit peu, c'est de saliver beaucoup, et dans ce cas, on voit la salive s'échapper en filant, de la bouche, d'une manière continue. Elle a alors, au même temps, l'effet de rendre le lait visqueux et filant.

Mélampyre des prés—Melampyrum pratense—Bil de vache—Bil rouge—Rougeole—Queue de renard—Cox wheat—S. vulgaris.—La mélampyre a pour effet de donner un couleur blanchâtre au lait. Elle n'a d'ailleurs aucun mauvais effet, donnant au contraire, paraîtrait-il, un excellent goût au lait.

Mélilot bleu—Melilotus coerulea—Mélilot d'Allemagne—Blue Melilot—Légumineuse.—Cotte plante est employée dans la fabrication du fromage de Schabziger, fabriqué principalement dans le canton de Glaris, en Suisse, ce qui fait aussi appeler ce fromage, fromage vert de Glaris. Ce sont les feuilles sèches de mélilot bleu qui sont employées pour la fabrication de ce fromage au caillé duquel elles sont incorporées.

Menhe poivrée—Mentha piperita—Peppermint—Labiée.—La menthe poivrée ou les autres menthes ont la propriété d'empêcher le lait de cailler.

Mercuriale vivace—Mercurialis perennis—Chou de chien—Dog's Mercury—Euphorbiacée.—La mercuriale mangée par les vaches donne à leur lait une teinte bleue.

Morelle tubéreuse—Solanum tuberosum—Pomme de terre—Potato—Potato—Solané.—La patate ou mieux pomme de terre, donnée en abondance et crue aux vaches qui donnent du lait, donne à ce lait un goût d'hydrogène sulfuré ou d'œufs pourris. La fiente des vaches ainsi nourries exhale la même odeur et empoisonne les étables.

Lorsque les pommes de terre ont beaucoup germé, on coupe, et qu'on les donne aux vaches, au printemps, elles causent quelquefois des symptômes d'empoisonnement par la solanine qui s'est développée dans les tubercules. On obvie à ce dernier inconvénient en faisant cuire les tubercules.

Myosotis des marais—Myosotis palustris—Myosotis vivace—Ne m'oubliez-pas—Forget-me-not—Marsh sorption grass—Porraginée.—Cotte plante qui croît au bord des ruisseaux et dans les lieux humides, cause de légères indispositions aux vaches et aux brebis qui la mangent.

Narthécie des marais—Pentalangium ossifragum—Narthécie ossifrage—American Narthécium—Lactacée—Anthéride.—Cotte plante aurait, comme l'indique son nom: ossifrage, l'effet d'amener chez les vaches, qui la mangent, un tel ramollissement des os, qu'ils viennent à se rompre au moindre effort. On lui conteste cependant cet effet.

Oenanthe fistuleuse—Oenanthe fistulosa—Water Drop-wort—Cow-Bane—Ombellifère.—Plante vénéneuse dont les feuilles rendent les vaches malades et donnent un goût acre et désagréable au lait et au beurre.

Orme—Ulmus—Elm—Ulmacée.—Les bourgeons d'orme mangés au printemps par les vaches, sont cause qu'elles donnent un lait rouge.

Ortie du Canada—Urtica canadensis—Common Nettle—Urticée.—L'ortie mangée en quantité par les vaches a pour effet de donner une belle teinte jaune au beurre.

Oxalide oseille—Oxalis acetelosa—Pain de coucou—Surelle—Surette—Alleluia—Petit pain des Anges—Herbe de bœuf—Common wood Sorrel—Oxalidée.—Cotte plante, si la vache en mange en grande quantité, a l'effet de faire cailler très promptement le lait au sortir du pis.

Parisette à quatre feuilles—Paris quadrifolia—Raisin de renard—Etrangle loup—True-love—Lactacée—Asparaginée.—Les feuilles fraîches et les baies de cotte plante répandent un odeur désagréable et nauséabonde, et sa racine a une odeur acre. Elle est essentiellement vénéneuse, cause aux enfants, qui se laissent tenter par la joie apparue de ses fruits, des vomissements et des convulsions, et incommode au si beaucoup le bétail qui en mange.

Pédiculaire du Canada—Pedicularis Canadensis—Herbe aux poux—Louse-wort—S. rosularinée.—Cotte herbe appartient à une classe de plantes acres qui donnent lieu à la diarrhée, à l'hématurie ou pissement de sang et à l'inflammation des intestins du bétail.

Penicillium glauque—Penicillium glaucum—Moissure verte—Mold—Muscicinée.—C'est le champignon du pain moisi que l'on cultive expressément pour l'incorporer à certaines classes de fromages qu'on appelle fromages persillés, tels que les fromages de Roquefort, de Gex, de Septmoncel, de Sassenago, du Montbenis, de Gorgonzola. Ces fromages ont tous des veines à teinte blanchâtre produites par le penicillium.

Peuplier—Populus—Poplar—Saurcinée.—Les bourgeons de peuplier mangés au printemps par les vaches sont cause qu'elles donnent un lait rouge.

Pin—Pinus—Pine—Conifère.—Les bourgeons de pin mangés par les vaches sont cause qu'elles donnent un lait rouge.

Pois cultivé—Pisum sativum—Common garden pea—Légumineuse.—Les coques de pois vertes mangées par la vache empêchent son lait de coaguler.

Poivrier noir—Piper nigrum—Poivre aromatique—Black pepper—Pipéracée.—Le poivre active la coagulation du lait.

Populage des marais—Caltha palustris—Souci d'eau—Corbeille d'or—Marsh Marygold—Corymb.—Renouclacée.—Le populage mangé par la vache donne à son lait la couleur du jaune d'œuf.

J. C. CHAPUIS.

(A suivre.)

PROCEDE NOUVEAU DE CONSERVATION DU BEURRE

Nous avons reçu d'un de nos correspondants de France copie d'un article du Bulletin des laines, annonçant la découverte d'un nouveau procédé de conservation du beurre par la cryolite, procédé Villon. Le manque d'espace nous force d'en ajourner la publication à un mois. Nous espérons que dans l'intervalle, notre école de laiterie de St Hyacinthe aura pu faire l'essai du procédé et nous renseignera sur sa valeur.—B. C.

Arboriculture et Horticulture

LES PRUNES DE L'ISLET ET DE KAMOURASKA

Variétés à cultiver—Nodule noir et moyen de le combattre—Paille hachée au pied des arbres.

Les prunes des comtés de l'Islet et de Kamouraska ont attiré depuis longtemps déjà, l'attention des cultivateurs de fruits de l'ouest de notre province et d'Ontario. D'un côté, la rigueur du climat de cotte région, et de l'autre, le succès remporté dans la culture des prunes, dans cotte même région, ont fait croire à certains personnes que les prunes qu'on y récolte sont des variétés autres que celles récoltées dans le district de Montréal et plus à l'ouest. Un bon nombre de personnes m'ont demandé les renseignements à ce sujet et j'ai pensé qu'il serait utile de donner quelques notes sur nos prunes de l'est de Québec.

Je vais borner ces notes aux variétés que j'ai dans mon verger, à St-Denis, comté de Kamouraska, à 90 milles en bas de Québec, par 47° 30' de latitude. Ces variétés se divisent en prunes blanches, jaunes ou vertes, en prunes rouges violettes et en prunes violettes bleues.

PRUNES BLANCHES, JAUNES OU VERTES.—Damas jaune, Goutte d'Or de Coë, Impériale Gage, Jaune hâtive, Orléans jaune, Reine-Claude de Montmorancy.

PRUNES ROUGES-VIOLETTES.—Lombardo, Trabusho.

PRUNES VIOLETTES BLEUES.—Bradshaw, Damas, Damas de Shropshire, Orléans blanc, Orléans de Smith.

Une courte description de chacune de ces variétés permettra d'en faire facilement la distinction et l'identification.

DAMAS JAUNE.—Petite, légèrement ovale, d'un jaune pâle, piqueté de rouge; chair riche, sub-acide, très agréable; charge beaucoup et retient longtemps ses fruits à l'arbre. Mûrit vers le 10 de septembre.

GOUTTE D'OR DE COË.—Plus connue sous son nom anglais, Coes Golden Drop. Gros et superbe, ovale mamelonnée, d'un jaune doré; chair ferme, sucrée et riche, adhérent au noyau; arbre très vigoureux mais un peu lent

à se mettre à fruit. Précieuse surtout à raison de son apparence pour le marché, et de ce qu'elle peut rester à l'arbre fort longtemps. Elle ne mûrit chez nous qu'à la fin d'octobre. Il arrive même quelquefois que les gelées la surprennent avant la maturité. Le mieux est de la cueillir vers le 20 octobre et de la laisser mûrir éten due sur le plancher d'un hangar, au frais, après l'avoir recouvert de paille. Elle se conserve ainsi jusque vers le milieu de novembre, et alors son fruit couleur d'or, arrive sur le marché à un moment où toutes les autres prunes sont disparues.

IMPERIALE GAGE — Grosse, ovale, verdâtre, chair juteuse, riche et délicate sans n'adhérant pas au noyau, une des meilleures et des plus recherchées. Arbre à port dressé, vigoureux. L'une des meilleures prunes. Mûrit au commencement de septembre.

JAUNE NATIVE — Belle prune de grosseur moyenne, ovale, mamelonnée, jaune clair poudré de vert glauque. Chair fine, juteuse, d'un goût agréable. Arbre un peu lent à croître, mais très fertile. Le fruit mûrit fin d'août, commencement de septembre.

ORÉANS JAUNE — Grosseur moyenne, ronde, jaune avec efflorescence. Chair jaune vert, ferme, de bonne qualité. Arbre chargeant beaucoup. Mûrit vers le milieu de septembre.

REINE CLAUDE DE MONTMORENCY — Grosse, ronde, verdâtre, à saveur parfumée, relevée. Chair n'adhérant pas au noyau. Arbre vigoureux, étalé, chargeant beaucoup. Cette variété est une de celles qui se vendent le mieux sur le marché. Mûrit au milieu de septembre.

LOMBARDE — Fruit au dessus de la moyenne, ovale, d'un violet rouge. Chair jaune, juteuse, agréable, adhérent au noyau. Arbre étalé, très productif particulièrement recommandable dans les sols légers. Mûrit à la fin de septembre.

TRABISHE — Prune russe, d'importation assez récente, mais qui se montre très rustique chez nous. L'arbre est à port dressé et le fruit répond presque abondamment à la description donnée plus haut de la Lombarde excepté qu'il présente souvent une suture profonde. Les seules différences notables entre les deux fruits, c'est que la Trabishe mûrit huit à dix jours avant l'autre et que le noyau de la Trabishe est grand ovale plat, jaune pâle, tandis que celui de la Lombarde est petit, rond et jaune foncé.

BRADSHAW — Est aussi appelé Impériale bleue ou noire. Très grosse et très belle, d'un violet bleu foncé, juteuse et de bonne Arbre à port dressé et vigoureux, chargeant beaucoup. Mûrit au commencement de septembre.

DAMAS BLEUE — Fruit moyen, oblong, mamelonné vers le pédoncule, violet bleu foncé, chair jaune, d'un goût relevé et un peu acide quoique sucré. Arbre vigoureux, élancé et très productif. C'est la véritable prune de marché. Cueillette huit jours avant sa maturité complète, elle se transporte facilement en barils et acquiert toute sa bonne qualité en quelques jours après avoir été cueillie. C'est avec les vergers de cette variété surtout que nos cultivateurs du bas de Québec réalisent les gros profits qu'ils font avec la culture des prunes. Elle mûrit au commencement de septembre.

DAMAS DE SUBORSHIRE — Fruit un peu au dessous de la moyenne, rond, d'un bleu violet noir, avec une forte efflorescence. Chair jaune, adhérente au noyau, très sucrée et juteuse. Mûrit à la fin d'octobre. Arbre élevé, à tête étalée, très vigoureux.

ORÉANS BLEUE — Fruit petit, rond ovale, bleu avec efflorescence. Chair, jaune verdâtre, ferme, sucrée, riche,

de bonne qualité, ayant un peu d'aoidité. Arbre des plus vigoureux et semblant convenir à presque tous les sols. Ce fruit qui mûrit à la fin de septembre ou commencement d'octobre, se transporte très bien en baril et est très estimé pour ses propriétés culinaires.

ORÉANS DE SMITH — Fruit très gros, excellent, ovale, d'un violet tirant sur le rouge avec une efflorescence épaisse et violotte. Chair jaune, ferme, juteuse et riche. Arbre vigoureux et productif. Mûrit vers le milieu de septembre.

Parmi les variétés que je viens de mentionner, la Jaune native, la Oréans jaune, la Reine-Claude, les Damas jaune et bleue, la Damas de Shropshire et la Oréans blanc, sont d'une rusticité sans égale et résistent à tous les mauvais traitements. Elles se reproduisent par rejetons qui donnent des arbres beaucoup plus forts et plus vigoureux, vivant beaucoup plus longtemps que ceux des mêmes variétés qu'on greffe pour les mettre à fruit plus vite. Ces variétés aujourd'hui sont fort mêlées, dans ce sens que des semis adventices se sont faits naturellement dans les vieux vergers, et ont été au milieu des arbres plantés originellement et ont ainsi donné naissance à des variétés sans nom, mais d'excellente qualité, qui, tout en portant les noms des variétés mères de ces semis, présentent des variations faciles à observer, mais restent cependant précieuses pour le cultivateur de fruits de cette région, à raison de leur grande fertilité et de leur rusticité sans égale. Des pruniers de ces variétés et de ces semis adventices sont âgés de soixante ans et plus et donnent encore de bonnes récoltes.

Quant à la goutte d'or de Coé, l'Impériale Gage, la Lombarde, la Bradshaw, la Trabishe, l'expérience que j'en ai faite depuis cinq ans me fait conclure qu'elles sont de bonnes en même temps que de belles acquisitions pour nous, car elles ont eu à traverser des hivers très rigoureux, ont résisté à celui de 1873-74, où la température a baissé plusieurs fois à 30° Fahrenheit.

À la pépinière de M. Auguste Dupuis, au village des Aulnois, comté de l'Islet, 21 milles plus haut que chez nous, d'autres variétés de prunes étrangères réussissent très bien. Ce sont la Reine Claude de Bavay, la Washington, la Ponds S'edding, la Philippe Ler, la St-Louis, la Perdigon, etc.

Malheureusement, le nodule noir (*Black blot*) commence à exercer chez nous ses ravages, après avoir dévoré tous les vergers de la côte de Beauré et de l'Île d'Orléans. Déjà, dans la localité que j'habite, il a fallu raser trois vergers considérables. Nous avons, cependant, espoir de nous débarrasser de ce champignon parasite, maintenant que l'attention des gens est éveillée et qu'ils apportent un grand soin à couper et brûler chaque nodule à mesure qu'il apparaît.

J'attribue le grand succès que nous avons dans la culture des prunes en bas de Québec au fait que, malgré notre climat rigoureux, la grande quantité de neige que nous avons offre un abri efficace à nos arbres. Nous plantons ceux-ci très serrés, à pas plus de quinze pieds de distance les uns des autres, et de cette manière ils se protègent mutuellement.

Vers le mois de juillet, l'application d'une couverture de trois pouces de paille hachée au pied des pruniers empêche les fruits de tomber avant d'être mûrs, chose qui arrive assez fréquemment dans les fortes chaleurs de l'été si l'on omet cette précaution.

J. C. CHAPMAN.

Elevage et Alimentation

PRECIS DE MEDECINE VETERINAIRE A L'USAGE DES CULTIVATEURS,

PUBLIÉ PAR J. A. COUTOUR, MÉDECIN VÉTÉRINAIRE, Q'ÉBEC

Prix 50 cents. On peut se procurer ce livre en s'adressant à l'auteur, d'ici au 1^{er} janvier. Il n'en sera tiré qu'un nombre de exemplaires vendus.

Pour donner à nos lecteurs l'occasion d'apprécier la valeur et l'utilité de ce petit traité nous en publions les extraits suivants :

MALADIES DE POITRINE

Les maladies aiguës de la poitrine sont la bronchite (inflammation des bronches), l'inflammation de poumons (pneumonie), la pleurésie ou pleurite. Chacune de ces maladies peut exister seule ou peut co-exister avec une autre. Bronchite, pneumonie, pleurite (pneumonie).

La Bronchite est la moins grave de toutes, elle est aussi la plus fréquente; elle se fait souvent suite au catarrhe nasal et au mal de gorge; elle est très commune le printemps et l'automne, affectant un très grand nombre de chevaux.

Ces cas sont dangereux. L'animal peut mourir d'asphyxie. Faites des fumigations chaudes d'une manière à peu près constante; appliquez des compresses chaudes ou des cataplasmes chauds sur toute la gorge; mettez un peu de glace dans la bouche du patient et tenez lui la bouche fermée, mais ne lui versez aucun liquide dans la gorge, car il y a trop de risque que le médicament ne fasse fauter route et n'asphyxie le patient. Si la respiration devient trop gênée, il faudra ouvrir la trachée, ce que, seul, un vétérinaire peut faire.

Si l'abcès formé sous la gorge, on l'ouvrira aussitôt qu'on sentira le pus fluctuer sous la peau, et on y injectera une solution composée de :

- Acide carbonique.....1 once
- Eau chaude.....1 chopines

Elle est causée par des refroidissements, les changements de température, etc.

La PNEUMONIE, ou inflammation de poumons, est toujours grave; elle est causée par le refroidissement des animaux en transpiration. Les chevaux à poils longs et abondants, qui transpirent abondamment et qu'on laisse refroidir au port, sont ceux qui en sont le plus souvent atteints. La température des chevaux diminue beaucoup le danger de prendre une pneumonie.

La PLEURÉSIE est la plus grave de toutes les maladies de la poitrine du cheval, elle est causée surtout par le refroidissement lent et prolongé, même lorsque la peau n'est pas ou sueurs.

Ces maladies de poitrine commencent toujours par le frisson, lequel peut passer inaperçu, porte de l'appétit, (elle est complète dans la pleurésie et la bronchite grave, elle n'est que diminuée dans la bronchite légère et le commencement de l'inflammation des poumons), abattement plus ou moins grand, respiration fréquente (de 20 à 40-50 par minute), l'animal ne se couche pas ou, s'il se couche, ce n'est que pour quelques instants, (il ne se couche pas non plus dans les maladies graves de la gorge).

La toux est très fréquente, forte, quinteuse dans la bronchite, elle est petite, avortée, rare dans la pneumonie et la pleurésie. Les oreilles et les jambes sont chaudes ou alternativement chaudes et froides. Faiblesse

considérable dans la bronchite grave, ainsi que dans la pneumonie et la pleurésie qui durent depuis quelques jours.

Si le patient doit guérir, l'appétit revient et l'animal recommence à se coucher; s'il doit mourir, il continue à refuser tout aliment; il persiste à rester debout; la respiration augmentée de fréquence, elle devient difficile; les naseaux sont dilatés; les yeux saillants; la faiblesse augmente. Dans la pleurésie, le poitrail et le ventre enflent; dans la pneumonie, l'haloïne devient quelquefois fétide; dans la bronchite elle devient froide.

La durée de ces maladies, y compris la convalescence, est de 8 à 15 jours dans la bronchite, de 15 à 30 dans la pneumonie et la pleurésie.

Les chevaux qui ont eu une attaque de l'une de ces maladies sont exposés à en avoir de nouvelles.

TRAITEMENT

Couvertures suffisantes pour tenir le corps chaud; il ne faut jamais découvrir le patient entièrement tant qu'il n'est pas complètement guéri; mettez dans un local propre, bien aéré, suffisamment chaud; évitez les courants d'air; enveloppez les membres avec des bandes de flanelles; nourrissez à l'avoine surtout, au foin, AUX BOUETTES de son, au fourrage vert. L'eau sera fraîche et non pas froide, donnée en petite quantité fréquemment. Mettez une mouche de montardo sous le ventre (une livre de montardo délayée dans 3 chopines d'eau tiède). Durant les deux premiers jours donnez, dissous dans l'eau à boire :

- Sulfate de soude.....2 onces
- Eau.....1 gallon

toutes les 3 ou 4 heures.

En même temps versez dans la bouche du patient, de 2 heures en 2 heures, 10 gouttes de teinture d'aconite, mais n'en donnez pas plus de 5 doses. Frictionnez vigoureusement les membres matin et soir et remettez les bandes.

Dans la bronchite donnez : miel et réglisse, une once de chaque, bien mêlés ensemble; répétez la dose 3 fois par jour.

Dans tous les cas, si l'y a pas d'amélioration au bout de 48 heures, répétez la mouche de montardo; appliquez la même une troisième fois, si c'est nécessaire; il n'en restera aucune trace, si vous avez soin de l'enlever au bout de 20 à 30 minutes.

Si ces mouches font effet, c'est bon signe, si elles ne produisent pas beaucoup d'enflure et de douleur, il arrive assez souvent que l'animal mourir.

Dans la pleurésie il se déclare une enflure sous le poitrail; alors donnez :

- Salpêtre.....½ once
- Eau.....½ gallon

répétez toutes les 6 heures.

Si le patient faiblit trop, donnez, toutes les 4 heures, un demiard de whisky réduit, on pourra même y ajouter un demiard de café assez fort.

Suivez soigneusement ces diverses prescriptions et laissez faire la nature. Je crois inutile, et même dangereux, de prescrire plus de médicaments vu que le cultivateur, n'étant pas en état de faire un diagnostic correct, pourrait les employer mal à propos et entraver le travail réparateur de la nature.

L'une ou l'autre de ces maladies peut passer à l'état chronique et rend le cheval à peu près impropre à tout travail, quoiqu'il paraisse en assez bonne santé, (dans la bronchite et la pneumonie chroniques, quand il ne travaille pas.

L'AVENIR DE LA RACE CHEVALINE

Le vrai cheval de l'avenir sera le cheval de vastes proportions à l'allure rapide, ou notre ancien petit St Laurent, et, jusqu'à un certain point le produit très utile qui occupe le milieu entre le "roadster" et le "cob," le "hackney."

Le hackney, qui ne doit pas être très grand, est le plus parfait de forme. On exige de lui plus de docilité que d'ardeur, mais il n'aura jamais d'écolement qu'en Angleterre. Je pourrais dire la même chose du petit cheval Canadien, qui s'y vendra tant qu'il durera la fièvre du jeu de polo.

Si vous voulez passer vos chevaux aux Américains, créez le type du "roadster," c'est à dire du grand cheval à grande vitesse. S'il ne répond pas à l'attente, sa taille permettra toujours qu'on l'utilise sur la ferme.

Je ne voudrais donc pas voir périr la passion des Canadiens-français pour le cheval trotteur. Au contraire, c'est là que repose le salut. Mais, par exemple, il ne faut pas que nos compatriotes se mettent dans l'idée de faire de l'élevage pour gagner des courses et rien que pour cela. C'est ce qu'on a trop fait jusqu'à présent. Je le répète, on a abusé de l'aventure. Dans un comté on achetait un clyde, dans un autre un percheron, dans un troisième un cheval de sang; ou bien, on empruntait un normand au Haras National. Au bout d'un certain temps, on a fait au moyen de nos juments canadiennes ou allemandes, avec les produits de ces croisements opérés à l'aveugle, un mélange de formes et de conformations hétéroclites, où rien n'est balancé et d'aplomb.

Le résultat aurait pu être différent, si l'on avait donné plus de coudees francaises au Haras National, qui a certainement fait un grand bien. Mais les reproducteurs de seconde ou troisième classe qu'on a tenus presque partout sur le même rang que les excellents étalons importés, ont neutralisé tous les efforts. La conséquence est que le Haras va se dissoudre et que nous allons retomber dans le chaos, et, cette fois, sans l'appui de notre belle race canadienne qui s'est noyée dans toutes ces promiscuités.

Les sages de la nation devraient s'occuper du danger qui nous menace. La mesure la plus pressante, peut-être, serait de supprimer ces prétendus reproducteurs mal équilibrés qui n'ont ni sang, ni vaillance et qui font d'horribles dégâts dans nos campagnes. Il serait difficile de les enlever par une loi, mais si les pouvoirs publics se croyaient justifiables d'établir des permis pour les sujets approuvés et une forte taxe pour ceux qui ne le sont pas, il y aurait un grand pas de fait. Il est impossible que nous restions dans l'état où nous sommes. Il faut adopter des idées fixes et un système, afin que nous puissions revenir à un type quelconque. En France, en Allemagne, en Italie, en Autriche, ce sont les gouvernements qui se chargent des expériences, et, de fait, ils y enfoncent des sommes considérables tous les ans. En Angleterre et aux Etats-Unis, les fortunes particulières se sont substituées au coffre de l'Etat, mais on y dépense des millions par année.

Si ce n'est pas directement l'argent du Parlement qui a fondé les nobles races anglaises, on peut dire, au moins, que c'est le coffre royal. Depuis le roi Anne jusqu'à Victoria, les courses royales ont été les larras les plus intelligemment conduits du monde occidental.

Voilà pourquoi l'on est arrivé, en Angleterre, à trois races si bien définies :

le pur sang, le Clyde et Cleveland Bay. On n'y cherche pas midi à quatorze heures; on ne laissera jamais de types étrangers pénétrer dans ces types. On veut bien, comme distraction, mettre de côté quelques membres de la famille Thoroughbred pour essayer de créer le cheval poli qui y manque, mais on n'ira jamais jusqu'à gêner la race entière. Et, de fait, l'esprit de conservation y est poussé si loin qu'on semble avoir renoncé à tout perfectionnement ultérieur. Tandis que les Américains sont en voie d'atteindre au trot la vitesse des coureurs, parce qu'un sang spécial n'y est pour rien, les Anglais condamneront leur race de pur sang à l'immobilité, présumant qu'elle a dit son dernier mot.

Nous avons déjà assez emprunté aux Anglais pour que nous tâchions d'apprendre à commencer ce qu'ils ont déjà fini.

Quelque soit le haras qui succèdera à celui-ci, il nous en faut un. Mais pour être bien sûrs d'en conserver les effets, nous devons débiter par import, non pas seulement des étalons, mais les telles juments normandes, conservées là bas intactes avec la même jalousie que les Anglais conservent leur pur sang. S'il reste des chevaux canadiens-français, il faut les sauver à tout prix et les amener dans ce haras. C'est alors que nous aurons toutes les qualités réunies : la forme, la résistance et la vitesse.

(A continuer.)

ARTHUR DANSELAU

ALIMENTATION DES VACHES LAITIÈRES

En été, on doit avoir pour les vaches à lait, outre un bon pâturage, des fourrages verts hâtifs et tardifs, tels qu'un mélange de seigle, blé et trèfle rouge, de luzerne avec brome inerme, de sainfoin additivé de fromental, de dactyle pelotonné, en mélange avec du trèfle rouge; du maïs (blé-d'Inde) canadien. Outre ces plantes généralement cultivées, le fermier pourrait faire, près du champ où ses animaux pâturent, des plantations de consoude rugueuse et de choux, dont les racines profondes craignent peu la sécheresse, et dont les feuilles aqueuses produisent beaucoup de lait. Les chardons, fauchés jeunes, vers le temps de la floraison, et qu'on a laissés fermenter quelque peu en tas, constituent un excellent nourriture, comme addition au pâturage.

En automne, on peut faire consommer les feuilles des betteraves, des carottes, des navets, que l'on doit toujours mélanger avec du foin ou de la paille hachés. On peut donner aussi les fanes de topinambours, les sommités fleuries du maïs, la plante entière semée en prairie. Les regains de cette saison forment la base de la nourriture des vaches.

En hiver, les fourrages fournis par les prairies naturelles et artificielles (égumineuses et graminées), de la bonne paille d'avoine, constituent la principale nourriture des vaches. La paille d'avoine est un fourrage qui a son utilité, mais à la condition d'être fauché un peu vert. Dans cette Province on a le grand tort de la couper beaucoup trop mâture.

Les racines : betteraves, panais, carottes, navets, de toutes sortes, les tubercules : pommes de terre, et topinambours, les choux et les citrouilles. Tous ces végétaux, à cause de leur eau de végétation, se mêlent avantageusement aux aliments secs. Quelques résidus de fabrication : les cossettes de betteraves macérées, la drèche et les germes d'orge (malt), ou résidus de brasseries. Les

germes d'orge, trompés dans l'eau froide pendant douze heures, peuvent servir au même usage. Ce sont des aliments de bonne valeur.

Les grains moulus, les graines de légumineuses, concassés ou réduits en farines (grains et graines doivent être donnés en petite quantité), les tourteaux écrasés, sont avantageusement administrés pour entretenir les vaches en bon état, et pour fournir les principes nécessaires à la production du lait. La graine de lin, broyée ou réduite en farine, est encore préférable au tourteau.

L'action principale du grain est surtout d'augmenter l'énergie et la force.

Dans les petits ménages, on utilise les eaux grasses pour composer des soupes, des bouillies, auxquelles les vaches s'habituent facilement. Ces préparations fournissent le moyen de faire entrer dans la composition des rations, des épilures, des résidus forts nutritifs, quoiqu'il soit de nul valeur pour autre chose, surtout si l'on ne garde pas de porcs.

CONDIMENTS. — Les plantes aromatiques, mêlées aux fourrages en petites proportions, donnent au foin une odeur et une saveur agréables. Telles sont les labies, les ombellifères et les composées aromatiques : le thym (martho), la sauge, le cumin des prés, le persil, le céleri, le fenouil, les semences d'anis, l'asperule, l'achillée, les bases de genièvre (toniques et excitantes) qui donnent au lait un agréable parfum qui se concentre dans le beurre. Les feuilles de frêne communiennent au beurre une belle couleur jaune-doré, et un goût fort agréable de noisette.

Quelques graines des plantes cideuses, ajoutées aux grains fourragères, quand on établit des prairies artificielles, ou des pâturages, contribuent à produire des fourrages d'une saveur relevée. Il ne faut pas oublier cependant qu'on pourra obtenir d'excellents fourrages de vieilles prairies pâturées bien entretenues, et composées d'une grande variété d'herbes. Mais de tous les condiments, le sel marin est le plus intéressant; il excite l'appétit, active la digestion, favorise les excréations et donne de la saveur aux fourrages, surtout pour la nourriture d'hiver.

INFLUENCE DES ALIMENTS SUR LES QUALITÉS ET LA QUANTITÉ DU LAIT.

De tous les agents hygiéniques, c'est la nourriture qui influe le plus sur le produit des vaches laitières, sur la quantité et sur les qualités du lait. La vache la transforme, elle crée des principes immédiats plus ou moins similaires à ceux des substances qu'elle digère. Ainsi, dans la détermination des rations, il faut avoir égard à tous les éléments constitutifs du lait, à l'eau, aux principes albuminoïdes (protéiques), aux corps gras, aux sels, principalement le phosphate de chaux, etc.

Avec des rations dans lesquelles dominent les aliments aqueux, les vaches laitières donnent beaucoup de lait et ne sont jamais altérées. Elles prennent graduellement, pouvons nous dire, l'eau dont elles ont besoin et ne sont pas exposées aux accidents que produisent les boissons prises par fortes quantités à la fois. Mais si ils répondent aux besoins des vaches à ce double point de vue (fournir les principes aqueux du lait, et prévenir les indigestions d'eau), les aliments aqueux n'entre-tiennent pas suffisamment les vaches; celles qui on sont trop exclusivement nourries maigrissent et leur constitution s'altère, lorsque surtout l'activité du pis de la vache est plus développée que la nature des aliments ne le comporte. Cela arrive principalement après

le vêlage; la production du lait se forme aux dépens de l'organisme. En outre, le lait des vaches nourries avec des fourrages aqueux, est moins riche en beurre et en fromage.

A une assez forte quantité d'eau, la nourriture des vaches laitières doit donc réduire suffisamment d'albuminoïdes (substances azotées), de saccharoïdes (matières sucrées et féculentes, ou non azotées), et de corps gras (graisse digestible des fourrages), pour fournir respectivement le caséum (fromage), le crème, le suero de lait et les matières minérales (condens) nécessaires pour constituer un lait de bonne qualité. C'est ce que l'expérience enseigne aux laitiers. Aux rations dont les fourrages verts, les feuilles de betteraves, etc., ou les racines, ou les tubercules, ou la drèche, forment une partie importante, ils ajoutent des tourteaux, des féveroles, du foin, de la bonne paille d'avoine, du son, etc.

La richesse du lait en caséum et en matières grasses varie jusqu'à un certain point avec les aliments donnés à la vache, selon que les aliments sont eux-mêmes plus ou moins riches en principes albuminoïdes et en principes gras. A cet égard, l'étude de la composition des aliments explique les observations des agronomes.

Il est reconnu que la luzerne et son regain, le trèfle, la féverole (fève à cheval), le blé-d'Inde, les grains d'avoine et de seigle cuits, font produire beaucoup de lait, tandis que la graine de lin, les tourteaux, le bon foin des prairies et en général les ombellifères (le céleri, le cerfeuil, le fenouil, etc) des pâturages secs qui rendent le lait plus sucré, en font produire qui se distingue par sa richesse en matières grasses.

Nous venons de nommer la luzerne et son regain (ce qui repousse après l'avoir fauché), et nous tenons à dire que cette plante est celle qui ressemble le plus, par sa composition, à celle du lait; conséquemment elle constitue, à l'état vert surtout, la meilleure source d'alimentation des vaches laitières, au point de vue de la quantité du rendement.

Le trèfle est, lui aussi, un aliment type pour la production du lait. Le regain du sainfoin surtout est sans rival pour la production d'un lait abondant et d'excellent qualité.

On lona beaucoup le maïs, les panais et les carottes; on se plaint au contraire, des tiges de pommes de terre, des pailles en général, parce qu'elles sont trop peu nourrissantes, et qu'elles ont, principalement celle du seigle, le grave inconvénient de diminuer la sécrétion du lait.

En Angleterre, le régime des navets, auquel on soumet les vaches outre mesure, a sur le lait et sur le beurre une influence fâcheuse qui n'échappe à personne.

ENSILAGE. — Ce sont des fourrages coupés avant leur maturité et conservés à l'état vert, dans des silos, à l'abri de l'air et de la gelée.

L'ensilage, de même que les racines, agit principalement sur la production du lait.

L'ensilage doit être donné en quantités moindres qu'on ne le fait généralement. A la Ferme expérimentale d'Ottawa, on a perdu plusieurs têtes de bétail par suite de cette nourriture donnée en trop forte proportion. Encore, lorsqu'on en donne, la quantité ne doit-elle jamais dépasser 25 livres, être bien mélangée à des aliments secs, tel que du bon foin, et préparé 12 heures d'avance environ. Sans ces précautions, l'ensilage donnerait un mauvais goût au lait et indisposerait les vaches.

ALIMENTATION DES VOLAILLES

Nourriture des jeunes poussins. — On prend de la mie de pain de son que l'on dessèche complètement, à fond, au soleil. On la broie avec un marteau et l'on y ajoute des œufs cuits durs. On coupe les œufs en tranches minces et on mélange bien le tout. C'est ce qu'on nomme pâtée aux œufs. On doit donner cette nourriture aux poussins à l'exclusion de toute autre, ainsi que du gros gruau sec pendant au moins la première semaine de leur existence, si on veut avoir des poulets forts et vigoureux.

Ensuite, pendant une semaine encore on donnera du mélange ci-dessus, mais en alternant avec du riz bien cuit, en petite quantité.

À la troisième semaine, on ajoutera à la pâtée aux œufs et au riz cuit, du blé et du petit maïs (blé d'Inde), cuits également, non éraillés. Il est temps de commencer à joindre à cette nourriture cuite, deux fois par jour, des petits grains très nourrissants et digestibles, tels que : millet (mil anglais), millet de Hongrie), blé cassé, gruau d'avoine, du riz, du petit blé tendre, de l'orge mondé (barley), en petite quantité, cuit à la vapeur ou à la manière ordinaire, que l'on place sur le fond d'une soucoupe renversée, autour de laquelle tous viennent picoter sans rien perdre.

Nedonnez jamais d'aliments mouillés à vos poussins, tel que du pain trempé dans du lait, etc., à moins qu'ils soient d'abord pressés pour les assécher, il n'y a rien qui leur fasse plus de tort. Les aliments secs ont été faits pour assouvir la faim; les liquides, pour apaiser la soif.

Portez toujours à vos poussins la plus grande attention et les soins les plus minutieux pendant les six premières semaines; c'est surtout pendant ce temps qu'ils font leurs premières plumes, époque critique pour les volailles.

Si on a suivi fidèlement la manière ci-dessus de nourrir les poussins, arrivés à l'âge d'un mois ils pourront manger de tout. Il est temps alors de faire entrer dans leur régime un peu de petit blé d'Inde. Il est avantageux de donner aux poulets, du moment qu'ils peuvent en manger (généralement vers l'âge de deux à quatre mois, pendant la période de grande croissance des poulets qui sont l'un des aliments contenant le plus de protéine, substance essentiellement nécessaire à leur croissance rapide. Une nourriture variée est extrêmement favorable au développement et la bonne santé des poulets.

Il faut recouvrir le plancher sur lequel on met les jeunes poussins avec des balayures de greniers à foin (sems), qu'ils aiment à gratter pour chercher toutes les petites graines; à leur défaut, on peut employer le son et la paille hachés, les balles de céréales, les feuilles mortes, le sable fin de rivière, sec, mais jamais de sciure de bois.

Pour que les poulets se développent parfaitement bien, chose très importante, il faut d'abord qu'ils aient un très bon estomac, et pour cela il leur faut un grand espace à parcourir et une nourriture très abondante, l'exercice facilitant la digestion.

Il faut de plus que les poussins soient placés dans un endroit sec, l'humidité les tue, ils doivent toujours avoir devant eux un petit vaseau où ils peuvent recueillir et rempli d'eau pure.

Nourriture des poules. — De même que pour les poulets, il faut aux poules une nourriture saine, substantielle,

abondante et variée. Les œufs crus, tels qu'on les obtient de la viande de boucherie, coupés ou concassés, en y ajoutant un peu de sel de cuisine mélangés à leurs aliments ainsi qu'une petite quantité de viande hachée cuite, contiennent toutes les substances nécessaires à la formation de l'œuf, et constituent la nourriture la meilleure et la plus économique pour faire pondre les poules. Au lieu de sel ajouté aux aliments, on peut avec avantage se servir de la poudre de soufre dans le poulailler une morue sèche, ce qui procure aux volailles un excellent exercice.

Pour la formation et l'entretien du squelette et de la chair ainsi que pour réparer les pertes constantes de l'organisme, il faut fournir aux poules diverses espèces de grains qui donnent la force, la vigueur et l'énergie: du blé, du sarrasin, (ou blé noir), du blé d'Inde, de l'orge, de l'avoine. Le seigle ne convient pas. On doit éviter de ne donner qu'une seule espèce de grain aux volailles, le mélange par parties égales des grains ci-dessus est ce qu'il y a de mieux.

En outre les grains de même que les œufs crus favorisent plus particulièrement la production des œufs, tandis que les autres aliments produisent de la viande. On dit que l'orge favorise le volume du jaune.

Il faut toujours jeter la nourriture des volailles dans des balles de grain, du foin ou de la paille hachés, des feuilles sèches, du sable, etc., afin de leur procurer l'exercice qui leur est absolument nécessaire.

Il est encore important de donner aux poules des légumes: choux, navets, pommes de terre, oignons, etc., un peu de foin, de fèves surtout, hachés et trempés dans l'eau et mélangés avec du son et les déchets de la cuisine.

Il faut, de plus, fournir aux volailles les matières minérales nécessaires à la digestion et à la formation de la coquille (écaille des œufs); ce sont la chaux sous toutes ses formes, vieux mortier, plâtres de démolition, écailles d'huîtres broyées, coquilles de limaçons, craie (blanc d'Espagne), coudres râvés de bar, os brûlés et concassés, charbon de bois, sable, gravier, et par-dessus tout les écailles des œufs détrempés. Un peu de fleur de soufre (soufre en poudre) répandue sur le parquet des poulaillers, est une excellente chose. Les os de poisson, surtout ceux du morue qui contiennent un peu de phosphate, lorsqu'ils sont concassés, contiennent très bien aux poules. Voilà pour l'hiver.

En été, il faut donner peu de choses aux volailles, si elles ont un grand espace à parcourir, car elles trouveront bien à se nourrir; les divers grains et graines pîdus, les insectes, les vers, etc., voilà leur affaire. Une poignée de grains une fois par jour et par volaille, c'est suffisant. Pour ce qui est de la verdure, il leur en faut de toute nécessité, mais elles ne sont pas difficiles: toutes espèces d'herbes leur conviennent, cependant elles ont une prédilection toute particulière pour les salades, qui sont pour elles un très bon rafraîchissement, et qu'elles picotent avec avidité.

Il faut toujours laisser devant les poussins, les poulets et les poules de l'eau fraîche en abondance.

Le meilleur régime à faire suivre aux poules dont on veut faire couver les œufs, si elles sont encore enfermées dans le poulailler, et si elles sont plus grasses que maigres c'est le suivant:

Placer pour le repas du matin, dans le poulailler, une demi douze de féveroles (gourgane) concassées, pour

chaque poule, un once poignée de pois ou d'avoine, un petit navet crû, un oignon haché ou autres légumes. Le repas du midi sera bien goûté avec une nourriture composée de 1 once de son de blé, 1 once de farine d'avoine ou de pois (gaudriole) mouillés avec une très petite quantité d'eau. Le soir, afin de varier la nourriture et donner de l'exercice, distribuez leur du grain dans les pailles, elles s'en empareront avec la plus grande avidité.

Renseignements divers. — Ce qui forme les gros poussins ce ne sont pas les plus gros œufs, mais bien les œufs dont le jaune est en bien plus grande proportion que le blanc, et les poussins qui naîtront de ces œufs seront tous très vigoureux et s'éleveront très facilement. Qu'on ne perde pas de vue ce principe. Les beaux et bons œufs donnent de beaux et bons produits, et réciproquement les belles et bonnes poules produisent de beaux et bons œufs.

Ce qui influe le plus sur la grosseur et la forte coloration du jaune de l'œuf, c'est l'excellence du régime et l'air pur de la campagne. C'est pourquoi on doit toujours donner la préférence, pour faire couvrir, aux œufs des poules bien nourries et ayant un grand espace à parcourir. La grosseur des œufs varie selon l'animal et aussi selon l'âge. Une poule de dix ou douze mois pond des œufs généralement plus petits que la poule de deux ou trois ans.

C'est dans la première année que la poule commence à pondre; ce n'est que dans la deuxième année qu'elle donne le plus grand nombre d'œufs, puis sa fécondité va diminuant chaque année.

Les poules trop grasses pondent peu et donnent souvent des œufs hardés; les poules trop maigres pondent des œufs très petits.

La pellicule, membrano (peau, qui sépare la coque de la matière albumineuse) blanc de l'œuf est d'autant plus mince que l'écaille est plus épaisse. Les personnes qui recherchent des coquilles fines pensent que les poussins la perceront plus facilement qu'une coque cassante, sèche, dure, mais les poussins ne traverseront pas aussi facilement une peau parcheminée. D'où résulte la nécessité de fournir beaucoup de calcaire aux poules. Elles sont très friandes de limaçons; les coquilles de ces mollusques concourent à la formation de la coquille également calcaire, des œufs de poules.

On peut augmenter dans une certaine mesure non-seulement la couleur du jaune de l'œuf par une bonne alimentation contenant beaucoup de soufre et de phosphate de chaux, mais encore le faire grossir et le rendre plus nutritif, d'où il résulte de plus gros et de plus vigoureux poussins.

Les poussins qui éclosent les premiers proviennent des œufs qui ont été pondus le jour ou la veille de la mise en incubation, ils restent parfaitement douze, quinze heures sous les couvercles.

La meilleure saison pour mettre couvrir les œufs, c'est la première moitié de mai: les poussins éclosent vers la fin de mai, alors que la nature se réveille et est vivifiante au plus haut point, c'est en ce temps que les poussins acquièrent le plus de force, la preuve, c'est qu'ils éclosent avec seulement le dix-huitième jour.

On doit tous les jours mettre couvrir les poules le soir et dans un endroit où il y a du sable.

M. GAUNE.

Réunions agricoles

REUNION AGRICOLE A ST-CUTHBERT.

COMTÉ DE BERTHIER

Le 31 juillet dernier, plus de quatre cents cultivateurs de la riche et prospère paroisse de St-Cuthbert s'étaient donné rendez-vous dans la grande salle du collège pour assister à une assemblée agricole due à l'initiative du cercle agricole de la paroisse, cercle si florissant et si prospère qu'il compte déjà, après quelques années de fondation, plus de 240 membres.

M. Pierre Germain, président du cercle, présente aux visiteurs officiels qui étaient l'honorable M. Beaubien, M. le chanoine Racicot, de Montréal, et M. le Dr Grignon, conférencier agricole, une très belle adresse que nous reproduisons ci-après et qui donne bien la note de la manière dont la classe agricole apprécie les efforts qui sont faits de toutes parts pour améliorer sa condition:

Honorable Ministre,
Monsieur le Chanoine,
Monsieur le Conférencier,

C'est pour nous, habitants de St-Cuthbert, un insigne honneur de recevoir aujourd'hui, au milieu de nous, les divers représentants de l'autorité religieuse et de l'autorité civile.

C'est avec la gratitude la plus sincère que nous vous remercions de cette faveur, honorable Ministre, et vous M. le chanoine, digne représentant de Sa Grandeur, notre bien aimé archevêque, qui a bien voulu vous déléguer pour porter la parole en son nom aux agriculteurs de St-Cuthbert.

Messieurs, depuis l'inauguration du cercle agricole dans cette paroisse, nous constatons avec plaisir des améliorations en tous genres dans l'agriculture. On a fait quelque chose, mais il reste encore beaucoup à faire.

Voilà présence ici, honorable ministre, et vous, monsieur le chanoine, qui avez bien voulu nous honorer aussi de votre concours, excitera au milieu de nous un nouveau courage. Pour quelques-uns, elle les désabusera, espérances, des fausses idées de routine; pour d'autres, elle fera tomber des hésitations mal fondées; et, pour tous, elle sera un bien que nous aurons à apprécier.

Honneur donc à nos évêques, à notre clergé, à notre ministre de l'Agriculture et à tous les honorables personnalités qui sont à la tête de l'administration, pour tout l'intérêt qu'ils portent à la classe de la société la plus laborieuse, je veux dire, aux bons habitants de nos campagnes, en cherchant à améliorer leur sort par tous les moyens possibles.

Grâce à eux, l'agriculture a fait des progrès, elle en fait encore, et, espérons-le, elle continuera à progresser dans le chemin qui lui est ouvert.

LES HABITANTS DE ST-CUTHBERT,
Par le président du Cercle Agricole de la paroisse de St-Cuthbert.

Dans sa réponse à l'adresse ci-dessus, l'hon. M. Beaubien parla des écoles d'agriculture et de l'importance de les fournir de sujets qui deviendront plus tard des agronomes modèles, dont l'influence s'exercera pour le plus grand avantage de notre province.

M. le chanoine Racicot prit ensuite la parole et, après avoir fait l'éloge de l'art agricole, insista, à son tour, sur le recrutement des élèves pour les écoles agricoles.

Immédiatement un comité se forma, composé de M. le curé et de trois ou

quatre notables pour s'occuper de choisir les meilleurs sujets de la paroisse, pour ces fins, et les diriger sur les écoles d'Agriculture.

M. le Dr Grignon termina la séance par une de ces causeries agricoles à la bonne franquette, dont il a le secret.

COMICES AGRICOLES A YAMACHICHE

Comté de St-Maurice

Les belles et fructueuses démonstrations de St-Jérôme et de St-Cuthbert, en juillet dernier, ont eu, le 9 septembre pendant très digne et non moins remarquable à Sto-Anno d'Yamachiche, dans le diocèse de Trois-Rivières. On connaît cette florissante paroisse, l'une des plus anciennes et des plus riches du pays, l'une de celles qui ont produit le plus d'hommes dont notre nationalité est justement fière et s'honore à bon droit.

L'animation produite dans le village par ce concours immense de paroissiens et d'étrangers ne contribuait pas peu à lui donner une physionomie particulièrement éducatrice.

Il était environ une heure et demie de l'après-dîner quand l'assemblée fut ouverte dans l'église paroissiale, sous la présidence de Mgr Lafèche, évêque des Trois-Rivières.

Un nombreux clergé, du diocèse et du dehors, entourait le pasteur et quantité de laïques marquants lui faisaient aussi escorte, ou s'étaient dispersés dans la réunion.

Après un brillant discours d'ouverture prononcé par M. le Dr Nérée Beauchemin, l'aimable poète qu'on lit toujours avec plaisir, Mgr Lafèche se leva au milieu des applaudissements de tous les assistants; il fit une de ces brillantes improvisations dont il a le secret et dont nous voulons reproduire, au moins sommairement, les traits principaux.

Sa Grandeur déclara d'abord qu'elle ne s'attendait pas à parler en premier lieu en cette circonstance, la question agricole étant des choses profanes. Mais il comprend qu'on lui demande de le faire, car dans la belle et intelligente paroisse d'Yamachiche on comprend le véritable rôle de l'Eglise catholique et on apprécie son concours à sa juste valeur.

Mgr Lafèche continue en faisant la critique du progrès exclusivement matériel: il faut, dit-il, savoir lever un peu les yeux au ciel.

Vous avez compris, ici, la nécessité d'introduire ainsi le surnaturel dans votre effort vers le progrès.

C'est une tradition qui nous vient de nos pères. Notre patrie a été fondée surtout pour l'avancement des intérêts de la foi. Nous continuons de croire que notre progrès matériel ne saurait se développer sans l'aide moral de la religion.

A l'aurore de la colonisation de ce pays les aborigènes repoussèrent le concours surnaturel que leur offraient les missionnaires-propagateurs de l'évangile. Ils ont été punis de ce mépris; Dieu les a extermiés et a livré leur terre en héritage à nos pères, et il leur a dit: vous accepterez la collaboration de l'Eglise et vous deviendrez ainsi une grande nation. (Applaudissements).

Nos pères ont religieusement consacré cet héritage, à travers toutes sortes de vicissitudes. Ils se disaient toujours: "Si Dieu est avec nous, qui sera contre nous?" Et il est arrivé que le peuple canadien-français a été tout spécialement béni du Dieu. Cet

héritage de tradition, nos pères l'ont reçu du Ciel; conservons-le précieusement, évitons de nous adonner à la matière.

Notre mère patrie, la France, s'est affaiblie dans la matière, redoutons le même danger.

Gardons fidèlement la terre que Dieu nous a donnée. Tant que le peuple canadien-français parlera la belle langue française et restera attaché à sa religion catholique, il pourra regarder l'avenir avec confiance, quels que soient ses ennemis! (Applaudissements.)

Sachons faire prédominer l'ordre surnaturel dans toutes nos affaires d'intérêt matériel.

Nos voisins, les Américains, sont adonnés à la matière, ils sont riches, mais subissent de violentes crises sociales. Le petit peuple canadien-français, lui, est essentiellement agricole; il a sa racine dans le sol. Les peuples vivent qui ont une base aussi solide, les peuples à coffres-forts sont bien moins sûrs de l'avenir.

Qu'il convienne de faire passer les intérêts moraux avant ceux du temps. Notre Seigneur Jésus-Christ nous en a donné le précepte absolu quand il a dit: "Nul ne peut servir deux maîtres," et encore, "Cherchez d'abord le royaume de Dieu et sa justice, et tout le reste vous sera donné par surcroît."

Dans ces paroles se trouve tout un traité d'économie politique et des meilleurs.

Le peuple canadien-français est laborieux; qu'il garde ces traditions. Mais il a tort de donner parfois une fausse direction à son travail. Il s'en va le dévouer à l'étranger ou mercenaire au lieu d'en enrichir le sol de sa patrie, toujours assez féconde pour nourrir quiconque le cultive consciencieusement.

Pour bien diriger le travail agricole il faut des études, des écoles, un apprentissage. C'est ce qu'a bien compris notre gouvernement actuel qui pousse dans cette voie notre classe agricole.

Celle-ci a le devoir de bien comprendre et secondar cet effort.

L'honorable M. Taillon, premier ministre de la province, prit ensuite la parole et développa dans un admirable discours la thèse suivante: la question agricole est aujourd'hui partout le problème social le plus urgent à résoudre.

Le discours de l'honorable M. Beaubien, qui suivit celui de M. Taillon, peut se résumer comme suit:

Le temps de la culture à la routine est fini, il faut de l'étude, du développement d'intelligence pour bien réussir dans l'art agricole.

On fait l'objection que cela coûte de l'argent. Voudrait-on ne faire progresser l'agriculture qu'à la condition qu'il n'en coûte rien?

L'enfant qui va perpétuer les traditions de famille, faire revivre le foyer paternel, vous ne voudriez faire pour lui aucun sacrifice pécuniaire?

Nous venons vous prêcher d'envoyer vos enfants aux écoles d'agriculture non pour y puiser simplement la pure théorie, mais pour y acquérir les notions pratiques.

L'élève agriculteur ne doit pas seulement savoir cultiver et obtenir le meilleur rendement, mais il doit être en mesure de surveiller l'état des marchés et le plus profitable écoulement des produits. Les écoles lui procureront tous ces avantages réunis.

Le ministre dit qu'il a fait de la colonisation ces temps derniers. Il a visité les régions de la Rouge, la Lièvre, la Kiamika, du Nomingue, du lac Chaud, il y a trouvé d'immenses étendues de belle terre fertile, et il voudrait y transplanter et y faire prospérer ceux

de nos malheureux compatriotes qui s'en vont s'émigrer, à l'étranger, dans des travaux d'esclaves.

L'agriculture, dans la province de Québec, ne souffrira jamais du trop plein qui ruine aujourd'hui les professions libérales.

La dépense à faire pour l'école d'agriculture, pour chaque élève, n'est que de \$7.00 par mois et les bonnes annuelles qu'accorde le gouvernement peuvent être gagnées par n'importe quel élève s'il est le meilleur travailleur et a eu le succès le plus complet, au jugement des directeurs.

Le ministre de l'agriculture offre à Mgr Lafèche des sincères gratitude, au nom de la classe agricole.

Le clergé, dit-il, a donné à cette œuvre de l'éducation agricole son généreux concours, comme il l'avait déjà fait quand notre race eut à se pourvoir du côté des hautes études. Soyons dignes du zèle qu'il déploie; secondons-le.

Élèves pour les écoles d'agriculture.— Mgr Lafèche revient alors. On n'est pas venu rien que pour parler, dit-il, mais pour agir. Je demande "mon élève" pour nos écoles d'agriculture, et j'espère bien l'obtenir séance tenante.

Ici, monseigneur glisse une de ces remarques incidentes, si spirituelles, dont il ravit ses auditeurs.

Savez-vous quelle différence il y a entre un Iroquois et un bénédictin?...

L'un est un trappeur, l'autre un trappiste.

Le premier aime l'ouvrage tout fait, ne s'occupant guère de faire fructifier les dons de Dieu.

Le second aime l'ouvrage à faire et fait progresser ce que la Providence lui a donné.

La race des trappeurs disparaît, soyons de celle des trappistes; aimons à suivre les courageux exemples que ceux-ci nous donnent.

Tour à tour, les honorables MM. Taillon et Beaubien viennent alors présenter la même instante requête, promettant même d'engageantes récompenses à leur "filleul agricole" s'il leur donne satisfaction.

Les jeunes Fréonette et Milot répondent à cet insigne appel.

Il y eut aussi des discours prononcés par l'honorable M. Ross, président du sénat, MM. Desaulniers et Duplessis, députés, et M. l'abbé Gérin, missionnaire agricole.

Dans le cours de sa conférence, M. le Dr Grignon a recueilli l'adhésion de deux nouveaux élèves, les jeunes Blais et Lesieur.

Un des résultats immédiats de cette belle réunion agricole, c'est que l'on y recruta, pour les écoles d'agriculture, jusqu'à neuf nouveaux élèves.

UNE FÊTE AGRICOLE A ST-BENOIT

COMTÉ DES DEUX-MONTAGNES

Parti de labour—Bons résultats dus à l'existence du cercle—Instituteurs et élèves de l'école.

Le 5 Novembre, c'était grande fête à St-Benoit, du comté des Deux-Montagnes. Sous les auspices et, disons-le sans crainte, sous l'inspiration de notre énergique et dévoué député à Ottawa, M. Jos. Girouard, appuyé par les meilleurs et les plus intelligents des cultivateurs du village, on avait organisé un concours de labours pour la paroisse seule.

Il existait bien des concours de comtés; mais nous ne pensons pas qu'il y en ait eu jusqu'ici, de paroisse seulement.

Est-il nécessaire de faire ressortir tout le bien que peuvent faire ces luttes pacifiques? Chacun peut se rendre compte immédiatement du progrès réalisés dans les instruments du travail, et apprécier les nouveaux procédés préconisés.

Le concours de St-Benoit, où figuraient les charniers dits à coupe, constituant la première classe, et les charniers ordinaires, divisés en deuxième et troisième classe, a été non seulement un moyen d'étude pour tous les cultivateurs, mais une vraie fête. Favorisé par une journée d'été, il a été on ne peut mieux réussi.

Il existait à St-Benoit—et c'est un honneur pour les habitants de ce village,—un Cercle Agricole composé de la majeure partie des propriétaires de l'endroit. Le comité de ce cercle se compose du président, M. Damion Pilon; d'un vice-président, M. Paul Gratton; de cinq directeurs, MM. Arthur Rochon, Alphonse Augrignon, Abraham Labrosse, William Cardinal, Albert Larivière.

Ce cercle s'enquiert des améliorations apportées aux instruments aratoires; des résultats donnés par l'emploi de ces instruments; il suit les progrès de l'agriculture dans les différents cantons de la province et même des provinces voisines. On n'hésite point à faire des essais, et nul doute que les habitants de St-Benoit n'arrivent à mettre en pratique ce que disait, dans ses colonnes mêmes, si nos souvenirs sont exacts, un prêtre, agronome distingué: "qu'il vaut mieux avoir quatre ou cinq araires bien soignées et sans perte de place, que cinquante ou cent mal entretenues."

A ce sujet (et nous demandons pardon de cette digression), nous ferons observer combien intelligemment traite ses terres le président du cercle agricole de St-Benoit. Il nous a procuré le plaisir d'une visite en détail de sa ferme, où il a apporté de remarquables améliorations sous tous les rapports; magnifiques routes, traversant ses terrains; clôtures très bien faites, fort bien entretenues avec système de barrières permettant, en les ouvrant, de former aux animaux le chemin vers le village, tandis que celui qui conduit à la ferme, aux étables, est entièrement libre; forge attenante à l'habitation; établi de menuiserie avec tous les outils; pompes disposées de telle sorte, que l'eau vient directement dans la grande chaudière destinée aux eaux à échauffer, ou va dans les abreuvoirs s'ils s'agit simplement d'eau froide; plancher surélevé et à plan incliné pour les urines, destinée aux petits veaux tout jeunes; écuries vastes, aérées et claires, où les animaux, sans avoir trop de place, on ont largement assez,—ce qui est très important.—Ce qui nous a surtout frappés, c'est de voir (hélas! nous n'y sommes point accoutumés, ici!) tous les instruments aratoires rangés symétriquement à l'abri, dans un excellent hangar pour ceux qui servent journellement, et dans une remise spéciale pour les faucheuses, moissonneuses, râtoirs à cheval, semoirs, lieuses, voitures d'hiver et d'été, traîneaux de tous genres. Quel bénéfice réalise ce fermier, par ce système d'ordre!

Les famiers abrités, avec fosses assez profondes, lui donnent toute leur richesse.

Mais, ce qui nous a entièrement charmé c'est la réponse que nous fit M. Pilon quand nous lui demandâmes: Observez-vous la rotation des cultures? —"Certainement, messieurs, nous dit-il; jamais je ne sème deux ans de suite la même chose sur la même terre, et je m'efforce de donner, en second lieu, ce qui peut profiter de ma culture précédente. Comme aussi,

" j'ai toujours une partie de mes terres au repos, par mes prairies, et je divise celles-ci en pâturage pour les chevaux, et pâturage pour les bêtes à cornes. Jamais je ne laisse sur le terrain les animaux quand les temps sont mauvais ; j'hiverne mes bêtes, leur donnant des nourritures tiédies, racines mélangées avec bon foin, un peu de sel ; aussi, mes vaches laitières me donnent elles du lait tout l'hiver, et en abondance."

C'était tout un cours de ferme expérimentale qu'il nous était donné de suivre durant les quelques instants passés avec cet intelligent cultivateur, et nous ne sommes point étonné de sa prospérité augmentant de jour en jour.

Ce qui précède ne nuit pas du tout à notre compte-rendu du concours de labour, au contraire : c'est la conséquence inévitable des bons soins, de la peine que se donne un fermier.

Le comité d'organisation se composait de MM. Dalma Lanthier, président ; Damien Pilon, Thomas Richer. M. Dalma Lanthier, voulant encourager nos excellents laboureurs, avait donné comme prix spécial, une montre d'or.

Les juges étaient : MM. Jos. Le-fevre, de St-Eustache ; Alphonse Lafond, de Ste Scholastique ; Magloire Bertrand, de St-Placide, tous médaillés de la médaille d'or au concours de labour du comté.

Voici les noms des heureux vainqueurs de ce pacifique tournoi :

1ère classe — MM. Damien Pilon, montre en or ; 2e prix : Edmond Pilon, une paire de brides ; 3e, Dalma Du fresne, une paire de dossières ; 4e, Anthime Pilon, une paire de licols ; 5e, J.-Bte Charbonneau, une paire de brides.

2ème classe — 1er prix : Alph. An-grignon, une paire de brides ; 2e, Na-poléon Levert, une paire de dossières ; 3e, Arthur Rochon, une paire de licols ; 4e, William Renaud, une paire de brides ; 5e, Alfred Ouellette, deux paires de traits de fer ; 6e, William Cardinal, deux paires de traits de fer.

3ème classe, pour les jeunes gens : 1er prix, Théodule Labrosse, une paire de dossières ; 2e, Urgel Rochon, une paire de licols ; 3e, Adrien La-pointe, une paire de brides.

C'est une très heureuse inspiration que d'avoir fait une classe pour les jeunes gens : nous entendions de vieux laboureurs dire que bien des jeunes pouvaient en remonter aux anciens.

Parmi les personnes distinguées qui avaient voulu rehausser de leur présence ce joli concours, nous avons remarqué : MM. Damase Rochon, maire de St-Benoît ; Jean Marie Lafrance, maire de St-Joseph ; M. Sarrasin ; notaire A. N. Forest ; Jos. Gratton, directeur de la Société d'agriculture du comté ; Henri Lebrun, médaillé au concours du comté ; Benj. Préseau, tous cinq de Ste-Scholastique ; Herménégilde Le-roux, L. H. Masson, de St-Placide ; John Morren, vice-président de la Société d'agriculture du comté, de St-Augustin ; Léon Rochon, de St-Eus-tache ; D. Angrignon, maire de St-Placide.

Nous avons remarqué, avec un vif plaisir, la présence de M. Gobeil, instituteur à l'école modèle de St-Benoît, avec tous les enfants de son école. Il a compris toute l'utilité d'un tel spectacle pour des enfants destinés un jour à tenir à leur tour, les mancherons de la charrue. Si les enfants de la campagne étaient familiarisés avec les travaux des champs par leurs instituteurs, ils garderaient le goût de ces travaux, et l'on ne verrait point tant de déclassés par les rues des villes où ils se perdent, ou à la campagne, où ils perdent les autres jeunes gens. Aussi, ne pouvons-nous nous empê-

cher d'adresser à M. Gobeil toutes nos meilleures félicitations, et lui dire qu'il a bien mérité. Il a une façon à lui de conduire les enfants ; s'il en est vraiment respecté, on voit qu'il en est bien aimé. C'était beau de voir l'attention de ce petit monde, la discipline qu'ils gardaient, l'obéissance qu'ils témoignaient à leur maître si dévoué, à toutes les personnes présentes à ce concours. Leur maintien, admiré de chacun, fait le plus grand honneur à M. Gobeil, et la paroisse peut être fière d'un tel maître.

Un excellent dîner, préparé chez M. Masson et servi par plusieurs dames parmi lesquelles nous avons remarqué Mme Jos. Girouard, Mme Masson, Mme Pilon, etc., réunit le soir les concurrents affamés — malgré le lunch que leur distribuait sur le terrain M. Jos. Girouard. — Le travail des champs est un excellent apéritif : point n'est besoin des condiments des villes, quand on a dirigé une charrue un jour entier dans des terres plus ou moins dures !

Parmi les toasts qui furent portés durant ces agapes délicieusement fraternelles, nous mentionnerons celui de M. Jos. Girouard, député du comté à Ottawa, présent à toute cette fête depuis le matin jusqu'au soir.

Après avoir félicité les habitants de St-Benoît de la manière dont ils entendent l'agriculture : " C'est un honneur pour notre paroisse," dit-il, " que ce concours, le premier de ce genre dans la province. Afin de vous mieux perfectionner dans l'art si difficile, mais si noble, de l'agriculture, vous avez constitué un cercle agricole, chargé de vous tenir au courant de tout ce qui peut contribuer à augmenter votre bien-être, tout en rendant vos terres meilleures. Vous avez voulu juger, par vous-mêmes, du travail des charrues que l'on préconise fort aujourd'hui, et dont les résultats, en France et en Angleterre, où on les emploie depuis de longues années, sont merveilleux.

" Aux concours des comtés, on voit parfois dix, douze, quinze concurrents ; vous en aviez dix-huit en présence aujourd'hui, et l'an prochain, toute la paroisse y viendra. C'est le moyen d'apprendre, c'est un moyen de former les jeunes gens.

" Vous aviez une classe de jeunes : c'est agir avec intelligence. Il y a, chez eux, une noble émulation, les poussant à faire mieux, toujours mieux. De jolis prix excitaient cette émulation ; mais le grand prix, c'est la terre qui le donnera : car elle rend au centuple tout ce qu'on lui confie dans de bonnes conditions.

" Je bois aux cultivateurs de St-Benoît, à toute la paroisse, à sa prospérité toujours grandissante !"

De nombreux applaudissements soulignèrent les passages principaux de ce beau discours, dont nous regrettons de n'avoir pu donner qu'une pâle analyse.

N'oublions point les dames : on les retrouve partout où leur présence est utile — et toujours, elle est agréable.

Le reste de la soirée se passa en une sorte de conférence sur les manières de labourer, les conditions d'enfouissement de la croûte superficielle pour éviter la reproduction des mauvaises herbes. MM. le maire Rochon, les juges, et plusieurs personnes de l'assemblée y prirent part. Inutile de dire que la plus grande courtoisie régna dans cette intéressante discussion.

Enfin, on se sépara à regret, non sans se donner rendez-vous à l'année prochaine.

FIRMIN PICARD.

CONFERENCE DE M. JAS. W. ROBERTSON

Commissaire fédéral de l'Industrie laitière, à la convention de St-Hyacinthe

(Suite et fin, voir le n° de septembre dernier)

En prenant soin de ses vaches de la manière que je viens d'indiquer, avec beaucoup d'attention à tous les petits détails de pratique, M. James Whitton, de Wellman's Corner, Ont., a envoyé à la fromagerie, pendant l'été de 1892, pas moins de 6093 lbs de lait par vache, pendant une période de 6 mois. Les vaches ont été sélectionnées et bien soignées depuis plusieurs années. Son cas est tout à fait exceptionnel, mais il prouve ce qu'on peut faire avec de bonnes vaches, bien soignées.

Durant la saison de 1892, ses 8 vaches lui ont rapporté, avec le lait d'environ 7 mois et demi, la somme de 505 dollars, à la fromagerie ; de plus, nous avons payé à M. Whitton, pendant le reste des douze mois, la somme de 193 dollars pour le beurre fait avec le lait des mêmes vaches, pendant l'hiver, à notre station expérimentale, qui fonctionnait dans le même bâtiment où le fromage s'était fait durant l'été.

SOIN DU LAIT

La brièveté du temps dont je puis disposer ne me permettra d'ajouter que quelques remarques sur les soins à donner au lait.

La propreté la plus méticuleuse doit être observée dans la traite des vaches ; on trouvera avantageux de traire les vaches avec les mains sèches plutôt qu'avec les doigts mouillés de lait.

On ne doit employer que des seaux de fer blanc, et parfaitement propres. Dans la préparation du lait dans la fromagerie, il est avantageux de l'aérer en le remuant avec une grande cuillère, en le versant, en le brassant, ou en le faisant passer par un aérateur, dans une atmosphère pure.

Le lait ne doit être laissé que dans une place dont les environs sont sains et propres, et où il ne règne aucune odeur dommageable.

Tout patron de fromagerie ou de beurrerie doit envoyer son lait à la fabrique, sans aucune adulation.

Pour rendre justice aux différents patrons, je recommande de payer le

LAITERIE DE LA FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE, OTTAWA

Résultats moyens de 7 épreuves

Lait mis à crémér en crémeuses profondes, dans l'eau à la glace, pendant 22 heures.	Pourcentage de gras dans le				Livres de beurre par 100 livres de gras
	Lait entier	Lait écrémé	Lait de beurre	Perdu %	
De vaches en lait depuis plus de 6 mois ½.....	3.67	1.43	0.40	32.55	80.91
Des mêmes, plus le lait d'une vache fraîchement vélée.....	3.58	0.55	0.40	14.00	103.29
De vaches en lait depuis moins de 6 ½ mois.....	3.56	0.21	0.35	6.34	114.85

lait suivant sa richesse. Quand cela se fera partout, la tentation d'enlever la crème et d'ajouter de l'eau sera entièrement supprimée. La nature humaine, dans la province de Québec, ressemble beaucoup à la nature humaine dans toutes les parties du monde. Elle est susceptible de céder à l'influence de toute pratique qui paraît donner du profit. L'épreuve du lait et son paiement suivant sa richesse montre-

ront qu'il est tout à fait profitable d'envoyer aux fabriques du lait pur et riche.

AUX FROMAGERS

Aux fromagers actuels je dirai quelques mots. Tout fabricant de fromage doit avoir l'ambition de donner dans sa localité des leçons tendant à l'amélioration de la culture, et de l'industrie laitière.

Les détails de la fabrication du fromage sont enseignés pleinement à l'école de laiterie de St-Hyacinthe, je bornerai mes remarques à quelques points exposés à être passés sous silence.

Il n'est pas conséquent, de la part d'un fromager, de quereller et réprimander les patrons de sa fabrique, parce qu'ils ont des canistres sales et des dehors malpropres, quand sa canistre à peser, ses canistres à lait, le plancher de sa propre fabrique ne sont pas parfaitement propres. Le fromager lui-même doit être un modèle vivant de propreté dans tout ce qui l'entoure. Rien n'est plus préjudiciable à la fabrication d'un fromage uniformément beau que des fabriques mal tenues, où le dedans et le dehors luttent à qui inspirera le plus de dégoût.

Je suis heureux d'être à même de vous rapporter qu'il y a un grand progrès dans la tenue des fromageries de cette Province, et je désire fortement insister auprès des fromagers des districts français, aussi bien que des districts anglais, pour qu'ils maintiennent la réputation que les anglo-saxons et les normands ont acquise par leur propreté et leur bon goût.

Le fromage et les boîtes devraient être finis, avec une netteté d'apparence qui les rende attrayants à l'œil de tous les acheteurs.

Le fromage, dont la croûte est craquée, ou dont les bords ne sont pas finis avec habileté et adresse, rapportera moins d'argent qu'un fromage de même qualité mis en bonne forme.

Les boîtes doivent être fortes et bien ajustées, et là où l'on emploie des marques, celles-ci doivent être nettes et posées avec soin.

LES BEURRERIES ET LES LAITERIES

Le tableau suivant montre le gain que réaliseront les cultivateurs en envoyant à des beurreries, plutôt que de le faire crémér à la maison pour le convertir en beurre, le lait des vaches en lait depuis plusieurs mois.

L'Industrie laitière d'hiver devrait être pratiquée sur une plus grande échelle dans la province de Québec, et je pense qu'elle devrait être dirigée vers la fabrication du beurre en hiver, dans les mêmes fabriques où l'on fait le fromage, l'été. Dans bien des cas, les fermiers sont dégoûtés de ces "vernaillasses ou nivelassages" d'hiver qui ne leur laissent aucun profit direct. Le lait des vaches laitières, pendant l'hiver,

donnerait un revenu au moment de l'année où la nourriture des animaux coûte le plus. Il donnerait aussi le moyen au cultivateur de retirer de bons revenus du capital qu'il a placé en vaches, étables et terre. De plus, une vache, tenue au lait dix mois ou plus chaque année, donnera une plus grande abondance de lait qu'une vache traitée seulement pendant sept mois et qui, le reste du temps, ne paie pas sa pension à l'homme qui la garde. Pendant l'hiver, le lait et ses produits se vendent plus cher la livre, et les sous-produits, petit lait et lait de beurre, ont alors beaucoup plus de valeur pour l'élevage du bétail et l'alimentation des jeunes porcs.

AUX FABRICANTS DE BEURRE

Pour finir, un mot de la fabrication du beurre. Les détails de cet art sont enseignés à fond à l'école de laiterie de St-Hyacinthe, que je recommande au cordial patronage des fabricants de beurre et de fromage.

Je veux seulement toucher quelques points pour empêcher les fabricants de beurre de tomber dans de mauvais errements. Dans la maturation de la crème, ils doivent prendre garde de l'empêcher de se grumeler et de prévenir la formation, par évaporation à la surface, d'une écume ou d'une peau. Si cela arrivait, ces grumeaux ou écume peuvent se retrouver intacts dans la tinette de beurre; ils la parsèment de vilaines taches qui diminuent de beaucoup sa valeur.

On ne doit employer que du sel pur, propre, d'un beau grain uniforme. On s'est plaint à l'Exposition de Chicago que le beurre canadien avait beaucoup souffert d'une saveur et d'une odeur de poisson qu'on a attribuée à la mauvaise qualité du sel employé. Je crains que, dans la plupart des cas, le sel ne soit exposé à toutes sortes de mauvaises et puantes odeurs, avant d'être employé à saler le beurre.

Un préservatif comme le sel peut lui-même devenir le moyen d'introduire dans le beurre les plus dommageables infections et les plus mauvaises senteurs. Quand le sel a été exposé à une atmosphère impure, je pense qu'on peut en toute sûreté le chauffer à 180° Fahrenheit et le refroidir ensuite, avant de le mettre dans le beurre.

Quand le beurre doit être mis en tinettes, le dessus des tinettes devrait être fini avec le plus grand soin et présenter une surface parfaitement unie.

Un peu d'attention à tous ces petits détails mettra les cultivateurs laitiers de la province de Québec à même de faire de meilleurs profits pour eux-mêmes, d'obtenir plus de satisfaction dans l'exercice de leur profession, et de concourir, plus efficacement encore que dans le passé, à l'établissement de la prospérité de cette province et de la Confédération du Canada.

ORGANISATION D'UNE FERME

APRÈS

DIX-HUIT ANS D'EXPIÉRIENCE

La science agricole enseigne à obtenir du sol et des animaux le plus de produits possible avec le moins de dépense, en faisant concourir les différentes forces de l'agriculture au succès que l'on veut obtenir.

Cette science comprend deux grandes divisions: 1 la production des plantes et des animaux, c'est ce qu'on appelle la partie technique; 2 l'économie rurale ou la partie économique; c'est cette deuxième partie que nous allons étudier.

L'économie rurale ou l'économie de l'agriculture nous enseigne à bien administrer une exploitation agricole, à en faire une véritable industrie ou une manufacture de denrées de consommation. Pour arriver à ces connaissances, il faut d'abord bien connaître les différentes branches qui composent une culture, les circonstances qui pourront augmenter ou diminuer les produits, la manière d'organiser une exploitation, et enfin la manière de la diriger. Dans toute industrie, pour avoir du succès, il faut d'abord bien connaître le but et la valeur des objets qui nous sont mis en main. Le fabricant quelconque, soit le fabricant d'étoffe, de coton, de sucre ou de fromage, doit connaître la valeur et l'objet de ses machines et des matières premières qui aident à la fabrication.

De même, l'agriculteur doit connaître l'importance de chaque objet qui l'aidera dans la culture de son domaine. Ces objets sont nombreux, et il a d'abord les produits des récoltes précédentes, tels que céréales, fromages, lait, beurre, les bestiaux, les fumiers, les instruments, les voitures, quelquefois de l'argent en caisse, les bras nécessaires, les bâtiments et enfin la terre; tous ces objets ont une action particulière à remplir, mais tous sont nécessaires et même tous se tiennent, et si l'un d'eux manque ou est trop faible, la marche des opérations est interrompue et le succès est manqué.

En effet, sans les animaux nécessaires, par exemple, on perdrait tous les moyens de soigner sa terre et de lui procurer l'engrais dont elle a besoin. Sans une certaine somme d'argent en caisse, on ne peut acheter le bétail, les instruments, les produits de la terre, les produits de la culture? Je ne dirai pas que la chose est impossible, mais elle est très-difficile et, sans elle, on n'arrive jamais à un succès satisfaisant. Nous en avons de nombreux exemples sous les yeux. Dans la pratique ordinaire, on ne cultive pas précisément sans engrais, mais la quantité d'engrais n'est pas suffisante et les produits de la terre sont tellement faibles que beaucoup de cultivateurs sont convaincus que l'agriculture est ruinée. On ne cultive pas non plus sans aucun moyen d'action, mais ces moyens sont trop restreints, on n'a pas assez d'argent en assez de produits pour payer le nombre de hommes nécessaires à l'entretien de la culture et, nécessairement, on est forcé de négliger une foule de travaux importants ou de les faire incomplètement. La terre n'est pas suffisamment ameublée, elle n'est pas assez bien clôturée. L'égouttement, dans une terre mal ameublée fait que les plantes végètent avec difficulté. Quand les clôtures sont mauvaises, les animaux mangent le grain sur pied. Quand l'égouttement est insuffisant, la terre est noyée et, en beaucoup d'endroits, les produits sont nuls. On comprend alors que la culture ne peut pas devenir lucrative; il en est de même de tous les autres objets. Dans une exploitation il faut que tout concourt au but que l'on se propose. La quantité d'engrais doit être proportionnée à l'étendue que l'on doit fumer chaque année.

Le nombre de bras et d'animaux de travail doit être proportionné à l'étendue qui doit être ensemencée. Le nombre d'animaux doit être proportionné à la quantité de fumier que l'on veut avoir, et à la quantité de fourrage dont on pourra disposer. Les bâtiments doivent être proportionnés aux récoltes et aux animaux qu'il faudra loger et, enfin, le mobilier ou les instruments d'agriculture proportionnés aux travaux que l'on aura à faire.

Si l'étendue de la culture demande deux charrues, on n'est pas suffisant, et de même, pour tous les autres instruments. De tous ces objets, ceux sur lesquels l'attention du cultivateur doit surtout se porter sont l'homme, la femme, le capital, le travail et l'ordre, et aussi l'engrais.

ALP. ROY, agriculteur,
Président du cercle agricole de
St-Joseph de Lévis.

CULTURE DES OIGNONS

Conférence donnée par M. R. Brodie de
St-Henri, à Oka, le 22 août 1895.

L'île de Montréal a longtemps été renommée pour ses jardins potagers et pour la bonne qualité et la grande quantité de légumes expédiés par bateaux et par char, aux autres parties du Canada et des États-Unis.

Je vais vous entretenir aujourd'hui de la manière de cultiver les oignons, et de mon expérience avec la "nouvelle culture des oignons," introduite par M. Grenier, de New-York West ou plutôt d'un ancien système rétabli, car feu M. Cooper de la rue St-Denis à Montréal, les cultivait de cette manière il y a plus de trente ans, mais en petite quantité cependant. Il en a aussi cultivé de cette manière pour exhiber. J'ai semé la graine d'oignons sur couches au commencement de mars, à peu près trois onces de graines par couche, trois pieds de long par six pieds de large, ne les sarclant qu'une fois et les arrosant au besoin.

Nous avons préparé le terrain dans la seconde semaine de mai, choisissant une pièce de terre d'un demi-acre, qui avait été bien engazonnée l'année précédente pour choux. — Nous avons labouré la terre à une profondeur de six pouces et en ayant une petite herse à l'arrière de la charrue qui égalisait les sillons de manière à éviter le foullement du terrain par les charrues ou hersant le champ après l'avoir labouré.

Nous avons appliqué quatre cents livres d'engrais fertilisant pour légumes à ce terrain. Nous avions un marqueur faisant six rangs à la fois à un pied l'un de l'autre, et nous avons placé les plantes à quatre pouces de distance dans ces rangs. — Quatre femmes ont planté ce terrain dans une journée et demi à peu près. — Le temps était très sec, mais le terrain était humide et j'ai été agréablement surpris de les voir prendre racine ainsi que les choux dans le champ voisin, avec cet avantage qu'aucune mouche noire ne leur fit de tort. Ils ont crû à une bonne croissance, quelques uns pesant deux livres. — Nous en avons récolté 450 minots sur ce terrain; mes oignons se trouvaient en compétition avec les oignons espagnols importés, qui étaient très bon marché dans ce moment-là, et il leur manquait cette belle couleur de paille qu'ont les oignons importés. — Les oignons étaient trop gros pour se bien conserver dans des caisses comparables à celles des oignons importés. J'en avais planté de deux variétés: Les Prize Taker et les Gros Italiens blancs.

Le meilleur moyen de cultiver les oignons pour l'usage domestique là où les vers blancs sont plus spécialement destructifs, est de les cultiver dans de grands champs, cela dispose aussi du premier sarclage qui est toujours long et ennuyeux. — L'opinion généralement émise est que les oignons donnent de meilleurs résultats lorsqu'ils sont plantés d'année en année dans le même terrain. En ceci on fait erreur. — D'après mon expérience, un terrain bien en-

graisé, pulvérisé, et cultivé avec tout autre légume quelconque, fait tout aussi bien sinon mieux; parce que le sol blanc n'y fait pas autant de ravages dans le terrain nouvellement planté d'oignons que dans un terrain où il y en a déjà ou de plantés.

Voici la manière ordinaire de cultiver les oignons: — Le terrain est labouré et engraisé à l'automne. Au printemps nous hersons et pulvérisons bien le terrain. — Je me sers de la herse Acme et la crois la moillour; — pour semer je me sers d'un semoir Mathews, usant quatre livres de graines par arpent. — Les deux dernières saisons, j'ai donné le sarclage à faire par contrat, cinquante piastres par arpent pour les entretenir pour la saison. Le résultat moyen est de cent cinquante barils par arpent. J'en ai souvent récolté deux cents.

Les frais de la récolte se montent à :

4 lbs de graines à \$2 00 p. lb.	\$ 8.00
Engrais	25.00
Labour et herbage	2.00
Sarclage	50.00
Récolte	10.00
150 barils à 25c chaque	37.50
Emballage et vente au marché	10.00
Loyer du terrain	20.00
	\$162 50
Profits 150 barils d'oignons à \$1.75 chaque	262.50
	\$100.00

Les variétés desquelles on retire le plus de profit sont les "Rouge hâtif" (Early Red), "Grand rouge de Wethersfield", "Large Red Wethersfield", "Jaune de Danvers" (Yellow Danvers) et "Globe jaune de Danvers" (Yellow Globe Danvers). Dans les saisons sèches comme celle-ci il est préférable de laisser le terrain libre, ceci l'empêchera de fendre et prévient l'évaporation.

J'ai vu dans de petits jardins dépenser un temps précieux à arroser, quand ce temps aurait pu être employé bien plus profitablement à ameublir la surface du terrain.

Semez vos graines le plus tôt possible le printemps. Il n'y a presque jamais de crises dans les oignons semés en avril, par contre ceux semés à la fin de mai sont toujours sujets aux crises.

Il vaut mieux fertiliser un acre à fond qu'étendre la même quantité d'engrais sur un espace de deux acres, car il en coûte autant de sarcler et surveiller un acre dans un terrain pauvre que pour un acre dans un terrain riche, et vous pouvez récolter autant sur un acre bien engraisé que sur deux acres insuffisamment fertilisés.

Quelques-uns de mes voisins ont récolté de 1,000 à 1,500 barils d'oignons.

NOS ETABLES

RÈGLES PRATIQUES À SUIVRE DANS LEUR CONSTRUCTION

L'idée qui doit dominer, dans la construction des étables, c'est la commodité pour nourrir les vaches et en prendre soin.

Deux épaisseurs de planches, renfermant entre elles une couche de papier goudronné, rendent l'étable bien plus sèche et plus saine qu'un soubassement en pierre.

Une étable rectangulaire, avec deux rangs de vaches parallèles, et des passages en avant et en arrière, assez larges pour la circulation des voitures de fourrages ou de fumier, est ce qu'il y a de mieux.

Ménager un grand nombre de fenêtres, surtout sur le côté sud. Il faut beaucoup de lumière aux vaches.

L'étable doit être suffisamment bien construite pour que la température étant au dehors de 30 en dessous de 0 la gelée se fasse à peine sentir. Il ne faut pas qu'il soit assez chaud pour s'emplier de vapeurs lorsqu'on ouvre les portes.

Pour maintenir l'air pur, placer dans l'épaisseur des murs des ventilateurs qui prennent l'air, à différentes hauteurs dans l'étable, à partir de un pied ou deux au-dessus du plancher.

Choisir pour les vaches un système d'attache qui les tienne propres. Le système des montants est le plus répandu.

La plate forme des vaches doit avoir 4 à 5 pieds de large et être légèrement en pente vers l'égoût. L'égoût doit avoir 16 pouces de large et 6 pouces de profondeur. La crèche doit avoir 24 pouces de large, et le plancher pour distribuer la nourriture doit être de 6 pouces plus haut. Le plafond doit être à 6½ ou 7 pieds au-dessus du plancher.

Construire dans la grange où est située l'étable, à la portée de cette dernière, un bon silo; sous la grange il faut creuser une bonne cave à racines, à l'abri de la gelée, et à côté de l'étable, avec un abri, une fosse à fumier bien étanche qui puisse en recevoir et conserver les parties liquides aussi bien que les parties solides.

RÈGLES RELATIVES AU TRAVAIL A L'ÉTABLE

L'étable et les crèches doivent être tenues avec la plus grande propreté. Il faut employer beaucoup de litière: si elle est hachée, cela n'en vaut que mieux.

La rigole doit être parfaitement étanche. Il faut employer, pour absorber le surplus des liquides que la paille n'a pu absorber, des ouvrages de routes ou de fossés, de la cendre ou du charbon de terre tamisée, du bran de seigle.

Il faut à toute force donner aux vaches des heures régulières pour la traite et les repas, et s'arranger de manière à les déranger le moins souvent possible; ne jamais les maltraiter et leur donner chaque jour ce qu'elles peuvent désirer de sel. Un exercice modéré l'hiver, ne peut leur faire que du bien, et est à recommander pour les jeunes vaches et celles qui sont sèches. Cela coûte un peu plus de nourriture d'entretien, mais, au reste, on y gagne. Il faut faire travailler le taureau.

LE BÉTAIL CANADIEN

Mouvement du bétail en général depuis l'établissement de la colonie jusqu'à nos jours

Introduction du bétail canadien au pays — Sa prétendue disparition.

Le Canada a été colonisé par les Français qui y envoyèrent du bétail, dès avant 1665 (Ernest Gagnon causeur). Ces importations se renouvelèrent fréquemment jusqu'à la cession de la colonie aux Anglais.

Les ressemblances de notre petite vache canadienne avec la vache bretonne, nous autorise à croire que c'est de la Bretagne que nous vinrent nos bestiaux. En tout cas il est impossible qu'il nous soit venu, durant cette période, d'autre bétail que celui qui nous était envoyé par les Français. Pendant près d'un siècle et demi non seulement nos bestiaux conservent toute leur pureté de sang mais,

de plus, la consanguinité fut évidemment beaucoup pratiquée, et les caractères de la race devinrent de plus en plus fixes.

Arrive la cession; durant assez longtemps le pays s'occupe plutôt de politique que d'agriculture; les personnalités dirigeantes de la nation sont retournées en France; le peuple (le soldat-laboureur) seul resta avec le clergé, lequel est plus versé dans la direction des âmes, que dans celle de l'agriculture et de l'élevage des animaux. Il est donc raisonnable de penser, (considérant aussi les moyens limités, de tous les côtés), que ce n'est pas, chez nos compatriotes qui ont été importés les quelques têtes de bétail étranger, durant les 50 premières années du régime nouveau. M. Roddon, le président de la Société des éleveurs d'Ayrshires, nous informe, en effet, que ce sont les gouverneurs, les marchands, les armateurs, les cultivateurs (anglais probablement) qui les achètent des capitaines de navires qui, de temps en temps, en amènent (*for the use of passengers on the voyage*) pour l'utilité des passagers durant la traversée.

Ces importations de bétail étranger ont été peu nombreuses et peu considérables jusqu'en 1800. Depuis 1800 jusqu'à 1850, elles se répètent plus fréquemment, mais au seul profit des Anglais et de quelques riches Canadiens français.

D'ailleurs, l'agriculture est affreusement négligée, la routine est reine et maladroite, l'apathie est pire qu'elle n'a jamais été, le cultivateur canadien français voit avec plaisir ces quelques représentants des races bovines étrangères, il les admire, mais il n'en achète pas.

Pendant ce temps là, notre bétail canadien reste pur de tout alliage, au grand désespoir des soi-disant hommes de progrès, qui ont fait l'acquisition d'animaux étrangers.

De 1850 à 1854, la Chambre d'Agriculture, qui est composée d'Anglais et de Canadiens riches et bien intentionnés, mais peu renseignés sur le sujet, fait des efforts considérables pour répandre les Ayrshires et les Durhams. Il faut dire que tous les membres de cette chambre sont des éleveurs de l'une ou l'autre de ces races de bestiaux, et qu'en travaillant à leur dissémination ils travaillaient pour leurs propres intérêts. Mais j'admets volontiers que tous étaient sincères, et croyaient qu'en agissant ainsi ils travaillaient dans l'intérêt du pays. Heureusement que les choses n'étaient pas prêtes pour faire accepter ces idées de progrès. Il aurait fallu commencer par améliorer la culture, augmenter les rendements, cultiver les fourrages verts et les racines fourragères, et ensuite on aurait pu présenter le bétail étranger avec des chances de le voir adopter d'une manière générale.

Pendant ce temps là le cultivateur canadien reste apathique, routinier, néglige ses animaux, cultive exclusivement des graminées, et garde, grâce à ce concours de circonstances, son bétail dans toute sa pureté de sang.

Les races étrangères ont pris racine dans les environs des villes, dans les Cantons de l'Est, chez les Anglais, chez beaucoup de communautés, dans les écoles d'agriculture, chez un certain nombre de Canadiens de progrès, mais la masse des cultivateurs a gardé son bétail canadien.

Pourtant le Conseil d'Agriculture, qui, après 1867, avait remplacé la Chambre du même nom, faisait des efforts inouïs pour lui substituer les Ayrshires et les Durhams. Il alla jusqu'à décorer qu'il n'y avait plus de bétail canadien et qu'on ne don-

nerait de prix aux expositions qu'aux bestiaux de pure race (lirez Ayrshires et Durhams). Il onsoignait cette doctrine avec une telle persistance que, chose curieuse, elle finit par être acceptée comme une vérité incontestable. A tel point que le bétail canadien était considéré comme détruit et que, en 1882 ou 83, ce même Conseil nommait une commission chargée d'aller visiter l'île aux Coudres, pour voir s'il n'y restait pas encore quelques animaux de cette race.

Disparu en 1882, cette race d'animaux qui, durant 150 ans (régime français) est forcément restée isolée de tout contact avec d'autre sang; qui, durant ce long espace, a été soumise à la consanguinité; qui a été dans des conditions absolument analogues à celles dans lesquelles la race jersey a dû se renommer universelle de race la plus pure du monde; disparue cette race, alors que la guerre, la politique, le manque d'instruction agricole, la routine, la défiance des nationaux, tout enfin, durant les 90 ou 100 premières années du régime anglais, contribuait à la conserver pure, au moins chez les 99/100 de la population; disparue, cette race qui restait, durant encore 50 ans, la seule à la portée du cultivateur. Oui, elle était disparue; il n'en restait plus nulle part, pas même à l'île aux Coudres. La nouvelle de sa disparition entière, absolue, fut annoncée officiellement à tout le pays par le Conseil d'Agriculture. Quand on songe à cela, maintenant, on crève de rire, et celui qui dirait ces choses dans 20 ans d'ici, passerait pour un fou ou un fanatique.

J'ai sous les yeux un discours de M. Roddon, que j'ai cité plus haut, prononcé en 1883. Parlant du bétail canadien, ce monsieur s'exprime ainsi: "De 1630 à 1650, les messieurs du clergé, et d'autres personnes importèrent du bétail laitier, que l'on appelle le bétail canadien, dont il reste peu (s'il en reste) de sujets de pur sang."

Ceci se passait il y a 12 ans.

J. A. COURURE, M. D.

(A Continuer)

CONSERVATION DES FRUITS

PAR LES VAPEURS DE L'ALCOOL

Dans un extrait des travaux de la société centrale d'agriculture du département de la Seine Inférieure, nous lisons ce qui suit:

"La Société nationale d'agriculture s'est occupée récemment de la question si importante de la conservation des fruits. Sur les conseils de monsieur Tisserand, directeur de l'Agriculture, MM. Nadot et Petit, directeurs de l'École et du Laboratoire de l'École d'Agriculture de Versailles, ont entrepris une série de recherches à ce sujet.

M. Petit a remarqué qu'en maintenant les fruits, le raisin par exemple, dans un endroit clos où se répandaient des vapeurs d'alcool les fruits se conservaient.

Le 31 octobre 1894, c'est-à-dire, à une époque très tardive, des raisins de chasselas étaient cueillis et placés dans une cave fermée aussi bien que possible par une simple porte de bois. Dans la cave on mettait un bocal renfermant 100 centimètres cubes d'alcool, (soit 4 onces d'alcool) les raisins étaient déposés sur des trisures de bois, dans deux autres caves identiques, l'une fermée, l'autre ouverte, mais où il n'y avait pas d'alcool, on disposait de même des

raisins. La température de ces caves était de 46 à 50 degrés Far.

Le 20 novembre, dans la cave ouverte et dans la cave fermée où il n'y avait pas ou de vapeurs alcooliques, les raisins étaient gâtés, pourris, tandis que dans la cave où l'on avait placé de l'alcool les raisins étaient de toute beauté, totalement dépourvus de moisissures.

Le 7 décembre, ces raisins avaient encore une très belle apparence; dégustés par des âmes connaisseuses, ils ont été trouvés exquis, ayant toute leur saveur.

Ce procédé, dit M. Tisserand, est, on le voit, des plus simples, il peut s'appliquer partout et ne demande pas de constructions spéciales et coûteuses. Il suffit d'un local à température uniforme et assez basse.

Une précaution qu'il ne faudrait pas oublier, c'est de ne pas pénétrer dans un local rempli de vapeur d'alcool avec une lampe allumée, avant d'aérer le local, sinon, une explosion serait à craindre.

LE DANEMARK ET LA PRODUCTION DU LAIT

Les journaux français publient un discours que monsieur Tisserand, directeur de l'Agriculture, a prononcé dernièrement sur ce sujet, dans lequel il constate:

1°—Que le Danemark possède près de 1,700,000 têtes de bétail; qu'il a 1,000,000 de vaches laitières et qu'il exporte pour \$25,000,000, de beurre. Puis il ajoute:

"Le Danemark nourrit actuellement avec ses produits de laiterie 411,000 porcs. La Normandie 332,000 seulement.

"Comment le Danemark est-il arrivé à ce développement? C'est en apportant tous ses soins au perfectionnement de son bétail, au double point de vue de la conformation, et des aptitudes laitières. Il a créé un Herdbook dans lequel les animaux ne sont inscrits que s'ils sont reconnus purs de race et après avoir fait leurs preuves.

"Tout animal qui n'est pas parfait de forme et ne présente pas d'excellentes qualités laitières est rigoureusement exclu de la reproduction; aussi de génération en génération les défauts s'atténuent, les qualités laitières augmentent et se fixent, les bêtes inférieures deviennent de plus en plus rares et celles de bonne qualité se multiplient.

Les éleveurs danois, d'un autre côté, sont pénétrés de cette idée que la condition essentielle de l'amélioration, sans laquelle les meilleures méthodes de sélection ne produisent que des effets lents et insuffisants, consiste dans une alimentation variée, substantielle et régulière—pour cela ils ont non seulement modifié leurs cultures fourragères, mais ils les font copieusement; leurs fourrages sont devenus de la sorte plus abondants et surtout plus nutritifs.

"Ayant constaté que les prés et herbages fumés au superphosphate de chaux fournissent une nourriture non seulement plus abondante mais donnée aux vaches un lait beaucoup plus riche en beurre, ils importent aujourd'hui des masses considérables (plus de 80 millions de kilos) de ce puissant engrais et on applique sur tous leurs herbages. Ce n'est pas tout, les cultivateurs danois font de grosses acquisitions de sons, de tourteaux qui accroissent d'autant leurs ressources alimentaires. Ils arrivent ainsi à alimenter copieusement leurs bestiaux qui, en

toutes saisons et à tout âge, reçoivent une nourriture égale, substantielle et variée.

" Arrivant de la sorte à avoir plus de lait, ils ont voulu en tirer plus de produits que par le passé et à en améliorer surtout la qualité, car sur le marché universel d'est la qualité qui est recherchée et acquiert des prix rémunérateurs. La marchandise ordinaire seule est délaissée.

" Ils ont amélioré considérablement leurs procédés de fabrication de beurre et de fromage, ils ont transformé leur outillage, fait des Sociétés coopératives, ils se sont mis à faire du lait stérilisé qui, rendu inaltérable, est devenu facile à exporter aux plus grandes distances; ils sont arrivés enfin à tirer un excellent parti des sous-produits et déchets de laiterie et peuvent engraisser un nombre considérable de porcs.

" C'est en opérant comme les Danois que les éleveurs normands arriveront à des résultats au moins égaux. Imitz-les avec soin, messieurs. Nourrissez convenablement et régulièrement vos animaux; rappelez-vous toujours que, si bien nourrir coûte cher, mal nourrir coûte encore plus cher.

" Nourrissez surtout bien dans le jeune âge, car de la bonne alimentation dans cette période de la vie dépend la puissance d'assimilation et de production de la machine animale. Fumez bien vos terres; répandez surtout sur vos herbages des phosphates de chaux, et vous augmenterez, à la fois, vos ressources alimentaires et la qualité de vos fourrages.

" Ce n'est pas tout, messieurs, d'avoir des fourrages, il faut bien les utiliser. Combien n'y a-t-il pas, malheureusement, de denrées qui se perdent dans les exploitations rurales, alors que bien employées elles donneraient la possibilité d'élever plus d'animaux.

" En réalisant ces progrès, vous augmenterez votre production de lait, de beurre et de fromage, et vous accrotrez encore leurs qualités.

SYNDICAT CENTRAL

DES

AGRICULTEURS DU CANADA,

30, rue St-Jacques, Montréal.

Président honoraire: Sa Grandeur Mgr Charles Edouard Fabre, archevêque de Montréal.

Président: L'Hon J. J. Ross, président du Sénat, Ottawa.

Gérant: W. A. Wayland.

Le Syndicat, par ses relations avec les meilleurs éleveurs au Canada, peut fournir aux Coreoles Agricoles et aux cultivateurs tous les animaux de race dont ils peuvent avoir besoin; Moutons Cotswold, Leicester, Lincoln, Shropshire, Oxford Down, etc.; cochons: Berkshire, Yorkshire, Tamworth, Chester White, Essex, Suffolk, &c. Il peut aussi fournir des presses à foin, des incubateurs et toutes sortes d'instruments aratoires, à des prix défiant toute compétition. Si vous avez besoin d'engrais, achetez-les par notre entremise; nous vous ferons gagner de forts escomptes.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

Bureau: 23, rue St-Louis, Québec

Président: Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire-général: F. Audot, N. P. Trésorier: P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture nous transformeront votre profit en ne transigeant que par notre entremise!

Le syndicat peut actuellement acheter pour vous:

Cochons: Chesters, Berkshires, Yorkshires, etc., etc.

Bœufs: Canadiens, Ayrshires, Jerseys, Durhams, etc., etc.

Moutons: Shropshires, Lincolns, Oxford, Cotswolds, etc., etc.

Engrais artificiels et instruments aratoires de toutes sortes.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin. Toutes difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

NOTES SPECIALES.

C'est avec plaisir que nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de la Bain Bros. Manufacturing Co., Ltd. de Brantford. Cette maison est l'une des plus importantes en Canada pour la manufacture de Wagons et de Sleighs pour l'usage de la ferme et pour le transport du fret. Leurs wagons sont bien connus dans tout le Dominion de l'Atlantique au Pacifique et la grande augmentation qui se fait sentir chaque année dans leurs ventes démontre leur popularité chez nos agriculteurs. Ils sont faits avec les meilleurs matériaux, bien finis et donnent pleine satisfaction à ce que qui s'en servent. Leur manufacture contient tout ce qu'il y a de plus nouveau en fait de machines pour la construction de wagons, sleighs, etc., et seuls les ouvriers de première classe y sont employés, aussi, la conséquence est que toute voiture portant le nom de BAIN est reconnue partout comme la meilleure de ce genre. Depuis ayant acheté l'établissement de la Bain Wagon Co. Ltd. de Woodstock, leur capacité de construction se trouve considérablement augmentée par cette nouvelle addition. Leurs voitures ont été exposées à toutes les principales expositions et présentaient un magnifique coup d'œil comme nouveautés dans l'art de construction, surtout le Bain Holley Patent Low Down Wagon si admiré aux expositions de l'année dernière. Les agriculteurs feraient bien de voir ce qu'on appelle le Grand Succès du Siècle dans la construction du Wagon "Le Wagon Bain." La Cie Massey-Harris est agent pour la province de Québec.

M. James H. Lloyd a entrepris l'élevage des porcs de race Suffolk en outre des Yorkshire et Berkshires avec les quels il a bien réussi. Ses troupeaux ont remporté cette année 13 prix sur 14 à l'Exposition de Montréal. M. Lloyd a récemment fait l'achat de deux nouveaux verrats qui sont destinés à augmenter encore la valeur de ses animaux. Comme vous pouvez le voir par son annonce, M. Lloyd a quelques animaux prêts pour l'expédition à des prix appropriés aux temps.

La consommation guérie. Un vieux médecin russe, ayant reçu d'un missionnaire des Indes Orientales la formule d'un remède simple et végétal pour la guérison rapide et permanente de la consommation, la bronchite, la tuberculose, et toutes les Affections des Poumons et de la Gorge, et qui guérit radicalement la Diphtérie Nerveuse et toutes les Maladies Nerveuses, après avoir éprouvé ses remarquables effets curatifs dans des milliers de cas, trouve que c'est son devoir de le faire connaître sans retard. Possédé par le désir de soulager les souffrants de l'humanité, il se fera gratuitement à ceux qui le désireront, cette recette en Allemand, Français ou Anglais, avec instruction pour la préparer et l'employer. Envoyez par la poste un timbre et votre adresse. Mentions ce journal. W. A. NOYES, 830 Powers Block, New-York, N.Y.



Est le meilleur pour l'usage de la buanderie. Il est parfaitement sec et blanc, et ne contient pas de chaux. On peut faire du meilleur Beurre et du meilleur Fromage en faisant usage de ce SEL qu'avec nul autre. CELA VOUS PAYE d'on faire usage.

Windsor Salt Works, - Windsor, Ont. 5 95-121

Les Hév. Pères Trappistes, Oka, Que. Établissement religieux et agricole, ligé le 1. congrégants, pensionnaires et visiteurs. Ferme modèle, école d'agriculture et d'horticulture, kiosques, bêtes à cornes et cochons de race Française, Bœuf de Saint, Beurre, Cidre, échange de fruits et de légumes, Vigne, vignes, vins de messe et vins de table, arbres fruitiers et d'ornement de toutes sortes et papilliers. Un demande quelques agents responsables. S'adresser au Hév. Père Supérieur, Oka, Que. 12 95 31

PEPINETTES d'arbres fruitiers de Helderleigh pour la campagne.

On demande de bons agents pour vendre la ligne de arbres fruitiers et d'ornement vigoureux. Prix appropriés au temps. Nos conditions sont faciles vu que nous n'achetons pas les arbres que nous vendons, mais que nous les cultivons nous-mêmes. Adresse, E. D. SMITH, Prop. Winona, Ont. 13-95 121

PUPITRES D'ECOLE

Fourniture pour Ecoles, Eglises, Bureaux et Hôtels. Magasin des fournitures pour Banques, Bureaux, Palais de Justice et Pharmacies. Catalogue gratuit. The Canadian Office & School Furniture Co., Ltd. Preston, Ont. 12-95 12

FOIN DEMANDÉ par G. CALDWELL & CO. Marchands à commission. DR POIN, DE FAILLER et d'OLIVAIN, 96 Front St. East, Toronto. Références, Canadian Bank of Commerce, Market Branch, Toronto. 12-95 1

Bétail Ayrshire. Importé de l'étranger dans le pays. Le taureau Silver King, un pur sang importé et obtenu au premier prix dans les principales expositions de Canada comme chef de troupeau. Tout le bétail est offert en vente. Pour plus de détail et pour les prix vouloir bien s'adresser à Duncan McLaughlan, Petite Côte, près Montréal, Qué. 5 95-121

OFFRE SPECIALE pour décembre. - Les Farm - Taureaux Jersey propres pour le service. Jeunes vaches et génisses pleines. Tous animaux garantis et de la famille St. Lambert. 20 p. 100 d'escompte sur tous les animaux achetés en 1911. Ce troupeau ne peut être surpassé pour la qualité du beurre. Venez voir ou écrivez à E. PHELPS BALL, 5 95-131, Les Farm, Rock Island, P.Q.

TAUREAU AYRSHIRE A VENDRE. - Le taureau à vendre, élevé par Daniel Denning Williams, de même troupeau que Tom Brown, fameux pour les prix remportés à l'Exposition universelle de Chicago. Les animaux Byrke ont toujours remporté les premiers prix aux expositions locales les plus renommées. Pour informations écrire à 12-95 1 W. Owens, Westmount, Qué.

Ayrshires. Ayrshires. De 1895 à 1896, j'ai importé d'Essex les 12 meilleurs Ayrshires pour la production du lait et du beurre qu'il fut possible de trouver en Essex. Jamais plus haut prix n'a été payé pour des animaux de cette race. Ils forment sans contredit le plus beau troupeau qui existe soit au Canada ou aux Etats-Unis et vant comme beauté et qualité, les premiers troupeaux d'Essex. Ecrivez pour plus amples détails, ou venez les voir et juger par vous-mêmes. Oignons de bœuf (race de choix, importés) à vendre Maple Grove Ayrshire Stock Farm, LYN, Ont., (Ligne de G. T.) B. G. STRACY, Eleveur et Importateur 12-95-121

THE LAING PACKING CO. Limited. Embaquetiers de Porc et de Bœuf. Bureau, 839 et 841 rue St-Catherine. Atelier d'emballage, 95 à 111 rue Parthenais. Bouchers, Abattoirs de l'Est, à proximité de la rue de la Paix. Achetours de Porcs vivants et de bétail 5 95-121

PREMIER PRIX - Comme meilleur troupeau Ayrshire pur-sang de la Palustrade. Résultats de l'année 1895: 6 prix dont 1er les 11 semaines, ainsi que des médailles d'or argent et bronze Montréal, Toronto, London, Ottawa. On a obtenu au concours de la race la plus grande et la plus belle. Les animaux expédiés sont en tous points parfaits. Dressez votre commande; nous expédions tous les jours. Aussi, deux des meilleurs jeunes taureaux Jersey qui existent au Canada. JAMES DRUMMOND ET FILS, 1-45-121, Petite Côte, près Montréal, P.Q.

Ferme Isaleigh Grange,

Danville, P.Q. Offre en vente durant ce mois, un choix de grands Cochons YORKSHIRE, qui n'ont pas de rivaux au Canada. Prix raisonnables. Les animaux expédiés sont en tous points parfaits. Dressez votre commande; nous expédions tous les jours. Aussi, deux des meilleurs jeunes taureaux Jersey qui existent au Canada. T. D. McCALLUM, GAZART, Danville, Que. 5 95 121

MOUTONS "LEICESTER"

de l'année 1895, dont les parents ont été choisis dans les meilleurs troupeaux de Haut-Canada, et renommés pour la quantité et la qualité de leur laine. Prix, à l'automne: \$10 chaque.

COCHONS "YORKSHIRE"

de la grande race améliorée, remontant tous par leur généalogie à des parents importés d'Angleterre, d'Essex et d'Irlande. Prix, \$7.50 chacun ou \$14 le couple; pour un plus grand nombre, s'adresser au concessionnaire. Les prix ci-dessus comprennent les certificats de généalogie et d'inscriptions aux livres de généalogie de la Province de Québec, ainsi l'emballage et la livraison aux abattoirs ou aux bûchers, etc. Des circulaires donnant toutes les informations voulues sur ces races, seront envoyées à tous ceux qui en feront la demande. S'adresser à GODFRUI BEAUDET, Valleyfield, P.Q. 3 95 121

G. M. HARRIS, Eleveur et importateur de Cochons Yorkshire, Grande-race améliorée.

A la fin de mon troupeau qui est un des meilleurs, se trouvent deux verrats importés. Je donne la généalogie enregistrée de chaque animal. Ecrivez pour les voir et venez voir mon troupeau.

Tous renseignements demandés par écrit, soit en anglais ou en français, seront remis et répondus avec plaisir. HOWE & COE 4-36-121

Yorkshires, Berkshires et Suffolk améliorés - Beaux animaux de tous les âges prêts pour l'expédition. Quelques portées de 4 mois. Aussi, quelques belles, ayant remporté des prix, et de très bon marché. Correspondance sollicitée. James H. Lloyd, St-John, Qué. 12 95-121

Ingleside Herefords.

Le plus grand troupeau au Canada de cette race d'animaux et renommés pour la qualité et la quantité de viande qu'ils fournissent.

JEUNES TAUREAUX DE CHOIX A VENDRE - SPECIALITE: - Cochons Yorkshire et Tamworth Améliorés.

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

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

1864. HILLHURST FARM. 1894. CHEVAUX DE CARROSSE.

Berlines Shortborn et Aberdon-Angus, Moutons Shropshire et Dorset-Horn.

M. H. COCHRANE, 8 95 HILLHURST STATION, P. Q.

C. de l'Est. - séjour des Ayrshires. Aux Coreoles Agricoles et aux éleveurs de Bétail Ayrshire par tous.

A. McCALLUM & FILS offrent en vente 2 magnifiques taureaux âgés de 2 ans, dont l'un engendré par le célèbre "Golden Gander" de Robertson et l'autre par le fameux "Duke of Rothesay." 2 veaux d'un an par leur taureau importé "Baron Bantrew." Ces veaux ont remporté le 1er prix en 1894. Ces veaux descendent de vaches laitières de très classe d'un pur sang et de pureté de bœuf. Faites application au plus tôt. 1-35-121 A. McCALLUM & FILS, Danville, Q.

A VENDRE. - Animaux Canadiens et Jerseys-Canadiens.

Provenant d'un troupeau ayant donné CINQUANTE PRIZES (50) FAIR TEST pendant l'année 1894-1895 à la bucherie. S'adresser: M. le curé de West-Shefford, P. Q.

