

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

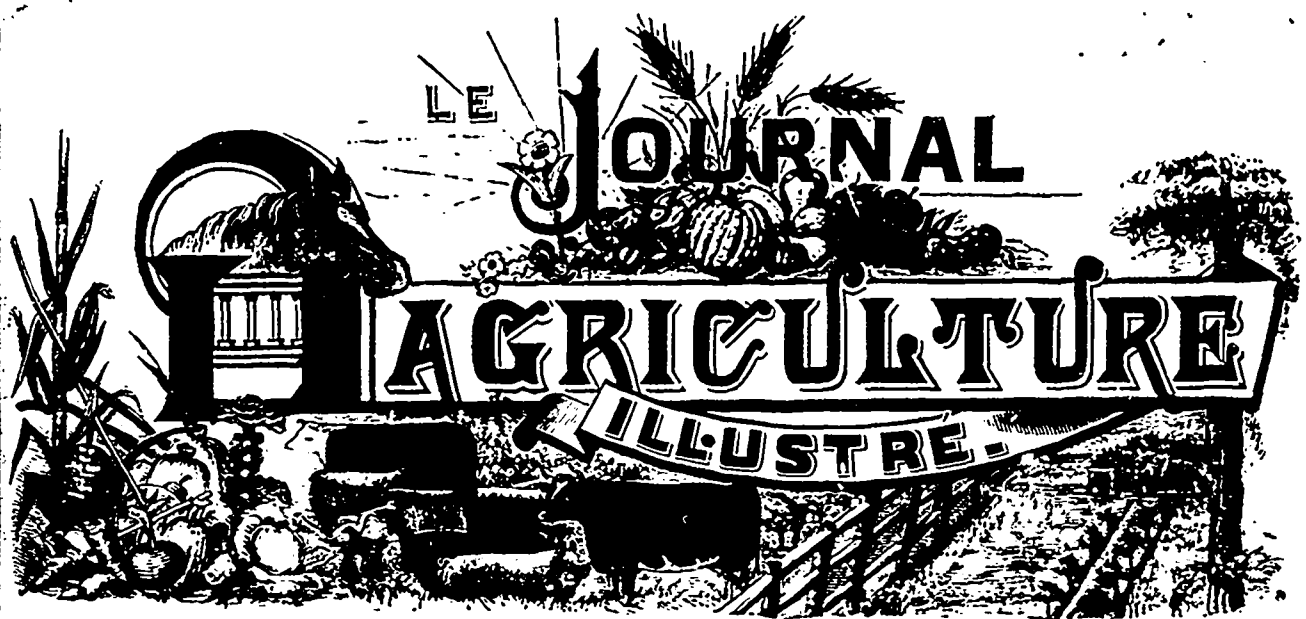
- Coloured covers/
Couverture de couleur
- Covers damaged/
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing/
Le titre de couverture manque
- Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material/
Relié avec d'autres documents
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure
- Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

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

- Coloured pages/
Pages de couleur
- Pages damaged/
Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached/
Pages détachées
- Showthrough/
Transparence
- Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression
- Continuous pagination/
Pagination continue
- Includes index(es)/
Comprend un (des) index
- Title on header taken from:/
Le titre de l'en-tête provient:
- Title page of issue/
Page de titre de la livraison
- Caption of issue/
Titre de départ de la livraison
- Masthead/
Générique (périodiques) de la livraison

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

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



Publié pour le Département de l'Agriculture de la Province de Québec, par Eusèbe Senecal & Fils, Montréal.

Vol. VIII. No 4.

MONTREAL, AVRIL 1885.

{ Un an \$1.00
payable d'avance

TABLE DES MATIÈRES.

Fabricant de beurre.....	49
M. Barré et l'industrie laitière.....	49
Conv. de la société d'ind. laitière, tenue à Québec le 11 mars 1885.....	51
Comment on fait un pâturage.....	53
A propos de pommes de terre.....	54
Nos gravures.....	51
Soin des truies pleines.....	54
Noms des fleurs et leurs synonymes.....	55
Négondo (Brable à Giguères).....	58
Cote des fruits américains et canadiens sur le marché de Londres.....	58
Les canards.....	58
Appareil pour arracher les poteaux, piquets, etc.....	59
Société d'apiculture.....	60
Culture raisonnée des abeilles.....	60
Quatre histoires intéressantes.....	62
Unités métriques internationales.....	62
Bibliographie.—Cream raising.....	63
Béliers cotswolds à vendre.....	63
Correspondance.—Flux d'urine—Pousse.....	63
La luzerne.—Puits artésiens.....	64
Écho des cercles.—Cercle de Saint-Casimir.....	64

Fabricant de beurre.

Nous avons devant nous le certificat de M. Saül Côté, fabricant de beurre diplômé de l'école de beurrierie existant ci-devant à Sainte-Marie de Beauce, à l'effet que N. Adhémar Charron, de Saint-Sébastien d'Iberville, a travaillé avec lui pendant la saison dernière à la fabrication du beurre, par la machine centrifuge etc., dans cette paroisse, et M. Côté certifie qu'il croit M. Charron capable de diriger une semblable fabrique.

Les personnes qui seraient désireuses de se procurer les services d'un autre fabricant de première classe, pourront le faire en s'adressant à nous.

M. BARRÉ ET L'INDUSTRIE LAITIÈRE.

Je constate que M. Barré, sous prétexte d'intérêt public, s'est armé en guerre contre une certaine classe de fabricants de fromage. Il inonde littéralement les principaux journaux de cette province de sa prose, sous diverses rubriques : "M. Barnard et l'industrie laitière ;"—"M. Barnard et l'agriculture ;"—"Avis aux fabricants de beurre ;"—"Avis aux fabricants de fromage ;"—"Avis aux cultivateurs ;"—etc., etc. Comme M. Barré ne s'en prend pas seulement à

quelques fabricants, mais qu'il est en train, toujours dans l'intérêt public, de démolir le directeur de l'agriculture, il faut bien que celui-ci rencontre ce géant de l'industrie.

M. Barré accuse carrément le directeur de l'agriculture de travailler sans cesse, et depuis plusieurs années, à la ruine de l'industrie laitière. Ce pauvre directeur, qui lui s'était imaginé travailler sans relâche au succès de cette industrie !

Mais avant de discuter le sujet très important de l'avenir de l'industrie laitière, il faut un peu voir ce qu'est M. Barré.

En 1879, autant que je me le rappelle, le directeur de l'agriculture de cette province, qui déjà s'occupait d'industrie laitière, depuis plusieurs années, avait, sur invitation particulière, pris la parole dans une convention de l'industrie laitière des fabricants d'Ontario Est, à Ottawa. Après cette séance, un étranger vint le féliciter, et le consulter sur son avenir. C'était M. Barré lui-même. Il était sans situation, etc., etc. Bref, je lui conseillai d'étudier la fabrication du beurre et du fromage, et je lui dis où aller pour faire son apprentissage. Je m'étais fait, paraît-il, un ami reconnaissant. Très souvent, après cela, je fus de nouveau consulté par cet homme très dévoué, et enfin après plusieurs efforts de bonne volonté de la part du directeur de l'agriculture, celui-ci procura à M. Barré, en 1880-81, les moyens d'aller finir son apprentissage de fabricant de beurre au Danemark.

A cette même époque, le directeur de l'agriculture fit consentir le gouvernement à aider à la création d'une école d'industrie laitière dans le comté de Kamouraska. Le beurre de ce district était alors coté sur nos marchés à un bas prix humilant, et aucune fromagerie n'avait pénétré jusque-là. Ce ne fut pas une petite entreprise ! Le gouvernement donnait \$800 par année, en tout et partout. C'était le prix du salaire du fabricant instructeur qui, de son côté, prenait la moitié des risques de l'entreprise. Les promoteurs s'engageaient à monter une fabrique combinée, pour la fabrication du meilleur fromage gras, et, en même temps, pour la production du beurre et l'utilisation la plus profitable à donner au lait écoulé. On fondait là, bien modestement, la première école du genre dans l'Amérique du Nord, et le gouvernement exigeait qu'elle fût autant que possible, modèle. Les promoteurs s'engageaient de plus à donner la pension et l'instruction gratuite-

ment, à au moins cinq élèves à la fois. O'était, de la part des promoteurs, une entreprise patriotique par excellence, et particulièrement difficile.

A cette époque, la fabrication du fromage sortait péniblement d'une crise ruineuse, qui avait fait fermer la moitié des fabriques du pays, pourtant toutes nouvelles alors, puisque la première datait de 1872, dans la partie française de notre province. Et cette crise était due, sans aucun doute, au manque de connaissances des fromagers et à la production, en conséquence, d'une énorme proportion de mauvais fromage.

L'entreprise était donc d'une utilité publique incontestable. Mais les difficultés n'en étaient que plus grandes. Une de ces difficultés était de trouver un instructeur modèle, en tous points. Une autre était de monter l'entreprise de manière à assurer toujours, aux cultivateurs, un prix convenable pour leur lait; et pour les promoteurs, un rendement légitime pour leurs capitaux.

Dans ces circonstances, le directeur de l'agriculture, qui portait le fardeau d'une grande responsabilité, s'était adressé aux meilleures autorités sur la question, dans Ontario, après avoir assisté pendant quatre années consécutives à toutes les conventions annuelles des deux sociétés d'industrie laitière dans la province sœur. Après mûre réflexion, il accepta les conseils de M. Derbyshire, de Brockville, alors, comme aujourd'hui, président de l'association des fabricants de beurre et de fromage d'Ontario Est. A la haute position que M. Derbyshire occupait dans la société, et qu'il occupe encore, se joignait l'avantage de représenter, à Ontario, une des plus grandes maisons du commerce de beurre et de fromage de Montréal.

M. Derbyshire nous conseilla d'adopter le système combiné, alors nouveau, qui permet en tous temps, de suivre les cours des marchés et de produire dans la même fabrique l'article que le commerce paie le plus cher, — soit le fromage gras seul, soit le beurre seul, soit le beurre et le fromage partiellement écramé.

De plus M. Derbyshire nous choisit lui-même celui qui, à son dire, était le meilleur instructeur et fabricant qu'il eût encore rencontré, et il connaissait tous ceux qui étaient le plus en vue, dans l'Amérique du Nord tout entière, à cause des besoins des conventions, où l'on cherchait chaque année, à trouver et à amener des États-Unis les hommes les plus en état de donner de bons et utiles conseils aux praticiens du Canada. Le choix de M. Derbyshire tomba sur M. Jocelyn, un fabricant de beurre et de fromage américain, qu'il recommanda de la manière la plus forte comme fabricant instructeur.

Revenons maintenant à M. Barré, notre apprenti de 1879, qui avait sollicité et obtenu un peu d'aide afin de lui permettre de passer quelques mois au Denmark et de devenir un fabricant de beurre capable de rendre service au pays. Avant de partir du Canada, le gouvernement lui avait payé, d'un seul coup, la somme qu'il avait sollicitée pour son voyage; M. Barré se chargeant de payer lui-même la balance de ses frais, vu qu'il serait le premier à profiter des connaissances acquises.

Il y avait à peine deux mois que M. Barré était parti qu'il tira à vue sur moi personnellement, non pas sur le directeur de l'agriculture s'il vous plaît, et pour une somme assez ronde; cela, sans aucune autorisation quelconque de ma part, et sans un mot d'avis préalable. Je payai; mais j'informai aussitôt M. Barré de ne pas recommencer. Il m'écrivit force excuses. il était à bout de tout, en pays étranger, et ce qui plus est, il fallait à tout prix lui venir de nouveau en aide.

Dans cette situation embarrassante, notre pauvre directeur de l'agriculture s'adressa de nouveau au gouvernement, en faveur de M. Barré. Après bien des épreuves, il parvint à obtenir que M. Barré fût nommé l'assistant de M. Jocelyn,

comme celui-ci ne comprenait pas un mot de français et que les questions spéciales de fabrication arrivaient de tout côté. Une avance fut donc faite à M. Barré, pour lui permettre de revenir au pays. J'informai, personnellement, M. Barré de tout ce qui précède, au sujet de M. Jocelyn etc, et du succès de mes démarches en faveur de son assistant. Sa réponse est typique. Elle mérite d'être encadrée, sans aucun doute. En voici une partie, moins cependant les fautes d'orthographe.

Mon cher Monsieur, — J'ai reçu votre lettre du 9 mars aujourd'hui. Je vous remercie de ce que vous avez fait pour moi. Je suis satisfait de ma position quoique le salaire qu'on m'accorde soit médiocre, il y a un commencement partout, mais il faudra que le gouvernement hausse les penates l'année prochaine s'il veut que je continue à travailler pour mon pays, car outre la fabrication du beurre il y a une foule de questions auxiliaires comme la tenue, l'élevage et l'amélioration de nos vaches laitières dont je m'occupe. Je pige partout. On m'a surnommé au Denmark: *Le Diable Américain*; ce n'est pas un nom très poétique mais il faut bien l'endurer. Je puis à présent traduire passablement le danois et en ce qui concerne la littérature danoise il n'y a plus rien à mon épreuve. VOTRE MONSIEUR JOCELYN N'A QU'À BIEN SE TENIR. J'AI BIEN PEUR QUE SON ASSISTANT LUI MONTE SUR LES ÉPAULES AVANT LONGTEMPS. JE FAIS ACTUELLEMENT DU FROMAGE ÉCRÉMÉ AVEC DU LAIT ÉCRÉMÉ À ZÉRO DEGRÉ PENDANT 24 HEURES, UN FROMAGE QUI FERAIT LA BARBE À BEAUCOUP DE FROMAGE GRAS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC, ET JE ME FAIS FORT DE POUVOIR FAIRE DE MEILLEUR BEURRE QUE LUI. J'aurai toujours un avantage sur lui, je suis l'anglais comme lui, je suis le français et je saurai aussi le danois quand je partirai de Copenhague assez pour suivre le progrès de la laiterie en Denmark.

Mais il y a quelque chose dont il faut s'occuper immédiatement, c'est la question d'argent. Je suis rendu à bout et si vous ne m'avez pas déjà envoyé d'argent quand vous aurez reçu cette lettre, voyez à cela immédiatement, et non par lettre cela prendrait trop de temps, mais par télégraphe. Télégraphiez ou faites télégraphier la banque avec laquelle vous faites affaires, à la *Private Banken* de Copenhague de me payer l'argent que vous devez m'envoyer, car sachez bien que d'aujourd'hui mon ouvrage est complètement arrêté. J'ai appris tout ce qu'il y a à apprendre où je suis et je ne puis bouger faute d'argent: je suis même endetté, cela est grave, quand mon temps est si précieux; je serais prêt à partir du Denmark dans une dizaine de jours si j'avais de l'argent qui me permettrait de continuer les recherches qu'il me reste à faire, et il faut que je pense à retourner au pays. Je voudrais y être le premier de juin, cependant il me faut passer par la France et l'Angleterre. Je suis dans une triste position et si j'avais cru que la chose prendrait tant de temps j'aurais pu avoir de l'argent plus tôt de ma famille. Enfin je compte que vous ferez le plus de diligence possible; il ne faut pas attendre les appoints du gouvernement car je resterais ici jusqu'au jugement dernier. *Ils sont trop lents pour moi.*

S. M. BARRÉ

On est prié de remarquer, entre autres choses étonnantes, que M. Barré n'était arrivé au Denmark que quelques semaines avant que "la littérature danoise n'eût plus rien à son épreuve; qu'en arrivant, il ne connaissait pas même l'alphabet danois; que son éducation n'était pas du tout ce qui s'appelle classique; et que, jusque là, il n'avait jamais entendu parler de M. Jocelyn de sa vie! — Cependant, il se sentait déjà bien meilleur fabricant de beurre et de fromage que lui! surtout, il faisait alors, après six semaines d'apprentissage, avec du lait complètement écramé, un meilleur fromage que beaucoup de fromages gras fabriqués dans notre province!!!

La fabrique de St-Denis s'ouvrit en juin 1881. M. Barré arriva d'Europe juste à temps pour en voir l'ouverture, sous des circonstances exceptionnellement difficiles. Comme toujours, surtout dans les meilleures entreprises, les premiers pas coûtent cher; les capitalistes et tous les intéressés sont craintifs; enfin les difficultés étaient innombrables. M. Barré profita d'une aussi belle occasion "de monter sur les épaules

de M. Jocelyn" et s'il n'y réussit pas, il put au moins jeter la plus grande perturbation au milieu de tous :—Chez les propriétaires, contre le fabricant étranger, contre son procédé, et contre le directeur de l'agriculture qui avait tout proposé ; chez les élèves, contre les propriétaires, contre le système de fabrication, etc ; enfin, chez les patrons, dont le lait serait perdu !—En un mot, dans quelques heures de séjour à St-Denis, notre *diable américain* avait fait son œuvre, en mettant tout le monde sans dessus dessous !

Mais M. Barré avait voulu monter trop vite sur les épaules de M. Jocelyn ! Le *diable américain* eut beau se livrer à toutes les diableries imaginables, après quatre années d'efforts il n'a pas empêché M. Jocelyn d'inspirer confiance dans son procédé à tous ceux qui l'ont étudié. M. Jocelyn a formé des jeunes gens, en bon nombre, qui sont aujourd'hui reconnus parmi les meilleures autorités sur les questions diverses d'industrie laitière. Les fabriques montées d'après les instructions de M. Jocelyn ont invariablement donné les meilleurs résultats, au point de faire rager les nombreux fabricants qui, faute de connaissances, font encore aujourd'hui du fromage avec du lait gras qui n'obtient pas un plus haut prix que le fromage écrémé fait par les élèves de M. Jocelyn. Les fabriques établies d'après le système Jocelyn donnent uniformément à leurs patrons de 12 à 20 % de plus que ne donnent la grande masse des fabriques de fromage gras de la province !

Si nos fabriques ordinaires ne donnent pas davantage, cela est dû au défaut de connaissances chez les fabricants, car il est indubitable que le fromage gras bien fait est plus riche que les meilleurs fromages écrémés. Personne n'a mieux prouvé cette vérité que les élèves de M. Jocelyn : M. Skaife, à la Baie du Febvre, qui a fabriqué le meilleur fromage gras qui se soit produit dans l'excellente fromagerie de M. Louis Blondin, et M. Painchaud, qui a étonné son monde à Louiseville, tant dans la fabrication du fromage gras, que du beurre et du fromage écrémés, à divers degrés.

En voilà assez long je crois sur M. Barré, qui ne s'est guère fait d'adeptes que je sache. Aussi, il n'ose plus se montrer aux réunions de la société d'industrie laitière, et pour cause. Je lui prédis que s'il ne se débarrasse pas, au plus tôt, de son jeune *diable américain*, cela lui jouera tant de tours, et de si mauvais, que personne ne reposera plus la moindre confiance en lui.

Je regrette cette mise en scène, particulièrement désagréable pour moi. Elle était nécessaire. Dans un prochain article je traiterai, au mérite, la question très intéressante de la fabrication du beurre et du fromage écrémé, comparée à la production du fromage gras.

ED. A. BARNARD.

Convention de la société d'industrie laitière, tenue à Québec le 11 mars 1885.

La société d'industrie laitière de la province de Québec a tenu à Québec, dans les édifices parlementaires, sa première convention pour l'année 1885, le mercredi 11 mars dernier, l'assistance était nombreuse et choisie. Au moins 400 personnes ont assisté aux deux séances principales qui ont eu lieu la première à 10 heures du matin, la seconde à 8 heures du soir. Parmi les personnes présentes on remarquait l'hon. premier ministre de la province de Québec, l'orateur de l'assemblée législative et le président du conseil législatif, la plupart des députés de la chambre locale et des conseillers législatifs, le président du conseil d'agriculture, plusieurs membres du clergé, entre autres les révérends messieurs L. Tremblay, directeur de l'école d'agriculture Ste-Anne, Michaud, procureur du collège Ste-Anne, Montminy, curé de St-Agapit de Beaurivage; Béliveau, curé de Ste-Ursule; Gérin, curé de St-Justin, Gouin, du séminaire de Québec, Provencher, Barolet,

curé de St-Paulin, etc., et des fabricants de beurre et de fromage de toutes les parties de la province. La société d'industrie laitière n'a certainement jamais eu une réunion aussi considérable ni aussi importante.

La séance a commencé par le discours d'ouverture de M. le Président, l'hon. M. de la Bruère. M. le Président, après avoir expliqué pourquoi la présente séance a lieu à Québec, s'est appliqué à démontrer le développement de l'industrie laitière pendant les dix dernières années, les grands profits qu'elle donne aux cultivateurs, et a fait un appel à la législature pour qu'elle seconde les efforts faits par la société, pour l'amélioration de l'agriculture en général et de l'industrie laitière en particulier. Le discours de M. le Président a été vivement applaudi.

M. l'abbé Montminy a ensuite fait une conférence sur l'utilité des cercles et des conférenciers agricoles en rapport avec l'agriculture et l'industrie laitière. Le conférencier, dont il serait oiseux de faire l'éloge, a trouvé moyen de faire de sa conférence un exposé complet et fidèle de la situation de l'agriculture dans la province de Québec à l'époque actuelle. Il a commencé par montrer ce qu'est l'organisation telle que l'a faite l'acte d'agriculture, puis il a démontré ce qu'elle a de défectueux, et enfin il a développé les moyens à prendre pour réformer ce qui est défectueux. C'est alors que l'habile conférencier est entré dans le vif de son sujet, qu'il a démontré par des arguments sans réplique que les cercles et les conférenciers agricoles sont la base de toute réforme dans notre système d'organisation agricole. Le programme de M. l'abbé se résume à ceci : création des cercles, nomination de conférenciers agricoles officiels, et distribution gratuite des journaux d'agriculture aux membres des cercles agricoles. Nous n'en dirons pas plus long sur le magnifique travail de M. Montminy vu que nous nous proposons de le publier *in extenso* pour le bénéfice de nos lecteurs.

M. le professeur Couture, médecin vétérinaire de la quarantaine de Lévis a succédé à M. l'abbé Montminy, et a traité au long la question de l'élevage du bétail au point de vue de l'industrie laitière. Après avoir établi d'une manière parfaitement claire la division du bétail en deux catégories distinctes, bétail pour la boucherie et bétail pour la laiterie, il a démontré qu'il faut éviter tout croisement entre les deux catégories, parce que l'une est l'ennemie de l'autre. Le bétail de boucherie, pour la société d'industrie laitière, voilà l'ennemi, a dit le savant conférencier. Poursuivant le développement de sa théorie, il a ensuite fait l'éloge de la vache canadienne, dont il a proclamé les grandes qualités pour la laiterie et il a indiqué les moyens d'améliorer le bétail pour la laiterie, non pas brusquement, ni à grands frais, mais sûrement et paisiblement, par la sélection judicieuse d'abord, puis par les bons soins. Dans la sélection, il a fait voir qu'il faut apporter autant de soin dans le choix des taureaux que dans celui des vaches et a terminé en assurant à l'assistance que si l'on veut faire cas de ses conseils qui ne sont pas des utopies, mais qui sont basés sur l'expérience des agronomes de tous les pays, dans dix ans les ressources agricoles de la province de Québec seront décuplées et cela par la salutaire influence exercée par la société d'industrie laitière de la province de Québec.

M. Barnard, après la conférence de M. Couture, a repris l'un des points traités par le conférencier et que j'ai oublié de mentionner plus haut, celui de la création d'un *herd book*, un livre de généalogie, pour la race canadienne. Pour démontrer que nous avons déjà un bon nombre d'animaux de la race bovine canadienne qui seraient dignes d'entrer au *herd book*. M. Barnard a donné la quantité de lait et de beurre fourni par diverses vaches canadiennes qui ont donné des rendements remarquables.

M. Louis Taché, secrétaire de la société, a alors donné lecture du rapport du professeur officiel de la société, M. Archambault,

rapport qui avait déjà été communiqué à la convention de St-Hyacinthe, en novembre dernier. La partie saillante de ce rapport, rempli de renseignements précieux pour tous les fabricants, est celle qui donne la description d'un système de fabrication relativement nouveau pour nous, celui de M. Mel'erson, d'Ontario. Cette description est claire, explicite et complète. M. Archambault, dans son rapport, a aussi parlé d'une expérience couronnée de succès qu'il a faite, pour fabriquer du beurre avec de la crème extraite du petit lait de fromage, expérience qui démontre qu'on peut réaliser une grande économie en étudiant à fond les questions multiples qui se rapportent à la fabrication du fromage ou qui en découlent.

M. Barnard a commenté en quelques mots cette partie du rapport de M. Archambault ayant trait au beurre fabriqué avec la crème de petit lait, et a mis devant la convention plusieurs échantillons de fourrage conservé en silo, et une boîte à fromage fabriquée avec de la pulpe.

Puis la séance du matin est ajournée de midi et demi à 8 heures du soir.

Elle a été précédée d'une assemblée du bureau de direction qui a eu lieu à 9 heures du matin et qui s'est ajournée de 10 heures à 2 heures de l'après-midi, pour la discussion de toutes questions importantes qu'on désirerait poser à la convention.

Cette séance du bureau de direction a été publique dans l'après-midi et s'est ouverte à 3 heures sous la présidence de M. Barnard. La première question qui y a été discutée est celle de la valeur des boîtes à fromage en pulpe. MM. Barnard et Archambault ont été appelés à donner certaines explications à ce sujet. Plusieurs fabricants se sont prononcés favorablement à l'égard de ces boîtes, mais on a admis en principe qu'il n'y a qu'une expérience judicieusement faite qui puisse démontrer d'une manière sûre ce qu'elles valent dans la pratique.

On a ensuite discuté la question de l'ensilage. Après l'examen de divers échantillons envoyés par MM. Dawes et Cochran, M. Barnard a donné quelques explications sur l'ensilage et a invité l'hon. M. Beaubien à traiter la question des silos. M. Beaubien, dont les connaissances agricoles sont connues de tous, a en peu de mots fait un exposé de la question, parlant d'abord de la matière ensilée, le maïs, puis de la manière de le cultiver, et enfin de la confection du silo. M. Beaubien a démontré qu'un arpent d'ensilage suffit à la nourriture de six bêtes à cornes pendant six mois.

M. Bourque, cultivateur des plus pratiques et membre du cercle agricole de Sherbrooke a ensuite repris un des points du discours de M. Beaubien. M. Beaubien ayant dit qu'il faut que les silos soient en pierre, M. Bourque a rapporté l'expérience d'un de ses amis qui a transformé une tasserie en silo en y mettant simplement un double lambris et un plancher étanche en madrier. M. Bourque s'est ensuite prononcé en faveur du blé d'inde américain pour l'ensilage comme étant meilleur que le blé d'inde canadien et il s'en est suivi une discussion intéressante sur la valeur respective de ces deux variétés de blé d'inde, discussion faite par MM. Bourque, Barnard et Beaubien. On a aussi discuté la nécessité de couper le fourrage qu'on veut ensiler et M. Barnard a cité à ce sujet les essais d'un M. Fry, éminent agronome anglais qui a fait de l'ensilage sans hacher le fourrage et ce avec grand succès.

La question de l'ensilage a amené celle des moyens à prendre pour utiliser les pailles de la manière la plus profitable possible pour l'alimentation des animaux.

On a aussi discuté la valeur du lait écrémé par la centrifuge, au point de vue de l'engraissement du bétail, et on a conseillé aux fabricants d'acheter le petit lait des patrons pour l'utiliser immédiatement eux-mêmes pour l'engraissement avant qu'il ne surisse, chose qui arrive presque toujours lorsque les patrons le remportent chez eux. Quelques détails ont aussi été donnés sur l'écrémage du petit lait de fromage

au moyen de la centrifuge, sur la force motrice nécessaire pour faire fonctionner les centrifuges, et sur le mérite respectif de deux centrifuges, la Burmeister et la Laval. On a établi que la Burmeister est beaucoup plus compliquée que la Laval, que cette dernière est moins coûteuse, et bien plus facile à mettre en opération et moins exposée à se briser.

La séance du soir s'est ouverte à 8 heures par la lecture d'une conférence sur les conférenciers agricoles en rapport avec l'agriculture et la colonisation que M. l'abbé Garon, curé de Saint-Sébastien d'Aylmer avait été invité à prononcer. M. Garon étant dans l'impossibilité de venir à la convention a envoyé son travail qui démontre parfaitement tout le bien que peut faire un système bien entendu de conférences agricoles.

Après cette lecture, le secrétaire de la société, M. J. de L. Taché, a lu une conférence sur la fabrication combinée du beurre et du fromage dans une même fabrique. M. Taché s'est appliqué à réfuter les trois raisons qui sont, dit-il, généralement préconisées ce système de fabrication. Ces raisons seraient, 1o. qu'il se perd de la crème dans le petit lait de fromage gras; 2o. que le lait des vaches canadiennes est si riche qu'on peut en enlever un peu de crème et en faire encore ensuite un bon fromage suffisamment gras; 3o. que le système combiné paye plus que la fabrication du beurre seul ou du fromage seul. A l'appui de sa thèse, M. Taché a cité des opinions de marchands qui lui paraissent concluantes, mais qui cependant laissent amplement prise à discussion. Un fait important qui ressort de cette conférence, c'est qu'il y a toujours eu en Europe un marché pour le fromage maigre, et ceci est un fort argument contre ceux de M. Taché qui s'est fortement prononcé contre la fabrication combinée.

M. Barnard a répondu à M. Taché et a démontré que ses arguments n'étaient pas concluants. Tant que le fabricant trouvera plus de profit dans la fabrication combinée, a dit M. Barnard, et un marché pour son fromage partiellement écrémé on ne saurait lui conseiller de négliger un système qui le paye mieux. Celui qui sait fabriquer parfaitement et le beurre, et le fromage gras et le fromage partiellement écrémé, est toujours en état de suivre les fluctuations du marché et d'éviter les pertes.

La question de la fabrication combinée est fortement discutée depuis longtemps, et ne semble pas encore avoir reçu de solution, et il en sera longtemps de même. De tout temps il s'est fait du fromage demi-gras et complètement maigre et il s'en fera toujours.

La convention a eu l'honneur et l'avantage d'entendre l'honorable premier ministre, qui dans un discours chaleureux, bien que mesuré, a donné son opinion sur les différentes conférences données devant la convention. Il s'est déclaré heureux de l'augmentation graduelle de nos exportations de fromage, telle que l'a démontrée dans son discours d'ouverture M. le président de la société d'industrie laitière. Parlant de la conférence de M. l'abbé Montminy, il a dit que M. l'abbé a su, dans un travail bien imaginé et bien calculé, faire ressortir l'utilité des cercles et des conférenciers agricoles, et nous constatons ici que l'honorable premier ministre s'est déclaré l'ami des cercles au milieu des vifs applaudissements de l'assemblée. La conférence de M. Couture a été l'objet de louanges bien méritées de la part de l'honorable M. Ross qui a déclaré avoir rarement, si jamais, entendu une conférence aussi pratique. La conférence de M. Taché sur la fabrication combinée du beurre et du fromage et la réplique qu'y a faite M. Barnard comme il en avait le droit, n'avanceront guère la solution de la question, a dit l'orateur, et à mon avis je ne vois pas de danger dans ce genre de fabrication, il me semble qu'on devrait laisser les fabricants libres de faire comme bon leur semblera, du moment qu'il y a un doute réel sur la valeur intrinsèque des divers systèmes.

L'honorable premier a déclaré qu'il ne voit pas l'utilité de la distribution gratuite des journaux d'agriculture, et dit qu'en général, il faut éviter d'habituer les populations à croire que le gouvernement doit leur venir en aide à tout propos. Il a terminé en promettant à la convention que le gouvernement ferait son devoir, et en lui recommandant à elle de continuer à le faire aussi, de son côté.

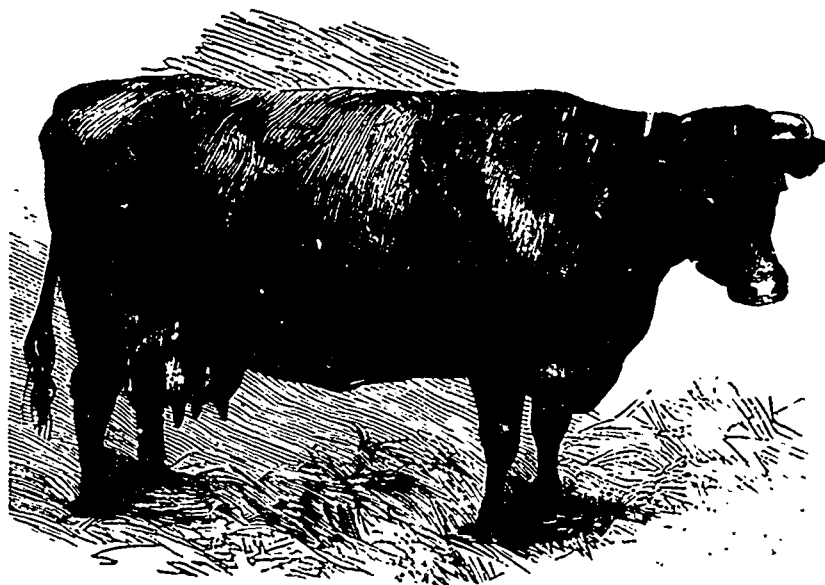
L'honorable M. Beaubien, appelé à grands cris, a répété devant la convention, ce qu'il avait dit dans l'après-midi, devant le comité, au sujet de l'ensilage, de sa fabrication et de sa valeur. Il a aussi traité habilement la question des pâturages, puis s'élevant dans des considérations d'un ordre plus élevé, il a montré le rôle que le clergé est appelé à jouer pour le perfectionnement matériel du cultivateur. Il a félicité ces robes noires qu'il voyait dans l'assemblée, du zèle qu'ils déploient pour la fondation des écoles. L'orateur a parlé des travaux et de la belle culture des révérends pères Trappistes

assemblées devront infailliblement exercer en faveur du progrès constant de l'industrie laitière.

Enfin, la fin de cette longue et intéressante séance a été consacrée à l'examen de divers échantillons de fromage et de beurre, de fabrication d'hiver, exposés par M. G. Caron, de Louiseville, chez qui ils ont été fabriqués, examen qui a été suivi d'explications très instructives sur la fabrication d'hiver, données par M. Legris. Une grande partie des assistants ont goûté ces échantillons dont quelques-uns étaient de fromage écrémé fait avec du lait gelé, et ont déclaré ce fromage aussi bon que celui qu'on sert ordinairement sur la table des meilleurs hôtels.

Un avenir brillant et des résultats superbes attendent la société d'industrie laitière, si elle continue à travailler aussi efficacement pour servir les intérêts de la belle industrie dont elle s'est faite le champion.

J. C. CHAPUIS.



RED CHERRY, VACHE A LAIT DURHAM AYANT LE TITRE DE CHAMPION.

d'Oka, comme preuve de ce que peuvent faire les religieux en agriculture, et il a terminé son discours par une chaleureuse péroraison dans laquelle il a fait ressortir la valeur morale et physique du cultivateur canadien et ce qu'elle sait produire du moment qu'elle reçoit un rayon d'éducation et un enseignement pratique.

M. Siméon Lesage a succédé à M. Beaubien. Il a dit qu'il y a beaucoup de conclusions pratiques à tirer des travaux de la présente convention. Il considère que la province de Québec est un des pays les plus appropriés à la culture en rapport avec la laiterie, et qu'il faut développer la production des produits de la laiterie, dont l'exportation augmente si rapidement chaque année, comme il a su le démontrer par des chiffres officiels. M. Lesage proclame la nécessité d'une inspection officielle des fabriques et exprime l'espoir que le gouvernement viendra en aide à la société pour la mettre à même de faire faire cette inspection. Les inspecteurs qui la feraient deviendraient par la suite les intermédiaires obligés entre les patrons et les acheteurs, et se mettant au courant des prix réguliers ils forceraient les acheteurs à payer les produits à leur véritable valeur. De cette manière l'extorsion et la fraude seraient impossibles. M. Lesage a terminé par quelques considérations sur la beauté de la réunion, devant laquelle il venait de parler et sur l'influence que de telles

COMMENT ON FAIT UN PÂTURAGE.

Dans la Grande-Bretagne, en Hollande, et dans quelques-uns des meilleurs districts pour la production du lait de ce pays, on choisit la terre pour le pâturage comme on la choisit pour une récolte particulière. On prend en considération les qualités qui la rendent propre à produire une grande quantité d'herbes riches et de bonne qualité. Le sol est préparé pour recevoir la semence qu'on choisit exprès pour la production de fourrage devant être mangé vert. On prend beaucoup de peine pour rendre le sol le plus productif possible. On retire ou amène l'eau, suivant le cas. On extermine ou on empêche de croître les mauvaises herbes et les broussailles. On applique des engrais comme on le fait sur la terre destinée aux autres récoltes. On rend les sols légers plus compactes en se servant du rouleau, et on amoullit les sols pesants par l'usage de la herse ou du bouleverseur. La plupart des cultivateurs de ce pays négligent néanmoins tous ces détails. On ne fait pas de choix spécial du terrain à mettre en pâturage. S'il est trop rocheux, accidenté, ou difficile à cultiver; s'il est trop humide ou trop sec pour produire de bonnes récoltes de blé-d'inde, de grain, de pommes de terre ou de racines, on le met en pâturage. On fait un choix de la terre pour toute autre chose, mais on consacre au pâturage ce qui est impropre à tout autre usage. Quelquefois une

pièce de terre autrefois productive est mise en pâturage. Si cela arrive ce n'est qu'après qu'elle a été ruinée par une production outrée. On la sème d'abord en blé d'inde pendant plusieurs années, puis en grain pendant à peu près le même nombre d'années, et enfin on y sème des graines propres à être fauchées comme foin. Lorsque la récolte de foin est devenue si pauvre qu'elle paye à peine le coût du fauchage, le cultivateur en vient à la conclusion que ce terrain n'est plus propre qu'à servir pendant l'été à la nourriture du bétail, pendant le temps où il s'attend à retirer de ce dernier le plus de revenu. Les pâturages de ce pays ne portent aucune trace d'un travail fait en vue d'un profit quelconque. Ils sont le produit du hasard ou de la négligence.

A PROPOS DE POMMES DE TERRE.

Depuis longtemps et surtout dans les dernières années, on s'est livré à beaucoup d'expériences dans la culture de la pomme de terre, pour trouver le moyen d'en obtenir les plus fortes récoltes possibles.

Voici les conclusions auxquelles en est venu un agronome des plus pratiques, dont nos lecteurs connaissent le nom : aussi un peu les écrits, parce qu'il collabore de temps à autres à la rédaction de notre journal. Nous voulons parler du Dr Hoskins. Dans un article du *Vermont Watchman* intitulé : *The conclusions of a long experience in Potato culture*, (Conclusions d'une longue expérience dans la culture des pommes de terre) voici ce qu'écrivit le docteur :

« Premièrement, il n'y a pas assez de différence dans la vitalité et les qualités productives des germes pris dans les différentes parties de la pomme de terre, pour qu'on puisse conseiller de choisir les uns et de mettre les autres de côté. Deuxièmement, les pommes de terre entières employées comme semence, n'augmentent pas assez la récolte pour qu'on puisse conseiller de faire une aussi grande dépense de semence. Troisièmement, les morceaux de pommes de terre d'un seul germe, semés deux à deux à chaque pied, à douze ou seize pouces de distance, donnent en moyenne la meilleure récolte de pommes de terre pour le marché. Quatrièmement, les pommes de terre demandent à être semées dans un sol profond et meuble, et doivent avoir un sol ameubli au-dessous et sur les côtés, aussi bien qu'au-dessus de la semence. Cinquièmement, le fumier frais, non chauffé, nuit à la bonne qualité de la récolte. Lorsqu'on se sert de fumier d'étable, il faut qu'il soit parfaitement pourri et bien mêlé au sol. Sixièmement, parmi les engrais artificiels, les cendres de bois, le sel, les os moulus et le plâtre ont donné de bons résultats, bien que dans certains sols leur action soit à peine perceptible. Septièmement, on obtient sur la plupart des sols, de meilleurs résultats en semant à une profondeur moyenne sans rechauffage subséquent qu'en semant près de la surface et en rechauffant ensuite. »

Dar le *Vick's Magazine* pour février, un correspondant parle ainsi des résultats qu'il a obtenus dans la culture des pommes de terre :

« D'un demi minot de la variété *Boston Market*, semé au printemps de 1883, j'ai récolté trois minots de pommes de terre choisies, que j'ai semées la saison suivante et dont j'ai récolté soixante-trois minots de tubercules choisies. D'un demi minot de la variété *Early Gem* semé au printemps de 1883, j'ai récolté trois minots de pommes de terre choisies que j'ai semées la saison suivante et dont j'ai récolté quarante-cinq minots de tubercules choisies. D'un minot de la variété *Chicago Market* semé au printemps de 1883, j'ai récolté 9 minots de pommes de terre choisies que j'ai plantées la saison suivante et dont j'ai récolté deux cent dix minots de tubercules choisies. Ces dernières pommes de terre étaient

superbes et, de fait, les plus belles qui aient été récoltées dans les environs. J'ai toutes ces pommes de terre en ma possession et je vais en semer la plus grande partie le printemps prochain. Je dirai de plus que je considère les *Boston Market* et *Early Gem* comme très hâtives et plus hâtives que la *Ohio*, et beaucoup plus productives que cette dernière. La *Chicago Market* me paraît aussi hâtive que la *Early Rose*, mais produit beaucoup plus. A part de mes variétés hâtives, je sèmerai les *Chicago Market*. J'essaierai quelques variétés au printemps, la *Vick's Extra Early*, dans tous les cas, certainement. »

NOS GRAVURES.

Red Cherry, vache à lait durham ayant remporté le titre de champion, deux années de suite, pour le meilleur rendement en lait, à l'exposition annuelle de la *British Dairy Farmer's Association*. Elle n'est pas dans les conditions requises pour pouvoir être inscrite dans le *herd-book*, mais présente cependant beaucoup de la forme et du caractère des *durhams*. La gravure qui la représente ici est une réduction d'une gravure que nous empruntons au *London Live Stock Journal*.

Le canard de Rouen.— Cette gravure est empruntée au *Poussin* et accompagne l'article intitulé : LES CANARDS, que nos lecteurs trouveront au cours du présent numéro.

Le canard de Pékin.— Gravure empruntée comme la précédente au *Poussin* et accompagnant l'article mentionné plus haut sur les canards.

Appareil pour arracher les potcaux.— Voir l'article sous ce titre pour explication de cette gravure.

SOIN DES TRUIES PLEINES.

Les truies qui sont pleines doivent toujours avoir une quantité de nourriture saine et riche suffisante pour les maintenir en bonne condition. Il ne faut pas, cependant, qu'elles deviennent trop grasses, car lorsqu'une truie est en trop bonne condition, elle devient gauche et sujette à étouffer ses petits; en outre, elle ne donne pas autant de lait qu'une truie plus maigre, et celui qu'elle donne est d'une qualité bien inférieure. Plusieurs jours avant qu'elle mette bas, il faut placer la truie dans un appartement spacieux, et lui faire tenir un régime laxatif. Afin que la souille soit propre et que la truie ait les boyaux libres, il faut la faire marcher au dehors quelques instants avant chaque repas. Pour faciliter la délivrance, et permettre à l'animal de suivre sa propre inclination, on devra lui donner une petite quantité de litière courte, dont elle fait généralement, lorsque le moment de mettre bas approche, un tas sur lequel elle se couche de manière à tenir élevée la partie inférieure du corps. C'est une erreur bien trop répandue que celle qui consiste à croire qu'il faut surveiller la délivrance. De fait, à moins que la truie ne soit très grosse, et excessivement grasse, cela n'est pas du tout nécessaire, car elles ont très rarement besoin d'aide. Nous avons vu, plus d'une fois, des portées entières perdues par suite d'une intervention inutile, les petits étant souvent enlevés à la mère avant que sa sympathie soit assez éveillée, et avant qu'on les ait rapportés, cette sympathie a souvent cessé presque entièrement, et ne peut plus être excitée que par les soins les plus entendus. Des milliers de cochons sont ainsi perdus, car si la sympathie de la mère pour ses petits est perdue, dans bien des cas la sécrétion du lait cesse. Si le surveillant est un novice, il arrive quelquefois que, dans l'excitation du moment, il rompt trop court le cordon ombilical; par suite, le petit meurt au bout de son sang ou devient si faible qu'il est foulé aux pieds par ses compagnons plus forts que lui. La truie, quoiqu'elle soit naturellement une mère affectueuse, mange quelquefois ses petits, bien qu'ils soient vivants. Cette

habitude est acquise par la faute du surveillant qui par paresse ou manque de jugement, laisse un petit qui est mort à portée de la mère. Par là, le lecteur voit qu'on ne saurait apporter trop de soin à débarrasser la souille de toutes les membranes, suites, etc. La truie, lorsqu'elle a mis bas, a l'appétit plus ou moins capricieux, et il faut prendre grand soin de ne pas la rendre malade en plagant une trop grande quantité de nourriture dans son auge. La seule nourriture nécessaire pendant les deux premiers jours, est un peu de lait tiède donné en petites quantités, cinq ou six fois par jour. Si l'on remarque que l'animal est tant soit peu constipé, il faut lui donner une injection d'eau tiède et de savon et la faire marcher au-dehors pendant quelques instants quatre ou cinq fois par jour, jusqu'à ce que la constipation soit cessée. Il faut bien faire attention à ce détail, car souvent des cochons sont perdus pour avoir laissé persister la constipation; les excréments durcis dans le rectum, pressent le col de la vessie et amènent une inflammation de ce dernier organe. La souille de la portée doit être bien ventilée, blanchie à la chaux, et on doit empêcher les chiens, les cochons et les étrangers de troubler la portée. Si l'on se sert de truies trop jeunes pour l'élevage, la progéniture souvent n'atteint pas la taille qu'elle serait susceptible d'atteindre sous d'autres circonstances. On peut partout faire servir les truies par le verrat dès que ce dernier a douze ou dix-huit mois; si, cependant, l'on veut obtenir des cochons pour l'exposition, il faut laisser vieillir de six mois encore et même plus. Les jeunes cochons sont très douillet et exigent beaucoup de chaleur pendant le premier mois après leur naissance. Si une truie met bas par un temps froid, il est probable qu'on perdra plusieurs sinon tous les petits, à moins de prendre de grandes précautions, car ils ne sont pas assez forts pour s'approcher de la truie afin d'en obtenir de la chaleur et du lait. C'est une excellente pratique que de les veiller pendant les deux ou trois premiers mois, et de les tenir couverts au côté de la mère. Il est bon de faire servir par le verrat deux ou trois truies à la fois, ou vers le même temps, autant que possible, afin d'obtenir un nombre voulu d'élèves, ce qui permet d'en ôter à celle qui en a trop pour en donner à celle qui en perd. Pour pouvoir faire ainsi servir plusieurs truies ensemble, on leur enlève entièrement leurs petits, et elles reçoivent ensuite le verrat vers le troisième jour. Immédiatement après que la truie a mis bas, les cochons sont sujets à devenir fiévreux, dans ce cas il faut donner une diète légère et peu abondante, soit du gruau, du petit lait, etc., pendant le premier ou le second jour. D'autres, au contraire, deviennent très affaiblis, et ont besoin d'être fortifiés; à ceux-là il sera avantageux de donner de la bière, de la soupe, du sang, du lait. On peut augmenter graduellement la quantité de nourriture, et rendre les repas plus fréquents. Il faut donner, comme de raison, pour nourriture, des substances saines, nutritives et succulentes, telles que des racines de toutes sortes cuites à la vapeur ou bouillies, mais jamais crues. Le son, l'orge, le lait de beurre, le blé d'inde, conviennent tous parfaitement pour cette saison. Beaucoup de personnes croient que la farine de fèves active beaucoup la sécrétion du lait. Lorsque la chose est praticable, il faut mettre la truie à l'herbe pendant une heure chaque fois; l'air frais et l'herbe lui feront beaucoup de bien. On devra tenir les gorettes renfermés pendant quinze jours, après quoi ils seront assez vicieux pour suivre la truie, et profiter des mêmes avantages qu'elle. Il faut donner les rations à des heures réglées; des repas légers et fréquents sont bien préférables aux repas copieux; en effet, l'indigestion, ou même tout dérangement d'estomac, agit sur la sécrétion du lait et produit la diarrhée ou d'autres maladies chez les gorettes. Lorsque la truie est faible et n'a pas assez de lait, il faut apprendre aux petits à se nourrir seuls le plus tôt possible. Une espèce de gruau composé de son et de farine d'avoine, est la meilleure chose pour obtenir ce résultat,

ou bien encore une soupe faite avec des patates bouillies écrasées dans du lait ou du petit lait, avec ou sans addition de son ou de farine d'avoine. Cependant, pendant les premiers dix jours, la mère est généralement capable de subvenir au besoin de sa portée sans aide, à moins que, comme il vient d'être dit, elle ne soit faible où n'ait un trop grand nombre de petits; dans ces deux derniers cas, il faut commencer à les nourrir dès le commencement. Lorsque les petits gorettes ont quinze jours environ, il faut leur donner du lait chaud. Au bout d'une autre semaine on peut épaissir le lait avec n'importe quelle espèce de farine, et à mesure qu'ils prennent de la force on peut ajouter des légumes et des racines bouillies.

Comme la nourriture généralement donnée à la mère est trop forte et trop stimulante pour les petits, il est mieux de donner la nourriture de ces derniers dans des auges séparés.

DU SEVRAGE.

Quelque temps avant qu'on sevrer les petits, il faut cesser de nourrir aussi abondamment la mère; en effet, si on lui donne sa nourriture ordinaire, la sécrétion du lait sera aussi abondante que jamais, et il y aura alors induration et peut-être inflammation des mammelles. Le meilleur âge pour opérer le sevrage est celui de huit ou dix semaines. Beaucoup d'éleveurs les sevrer beaucoup plus jeunes que cela, mais alors, à moins qu'on en ait un grand soin, il est rare qu'on en fasse quelque chose de bien. La méthode adoptée par la plupart des grands éleveurs maintenant, et que nous considérons comme la meilleure, consiste à sevrer les petits en les séparant de la mère pendant un certain nombre d'heures chaque jour; ils seront ainsi forcés par la faim, de s'accoutumer à manger dans l'auge. On peut ensuite les remettre avec la truie pendant une heure ou plus, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement sevrés; leur permettant de téter un certain nombre de fois par vingt-quatre heures, puis diminuant graduellement le nombre de fois. En même temps, il faut les nourrir mieux et plus abondamment, et diminuer la nourriture de la mère proportionnellement. Cependant, s'il se trouve à y avoir un ou deux petits plus faibles que les autres, on devra leur permettre de téter pendant à peu près une semaine de plus. On doit donner aux petits pour nourriture les substances les plus nutritives et les plus succulentes que les circonstances permettront de se procurer, telles que le lait de beurre, le petit lait, les pommes de terre bouillies, les choux, la moulée d'orge et d'avoine, l'avoine et l'orge concassées, etc., etc. On devra leur donner ces aliments chauds d'abord et assez détremés pour être dans un état d'assimilation proportionné à la capacité des fonctions digestives; mais, une fois qu'ils y deviennent habitués, la nourriture froide est de beaucoup préférable. Après le sevrage, il leur faut cinq ou six repas par vingt-quatre heures. Au bout de dix jours, on peut retrancher un repas, au bout d'une semaine, on en retranche un second, et ensuite ils doivent se contenter de trois repas réguliers par jour. On doit enlever la nourriture qu'ils laissent après le repas dans l'auge et nettoyer ce dernier parfaitement. Il faut tenir séparés les petits verrats des jeunes truies du moment qu'ils sont sevrés.

(Traduit de l'anglais.)

DR McEACHRAN.

Noms des fleurs et leurs synonymes.

Dans le numéro du mois de novembre dernier nous avons publié une correspondance d'un de nos lecteurs nous demandant divers renseignements et se terminant comme suit:...
 " Ce que je me permettrais de demander à M. Chapais serait
 " quelques petits articles sur les noms des fleurs, c'est-à-dire
 " la comparaison des noms vulgaires anglais et français des
 " fleurs avec leurs noms botaniques français et latins, comme

“ il l'a déjà fait pour les arbres, les arbustes et les plantes hivernantes. Pour faire comprendre un peu l'importance de ces articles, je dirai qu'il arrive souvent, comme la chose m'est déjà arrivée, qu'on achète une plante qu'on a déjà : ainsi par exemple une personne a ce qu'elle appelle des “ Gants de Vierge ” mais elle voit sur un catalogue en anglais de l'*Aquilegia* ou *Colombine*, ou sur un catalogue en français de l'*Ancolie*, elle en fait venir, vous voyez de suite le désappointement fâcheux qui en résulte.”

Ayant beaucoup souffert moi-même de l'inconvénient signalé par notre correspondant, je me proposais depuis longtemps d'établir en un tableau complet, la synonymie de toutes

les plantes qui sont dans la culture et qui sont offertes dans le commerce ordinaire des plantes. Cependant, la confection de ce tableau nécessitait tant de recherches que je la remettais de mois en mois, et il a fallu la correspondance en question pour me faire mettre à l'œuvre. Comme le nombre des plantes est considérable, je vais commencer par donner le tableau de celles qui ont des noms botaniques français et latins, et des noms vulgaires français et anglais différents les uns des autres, et qui en conséquence ont au moins quatre noms différents et souvent sept ou huit. Subséquentement, je donnerai la synonymie des plantes qui ont trois ou deux noms différents.

TABLEAU DES PLANTES DONT LES NOMS BOTANIQUES FRANÇAIS ET LATINS ET LES NOMS VULGAIRES FRANÇAIS ET ANGLAIS SONT TOUS DIFFÉRENTS POUR CHACUNE.

NOMS BOTANIQUES FRANÇAIS.	NOMS BOTANIQUES LATINS.	NOMS VULGAIRES FRANÇAIS.	NOMS ANGLAIS.
Adonide d'automne.....	<i>Adonis autumnalis</i>	Goutte de sang.....	Pheasant's Eye.
Agrotis à fleurs lâches.....	<i>Agrostis</i> ou <i>Aira laxiflora</i>	Franc-foin à bouquets.....	Hair ou Thin grass.
Amarante à queue.....	<i>Amarantus caudatus</i>	Roupie de coq d'inde, queue de renard	Love lies Bleeding.
Amarante gracieuse.....	<i>Amaranthus speciosus</i>	Discipline de religieuse.....	Love lies Bleeding.
Amaryllis magnifique.....	<i>Amaryllis formosissima</i>	Lis de St. Jacques.....	Jacoea Lily.
Ammobie.....	<i>Ammobium</i>	Immortelle.....	Winged Ammobium.
Aristolochie siphon.....	<i>Aristolochia siphon</i>	Pipe de tabac.....	Dutchman's Pipe.
Astère.....	<i>Aster</i>	Reine-Marguerite	China Aster.
Avoine stérile.....	<i>Avena sterilis</i>	Avoine animée.....	Animated Oats.
Balisier.....	<i>Canna</i>	Canne d'Inde.....	Indian Shot. [me not.
Balsamine.....	<i>Balsamina</i>	Belzémire.....	Balsam, Ladies slipper, Touch
Baptisie.....	<i>Baptisia</i>	Podalyre.....	False ou Wild Indigo.
Brize à gros épillets.....	<i>Briza maxima</i>	Amourette.....	Quaking Grass.
Buglosse.....	<i>Anchusa</i>	Langue de bœuf.....	Italian Bugloss.
Cacalie.....	<i>Cacalia</i>	Pinceau de dames.....	Tassel Flower, Flora's Paint
Calebasse commune.....	<i>Lagenaria vulgaris</i>	Gourde, Calebasse, Gourde des pèlerins, Cougourde, Gourde-massue, Gourde-Trompette....	[Brush.
Calla d'Ethiopie.....	<i>Calla Ethiopica</i>	Pied de veau.....	Calabash, Bottle Gourd.
Calliopside.....	<i>Calliopsis</i>	Coréopside.....	Egyptian Lily.
Camellia du Japon.....	<i>Camellia Japonica</i>	Camélia.....	Coreopsis.
Campanule Carillon.....	<i>Campanula medium</i>	Violette de Marie.....	Japan Rose.
Capucine.....	<i>Tropæolum peregrinum</i>	Câpres.....	Canterbury Bells.
Capucine à grandes fleurs.....	<i>Tropæolum majus</i>	Grande capucine, Cresson du Pérou.....	Canary-bird Flower.
Célosie.....	<i>Celosia</i>	Crête de coq.....	Nasturtium, Indian Cress.
Centaurée blanche.....	<i>Centaurea candidissima</i>	Cavalier blanc.....	Cockscomb.
Centaurée bleue.....	<i>Centaurea cyanus</i>	Barbeau, Bluet, Casse-lunettes..	Dusty Miller.
Centaurée musquée.....	<i>Centaurea moschatus</i>	Barbeau musqué.....	Blue Bottle, Basket Flower, Ba-
Centaurée odorante.....	<i>Centurea amherboia</i>	Ambrette, sultan jaune.....	Sweet Sultana. [chelor's Button.
Chrysanthème caréné.....	<i>Chrysanthemum</i> ou <i>Pyrethrum carinatum</i>	Chrysanthème tricolore.....	Yellow sweet sultan.
Chrysanthème matricaire.....	<i>Chrysanthemum</i> ou <i>Pyrethrum Parthenium</i> , <i>Matricaria</i>	Pyrèthre, fleur de mariée.....	Tricolored Chrysanthemum.
Courge orange.....	<i>Cucurbita aurantia</i>	Orangine.....	Feverfew.
Dauphinelle.....	<i>Delphinium</i>	Pied d'alouette.....	Coloquinelle, Orange Gouri.
Digitale.....	<i>Digitalis</i>	Gants de Notre-Dame, Gantière.	Larkspur.
Dolique.....	<i>Dolichos</i>	Lablab.....	Foxglove.
Ephémère.....	<i>Tradescantia</i>	Juif-Errant.....	Hyacinth Bean.
Erodium musqué.....	<i>Erodium moschatum</i>	Géranium musqué.....	Wandering Jew.
Ficoïde cristalline ou glaciale.....	<i>Mesembryanthemum cristallinum</i>	Glace, Herbe glaciale.....	Musk Geranium.
Fougères.....	<i>Filices</i>	Fugères.....	Ice Plant.
Gaillardie.....	<i>Gaillardia</i>	Gaillarde.....	Ferns.
Galtonie.....	<i>Hyacinthus candicans</i>	Jacinthe du Cap.....	Blanket Flower.
Gesse odorante.....	<i>Lathyrus odoratus</i>	Pois de senteur, ou d'odeur, ou musqué, ou à fleurs.....	Cape Hyacinth.
Giroflée; violier.....	<i>Cheiranthus cheiri</i>	Giroflée, violier ou ravenelle jaune, Giroflée de muraille....	Sweet Pea.
Gnaphalo.....	<i>Gnaphalium</i>	Immortelle.....	Wall Flower.
Gomphrène.....	<i>Gomphrena</i>	Amarantine globuleuse, Immortelle violette.....	Edelweis—Life everlasting.
Guimauve passeroie.....	<i>Althea rosea</i>	Passeroie, Rose-trémière.....	Globe Amaranth.
Haricot nu tifflore.....	<i>Phaseolus multiflorus</i>	Haricot d'Espagne, Fève rouge grimpante.....	Hollyhock.
Helianthe.....	<i>Helianthus</i>	Soleil, Tour de soleil.....	Scarlet Runners.
Hortensia des jardins.....	<i>Hydrangea hortensia</i>	Quatre-saisons, Rose du Japon..	Sunflower.
			Changeable Hydrangea.

NOMS BOTANIQUES FRANÇAIS.	NOMS BOTANIQUES LATINS.	NOMS VULGAIRES FRANÇAIS.	NOMS ANGLAIS.
Ibéride	Iberis	Thlaspi des jardins	Candytuft.
Larmille	Coix Lacryma	Job à chapelots, Larmes de Job.	Job's tears.
Lavande	Lavandula	Spic, Aspic	Lavender.
Lavatière à grandes fleurs	Lavatera trimestris	Mauve fleurie	Gay Mullow.
Lin à grandes fleurs	Linum grandiflorum	Lin rouge	Flowering Flax.
Linaire élatine	Linaris Cymbalaria	Velvete	Kenilworth Ivy.
Liseron	Convolvulus, Ipomœa	Gloire du matin, Volubilis	Morning Glory.
Liseron des haies	Calystegia sepium	Grand liseron, Clochettes, Châ- mise de Notre-Dame	Rutland Beauty.
Liseron écarlate	Quamoclit coccinea	Quamoclit écarlate, Jasmin rou- ge des Indes	Cypress Vine.
Lunaire	Lunaria	Honnêteté, Bulbonac, Satinéo, Monnayère, Médaille de Ju- das, Monnaie du pape	Honesty, Moonwort
Lychnide coquelourde	Agrostemma ou Lychnis coro- naria	Lychnide des jardins, Passe- fleur, Coquelourde	Rose Champion, Mullein Pink.
Lychnide fleur de coucou	Lychnis flos-cuculi	Fleur de coucou, Oeillet des prés, Lamprette	Ragged Robin.
Maïs panaché du Japon	Zea Japonica variegata	Blé-d'inde panaché	Variegated Japanese Maize.
Matthiolo annuelle	Matthiola annua, Cheiranthus	Giroflée quarantaine	Ten weeks Stock.
Matthiolo blanchâtre	Matthiola incana	Giroflée des jardins, Violier d'été.	Purple July Flower, Gilliflower.
Matthiolo des fenêtres	Matthiola fenestralis	Giroflée des fenêtres, Cocardeau.	Window July Flower.
Melocactus commun	Melocactus communis	Cactus	Turk's Cap, Melon Thistle.
Mimosa pudique	Mimosa pudica	Sensitive	Sensitive Plant.
Mimula musquée	Mimulus moschatus	Musc	Musk Plant.
Momordique balsamine	Momordica balsamina	Pomme de merveille	Common Balsam Apple.
Morelle faux-piment	Solanum pseudo-capsicum	Cerisier d'amour, Pomme de Jé- rusalem, Orange du savetier	Jerusalem Cherry.
Mullier à grandes fleurs	Antirrhinum majus	Gueule de lion, Mufle de veau	Snapdragon.
Myosotis des marais	Myosotis palustris	Ne m'oubliez pas	Forget me not.
Nigelle cultivée	Nigella sativa	Nigelle de Crète, Quatre-épices, Cunin noir	Nutmeg flower.
Nigelle de Damas	Nigella Damascena	Cheveux de Vénus, Le diable dans le buisson, Barbe de Ca- pucin, Patte d'araignée	Fennel Flower, Devil in a bush.
Nyctage faux-Jalap	Mirabilis Jalapa	Belle de nuit, merveille du Pé- rou, faux-Jalap	Murvel of Peru, Four o'clock.
Nymphéa odorant	Nymphaea odorata	Lis d'eau	Water Lily.
Oeillet giroflé	Dianthus carophyllus	Oeillet des fleuristes ou à bou- quets	Carnation, Picotee.
Oléandre	Nerium	Laurier-rose	Oleander, Rose Bay Tree.
Onagre	Oenothera	Herbe aux ânes	Evening Primrose, Sun drop.
Opontia commun	Opuntia vulgaris	Raquette, Napal	Prickly Pear.
Orge agréable	Hordeum jubatum	Orge à épis en crinière	Squirrel Tail Grass.
Orchide	Oxalis floribunda	Trèfle rose, Surette des jardins.	Sorrel.
Paqueterette vivace	Bellis perennis	Marguerite	Double Daisy.
Passiflore	Passiflora	Fleur de la Passion	Passion Flower.
Pavot coquelicot	Papaver Rhœas	Coquelicot, Pavot coq, ponceau.	Common Red Poppy.
Pavot somnifère	Papaver somnifera	Puot des jardins, Oeillette	Common ou Opium Poppy.
Pélarгонium à feuilles pelées	Pelargonium peltatum	Geranium herbe	Ivy leaf Geranium.
Pélarгонium à feuilles zonées	Pelargonium zonale	Geranium zonale	Horse shoe Geranium.
Pélarгонium grandiflore	Pelargonium grandiflorum	Pélarгонium—Royal George	Lady Washington Geranium.
Pélarгонium tachant	Pelargonium inquinans	Geranium écarlate	Scarlet Geranium.
Pélarгонium tricolore	Pelargonium tricolor	Geranium à feuilles panachées	Silver leaf, Bronze ou three-co- Crowslip. [Iored Geranium.
Populage	Caltha	Souci d'eau, Corbeille d'or	Castor oil Bean.
Ricin	Ricinus	Palme-Christi	Castor Oil Bean.
Rosier de Damas	Rosa Damascena	Rosier de tous les mois	Damask ou Perpetual Rose.
Rosier de l'Inde	Rosa Indica	Rose de Bengale	Bengal Rose.
Rosier de l'Inde	Rosa Indica fragrans	Rose thé	Tea Rose.
Rosier de l'Inde	Rosa indica Noisettiana	Rose noisette	Noisette Rose.
Saponaire	Saponaria	Savonnière	Soap Wort, Bouncing Bet.
Scabieuse des jardins	Scabiosa atropurpurea ou ma- ritima	Fleur de veuve	Mourning Bride, Sweet Scabious.
Scabieuse succise	Scabiosa succisa	Mors du diable, Herbe de St. Joseph	Devil's Bit.
Scutellaire	Scutellaria	Tertionaire, Toque preside	Squill Cap.
Sénéçon jacobée	Senecio Jacobœa	Herbe de St. Jacques	Purple Jacobœa.
Silénée	Silene Armeria	Atrape-mouches, Lisettes	Catchfly.
Spécularine	Specularia ou Campanula Spe- culum	Miroir de Vénus	Venus Looking-glass.
Stramoine	Datura	Trompette du jugement	Trumpet ou Angel's Flower.
Tagete	Tagetes	Oeillet d'Inde	French Marigold.
Técoma de Virginie	Tecoma radicans, Bignonia	Jasmin trompette ou de Virginie.	Trumpet Flower.
Véronique mouron	Veronica anagallis	Pimpernelle	Poor man's Weather Glass.
Verveine à bouquet	Vervena aubletia	Verveine de Miquelon	Garden Verbea.
Wisterie de Chine	Wistaria Chinensis	Glycine de Chine	Chinese Wistaria.
Xéranthème annuel	Xeranthemum	Immortelle	Eternal Flower.

NÉGONDO (Erable à Giguères).

Parmi le grand nombre de personnes qui ont acheté de la graine de négondo, plusieurs déjà m'ont demandé de leur donner quelques renseignements concernant les soins à donner aux jeunes plants. Sur l'avis d'un de nos plus distingués agriculteurs, je vais le faire en peu de mots dans le *Journal d'agriculture*.

- Le négondo est d'une croissance extraordinairement rapide, sans doute, mais en raison même de cette rapidité, il en résulte une exhubérance de vie, de sève telle, qu'il est sujet à prendre une mauvaise tournure dans les premières années de la transplantation.

Pour obvier à cet inconvénient il faut avoir soin de mettre un bon tuteur et de cette manière, on obtient des arbres aussi beaux qu'on peut le désirer. Il ne faut pas oublier qu'il faut d'abord semer en pépinière et que ce n'est qu'au bout de deux ou trois ans qu'on peut faire la transplantation.

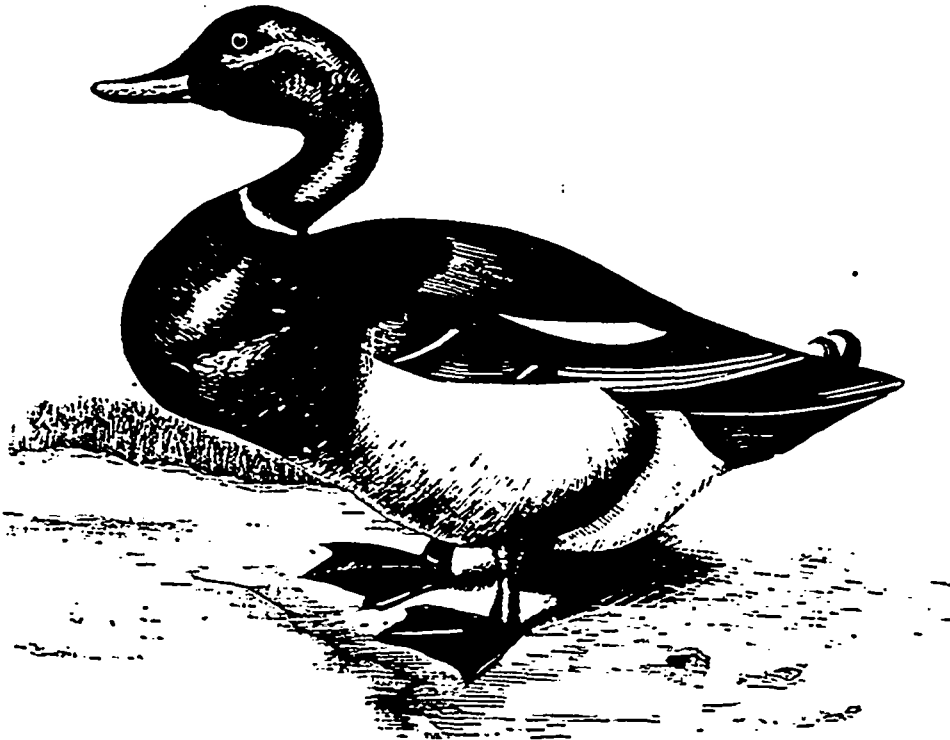
Je remercie bien cordialement toutes les personnes qui m'ont encouragé et qui se comptent maintenant par centaines.

Nous disons à ce sujet: si les prix ont été si élevés dès novembre, malgré la grande quantité offerte en vente, on peut juger de ce qu'ils doivent être actuellement et de ce qu'ils seront plus tard pour les pommes de garde telles que les *greenings*, les *baldwins*, les *russetts*, etc.

Nous ne nous trompions pas en anticipant des prix très élevés pour les ventes de janvier et février. En effet, on verra, en jetant les yeux sur le petit tableau ci-joint des prix comparés, que la valeur des pommes de garde a beaucoup augmenté depuis novembre :

	PRIX DE NOVEMBRE.		PRIX DE FÉVRIER.	
	Chelins sterling.		Chelins sterling.	
Baldwins.	16.6	ou \$4.12	22.0	ou \$5.50
Greenings.....	15.0	ou 3.75	20.6	ou 5.12
Northern spy....	15.6	ou 3.87	20.0	ou 5.00
Russetts..	17.0	ou 4.25	20.6	ou 5.12
Spitzenburg	13.6	ou 3.37	18.0	ou 4.50

J. C. CHAPUIS.



LE CANARD DE ROUEN.

A l'approche du printemps, je leur annonce à elles et à ceux qui n'auraient pas encore fait l'essai de cette plante si estimée aujourd'hui, que je livrerai cette graine au prix minimum d'une piastre la livre. ou 10 cts. l'once, franco.

Une déduction libérale aux agents et aux marchands.

M. G. SYLVESTRE. M. de Poste.

Saint-Barthélemy, comté de Berthier, P. Q.

Cote des fruits américains et canadiens sur le marché de Londres.

Dans le dernier numéro du *Journal*, nous avons donné la cote des fruits canadiens vendus à Londres en novembre dernier (1884), pour démontrer à nos cultivateurs combien il serait profitable pour chacun d'eux de planter et de bien soigner un verger composé de bonnes variétés de fruits pour le marché.

LES CANARDS.

(Le Poussin)

Le Canard est l'oiseau aquatique par excellence, et cependant une grande quantité d'eau n'est pas nécessaire à son élevage; il aime, tout autant, les herbages.

C'est de ces derniers endroits, d'ailleurs, que viennent les plus grosses espèces de Canards; elles se plaisent fort dans ces terrains généralement entourés de petits ruisseaux étroits et sinueux.

Le Canard est l'oiseau de basse-cour que l'on élève le plus économiquement; très avide de nourriture, il la cherche constamment. Sa facile alimentation, sa digestion rapide, sa précocité et même sa ponte abondante, en font un volatile d'un très bon rapport, et nous sommes étonné de ne pas en voir l'élevage plus vulgarisé.

Qu'on n'oublie pas, aussi, que le Canard ne se développe

et ne vit bien qu'à condition d'être, nuit et jour, en plein air; il prend plus volontiers son court repos vers le milieu de la journée. Presque continuellement il est en activité: le soir, même après le coucher du soleil, il cherche les insectes; le matin avant l'aube, il est sur le pré, à la chasse des vermis-seaux. Inutile, donc, de lui construire un abri; toutefois, quelque petit refuge, de petites huttes faites avec des pierres superposées ou des branches entourées de roseaux, l'engagent à y établir son nid et facilitent la récolte des œufs.

Les races de canards sont nombreuses; nous en examinerons aujourd'hui une des principales.

LE CANARD DE ROUEN.

Canard de race éminemment française, le canard de Rouen est un magnifique palmipède, d'un volume énorme, d'un riche plumage et d'une précocité exceptionnelle.



LE CANARD DE PÉKIN.

Il est tellement estimé que nos voisins d'outre-Manche, les amateurs par excellence, l'ont apprécié et par la sélection sont arrivés à lui donner un plumage foncé; ils l'ont surnommé le Rouen anglais.

Le mâle a des plumes de couleurs éclatantes, brillantes, qui sont d'un très bel effet.

La tête est verte, avec un demi-collier blanc qui ressemble à une petite bague.

La poitrine est brun marron liséré de blanc.

Les ailes sont gris marron; l'extrémité du col a des petits miroirs à reflets blancs, violets et verdâtres.

Le ventre est gris clair.

Le dos, gris foncé, l'extrémité du dos est noir verdâtre.

Les pattes sont fortes, jaunes.

Les canes ont le plumage entièrement brun noir sans collier, les ailes portent aussi de petits miroirs à reflets bleus, violets, verdâtres.

La ponte de ces canards est abondante; les œufs ont une coquille verte.

Chair exquise, savoureuse.

Le canard de Rouen se soumet très bien à l'engraissement.



La place nous fait défaut, dans ce numéro, pour que nous entrions dans d'autres détails: nous compléterons prochainement cette monographie à grands traits. Toutefois, une indication dernière qu'il est indispensable de donner, c'est celle de la forme du canard de Rouen, qui est horizontale. Afin de mieux faire comprendre ce que nous entendons par ce mot, nous mettons aussi sous les yeux du lecteur une vignette représentant le canard de Pékin, qui a le plumage entièrement blanc, mais d'un blanc citron, et qui au lieu d'avoir le corps horizontal a les pattes placées plus en arrière, de sorte que la poitrine est très enlevée, et le cou et la tête bien en l'air.

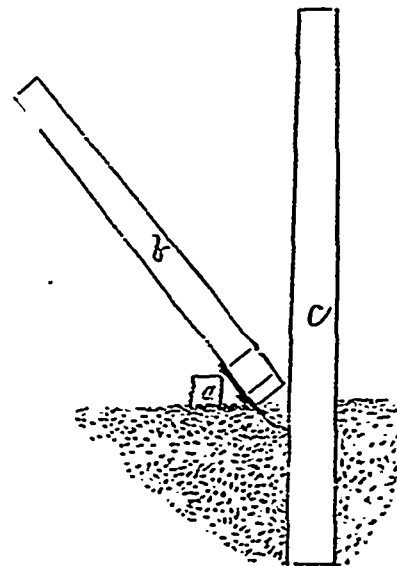


Cette différence entre les deux races ressortira d'autant mieux que nous avons prié notre ami Allongé, le dessinateur, d'exagérer un peu la forme et l'attitude de ce canard de Pékin. Les lecteurs ne sauraient être trop guidés dans le choix d'une race, au moment où l'on s'occupe de cette importante opération. Nous espérons que ces quelques conseils et renseignements—demandés d'ailleurs,—leur faciliteront les acquisitions projetées.

ER. LEMOINE.

Appareil pour arracher les poteaux, piquets, ets.

Rien de plus simple et en même temps de plus efficace que l'arrache-poteau représenté par la gravure ci-jointe reproduite du *Pruirie Farmer*. Il consiste en un morceau de bois dur (b), disons, un morceau de timon brisé, au bout



APPAREIL POUR ARRACHER LES POTEAUX, PIQUETS, ETC.

duquel on fixe un morceau de fer d'un pouce et demi de large à l'endroit où on le fixe au bois; le bout effilé doit être d'un pouce et demi carré et un peu relevé à son extrémité. On se sert pour point d'appui d'un bloc γ de 4 à 6 pouces carrés. Pour se servir de ce levier on lui donne une direction de haut en bas en l'enfonçant dans le poteau. Son en-

ploi nécessite deux personnes, une pour faire agir le levier et une autre pour pousser sur le poteau à arracher. On a arraché avec un appareil de ce genre des poteaux de télégraphe enfoncés de quatre pieds dans un terrain sec.

Société d'apiculture.

A une assemblée du comité exécutif de cette société, tenue le vingt courant, dans la salle du conseil d'agriculture, les résolutions suivantes furent adoptées.

1. Que la société d'apiculture de la province de Québec fasse rapport de ses opérations depuis son origine, au conseil d'agriculture, et demande au conseil de bien vouloir accorder à la société son puissant patronage, tout en lui donnant les suggestions qu'il croira les plus propres à son développement.

2. Que la société soit mise sous le patronage bienveillant de Son Excellence le gouverneur-général, de Son Honneur le lieutenant-gouverneur de cette province, et de l'honorable commissaire de l'agriculture.

3. Que la constitution et les règlements de la société soient imprimés.

Les membres du comité choisirent pour insigne de la société : une ruche d'or, emblème traditionnel de l'industrie, sur fond bleu, couronnée par le motto : *labor omniibus unus*, avec la date de la fondation de la société.

J. B. LAMONTAGNE, secrétaire.

Culture raisonnée des abeilles.

Lecture de M. J. B. Lamontagne à la reunion de la Société d'apiculture de Québec, tenue à Montréal le 27 janvier 1885

M. Le Président, Mesdames et Messieurs,

Nous avons entendu ce matin, racontée et développée par une plume habile, l'histoire, la vie et les mœurs si merveilleuses de l'abeille. Il s'agit maintenant de voir ce que peut donner à l'industrie cet insecte cultivé avec soin et selon les principes de la science.

Depuis les âges les plus reculés, on a tâché de tirer profit de l'apiculture, et nous avons tous encore à la mémoire, du temps de collège, quoique d'une manière vague et confuse, ce qu'en disaient les anciens auteurs, surtout Virgile. Combien d'entre nous alors, auraient préféré mordre à belles dents dans le miel, plutôt que dans les vers de Virgile si difficiles à traduire.

EMBLÈME

L'abeille, comme l'emblème de l'ordre et du travail, a tous jours figuré dans les armoiries et les devises. Elle était le symbole de la tribu des Francs, puisqu'on l'a trouvée dans le tombeau de Childéric Ier. Le Pape Urbain VIII portait des abeilles dans ses armes. Les rois en couraient leurs manteaux, et Napoléon Ier fit comme eux, il en a parsemé le manteau impérial.

IMPORTATION

Ce furent les premiers colons du pays qui, prévoyant les bénéfices qu'ils pourraient en retirer, apportèrent avec eux les premières colonies. Cela est vérifié par le fait qu'il n'y a encore que très peu d'années, dans les états du Sud comme la Floride et la Californie, là où les essaims auraient dû se multiplier, s'ils eussent existé à l'état sauvage, il n'y avait pas d'abeilles, et les premières ruches importées de New York se vendirent à des prix fabuleux. L'indien dans nos plaines ne connaissait pas l'abeille avant l'arrivée des Européens, et il s'est empressé de la surnommer "la mouche de l'homme blanc."

DIFFÉRENTES ESPÈCES

Avant l'apparition de l'abeille domestique, il existait cependant, dans le nouveau comme dans certaines parties de l'ancien monde, plusieurs espèces de mouches à miel : L'abeille maçon qui établit son habitation sous la terre, dans des galeries souterraines, plaçant le miel dans de petits réservoirs imperméables, et ne travaillant que pendant le silence de la nuit. L'abeille mélipone d'une assez grande ressemblance avec l'abeille domestique, mais qui en diffère par l'absence de l'aiguillon remplacé chez elle par un acide qui brûle comme du feu. Ces deux espèces sont exotiques habitant l'Amérique du Sud et quelques îles de l'archipel indien.

On voit souvent dans nos jardins la mégachile découper avec une ardeur incroyable les feuilles des plus jolis rosiers pour en former les alvéoles de ses jeunes nymphes. On connaît aussi le taon des champs désigné sous le nom de bourdon et qui, comme son nom l'indique, fait plus de bruit que de besogne. Ce dernier vit en communauté de 40 individus, souvent moins, jamais au-delà. A l'automne, dès que les provisions ont cessé, ils se séparent tous et périssent avec les premiers froids, ne laissant que la reine, qui est assez forte pour supporter les rigueurs de l'hiver, blottie dans quelque crevasse d'un vieux mur ou sous le toit de quelque mesure délabrée.

On n'a pu jusqu'ici retirer aucun résultat avantageux de ces différentes espèces de mouches à miel et il n'y a que l'abeille mellifère proprement dite qui ait donné à l'homme depuis les premiers âges, son temps et ses trésors.

L'abeille, comme les individus des divers pays, diffère par la couleur et un peu par les mœurs selon la région qu'elle habite. En Afrique et en Égypte elle est jaune, en Russie et dans la Pologne, grise; en France, en Allemagne et en Amérique, elle est noire. On est convenu de l'appeler l'abeille noire par distinction avec l'abeille jaune ou italienne.

APICULTURE

L'apiculture est l'art de cultiver rationnellement les abeilles et d'en retirer le plus grand profit.

Je dis cultiver rationnellement, parce que là où il n'y a pas de principes, il ne peut y avoir de vraie culture, c'est alors la routine qui règne en maîtresse, l'ignorance faisant place à la méthode, et tout finit par la décadence et la ruine.

Voilà comment on explique la disparition de tant de petits ruchers, autrefois prospères, où dominait la routine. Tandis que l'homme à principes, malgré les malheurs qui le frappent, en dépit des maladies qui s'abattent sur son rucher, se relève toujours fort, courageux, et réussit à tenir en bon ordre ses colonies qui le paieront au centuple.

C'est ainsi qu'on a vu le rucher de Jones, le plus grand apiculteur du pays, terrassé complètement par cette terrible maladie que l'on appelle loque.

Un autre que lui aurait en désespoir de cause tout abandonné pour ne jamais y revenir, mais notre apiculteur persévérant, ne connaissant alors aucun remède, brûle les quelques ruches que le fléau a épargnées, en achète d'autres, découvre la cause et le remède du fléau, et reconstitue son rucher qui lui a maintenant donné une jolie fortune.

Nous pouvons diviser en trois classes les personnes qui s'adonnent à l'agriculture. Les cultivateurs, les amateurs et les spécialistes.

Chez le cultivateur en général, à part quelques exceptions, c'est la routine pure et simple, l'homme n'a pas le temps de s'en occuper, les garçons non plus et c'est la pauvre femme qui fait comme elle peut. Beaucoup d'entre eux appartiennent aussi au bataillon, malheureusement trop nombreux, des étouffeurs, c'est à dire qu'ils ont l'habitude pour récolter leur miel, de détruire une partie et souvent la moitié de leurs ruches.

Figurez-vous un homme qui a 50 pommiers, il n'a pas les

bras assez longs pour atteindre les fruits, il coupe 25 pommiers et garde les 25 autres pour l'année suivante: telle est la logique de l'étouffeur. Avec de pareils principes, il faut nécessairement faire comme l'écrevisse, marcher à reculons.

Sans parler des causes et des remèdes à apporter à cet état de choses, je dirai qu'il sera un bienfaiteur digne de la postérité, celui qui pourra faire disparaître cette coutume barbare, indigne d'un peuple civilisé.

CULTIVATEUR.

Le cultivateur est certainement dans le milieu le plus favorable pour s'adonner à cet art par sa vocation, la localité presque toujours avantageuse qu'il occupe, et par ses nombreux loisirs en hiver. Après avoir acheté les modèles qui lui conviennent, il peut préparer pendant l'hiver ce dont ses abeilles auront besoin pour l'été. Et sans nuire aux autres travaux, il peut facilement avec son petit rucher augmenter son revenu annuel de \$50 à \$100, ce qui n'est pas peu de choses pour le commun des cultivateurs.

Sans aspirer à tenir de grands ruchers, ce qui est plutôt du domaine du spécialiste, chaque cultivateur peut et devrait avoir de 10 à 20 ruches.

AMATEUR.

On fait aussi de l'apiculture en amateur pour s'amuser, et cela se voit surtout dans les villes. Il y a dans la grande ville de Paris 2 à 3 mille apiculteurs dont les ruches sont placées sur les fenêtres, quelquefois au cinquième. Les seules réglementations que la police exige, c'est qu'elles soient fixées solidement. J'ai eu l'occasion de voir des ruches dans de très jolis petits jardins sur la rue Sherbrooke et ailleurs. Muth, qui habite le centre de la grande ville de Cincinnati possède depuis longtemps, sur le toit de son magasin, un rucher d'une centaine de colonies.

Enfin elle fait les délices de tous les naturalistes.

SPECIALISTE.

Depuis quelques années on s'est adonné avec avantage à la culture des abeilles sur une grande échelle. En Europe comme en Amérique, il existe de vastes pays littéralement couverts de ruches où se fait en grand l'exploitation du miel, l'élevage des reines et la multiplication des essaims.

C'est le spécialiste qui va maintenant nous occuper et c'est à ce point de vue que nous allons examiner la question.

L'apiculture, entre les mains du spécialiste, est plus qu'un art, elle est devenue une science.

La spécialiste se prépare d'abord par une étude approfondie des mœurs intimes de l'abeille, il passe ensuite quelques années chez un apiculteur expérimenté où il étudie la pratique, comprenant la manipulation, l'essaimage, la multiplication des essaims, l'élevage des reines et surtout l'hivernage.

Ce n'est pas tout le monde qui peut se livrer à cette culture, le terrible aiguillon est toujours là pour éprouver les nerveux. Les uns tremblent de frayeur à la première vue de nos insectes, les autres, recevant pour la première fois des piqûres et n'étant pas encore inoculés par le virus, enflent terriblement, sans compter les maux de tête qui en sont souvent la suite. Mais tout a un commencement, et après le premier pus, une fois bien inoculé par le poison et surtout par un savant usage du fumigateur on finit par traiter les abeilles exactement comme les mouches ordinaires qui font l'ornement de nos cuisines en été.

Après avoir passé quelque temps chez un apiculteur expérimenté, celui qui veut devenir spécialiste, s'il se sent la force et le courage nécessaires, achètera pour commencer 50 à 100 ruches qui serviront de base aux ruches qu'il devra établir.

Voyez maintenant ce qu'il aura à faire dans la direction d'un établissement d'apiculture.

PRINTEMPS RÉUNION

Au printemps, dans un grand rucher, il y a toujours deux sortes de colonies, les faibles et les colonies fortes. Ces dernières, laissons les tranquilles, elles sauront prendre soin d'elles-mêmes. Dans les colonies faibles, il n'y a qu'une poignée d'abeilles; sur deux ou trois cadres, il y a bien une reine dans chacune d'elles, mais que peut faire un général sans soldats? Il faut donc réunir deux par deux, quatre par quatre toutes ces familles faibles qui autrement périront infailliblement. Dans chaque colonie à l'état normal, il y a au printemps, de 10 à 15 mille abeilles, et de quatre à six cadres couverts de mouches. Toutes celles qui ont moins de quatre cadres d'abeilles doivent subir les règles de la réunion.

Les ruches une fois réunies, il doivent être tenues le plus chaudement possible, soit en contractant les couvertures, soit en contractant la chambre à couvain et en limitant le nombre de cadres. A mesure qu'avec les chaleurs, la force de la colonie s'accroît, augmentez le nombre de cadres et insérez de temps à autre un rayon vide au centre de la ruche pour hâter la ponte de la reine.

A la fin du mois de juin, les ruches regorgeront bientôt d'abeilles, et celles-ci ne pouvant toutes se loger à l'intérieur, se masseront en guirlandes suspendues en avant de leur demeure, c'est le premier signe de l'essaimage.

Mais voulez-vous avoir un indice infaillible de l'essaimage prochain de vos abeilles, regardez à l'intérieur en soulevant les cadres du centre, si vous apercevez des larves dans les cellules royales, vous pouvez être certains que les essaims commenceront à sortir aux premiers beaux jours.

ESSAIMAGE

C'est maintenant le temps d'espérance pour l'apiculteur, chaque essaim grossit son capital, aussi c'est avec une joie bien légitime qu'il voit les abeilles après s'être gorgées de miel, s'élançant en colonnes serrées sur le plateau de la ruche; bientôt un nuage de mouches sillonne l'air en tous sens, faisant entendre un bruit sonore agréable à l'oreille du spécialiste; puis après s'être balancées dans les airs pendant quelques minutes, elles se grimpent en peloton sur la branche d'un arbre.

Rien de plus intéressant, de plus excitant que de voir ce torrent vivant s'échappant sans relâche de la ruche pendant quelques minutes, ces vingt mille insectes se croisant en tous sens dans les airs, et formant une nuée épaisse qui s'étend sur une superficie de plus de cent pieds carrés. Un bourdonnement confus s'élève de toute part au milieu de cette foule innombrable. Le nuage de mouches se concentre de plus en plus et se dirige en masse vers un arbre pour s'y rallier. Les premières qui y descendent font entendre avec les vibrations rapides de leurs ailes, le signe du ralliement. Toutes les autres se précipitent vers leurs compagnes et bientôt il se forme une masse vivante d'insectes affectant la forme sphérique comme une grappe immense de raisins.

Dès qu'elles sont toutes placées, approchez la ruche et secouez fortement la branche, tout l'essaim y tombera d'une seule masse. Placez en même temps un drap par-dessus les mouches, ce qui les empêchera de s'envoler et leur permettra de réaliser qu'elles ont une nouvelle demeure. C'est alors qu'un nouveau battement d'ailes formidable se fait entendre à l'intérieur de la ruche, indiquant ainsi à leur manière qu'elles ont la reine avec elles et qu'elles sont satisfaites de leur nouvelle habitation. C'est le moment de les placer définitivement dans un nouveau local, le plus éloigné possible de la ruche mère. (A suivre.)

QUATRE HISTOIRES INTÉRESSANTES.

Histoire de la pomme de terre.—C'est, à ce qu'on dit, John Hawkins, qui, vers l'an 1565, apporta les premières pommes de terre de l'Amérique du Sud en Irlande. Un autre voyageur, Frank Drake, en apporta de la Virginie en Angleterre en 1586.

Olivier de Serres, qui n'avait pas vu la pomme de terre, en entendit parler en France et en parla comme d'une curiosité vers la fin du XVI^e siècle. Elle nous arriva par le Dauphiné.—En 1616, elle figura, à titre de nouveauté, sur la tabl. de Louis XIII.—En 1702, un Flamand du nom de Verhulst distribuait des tubercules aux fermiers des environs de Bruges; en 1740, on en vendait sur le marché de cette ville.

À la même époque, la pomme de terre devenait commune en Allemagne et se montrait dans l'Alsace et les Vosges. Parmentier, qui fut prisonnier de guerre en Allemagne, recommanda la culture des pommes de terre en France et fut traité d'empoisonneur.—En 1809, on ne connaissait encore que de petits essais dans sept départements.

En 1817 seulement, on la cultiva sur une grande échelle.

Histoire du café.—Il y a plus de mille ans que les Perses buvaient du café. Les Turcs l'ont connu en 1553. En 1645, des cafés s'ouvrirent en Italie; en 1652, à Londres; en 1671, à Marseille; en 1672, à Paris.

Un avocat de Paris, nommé de Barigny, qui était allé à Constantinople, fit à son retour comme les Turcs et prit du café noir après dîner vers 1689. On ne tarda pas à l'imiter à la table de Louis XIV.—En 1690, madame de Sévigné eut l'idée d'ajouter du lait à son café et inventa ainsi le *café au lait*. À cette époque, le kilogramme de café valait plus de 200 francs. C'était un véritable luxe. Aujourd'hui, on en consomme en France environ 25 millions de kilogrammes par an.

Au XVIII^e siècle, les Hollandais avaient le monopole de la culture du caféier. Gabriel Desclieux l'introduisit dans nos colonies avec un plant qu'il emporta du Muséum de Paris.

Histoire du sucre.—De temps immémorial le sucre a été employé en Chine et dans les Indes.—Les Français commencèrent en 1644 à le fabriquer à Saint-Christophe et en 1648 à la Guadeloupe.

Le sucre blanc était connu en France au commencement du XIV^e siècle. Il venait d'Orient, ne servait guère qu'en médecine et se vendait fort cher chez les apothicaires.—Sous Henri IV, on le vendait encore à l'once. En 1700, la consommation totale en France était d'environ un million de kilogrammes. À présent, elle dépasse 25 millions.

Margraff annonça qu'on pouvait tirer du sucre de la betterave.—En 1787, Frédéric Charles Achard en fabriquait en Silésie.—En 1801, Benjamin Delessert fonda une raffinerie de sucre à Passy.—En 1812, le sucre revenait au fabricant à 5 fr. le kilog.; aujourd'hui il lui revient à environ 60 centimes.

Histoire du chocolat.—L'amande du cacao, appelée cacao, légèrement torréfiée, broyée et aromatisée avec de la vanille ou de la cannelle, puis mélangée avec du sucre, fournit le chocolat de bonne qualité. En France, on en fabrique 7 millions de kilogrammes au prix moyen de 2 francs le kilog.

Au XVII^e siècle, les Espagnols introduisirent le chocolat du Mexique chez eux. En 1660 il passa de l'Espagne en France. En 1661, le parlement de Paris permit à un sieur David Chailou de vendre dans toute l'étendue du royaume, « une certaine composition qui se nomme chocolat. »

Les chocolats tout à fait inférieurs sont faits avec du cacao véreux auquel on ajoute de la farine et du sucre.

Le chocolat a rendu de grands services pendant le siège de Paris (1870-1871).

M F TABOURY

(Annales Soc. hort. de l'Aube.)

Unités métriques internationales.

Leur valeur en unités canadiennes.

À mesure que le goût de la lecture se répand parmi nos cultivateurs, ceux qui parmi eux, et c'est le grand nombre dans notre province, sont canadiens français, sont souvent appelés à lire des auteurs français sur l'agriculture, l'horticulture, etc. trouvent que dans ces auteurs, tous les calculs sont basés sur le système métrique pour les poids et mesures. Rien de plus embarrassant pour celui qui n'a pas étudié ce système que de le ramener par comparaison à notre système de poids et mesure. À ce point de vue, on se trouvera bien du petit tableau suivant préparé par M. A. Michel, autrefois notre collaborateur, tableau très bien fait et des plus pratiques.

LONGUEURS

Le MÈTRE (dix-millionième partie du quart du méridien terrestre, vaut 3 pieds 3 pouces, ou une verge et 1/10.

Le *décimètre* (10^e du mètre) vaut 4 pouces anglais, ou une largeur de main.

Le *centimètre* (100^e du mètre) vaut 3 lignes, ou 3/8 de pouce, largeur du bout du petit doigt.

Le *millimètre* (1000^e du mètre) vaut 1/3 de ligne.

Le *décamètre* (10 mètres) vaut une demi-chainé, ou 2 perches, ou 11 verges, ou 33 pieds.

L'*hectomètre* (100 mètres) vaut 5 chainés, ou 110 verges, ou près de 2 arpents.

Le KILOMÈTRE (1000 mètres) vaut 50 chainés, ou 1100 verges, ou environ 2/3 de mille.

SURFACES.

Le MÈTRE CARRÉ vaut 1 verge carrée et 2/10, ou près de 11 pieds carrés.

L'ARE ou *décamètre carré* vaut 4 perches carrées anglaises, ou 120 verges carrées.

L'*hectare* ou *hectomètre carré* vaut 2 acres 1/2, de sorte que 2 hectares font 5 acres.

Le *kilomètre carré* vaut environ 2/5 de mille carré, de sorte que 5 kilomètres carrés valent environ 2 milles carrés.

VOLUMES ET CAPACITÉS.

Le MÈTRE CUBE, ou *stère*, ou *tonneau*, vaut 1 verge cube et 3/10, soit 34 pieds cubes, ou 220 gallons, ou près de 3 minots.

Le LITRE ou *décimètre cube* vaut environ 1 pinte.

Le *décalitre* (10 litres) vaut 2 gallons et 1/2.

L'*hectolitre* (100 litres) vaut 22 gallons.

POIDS.

La TONNE métrique (poids d'un mètre cube d'eau) vaut l'ancienne tonne canadienne, ou un peu plus que la tonne anglaise.

Le *quintal* métrique vaut 2 fois l'ancien quintal canadien, ou 2 fois et 1/5 le quintal anglais.

Le *kilogramme* (poids d'un litre d'eau) vaut 2 livres et 1/5 (avoirdupois), de sorte que 5 kilogrammes valent 11 livres.

Le GRAMME (poids d'un centimètre cube d'eau) vaut 1/28 d'once, ou un peu plus qu'une demi-dragme.

MONNAIES.

Le FRANC vaut 1 chelin, ou 1/5 de piastre.

Le *centime* est la 100^e partie du franc; 5 centimes font 1 sou ou 1 centin.

BIBLIOGRAPHIE

Cream raising by the centrifugal and other systems.—Par S. M. Barré, Ce volume de 142 pages, pour l'envoi duquel l'auteur voudra bien agréer nos remerciements fait honneur, au point de vue typographique, à la maison Senécal & fils, de Montréal, qui l'a imprimé. Clarté du texte, bon arrangement des gravures, tout y flatte l'œil et engage à une lecture facile.

En premier lieu, nous avons à regretter, au sujet de ce petit volume, que l'auteur, qui est canadien français l'ait imprimé en anglais. En agissant ainsi, il en interdit la lecture à la majeure partie de la population de la province de Québec.

En second lieu il nous semble que l'auteur, au lieu de se borner à l'étude du *Cream raising* ou des diverses méthodes en usage pour écrémer le lait, aurait pu, sans trop grossir son volume, traiter toute la question de manipulation du lait depuis sa sortie du pis de la vache jusqu'à sa conversion en beurre. Ce travail aurait été facile à l'auteur, professeur pour la fabrication du beurre, et aurait rendu son livre d'une utilité incontestable pour tous les cultivateurs de notre province. Nous disons qu'il aurait pu le faire sans trop grossir son volume. Pour cela, il aurait suffi à M. Barré d'éliminer de son livre la description accompagnée de gravures de divers systèmes d'écrémage dont la valeur est plus que douteuse et qui ne sont certainement pas recommandables. En effet, à quoi sert au cultivateur qui cherche à se renseigner sur ce qui lui convient le mieux de savoir que tels et tels systèmes existent, s'ils ne peuvent lui être utiles. Il y a pour lui un danger, s'il est laissé à lui-même pour faire un choix. Ce choix doit être fait pour lui par les spécialistes qui sont, comme M. Barré, en état de dire ce que vaut tel ou tel appareil, telle ou telle méthode.

Tel qu'il est, le livre de M. Barré sera utile pour ceux qui voudront faire une étude théorique de la question de l'écrémage, mais pour ceux-là seulement. Le cultivateur lui, qui lira ce livre, y verra qu'il y a six méthodes d'écrémage, savoir le système *Shallow Pan* (mise du lait pour écrémer dans des vaisseaux plats), le système *Deep Setting on or without Ice* (mise du lait à écrémer dans des vases profonds combinés ou non avec l'emploi de la glace) le système de collection de la crème chez les cultivateurs, le système de battage du lait chaud avant qu'il soit crémé, pour en extraire le beurre, et le système centrifuge. Il verra que l'auteur lui dit ne pouvoir le renseigner sur les diverses chaudières, *Vats, Cabinets*, offerts par le commerce et qui contribuent avec la diversité des systèmes préconisés, à le mettre dans l'embarras. Mais après avoir lu le livre, il sera encore à se demander en le fermant : qu'est-ce que je vais choisir ?

Après lecture faite, c'est la question que nous nous sommes posée à nous-même. Pour la résoudre il nous a fallu étudier tout le volume puis aller voir à d'autres sources, et il nous faut bien avouer que l'auteur ne nous a pas suffi pour tirer une conclusion pratique. En effet, d'après son livre, il est évident que le système centrifuge est le meilleur et que de tous les séparateurs centrifuges le meilleur est le *Burmeister and Wain Centrifugal milk separator* connu sous le nom de *Danish Weston* aux Etats-Unis. Tout le volume semble écrit pour en venir à cette conclusion, bien que tous les systèmes (moins le plus économique et le plus utile généralement aux cultivateurs, celui qui consiste tout simplement à mettre refroidir le lait dans les chaudières ou canistres ordinaires dans un puits) aient leur part d'attention, et que toutes les machines soient décrites. Or, nous devons dire que cette conclusion à laquelle M. Barré nous amène, habilement et sans trop paraître y tendre, ne nous paraît pas correcte.

Sans discuter le mérite des preuves apportées par M. Barré pour établir la supériorité de la machine danoise, nous de-

vous dire que nous avons lu des témoignages nombreux, des rapports élaborés, faits par des spécialistes éminents, et que ceux-là nous amènent à la conclusion que la machine Laval est supérieure à la danoise.

M. Barré ignore-t-il cela, c'est ce que nous voulons croire. Mais ce dont nous sommes certains, c'est que M. Barré parle de la machine danoise en ami intime. M. Barré a été au Danemark, à fraternisé avec les danois, il a introduit leur machine ici, rien d'étonnant à ce qu'il ait un faible pour cette machine. C'est ce qui, pour nous, explique la préférence de M. Barré qui l'a empêché de se mettre au courant des rapports qui sont favorables à la machine Laval et démontrent que dans presque tous les concours en Angleterre elle a été reconnue comme supérieure à la danoise, tandis qu'elle a en outre remporté un grand nombre de premiers prix dans beaucoup d'autres concours. Dans ces circonstances nous croyons que les deux machines devraient être mises au moins sur le même pied.

Pour nous résumer, le livre de M. Barré contient un exposé clair de tous les systèmes d'écrémage (par ce mot *écrémage*, d'un français douteux, nous voulons parler de la manière de faire crémé le lait ou d'en enlever la crème) propre à renseigner l'homme de science qui veut aller au fond de cette question. Il ne mentionne cependant pas le seul qui soit immédiatement à portée du cultivateur peu avancé, celui qui consiste à faire refroidir et crémé le lait dans les vases ordinairement employés sur les fermes, mis dans un puits. L'auteur nous paraît faire erreur pour ce qui concerne la supériorité de la centrifuge danoise, et si nous avions à établir la supériorité d'une machine de ce genre, nous l'établirions en faveur de la Laval. Pour appuyer notre dire nous référerons M. Barré aux rapports de la société royale d'agriculture d'Angleterre, et aux écrits publiés dans la *Agricultural Gazette* d'Angleterre, par les meilleurs spécialistes anglais, lors de divers concours de centrifuges.

Pour que le livre de M. Barré fût utile à nos cultivateurs, il faudrait qu'il fût traduit en français, et puis qu'il fût dépouillé d'une quantité de détails sur certains systèmes défectueux qui nous paraissent propres à embarrasser le cultivateur plutôt qu'à l'éclairer. M. Barré est spécialiste, qu'il nous dise simplement ce qu'il juge le meilleur, mais après une étude comparée et impartiale, qu'il nous dise cela en français et il sera sûr de rendre service à ses compatriotes autant qu'à lui-même.

J. C. CHAPUIS.

Béliers cotswolds à vendre.

Nous pouvons disposer de quelques beaux béliers cotswolds de deux ans et magnifiques veaux canadiens-jersey ayant les trois quarts de sang jersey à des prix acceptables.

Prière de s'adresser à

ED. A. BARNARD,
Département d'agriculture, Québec.

CORRESPONDANCE.

FLUX D'URINE—POUSSE.

J'ai une pouliche de trois ans qui a le flux d'urine immodéré. L'année dernière elle en était atteinte, mais moins que cette année. Elle était bien l'été dernier. J'ai aussi un cheval qui est poussif depuis plusieurs années.

Veillez donc s'il vous plaît dire dans le prochain numéro du *Journal d'agriculture* s'il y a quelques remèdes que je puisse faire. Votre très oblige serviteur,
J. C.

Réponse.—Donnez à la pouliche $\frac{1}{2}$ drachme d'iodure matin et soir durant 3 ou 4 jours.

Évitez de donner des aliments mucilagineux tels que graine de lin, carottes, navets, betteraves; ainsi que des aliments salés.

La pousse est une maladie incurable.

J. A. COUTURE, M. V.

LA LUZERNE.—PUITS ARTÉSIENS.

On nous écrit de la *Présentation* :

Auriez-vous l'obligeance de me dire par l'entremise du *Journal d'agriculture*, ce que vous pensez de la grande luzerne *medi ajo salta* comme plante fourragère. Peut-elle remplacer avantageusement notre trèfle anglais? Sa culture serait-elle avantageuse en Canada, et quel sol lui convient le mieux?

Vous obligeriez beaucoup de vos lecteurs en les renseignant sur le creusage de puits artésiens (Driven wells). C'est une des questions du jour dans les cantons où l'on souffre du manque d'eau durant l'été. Votre humble serviteur, X.

Nous ne connaissons pas d'essai de luzernière que ait réussi dans notre province, les gels et dégels nous paraissent trop nombreux et trop forts pour que la racine ne soit pas détruite, dès la première ou la deuxième année de culture. Or la luzerne ne donne complètement qu'après deux ans et trois ans de semis.

Nous vous conseillons fortement la culture du trèfle alsike coupé aux premières fleurs. Ce trèfle, bien séché, (au vent et non au soleil), fait un foin excellent pour tous les animaux de ferme. Coupé à la fin de juin—commencement de juillet—et bien engraisé, il donne facilement deux grosses récoltes et la terre se couvre encore suffisamment pour empêcher l'effet de la gelée.

Les puits artésiens se creusent au moyen d'appareils spéciaux, assez puissants pour traverser le roc qui se trouve au-dessous de la glaise dans toute la vallée du Saint-Laurent et des rivières du sud qui s'y déchargent. C'est dans ce défoncement de roc que consiste la différence entre les puits artésiens et les puits faits au moyen de tuyaux en fer perforés du bout et enfoncés par concussion. Ces derniers sont bien moins coûteux et font parfaitement dans bien des cas. Mais il arrive cependant que l'épaisseur de glaise est très grande et que l'eau ne vient que sous le roc. Alors il faut le défoncer.—S'adresser pour ces puits à M. Murphy, de Sainte-Scholastique, Q., qui a tous les appareils, et peut donner les renseignements voulus.

ECHO DES CERCLES.

Cercle agricole de Saint-Casimir, Portneuf.—A une séance du cercle agricole de la paroisse de Saint-Casimir, tenue le 22 février, sur motion de M. H. Bélanger secondée par M. B. Hardy, la résolution suivante a été adoptée unanimement par le dit cercle

A. attendu que tous les membres du cercle peuvent attester du bien qu'ont produit en cette paroisse les quelques conférences données devant ce cercle, sur l'agriculture, par des hommes pratiques et éclairés d'ns cet art;

Attendu que par le moyen de ces conférences données par des hommes capables, tout le monde peut en quelques heures acquérir des connaissances pratiques qui pourraient difficilement être acquises par la lecture et par l'expérience durant des années;

Attendu que les expositions de ce comté n'ont pas encouragé l'agriculture en proportion de ce qu'elles coûtent, même dans les paroisses où elles sont tenues, et attendu que les trois quarts du comté près, ne peuvent participer ni bénéficier de ces expositions et que l'argent dépensé pour ces expositions ne serait bien plus utilement pour payer les conférenciers habiles et capables (et non pas de simples discoureurs sans expérience).

C'est pourquoi il a été résolu :—

Qu'il serait d'une grande importance pour tous les habitants que des conférenciers soient payés par le gouvernement pour traiter et enseigner l'agriculture et l'industrie laitière devant les

cercles agricoles au moyen de conférences données devant les cercles agricoles.

Et qu'une copie de la présente résolution soit transmise à l'honorable J. J. Ross, ministre de l'agriculture de la province de Québec avec prière de vouloir bien faire nommer ces conférenciers.

(Vraie copie) (Signé) N. LACOURCIÈRE, S. C. A. St. C

A VENDRE

Un Taureau de la fameuse race "SHORTHORN" pur sang, âgé de neuf mois.

P. N. RITCHIE,
Sainte-Anne la Pêrade,
Québec.

AUX ÉLEVEURS ET AUX SOCIÉTÉS
D'AGRICULTURE.

A VENDRE

Quelques têtes de Ayrshires de race pure, mâles et femelles, provenant du troupeau du soussigné, si apprécié pour ses qualités laitières, et qui comme tel a obtenu deux fois le 1er prix aux Expositions de la Puissance, à Ottawa.

Pour plus amples informations, s'adresser à

JAMES DRUMMOND,
Petite Côte, Montréal.

A VENDRE

BÉTAIL Ayrshire,
COCHONS BERKSHIRE,
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M LOUIS BEAUBIEN,
16, rue Saint-Jacques, Montréal.

A VENDRE

L'ÉTALON PUR SANG

"MARQUIS."

Bai sombre, 16 $\frac{1}{2}$ mains, né le 8 Sept. 1881.
C'est un couvreur sûr, sain et docile.

S'adresser à

T. A. DAWES, Jr.,
Machine.

LA Cie D'ENGRAIS ET DE PRODUITS CHIMIQUES
"STANDARD" LIMITÉE

FABRICANTS DE SUPERPHOSPHATE ET D'ENGRAIS.

Fabrique à Smiths Falls, Ont.
Demandez des circulaires et des prix à
BRODIE & HARVIE,
10, rue Bleury,
Montréal.