

LE

JOURNAL D'AGRICULTURE

ET

D'HORTICULTURE

Le Naturaliste
Canadien

Vol. 2. No. 3

CIRCULATION, 53,000 { ANGLAIS - 7000
FRANCAIS 46000

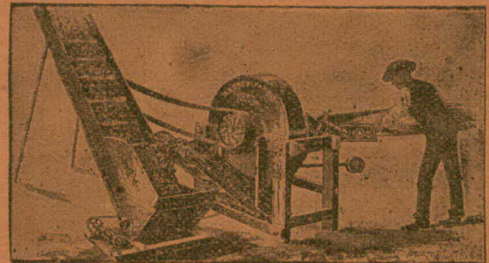
8 Aout, 1898.

MASSEY - HARRIS



Employées partout. Aimées partout.

MOISONNEUSES
... **LIEUSES**
* *
COUPE ...
ENSILAGE



MOISONNEUSES MASSEY HARRIS.

MOISONNEUSES BRANTFORD.

Il est important que vous
achetiez votre poudre . .

THOMAS PHOSPHATE

d'une source certaine.



La **POUDRE THOMAS PHOSPHATE**
est enregistrée au Canada et nous
en sommes les seuls importateurs
et fournisseurs.

La Poudre

Albert's Thomas Phosphate

(ENREGISTREE)

Est vendue avec une garantie de donner la vie par sa solubilité.

WALLACE & FRASER

Masonic Block

ST. JOHN, N.B.



WALLACE & FRASER

Canada Life Building

TORONTO.

SOUS CERTAINES CONDITIONS

LA VIE DU FERMIER N'EST PAS TRES HEUREUSE.

SI son beurre ou son fromage est fabriqué dans une manufacture équipée avec
des machines vieilles de 50 ans, il ne peut retirer la pleine valeur de son lait . . .



SI les machines de la manufacture de beurre ou de fromage ont un an d'usure seulement, mais d'une construction qui
n'est pas scientifique et qu'elles ont été posées parce qu'elles étaient bon marché, cela revient au même point et le fermier a
des raisons pécunières pour ne pas être heureux.

Pour rendre la vie du fermier agréable donnez-lui la pleine valeur
de ce qu'il produit.

CARRIER, LAINE & CO., Lévis, Qué.

Maison principale pour les machineries et
accessoires nécessaires à une fabrique
scientifique de beurre ou de fromage.

AVIS.—Si le malheur du fermier est dû à quelque défauts dans le
chauffage ou la cuisine, nous sommes en position plus que tout autre au
Canada de lui fournir des poêles de chauffage ou de cuisine, Bouilloires
de fermier, etc.



Nous manufacturons tout ce qui est requis dans l'industrie laitière
et garantissons notre réputation sur ses qualités.

ACHETEZ LES CUISINIÈRES "ST GEORGE"

Ecrivez pour des renseignements.

Exposition Provinciale

Grande
Exposition
Industrielle
et
Agricole.

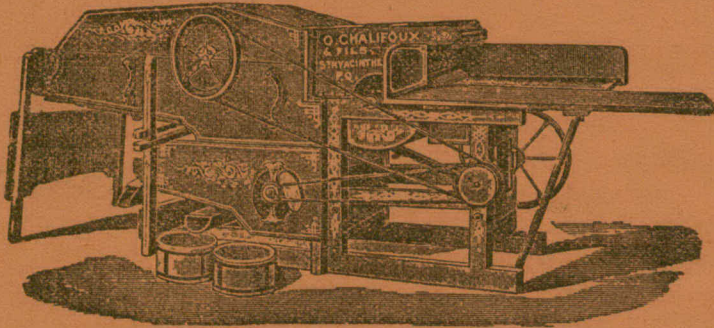
QUEBEC,
12 au 21 SEPTEMBRE, 1898
\$12,000 offertes en prix.

Liste des Prix prête à la distribution.
ADRESSEZ :

P. T. LEGARE,
Sec.-Trésorier Cie d'Exposition de Québec,
273 RUE ST-PAUL, QUEBEC, P.Q.

Faites vos Entrées avant le 1er Septembre.

O. CHALIFOUX & FILS



Fabricants de MOULINS A BATTRE fin-de-siècle, le plus amélioré et le plus complet sur le marché. AUSSI DE LA

LA PRESSE A FOIN DEDERICK, la meilleure, la plus simple et la plus forte
LA MACHINE A SCIE COMBINÉE, coupe transversale et circulaire sur le même frame.

LE MOULIN POUR PLANCHE
DE LOACH, Etc., Etc.

Demandez nos Circulaires.

O. CHALIFOUX & FILS

Agents de confiance demandés
ST-HYACINTHE, QUE.

Plâtre pour la terre ...

La marque "NE PLUS ULTRA" est fabriquée du véritable Plâtre de la Nouvelle-Ecosse—a donné entière satisfaction depuis 15 ans—chaque sac pèse 140 lbs.—Poids garanti. Le seul plâtre pour la terre sur lequel vous pouvez compter pour avoir de bons résultats.

W. L. MALTBY, Directeur-Gérant.

309 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

Faites dire votre Fortune

Une Science scientifique, remarquable et merveilleuse.
"BIOLOGIE SOLAIRE"

La seule science par laquelle votre fortune peut être prédite avec précision.

SARAH, l'Astrologue Egyptien connu du monde entier et qui a créé un tel étonnement à travers l'Europe pendant les cinq dernières années, donnera une description réelle de votre vie par l'horoscope au moyen des planètes. Il donnera votre apparence personnelle, votre disposition, votre caractère, votre capacité, vos goûts, la durée probable de votre vie, les accidents possibles, des conseils et des suggestions pour vos amours, le mariage, vos amis, vos ennemis, la spéculation et les affaires commerciales, etc.

Etre riche et ne pas l'être Vous pouvez vous informer très profondément sur ceci, et sur toute autre question de votre vie passée, présente ou future.

Une seule réponse peut vous valoir des milliers de Dollars.

Envoyez DIX CENTS et la date exacte de votre naissance, et je vous retournerai immédiatement l'horoscope de votre vie et vous prouverai par vous-même que tout est vrai. Je fais cet offre comme essai. Toute communication strictement confidentielle. Adressez.

SARAH the ASTROLOGER, Lock Box 403, Philadelphia, Pa.

Des Journaux.—Sarah l'Astrologue étonne des milliers de personnes. Ses prédictions merveilleuses sont basées sur des influences scientifiques indiscutables.

Le Sel... Qui Sale

Ne coûte pas plus cher que le Sel qui ne fait que la moitié de l'ouvrage pour lequel il est employé. La raison? C'est que tous les Sels ne sont pas ce qu'ils devraient être. Le Sel Windsor ne contient rien que des cristaux de sel passés au tamis et purifiés

Les Epiciers de progrès vendent le
Sel Windsor.

The Windsor Salt Co, Limited

WINDSOR, Ont.

A LOUER

Possession 1er OCTOBRE 1898

Une bonne petite ferme située le long du fleuve tenant à la ville de Longueuil. Bonnes maisons, bonnes granges, etc. Un poulailler spacieux y est construit pour faire en grand l'élevage des volailles. Cette ferme peut très bien convenir à un laitier ou à un jardinier.

S'ADRESSER

L. TURGEON, Architecte,

55 rue St-Francois Xavier, - - Montreal.

A. M. GRIMES, - Ottawa.

Une
Institution
très moderne.

Capital City

Business College

A. M. GRIMES, President - Ottawa.



Séparateurs de Crème

R. A. LISTER & Co.,

(LIMITED)

(VICTORIA IRON WORKS)

DURSLEY, ENG.

Separateurs de Crème, Fournitures et Machines pour beurreries, Engins et Bouilloires, Baratte à cuve, Presses, Machines à Beurre, Outillage de Turbine à vapeur pour beurreries.

Visite et Correspondance sollicitées.

**16 RUE ST-MAURICE,
MONTREAL.**



LE JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE

VOL. 2. No. 3.

8 AOUT 1898.

...LE...

Journal d'Agriculture et d'Horticulture.

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

LA CIE DE PUB. "LA PATRIE"

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

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

TABLE DES MATIÈRES.

AGRICULTURE GÉNÉRALE

Etat des récoltes en fin de juin et en juillet 1898.....	49
Choses et autres—Culture des légumineuses—Amélioration des chemins—Selection pratique de l'avoine—Rouille de blé—Chaux—Fromage et beurre—Nouvelle-Ecosse—Récolte aux Etats-Unis—Orge—Regain de prairie—Farine de pomme de terre—Trèfle pour les pores—Gale du bœuf—Brevets d'invention.....	51
Notes météorologiques pour juillet.....	53

BIBLIOTHÈQUE DU CULTIVATEUR

La moisson en 1898.....	53
Le tabac.....	55
Construction d'un silo en bois.....	57
Convention des missionnaires agricoles à Oka.....	58

INDUSTRIE LAITIÈRE

Convention de Roberval.....	63
A travers les journaux de laiterie.....	63
La pasteurisation dans les beurreries australiennes..	63
Encore la vente du beurre et du fromage.....	64
Stations expérimentales de laiterie.....	65

APICULTURE

Installation des ruches à cadres.....	65
---------------------------------------	----

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

Framboisiers—Le verger en août—Fraisiers—Conserves de framboises—Culture des tomates.....	67
L'osier.....	68

ECONOMIE DOMESTIQUE

Recettes diverses.....	72
------------------------	----

AGRICULTURE GÉNÉRALE

ETAT DES RECOLTES

En fin de juin et en juillet 1898

(Extrait du Bulletin publié par le département de l'Agriculture)

Ce qui caractérise le début de cette saison de 1898, est l'excellence de toutes les récoltes, principalement des fourrages verts, du trèfle, du mil, des pâturages, qui partout, sont en abondance.

La très bonne apparence des fourrages verts, en particulier, prouve une fois de plus que, comme nous l'avons dit dans nos précédents bulletins, ils réussissent presque toujours, quelles que soient les circonstances climatologiques : l'an dernier, malgré le mauvais rendement des autres fourrages en bien des endroits, on a pu, grâce à eux, remplir les vides. Ils devraient de plus en plus entrer dans les assolements.

Jusqu'ici, les foins ont pu se faire dans d'assez bonnes conditions presque partout dans la Province, et aucune pluie durable n'en a entravé la rentrée d'une façon trop préjudiciable.

L'apparence des grains est au-dessus de la moyenne ainsi que celle des racines fourragères et des fruits.

D'une façon générale, si le temps continue à être favorable, cette année marquera comme une année d'abondance.

Les vers ont causé des dommages aux grains, aux légumes et au tabac en bien des endroits ; ce sont des dommages importants pour la province si on considère la chose d'une façon générale, et il serait bien nécessaire pour les cultivateurs de prendre désormais chaque année des mesures pour se préserver de ces animaux destructeurs.

Les divers journaux d'Agriculture et publica-

tions agricoles ont indiqué, bien souvent déjà, des moyens pratiques pour en diminuer les ravages, et la ferme expérimentale d'Ottawa a publié à ce sujet des bulletins très instructifs auxquels les intéressés devraient bien se reporter.

Si les racines fourragères et le tabac étaient cultivés dans la province sur une plus grande échelle qu'ils ne le sont maintenant, ces dommages qui, actuellement, ne sont que locaux auraient certainement été très importants ; et comme ces récoltes tendent à prendre et doivent prendre chaque année plus d'importance, la chose mérite d'être réellement prise au sérieux pour l'avenir.

J'en dirai autant des chenilles et des poux qui s'attaquent aux arbres fruitiers. Dans certaines paroisses ces arbres sont fort endommagés et il serait prudent de prendre dès maintenant tous les moyens nécessaires pour empêcher la propagation de ces animaux.

Un autre point important qui ressort de nos rapports c'est que, presque partout, les vieilles prairies n'ont donné, cette année, comme les précédentes, qu'un rendement faible relativement aux prairies jeunes. Ce fait a déjà été signalé plusieurs fois et il serait avantageux pour les cultivateurs de cette province de relever plus souvent leurs prairies. La pratique de conserver de trop vieilles prairies n'est pas bonne, sauf dans certaines circonstances particulières.

Grains.—La moyenne de l'apparence des grains pour toute la province est élevée et se monte à 78 pour cent d'une récolte maxima pour le blé, 82 pour l'orge et 87 pour l'avoine. C'est dans les comtés situés le long de la rive nord du St-Laurent, entre Québec et Montréal qu'elle est le moins élevée pour le blé. C'est dans les comtés de la rive sud du St-Laurent, dans le bas du fleuve, qu'elle est le plus élevée. Pour l'orge, c'est dans Bonaventure que cette moyenne est le plus élevée et dans St-Maurice, Maskinongé, Berthier, Joliette, Montcalm, l'Assomption, qu'elle l'est le moins. Pour l'avoine, c'est dans la région du Lac St-Jean, dans Chicoutimi, dans le bas du fleuve, ainsi que dans Bonaventure, que la récolte se présente sous le meilleur aspect, c'est dans les cantons de l'Est qu'on trouve les rapports les moins favorables. La moyenne, pour le comté du Lac St-Jean seul, se monte à 93, celle de Bonaventure à 92, tandis que celle de tous les cantons de l'Est n'est que de 73. La moyenne pour Arthabaska est de 92. Dans Soulanges et dans Laval, excellente apparence aussi.

Le sarrasin et le lin, autant qu'on en pouvait juger au commencement de juillet, ont eu un bon début presque partout. Quelques dommages par la gelée en certains endroits du Bas Fleuve. Ce ne sont que des dommages locaux. L'apparence moyenne de ces récoltes se chiffre par 78.

Il se cultive très peu de seigle dans la province, cependant il paraît bien réussir partout.

Pois.—C'est dans la région du Bas Fleuve, dans celle du Lac St-Jean et dans Bonaventure que les pois ont la meilleure apparence. C'est dans la région de Montréal et dans les cantons de l'Est qu'ils se présentent le moins bien, cependant dans ces dernières régions, leur moyenne se monte encore à 79.

Fèves.—Les fèves ont assez bonne apparence partout sauf dans la région du Lac St-Jean. Il s'en cultive relativement peu dans la province.

Blé-d'Inde.—L'apparence générale du blé-d'Inde est très bonne et se monte à 79. C'est dans les cantons de l'Est et dans Bonaventure qu'elle est la meilleure ; c'est dans le comté de Dorchester et dans la région du Lac St-Jean qu'elle est la plus mauvaise.

Racines.—Les racines se présentent très bien partout, sauf dans les terrains bas où elles ont mauvaise apparence, l'année étant un peu humide.

Pommes de terre.—Les pommes de terre sont excellentes partout. Leur apparence générale pour toute la province se monte à 91. C'est dans les comtés de Québec, Portneuf et Champlain qu'elle est le plus élevée. Quelques dommages locaux par la gelée.

Foin, fourrages et pâturages.—Quant au foin, aux fourrages verts et aux pâturages, la récolte en est une des plus abondantes que l'on ait vues depuis longtemps. L'apparence du trèfle surtout est excellente. C'est le Lac St-Jean et Chicoutimi qui, jusqu'ici, paraissent tenir le record de cette saison pour ces récoltes.

Tabac.—L'apparence du tabac est bonne partout, mais il a été endommagé par les vers en bien des endroits.

Fruits.—La récolte paraît aussi devoir en être bonne. C'est dans Ottawa et dans Pontiac qu'elle se présenterait le moins bien. Les chenilles et les poux ont commis des dégâts dans bien des localités.

Remarques.—Dans plusieurs paroisses les cultivateurs font leurs semailles un peu tard, ce qui est une chose peu à recommander. Il y a des culti-

vateurs qui plantaient encore du tabac et semaient des betteraves au commencement de juillet.

Depuis que ce bulletin a été publié, la maladie des patates a commencé à sévir en plusieurs endroits, et il y a nécessité pour un grand nombre de cultivateurs d'employer sans tarder la bouillie bordelaise ; ceux qui l'ont employée comme remède préventif ne manqueront pas de s'en féliciter.

Presque partout, dans la province, les insectes, chenilles, vers gris, etc., ont fait de grands dommages ; il importe que les cultivateurs prennent les précautions voulues en vue de l'an prochain, et utilisent d'une façon plus générale les remèdes préconisés depuis longtemps dans le Journal.

CHOSSES ET AUTRES

Culture des légumineuses.—Un cultivateur demande au "Farming," un journal agricole d'Ontario, ce qu'il doit faire pour rendre la fertilité à une terre épuisée. L'un des collaborateurs de cette publication, M. T. C. Wallace, lui conseille de cultiver les légumineuses, surtout le trèfle, la lentille et les pois, et d'avoir recours aux engrais phosphatés. Au moyen de ces engrais il fournira l'acide phosphorique nécessaire à l'alimentation de la plante et, au moyen des légumineuses, l'humus et l'azote. Une partie des légumineuses devra être enterrée comme engrais vert.

A un autre cultivateur qui demande ce qu'il doit faire pour réaliser des bénéfices avec son exploitation, M. D. W. Macpherson, de Lancaster, Ont., répond en l'invitant à visiter sa terre à Bainsville, Ont. Il offre de lui rembourser ses frais de déplacement s'il ne lui démontre pas que sa méthode de culture est lucrative tout en augmentant la fertilité de sa ferme.

Amélioration des chemins.—Nous lisons dans l'"Echo de Montmagny" :

"Le conseil de la paroisse de St-Thomas se propose d'acheter une machine du prix de \$300.00 environ pour réparer les chemins ; nous félicitons MM. les membres du conseil sur leur esprit d'entreprise, et espérons que l'exemple qu'ils donnent sera suivi par plusieurs autres municipalités du comté.

L'état de nos chemins dans le comté laisse à désirer, sous le rapport des chemins ruraux. Les townships de l'Est sont beaucoup plus avancés que

nous ; ils ont un système de voirie qui donne satisfaction."

Il serait à souhaiter que l'exemple de Montmagny fut suivi par toutes les municipalités de la province.

La sélection pratique de l'avoine.—On sait qu'il est important pour le rendement et l'amélioration des cultures de n'employer que de bonnes semences, mais la difficulté est de rechercher, parmi des graines qui ont un aspect à peu près identique, celles qui possèdent des qualités supérieures. Plusieurs agriculteurs ont déjà préconisé ce qu'on pourrait appeler *l'épreuve du bain*.

En plaçant des grains d'avoine dans un verre rempli d'eau, on s'aperçoit bien vite que, suivant les variétés, un nombre plus ou moins considérable de grains reste à la surface du liquide, tandis que l'autre portion est entraînée par son poids au fond du vase. Les grains les plus légers, recueillis à la surface du liquide, sont irréguliers pour la plupart. Quant aux grains trouvés au fond du liquide, ils sont bien conformés et bien mûrs. Cette dernière catégorie doit être préférée à l'autre. Il n'y a que les grains lourds et bien mûrs qui constituent des semences à croissance rapide et vigoureuse. La racine de ces semences se développe plus vite, pénètre dans le sol à une profondeur plus considérable et rend la plante plus indépendante des changements de température et des divers degrés d'humidité.

Des expériences faites en France démontrent que la levée des grains légers avait un retard de trois jours sur celle des grains lourds. Une fois le moment de la récolte venu, l'expérimentateur reconnut que la faculté productrice des grains lourds était sensiblement double de celle des autres, ceci pour la production des épis. Quant à la paille, la différence fut moindre, la paille des grains légers n'étant, en poids, inférieure que d'un quart à l'autre paille.

Rouille du blé.—La *Rouille* du blé est une maladie d'origine cryptogamique (due à un champignon parasite) qui se transmet, d'année en année, par son passage sur différentes graminées spontanées [herbes] et sur des plantes de diverses familles ; le meilleur moyen de la prévenir est donc de nettoyer parfaitement les champs destinés aux céréales et surtout au bord des champs où abondent les graminées.

On ne connaît aucun mode pratique de traitement direct.

La plante rouillée est affaiblie et son développement est anormal ; le grain mûrit mal et reste petit et ridé ; la paille est avariée et se brise facilement ; à l'automne elle paraît couverte de taches noires plus ou moins allongées ; son ingestion en forte dose provoque, suivant certains auteurs, des coliques dangereuses, surtout chez le cheval. Enfin, la rouille se développe particulièrement dans les années chaudes et humides et sur les terrains mal assainis : de bons soins culturaux et, s'il y a lieu, le drainage, s'imposent dès lors.

Chaux.—La "Agricultural Gazette," de Londres, fait la remarque qu'un grand nombre de cultivateurs ont gaspillé des tonnes de fumier et d'engrais, parce qu'ils n'ont pas approvisionné leur sol de chaux. Une des premières préoccupations du cultivateur doit être de constater la quantité de chaux que contient le sol de sa terre. S'il ne contient pas de chaux, la nitrification est défectueuse de même que l'alimentation des plantes.

Fromage et beurre.—Les exportateurs de fromage conviennent volontiers que, cette année, le volume de l'exportation, tout satisfaisant qu'il soit, n'atteindra pas celui de l'an dernier.

Pour conserver au fromage canadien les marchés acquis et pour lui ouvrir de nouveaux débouchés, il est essentiel que nos fromagers s'attachent à ne livrer que des fromages de choix. La demande au lieu de rester stationnaire ou même de diminuer augmentera et tout le monde en profitera.

On pourrait en dire autant du commerce de beurre dont la fabrication n'est malheureusement pas toujours aussi soignée qu'elle pourrait et qu'elle devrait l'être. Cette négligence de quelques-uns porte un grand préjudice à la masse des producteurs canadiens.—*Le Prix Courant.*

Nouvelle-Ecosse.—D'après un bulletin publié par le département de l'agriculture de cette province, la récolte sera abondante. Il y aura beaucoup plus de foin qu'en 1897 et les cultivateurs ont encore à vendre du foin de l'an dernier.

La récolte des fruits sera au-dessous de la moyenne.

Récolte aux Etats-Unis.—D'après le "New England Homestead" du 23 juillet, la récolte sera

abondante aux Etats-Unis, surtout celle du foin et des pommes de terre. Dans quelques endroits cependant les pommes de terre ont souffert de la sécheresse.

Orge.—Des expériences ont démontré qu'un champ d'orge hersé après avoir été roulé a donné un rendement plus élevé que celui qui avait été roulé seulement. Le hersage a eu sans doute pour effet de conserver l'humidité. [New-England Homestead.]

Regain de prairie.—Un cultivateur nous écrit qu'il a coupé son trèfle quinze jours plus tôt que d'habitude, ce qui lui a permis de faire une seconde récolte de cet excellent fourrage. Il assure que jusqu'à présent il a toujours fauché son trèfle trop tard.

Farine de pomme de terre.—En Autriche il se fait une grande consommation de farine de patate ; on la considère supérieure à la farine de maïs [corn starch.]

Trèfle pour les porcs.—A l'école d'Oka, lorsque les porcs ont trois mois, on leur donne un repas de trèfle vert ; on doit donner ce fourrage immédiatement après l'avoir fauché. Tous les jours, vers 10 heures, l'un des Frères Trappistes fauche la quantité de trèfle que les porcs peuvent consommer en un seul repas.

La gale du bœuf.—Il y a des précautions à prendre avec les bœufs ou les vaches qui ont la gale, attendu que cette maladie se communique à l'homme. Ajoutons que les chevaux galeux peuvent très bien communiquer la gale aux bœufs.

Lorsque la gale du bœuf n'est pas ancienne, on vient facilement à bout de la guérir. On commence par étendre sur le corps de l'animal une couche de savon vert (savon mou) qu'on y laisse quelques heures et qu'on enlève avec une brosse dure et de l'eau. Après ce savonnage, on frictionne toutes les parties galeuses avec de l'huile de lin qui fait périr promptement les insectes de la gale.

Au bout de vingt-quatre heures les démangeaisons cessent, le poil redevient uni, et il n'y a plus qu'à bien laver la bête avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir quelques pelletées de cendres de bois.

Brevets d'invention.—Le 12 juillet dernier, le bureau des brevets des Etats-Unis a accordé 410 brevets d'invention ; 39 brevets pour dessins ; 17 marques de commerce ; 2 étiquettes et 1 re-issu. De ce nombre, 395 furent accordés à des citoyens américains ; 20 à des citoyens anglais, et 7 à des inventeurs canadiens, dont voici les noms et le titre de leurs inventions.

BREVETS CANADIENS

607,337—John R. Brown, Harrison Hot Springs, Can. Machine pour creuser le roc.

607,165—Francis J. Freese, Montréal, Can. Appareil pour couper les semelles.

607,395—William E. Hunt, Montréal. Support de bicycles.

607,122—William H. Murray, Tavistock, Can. Arrête-portes et serrure combinés.

607,266—James F. Neilson, New Westminster, Can. Machine pour fabriquer les boîtes en fer-blanc.

607,070—Addison Norman et al., Toronto. Cable électrique pour la traction des voitures, etc.

29,013—George H. Fensom, Toronto. Enseigne, (Dessin).

(Communication de MM. Marion & Marion, Solliciteurs de Brevets et Experts, New York Life building, Montréal).

NOTES METEOROLOGIQUES DE L'OBSERVATOIRE DE QUEBEC

JUILLET

	1897	1898
Température moyenne.....	69°1	67°5
“ maxima.....	95°5	89°2
“ minima.....	51°6	40°0
Pluie en pouces.....	3.85	3.43

Le mois de juillet a été très beau et chaud cette année, surtout pendant les deux dernières semaines.

BIBLIOTHÈQUE DU CULTIVATEUR

Bulletin sur l'état des récoltes dans la province de Québec en fin de juin et juillet, 1898, publié par le département de l'Agriculture. Les renseignements contenus dans ce bulletin relatif à l'apparence des récoltes, sont extraits de 1172 rapports provenant de toutes les parties de la province. Nous en donnons un extrait dans ce numéro.

On pourra se procurer ce bulletin en s'adressant au département de l'Agriculture, à Québec.

Traité de la culture et de l'industrie du tabac, par Louis Labelle, Québec, 1898, Dussault & Proulx, imprimeurs.—Voici un joli manuel illustré, de 114 pages, dont l'apparition ne manquera pas de faire plaisir aux nombreux cultivateurs qui s'occupent de la culture du tabac ; c'est un livre écrit à un point de vue vraiment pratique, et où l'on tient compte des conditions spéciales de notre pays. L'auteur, en qualité de planteur pratique, se sent ferme sur son terrain et, tout en exposant les meilleures méthodes adoptées jusqu'ici dans la province, fait connaître également les perfectionnements de l'étranger qu'il serait bon d'introduire dans cette culture industrielle.

Le département de l'Agriculture distribuera gratuitement un certain nombre d'exemplaires de cet ouvrage.

LA MOISSON EN 1898

Moyettes.—*Dégâts de la pluie.*—*Bons effets de la moyette.*—*Javelage.*—*Différentes sortes de moyettes.*

Aurons-nous bon temps cette année pour récolter la moisson ? Espérons-le, mais agissons comme si nous devions avoir un temps pluvieux et renonçons au procédé imparfait du javelage qui, à peu près suffisant quand le temps est beau, a des effets désastreux s'il survient des pluies un peu fréquentes.

De même n'employons pas le système qui consiste à lier les blés à mesure qu'on les abat et à les relever en tas coniques ; la récolte n'est pas sauvegardée. Si les pluies sont fréquentes, les épis germeront sur le pourtour des tas, parfois même à l'intérieur, et, l'eau coulant le long des tiges, se concentrera sous le lien où elle entretiendra une humidité qui provoquera plus tard de la fermentation dans la grange. Le système qui consiste à réunir les gerbes couchées à terre en tas de 10 nommés dizeaux n'est pas meilleur en cas de pluies, car les gerbes supérieures des dizeaux se mouillent profondément dès que la pluie dure un peu ; il en est de même pour les épis couchés sur le sol. Les grains qui ont germé, fussent-ils peu nombreux, attirent l'œil de l'acheteur et sont toujours les plus en évidence parce que leur légèreté relative les amène à la surface du tas.

La moyette est absolument efficace pour préserver le grain et la paille contre les dégâts de la pluie : avec elle pas de grain germé, pas de paille rouillée, détériorée.

L'année 1894 où la moisson (en France) a été contrariée par le temps particulièrement détestable, a permis de s'assurer de la complète réussite de ce procédé. La *Gazette des Campagnes* de Paris avait, à cette occasion, ouvert une enquête auprès de ses abonnés pour savoir par quel système ils avaient sauvé leurs récoltes ; toutes les communications insérées (et il en est venu des quatre coins de la France, surtout de la partie Ouest, Nord et Est où la moisson est plus difficile) ont été d'accord. Seules les moyettes réussissent et d'une façon parfaite. Voici du reste la plus probante des observations relatées.

Le Père Cellier de la Trappe de Bellefontaine (Anjou) a fait avec des moyettes bien conditionnées, c'est-à-dire disposées de façon que l'air circule à la base, les quatre essais suivants :

“1^{re} Expérience.—Nous avons coupé sur le vert et immédiatement renfermé par la moyette des épis dont le grain sortait à peine de l'état laiteux. En huit jours, il a achevé sa maturation et s'est trouvé dans les meilleures conditions de siccité, et la paille de même.

“2^e Expérience.—Nous avons mis du froment en javelles, et aussitôt en moyettes, à 5 heures du matin, par la rosée la plus abondante, dont les gouttelettes scintillaient aux premiers rayons du soleil et mouillaient le sol. Le surlendemain, en plongeant le bras dans l'intérieur de la moyette, nous trouvâmes le tout parfaitement sec. L'évaporation était complète.

“3^e Expérience.—Le même travail, à savoir : sciage de la paille, confection des liens, assemblage des javelles et mise en moyettes, s'est effectué sous une pluie fine et pénétrante.

“Après deux jours d'un temps constamment humide, mais avec un vent du Nord-Ouest assez fort, nous trouvâmes encore un peu d'eau sous les liens des javelles. Le surlendemain, par l'effet du vent et d'un peu de soleil, tout était en parfait état.

“4^e Expérience.—Afin de pousser nos essais jusqu'aux dernières limites du possible (c'était insensé ! et personne ne voudra le croire, sauf quelques passants, revenant de la foire de Cholet, qui, à l'abri sous leurs grands parapluies bleus, nous traitèrent de fous, en haussant les épaules), nous avons fabriqué pendant une heure, sous une pluie battante, liens, javelles et moyettes. Puis, chacun des travailleurs s'en retourna au logis changer tous ses vêtements.

“Voilà, je pense mettre les moyettes à une

rude épreuve. Le lendemain, dimanche, matinée brumeuse, après-midi ensoleillée. Le lundi, dans la soirée, je vais rendre visite à nos moyettes. Le côté ouest, sur lequel avaient donné les rayons du soleil, était en bonne situation ; mais la partie regardant le levant était encore mouillée. Deux jours après, un vent violent et quelques heures de beau temps travaillant de concert, toutes les moyettes étaient sèches. Effets de l'aération et de l'évaporation !”

Etant donnés les effets déplorables produits en saison tant soit peu pluvieuse par la méthode du javelage, cette méthode est à rejeter ; en tout cas, si l'on ne veut pas l'abandonner totalement à cause de son apparente économie, il sera avantageux de commencer sa moisson huit à dix jours avant l'époque convenable pour les blés destinés à être javelés, blés qui, on le sait, doivent être parfaitement mûrs ; les blés ainsi coupés avant complète maturité seront mis en moyettes, et en cas de mauvais temps, le cultivateur n'ayant pas à s'en occuper, pourra donner tous ses soins aux autres blés coupés ensuite pour être simplement javelés.

La moyette picarde dite moyette Dombasle ou meulon, (fig. 1), demande autant de main-d'œuvre



Fig. 1.—Moyette picarde (les vents pluvieux étant supposés venir de droite.)

que la moyette de javelles (moyette flamande) et est moins efficace en temps pluvieux que la moyette flamande et même que la moyette de gerbes couverte, bien faite. Il ne faut pas mettre en meulon les blés mouillés ou très herbeux, car ce procédé, moins bon que la vraie moyette, demande qu'ils soient un peu ressuyés et que les mauvaises herbes aient perdu un peu de leur humidité ; autrement on risque que la fermentation se mette à l'intérieure des meulons. La moyette picarde est donc à rejeter.

La moyette de javelles, dite flamande (voir fig.

2) couverte, est le système le plus perfectionné ; il doit être seul employé pour les blés très fourrageux, très herbeux, surtout dans les climats hu-

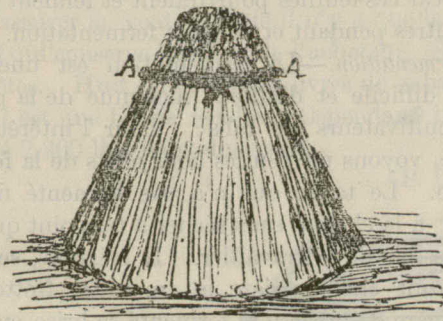


Fig. 2.—Moyette flamande avant d'être couverte.

mides. Partout ailleurs, la moyette de gerbes couverte bien faite, est très suffisante et produit d'aussi bons résultats, tout en coûtant moins cher, puisqu'il n'y a point à tenir deux fois le blé



Fig. 2.—Moyette flamande terminée.

comme dans les moyettes de javelles : 1° le dresser en moyettes d'abord ; 2° le lier en gerbes avant de le rentrer.

La moyette de gerbes couverte (fig. 3) est parfaitement efficace dans presque tous les cas (excepté les blés trop herbeux) à condition que la



Fig. 3.—Moyette de gerbes.

moyette soit bien faite, bien couverte et composée de gerbes pas trop grosses, 14 à 16 lbs. au maximum.

Il faut avoir soin de dresser les moyettes sur une bande étroite, ce qui permet de déchaumer de très bonne heure entre les lignes de moyettes, soit pour détruire les mauvaises herbes, soit pour semer quelque récolte dérobée qui peut donner du produit et en tout cas empêche les déperditions d'azote, si importantes en terre nue.

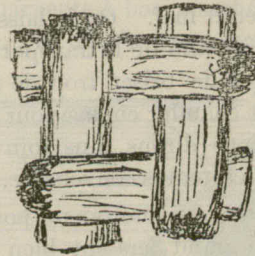


Fig. 4.—Base du tas.

Lorsque quelque fourrage a été semé dans le blé, il importe, on le comprend, de ne pas laisser les moyettes trop longtemps, car les jeunes plantes seraient tuées à toutes les places où se trouveraient les moyettes.

Ajoutons que lorsque l'on fait des tas de gerbes dans les champs, les épis ne doivent jamais toucher terre ; on fera donc toujours le soubassement de ces tas en adoptant la disposition (fig. 4).

C. CREPEAUX.

LE TABAC

Quand couper le tabac. — Séchoir. — Suspension. — Classement. — Fermentation. — Empaquetage.

La récolte étant prête, l'industrie commence, c'est-à-dire la manipulation, la dessiccation, la fermentation et l'empaquetage. Il est relativement facile dans la bonne terre d'avoir une récolte satisfaisante de tabac, mais il est autrement difficile de prendre ensuite les soins convenables pour arriver à bonne fin jusqu'à l'acheteur.

Ce qu'il faut surtout obtenir et conserver.—1. Faire en sorte que les feuilles ne soient aucunement déchirées. 2. Conserver l'huile et la gomme. Ne pas perdre de vue ces deux points importants, essentiels.

Couper le tabac.—En coupant le tabac il faut d'abord choisir le moment où les feuilles sont très épaisses, gommeuses, collant à la main, au toucher ; c'est-à-dire, jamais aussitôt après une grande pluie ou par un soleil très ardent. On remarquera que dans ces temps là, la feuille est glacée, luisante au lieu d'être chargée de gomme.

Le pied de tabac étant coupé, le déposer avec soin par terre, faisant bien attention de ne pas le mettre sur le *chicot* ou toute autre chose qui pourrait *crever*, déchirer les feuilles.

Ne pas mettre le tabac en tas, ce qui le ferait chauffer, fermenter et par conséquent causerait une perte d'huile et de gomme plus ou moins considérable et ferait un tabac qui piquerait la langue et brûlerait mal. On le laisse tout simplement *faner un peu* afin de le transporter plus facilement sans risque de briser trop de feuilles. Les gens le laissent chauffer en tas pour lui donner de la couleur. Nous dirons plus loin comment on arrive à ce but en temps convenable.

Séchoir.—Ceux qui croiraient pouvoir se livrer à la culture en grand feraient bien d'aller visiter les séchoirs modèles dans les comtés de Joliette, Montcalm, etc. Nous nous contenterons de dire que la bâtisse dans laquelle on met sécher le tabac doit être très propre, ne recéler aucune odeur, bonne ou mauvaise, et munie de *bons ventilateurs* qui permettent de régler *facilement* la température. L'important est que la dessiccation soit lente et uniforme de température dans toute la bâtisse. Une chaleur trop grande aurait un double inconvénient. Le tabac sécherait *vert*, de mauvaise couleur, et il y aurait déperdition très considérable d'huile et gomme. Trop de ventilation ferait évaporer l'eau trop promptement et avant que l'huile et la gomme de la tige (coton) soient bien uniformément fixées dans toute la feuille. Ceux qui font sécher le tabac dans le faite des granges savent bien que celui du bas est toujours plus beau et de plus belle couleur que celui du haut qui est exposé à une trop forte chaleur faute de ventilation. Le tabac est sec quand le *coton* de la feuille et toute la tige elle-même est bien sèche.

Suspension.—La latte et la lance sont après tout le moyen le plus prompt et le plus économique de suspendre le tabac, et de beaucoup le plus régulier. Une visite aux grandes plantations est aussi *bien nécessaire* à ce point de vue.

Classement.—On détache les feuilles de la tige par un temps assez humide ou encore en introduisant la vapeur dans le séchoir, mais il ne faudrait pas mouiller le tabac pour le travailler. Il s'agit à ce moment de classer le tabac, c'est-à-dire de faire 3 classes : les feuilles du pied, les feuilles du milieu et celles du haut, et faire des *maines* de 12 feuilles. Ce classement vaut un centin de plus par livre s'il est bien fait ; c'est autant d'ouvrage que le manufacturier n'aura pas à faire faire.

Inutile de dire que l'on ne doit pas mélanger les variétés. On ne doit pas mettre dans les *maines* les feuilles brisées, les feuilles vertes, les drageons, etc., car ces feuilles pourriraient et feraient pourrir les autres pendant et après la fermentation.

Fermentation.—La fermentation est une chose assez difficile et d'ailleurs inconnue de la plupart des cultivateurs de tabac. Pour l'intérêt de la chose, voyons un peu les bons effets de la fermentation. Le tabac qui n'a pas fermenté ne peut rester à la chaleur sans sécher à tel point qu'il est impossible de le travailler. Il s'égrène, se brise, se réduit en poussière au moindre frottement. Un cigare de tabac mal fermenté se brise entre les doigts s'il est sec ; il se consume irrégulièrement et fait le désespoir du fumeur. Au contraire, la feuille de tabac bien fermentée ne souffre pas d'être au sec. Elle reste souple, maniable, se laisse façonner, enfin au goût du fabricant. Si elle est hachée pour la pipe, elle fait un tabac magnifique, consistant, qui se conserve parfaitement souple quoique bien sec et de bonne durée. Le cigare se consume régulièrement, ne se brise point et satisfait son heureux possesseur au point de lui laisser croire qu'il en a eu pour son argent. Il sera lui-même le meilleur annonceur d'une telle marchandise.

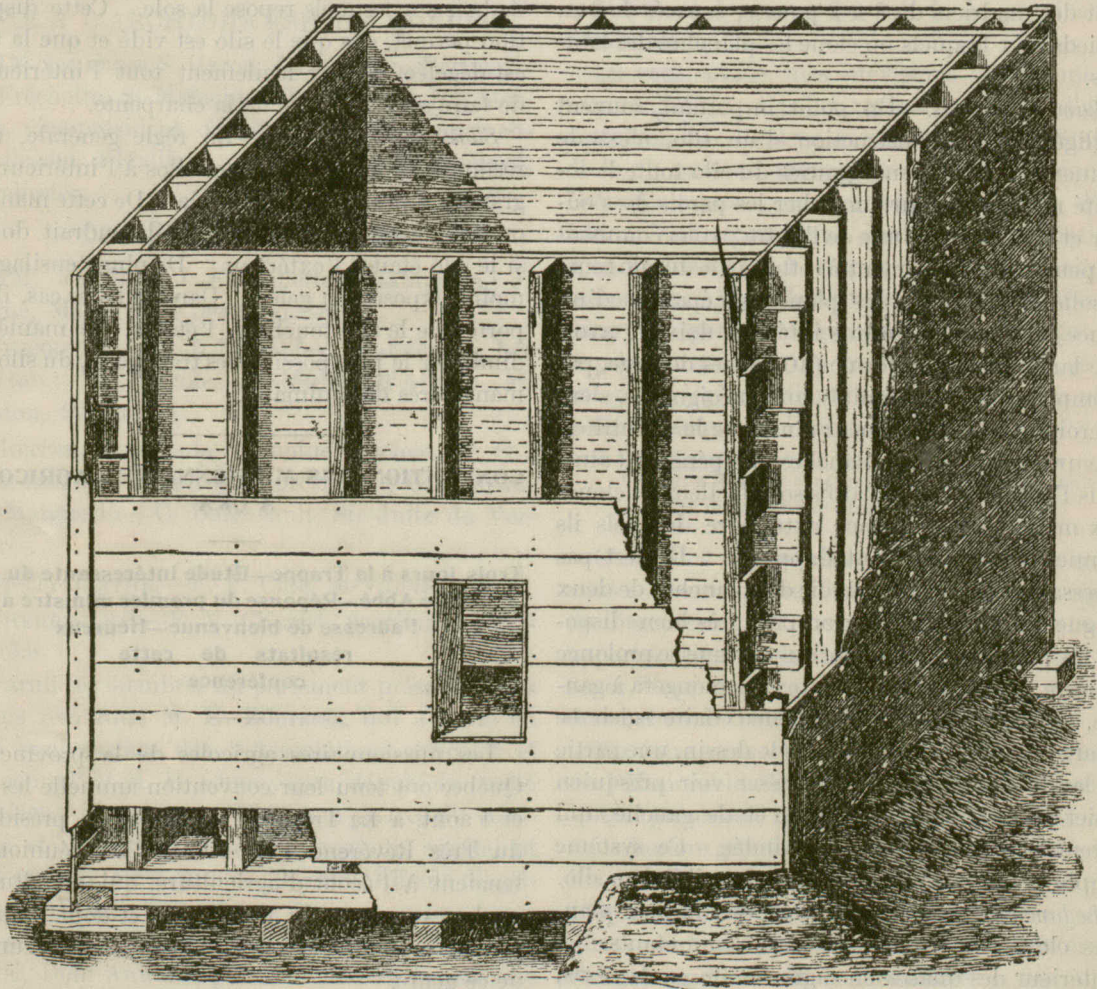
Comment se fait la fermentation.—Au moment de classer le tabac et de le mettre en *maines*, ce qui doit se faire assez promptement, mais avec soin, on profite de l'occasion que le tabac est humide pour empiler les *maines* sur une hauteur de 18 pouces à 2 pieds, bien placées les unes près des autres soit dans une boîte, soit sur le plancher d'un appartement assez chaud. On ne presse que légèrement, et presque aussitôt, *selon le degré d'humidité*, la chaleur s'introduit dans le tabac. C'est la fermentation. Il n'y a que la pratique qui puisse dire *le degré* et *la durée* de cette fermentation. C'est un apprentissage. L'odeur de miel, l'arôme, le parfum sont de bons signes de durée suffisante. Cependant, n'oublions pas qu'à un moment donné et promptement tout le tabac pourrait *pourrir*. C'est tout une étude qui requiert surtout de l'esprit d'observation et du bon sens. Quand la fermentation est suffisante, on enlève tout le tabac des piles et on secoue [chacune des *maines* pour l'aérer suffisamment. On empaquette ensuite le tabac par ballots ou autrement en le pressant le plus possible. Le tabac ainsi empaqueté doit présenter la plus belle apparence possible de forme, de régularité, de couleur et, il faut le placer toujou

avec soin de manière que rien ne soit brisé ou avarié. Eviter les endroits humides. L'apparence de la marchandise vaut souvent mieux que la qualité pour assurer la vente ; mais il n'y a que la *bonne qualité* qui conserve l'estime de l'acheteur. Soyons honnêtes. Huit cents à mille livres de tabac par arpent est une bonne récolte. Cependant il s'est récolté 2,200 lbs. dans un arpent.

P. C.

dant 200 jours, de l'ensilage de blé-d'Inde à 12 vaches, à raison de 20 lbs d'ensilage par jour et par vache. L'ensilage de trèfle ou d'autre fourrage, non haché, occupera plus d'espace, et le même silo, dans ce cas, contiendra environ un quart de moins de nourriture.

Construction.—On peut construire un silo avec du bois de charpente à bon marché, de n'importe quelle espèce. Si on n'a pas à craindre la gelée



Construction d'un Silo.

CONSTRUCTION D'UN SILO EN BOIS

Pour répondre à toutes les questions que l'on nous adresse au sujet de la construction pratique et rationnelle d'un bon silo, nous avons résumé en une seule gravure tous les détails de la charpente, des lambris et de la base d'un silo de dimensions moyennes, soit de 12 x 12 x 12 pieds, mesures extérieures. Ce silo est assez grand pour fournir, pen-

pour l'ensilage, le silo peut n'avoir qu'un simple lambris intérieur, formé de bonnes planches égales, emboutées dans ce cas, et le lambris extérieur peut être supprimé. Ce système est recommandé par le Prof. Robertson, d'après l'expérience acquise, paraît-il, à la ferme expérimentale d'Ottawa. Cependant, dans notre climat rigoureux, nous préférons employer deux lambris, qui peuvent être faits avec des planches grossières, pourvu que l'es-

pace compris entre les deux lambris soit rempli avec quelque matière mauvaise conductrice du froid ou de la chaleur, telle que la terre sèche, et spécialement la terre de savane qui offre beaucoup d'avantages à cet effet.

Charpente.—Le *solage* est constitué par quatre *soles*, de 8 x 8 pouces, qui reposent sur des blocs de bois de 2 pieds de long et de 6 x 6 pouces de large ; ces blocs sont espacés de 3 en 3 pieds. Sur la sole se dressent les montants ou colombes ; ce sont des madriers de 8 x 2 pouces, espacés de 2 en 2 pieds, sur lesquels on cloue les planches des lambris.

Lambris et coins.—Un point important, souvent négligé dans la construction d'un silo, c'est de donner aux quatre encoignures du silo toute la solidité nécessaire pour empêcher les parois de s'ouvrir et de s'écarter l'une de l'autre ; voici comment on peut donner aisément à cette partie du silo toute la solidité désirable ; les planches (épaisses d'un pouce) formant le lambris intérieur doivent avoir une largeur bien uniforme (10 pouces de large, par exemple) ; leurs extrémités, aux encoignures, s'entrecroisent alternativement ainsi que le montre la gravure ; les bouts des planches, qui pénètrent ainsi dans l'entre-deux des parois sont facilement cloués aux montants sur la face extérieure desquels ils viennent alternativement s'appuyer. Il n'est pas nécessaire, pour cela, d'avoir des planches de deux longueurs différentes, car on peut très bien disposer les planches de manière que si l'une se prolonge à droite, celle qui la surmonte se prolongera à gauche, et ainsi de suite. Pour mieux faire saisir ce détail, nous avons enlevé, dans le dessin, une partie du lambris extérieur, pour laisser voir presque en entier les encoignures de droite et de gauche, qui offrent la disposition recommandée. Ce système simple et facile donne beaucoup de solidité au silo.

Le lambris extérieur est formé de simples planches clouées à l'extérieur sur les montants. A l'intérieur des quatre encoignures de ce lambris, on place un poteau ou montant sur lequel on le cloue ; pour plus de précautions, on en recouvre les extrémités, à l'extérieur, d'une planche étroite placée verticalement.

Portes.—On voit aussi sur le dessin une porte de 3 x 2 pieds, pratiquée à 3 pieds au-dessus de la sole. Si le silo l'exige, on pratiquera une porte semblable, à deux ou trois pieds en-dessous de la sablière. Ces portes doivent être faites en planches emboutées, de manière que l'air n'entre pas par les joints. Celles de l'intérieur du silo doivent

être assemblées et fixées au silo par de bons crochets. Elles ne serviront que pour retenir l'ensilage dans le silo. Lorsque le silo se vide, on enlève complètement cette porte intérieure et on sort l'ensilage par la porte extérieure, qui doit être pendue de manière à se fermer à volonté.

Rechauffement et aération.—Dans le dessin, le pied du silo est en partie rehaussé avec de la terre, tandis que la partie de gauche a été mise à nu jusqu'au niveau du fond du silo, et laisse voir les blocs de bois sur lesquels repose la sole. Cette disposition permet, dès que le silo est vidé et que la terre est dégelée, d'aérer facilement tout l'intérieur et de faire sécher le bois de la charpente.

Silos dans les granges.—En règle générale, nous recommandons de placer les silos à l'intérieur des granges, à proximité de l'étable. De cette manière, on économise la couverture qu'il faudrait donner si le silo était à l'extérieur. De plus l'ensilage est moins exposé à la gelée. Dans tous les cas, il importe que le silo touche à l'étable, de manière à diminuer le plus possible les transports, du silo aux mangeoires des animaux.

CONVENTION DES MISSIONNAIRES AGRICOLES A OKA

Trois jours à la Trappe—Étude intéressante du Rév.
Père Abbé—Réponse du premier ministre à
l'adresse de bienvenue—Heureux
résultats de cette
conférence

Les missionnaires agricoles de la province de Québec ont tenu leur convention annuelle les 2, 3 et 4 août, à La Trappe d'Oka, sous la présidence du Très Révérend Père Abbé. Les réunions se tenaient à l'école d'agriculture, qui est située à quelques arpents du monastère, et dont l'aménagement est on ne peut mieux adapté à des réunions de ce genre.

C'est le mardi, 2 août, à 2 heures p.m., que ces messieurs ont commencé leurs travaux. On ne peut espérer que nous rendions compte de tous les sujets qui ont été successivement traités dans ces réunions des missionnaires agricoles. Ce que nous voulons donner ici c'est la physionomie générale de la convention.

Cette année, les missionnaires agricoles avaient la bonne fortune de posséder au milieu d'eux l'honorable M. Marchand, premier ministre de la province, qui, par sa présence, avait voulu donner

une preuve manifeste de tout l'intérêt que son gouvernement porte aux questions agricoles. L'honorable J. E. Robidoux, secrétaire provincial, M. Gigault, assistant-commissaire de l'agriculture, étaient aussi, à cette occasion, les hôtes des RR. PP. Trappistes. L'honorable commissaire de l'agriculture, à son grand regret, n'avait pu se rendre à l'invitation qui lui avait été adressée, mais il avait tenu à assurer les membres de la réunion que leur œuvre avait toutes ses sympathies.

Citons parmi les membres présents :

POUR L'ARCHIDIOCÈSE DE QUÉBEC

MM. les abbés S. Garon, Montauban, Portneuf ; N. Fréchette, St-Malachie, Dorchester ; Jos. Marquis, vice-président, Québec ; Lucien Gagné, St-Ferdinand d'Halifax ; J. O'Farrell, St-Edouard, Dorchester.

DIOCÈSE DE RIMOUSKI.

MM. les abbés J. E. Pelletier, Matapédia ; J. Gagné, Maria, Baie des Chaleurs.

CHICOUTIMI.—L. J. Tremblay, St-Félicien, Lac St-Jean ; X. Lavoie, St-Joseph d'Alma ; M. Hudon, St-Siméon.

MONTRÉAL.—M. le chanoine Racicot, V. G. ; Dom Antoine, abbé d'Oka, président ; G. Moreau, Ste-Marguerite ; C. Daigneault, Ste-Julie de Verchères.

ST-HYACINTHE.—F. P. Côté, St-Valérien.

SHERBROOKE.—F. V. Charest, secrétaire, Sherbrooke.

Parmi les membres du parlement présents, nous avons remarqué M. H. Bourassa, qui a parlé en fort bons termes des "Associations agricoles et concours," et M. H. Champagne, député du comté des Deux-Montagnes. Plusieurs prêtres du voisinage et un certain nombre d'amateurs assistaient aux séances, ainsi que les élèves de l'Ecole d'agriculture d'Oka.

Le mardi, à 2 heures p.m., le Très Rév. Père Abbé, Dom Antoine, président, ouvre les séances par une allocution dont nos lecteurs nous sauront gré de reproduire ici le texte.

"Monsieur le premier ministre, messieurs.—A la dernière réunion des missionnaires agricoles, vous avez bien voulu me désigner pour votre président. Cette marque de confiance, je l'ai acceptée avec un double sentiment : d'une part, j'y voyais, non pas un hommage personnel, mais une marque de sympathie, donnée en ma personne, aux moines agriculteurs de N.-D. du Lac,

et de N.-D. de Mistassini, et à ce compte, je m'étais rendu assez volontiers à vos désirs ; d'autre part, ce n'était pas sans beaucoup d'hésitation que j'acceptais la présidence, parce que je prévoyais que les nombreuses occupations qui absorbent tout mon temps et tous mes soins, ne me permettraient pas de remplir les devoirs attachés à cette charge avec toute l'attention qu'elle réclame, si nous voulons (et nous le voulons tous), que l'œuvre des Missionnaires Agricoles produise les heureux résultats qu'ont eus en vue l'épiscopat canadien et le gouvernement de la province en l'établissant.

En cette année, mes prévisions ne se sont que trop réalisées. A peine revenu de Rome, j'ai dû entreprendre d'autres voyages, au Lac St-Jean d'abord, puis au monastère de Tracadie, dans la Nouvelle-Ecosse ; et des soucis de plus d'une sorte m'ont accompagné dans ces pérégrinations, d'où je suis arrivé à temps pour vous souhaiter la bienvenue. Mais heureusement, quand c'est le cœur qui parle, les grands apprêts ne sont pas requis, et vous ne me contredirez pas, si je fais subir une légère variante aux vers de notre vieux poète classique, Boileau :

"Ce que le cœur sent bien, s'énonce clairement,
Et les mots pour le dire arrivent aisément."

C'est donc de tout mon cœur, messieurs, que je vous souhaite la bienvenue, et que je me réjouis de l'empressement avec lequel vous êtes venus apporter à cette réunion l'honneur de votre présence, l'appui de votre expérience et le concours de vos bonnes volontés.

En votre nom et au mien, je salue la présence de l'Honorable Premier Ministre de la Province. Votre présence, monsieur le Premier Ministre, nous honore grandement, et soyez assuré que MM. les missionnaires agricoles apprécient à sa juste valeur cette marque d'intérêt et cet encouragement que vous leur donnez. Laissez-moi ajouter que, comme supérieur de ce monastère, je me réjouis de vous compter pour un instant parmi nos hôtes les plus distingués.

Je regrette que par suite de circonstances indépendantes de sa volonté, l'honorable commissaire de l'Agriculture n'ait pu se rendre à notre invitation. Il a bien voulu lui-même dans les termes les plus sympathiques, nous assurer qu'il partageait nos regrets.

Aussi bien, toutes ces sympathies données à la question agricole ne doivent nullement surprendre,

car c'est la prospérité du Canada qui est réellement en jeu. Ici plus que partout ailleurs est vrai l'adage d'un vieux poète français :

“ Mieux vaut défricher un sillon
Que de bailler dans un salon.”

et le clergé en prenant une part si active au travail de colonisation et en cherchant à engager l'agriculture dans une voie de progrès, ne fait que suivre une vieille tradition et justifier cette parole tombée des lèvres d'un des hommes d'Etat qui ont le plus honoré le Canada : “ Ce sont nos prêtres qui nous ont fait ce que nous sommes.”

Mais pour que le succès vienne couronner le bon vouloir du clergé, il faut que le concours du gouvernement ne lui fasse jamais défaut, et que les questions agricoles soient toujours tenues en dehors des couleurs et nuances politiques.

Ce concours, messieurs, ne nous fera pas défaut, je n'en veux d'autre garantie que la présence au milieu de nous de l'honorable premier ministre de la province et les efforts faits par le gouvernement pour propager l'enseignement agricole. Sully, ce grand ministre qui a tant fait pour l'agriculture en France, disait que “ labourage et pâturage ” étaient les deux sources de fortune pour la France. Ses goûts et ses idées d'économie s'accommodaient mal de ce qu'il appelait “ les superfluités et les bombances ” uniquement propres, suivant lui, à ruiner les particuliers. Et Henri IV, qui connaissait les paysans et aimait à se montrer familier avec eux dans ses chasses, disait gaîment que grâce aux encouragements donnés à l'agriculture par son habile ministre, une ère de prospérité et de bien-être allait se lever pour la France et que chaque paysan pourrait bientôt chaque dimanche mettre la poule au pot. J'aime à rappeler ces souvenirs ; cette politique a fait la fortune de la France, et appliquée au Canada, elle sera aussi féconde en heureux résultats.

Mais, messieurs, pour assurer le succès de la croisade toute pacifique que nous avons entreprise en faveur de l'agriculture, il faut détruire un préjugé malheureusement trop répandu. Un diplomate a dit “ Méfiez-vous des gens qui veulent vous protéger malgré vous ; ces gens-là vous attireront bientôt une mauvaise affaire.” Je m'inscris en faux contre une telle maxime qui révoque en doute tout dévouement et tout désintéressement ; et cependant il nous faut bien reconnaître qu'elle a cours. Les habitants des campagnes ne sauraient peut-être pas la formuler, mais instinctivement ils sont portés à tenir en

suspicion ceux qui viennent, avec un désintéressement incontestable, leur parler de leurs plus chers intérêts. C'est ce préjugé, messieurs, qu'il faut tout d'abord nous appliquer à détruire, en cherchant à convaincre tous ceux à qui nous nous adressons et sur qui nous pouvons avoir quelque influence, qu'ils n'ont point à redouter une méchante affaire ; mais qu'au contraire nous leur indiquons les moyens de réaliser la meilleure affaire du monde, celle qui peut assurer la prospérité du pays et le bonheur non seulement matériel mais encore moral de leurs familles. Cherchons donc d'abord à convaincre les habitants des campagnes que nous allons à eux non pas comme des diplomates, mais comme des amis sincères et dévoués, qui n'ont rien tant à cœur que de voir régner parmi la classe agricole le progrès, l'aisance et le bien-être que la bonne Providence, avec une admirable libéralité, a mis à sa portée.

Je m'en tiendrai à ce conseil, duquel dépend le succès de nos efforts. M. de Falloux raconte qu'un bon vieux curé de l'Anjou allait quelquefois dîner au château, et lorsqu'on lui offrait du second plat, le bon vieillard, qui ne voulait point se départir de ses habitudes de frugalité, refusait doucement et ajoutait avec bonhomie, en souriant : “ Si vous permettiez, je reviendrais au premier, il a un goût de “ revenez-y.”

Messieurs, l'hospitalité que nous vous donnerons au monastère n'aura rien de princier, elle sera toute modeste et toute cordiale, mais je m'estimerai très heureux si nous savons lui donner ce petit goût “ de revenez-y.” J'ose espérer, messieurs, que vous nous prouverez quelquefois que nous avons réussi.

Cette allocution aussi remarquable par les pensées qu'elle renferme que par le style dans lequel elles sont exprimées, est écoutée avec la plus vive satisfaction, et interrompue par les applaudissements qui en soulignent les idées les plus saillantes. La gracieuse et délicate invitation qui la termine est accueillie par des sourires qui disent qu'elle est comprise et acceptée.

L'honorable Premier Ministre prend ensuite la parole et en termes excellents exprime tout l'intérêt que son gouvernement porte aux questions agricoles. Il voit dans le développement et le progrès de l'agriculture dans notre province, la première garantie de la richesse publique parmi nous. Notre population, forte et vigoureuse, attend pour réaliser la plénitude du progrès qu

la science de l'agriculture soit plus répandue dans les campagnes. Tout ce que le travail, aidé de l'expérience acquise chaque jour, peut faire, nos cultivateurs l'ont réalisé. Il ne faut pas dire cependant, comme on l'a répété, et on l'a répété trop souvent, que tout est à refaire dans nos méthodes de culture. Le démenti d'une telle assertion se trouve dans toutes les campagnes de notre province, mais ce qu'il est vrai de dire, c'est que l'agriculture raisonnée, qui ne s'attarde pas dans des routines inadmissibles, n'est pas suffisamment répandue. A côté d'une ferme cultivée de façon à lui faire produire tout ce que le sol peut rendre, vous en trouverez un grand nombre qui sont cultivées d'une façon déplorable.

L'œuvre que poursuivent les missionnaires agricoles est destinée à pousser l'agriculture dans une voie sinon nouvelle, du moins qui n'est pas suffisamment connue. Ils se sont donné la noble mission d'apprendre aux cultivateurs à se débarrasser des méthodes surannées dans l'agriculture, à adopter les principes et les théories nouvelles qui donnent un résultat supérieur à celui que l'on obtient aujourd'hui. Ils se sont donné la mission de faire comprendre à la classe agricole combien est belle et combien est grande la profession du cultivateur. Par là ils donneront aux cultivateurs l'amour et l'orgueil de leur état. Ce qui est regrettable dans la presque totalité des cas, c'est que le cultivateur ne comprend pas toute la noblesse de la carrière que la Providence lui a assignée, et s'il n'aspire pas pour lui-même à en prendre une autre, il rêvera pour son fils une profession qui lui semble plus relevée, parce qu'on lui donne le nom de profession libérale. Les missionnaires agricoles mettent tous leurs efforts à faire disparaître de l'esprit de nos cultivateurs cette idée éminemment fautive. Rien n'est plus beau que le caractère du cultivateur; rien n'est plus grand que son travail, et les missionnaires agricoles, en essayant de faire comprendre cette vérité à ceux auxquels ils portent la parole, font vraiment œuvre de missionnaires dans le sens le plus élevé du mot. L'amour du travail des champs et de la profession du cultivateur s'accroîtra à mesure que l'agriculture sera mieux entendue et mieux pratiquée. On aime à faire ce que l'on fait bien, et le cultivateur s'attachera de lui-même à ses sillons, lorsque son travail aura cessé de suivre la vieille routine pour commencer à appliquer les données de la science.

Puis l'honorable M. Marchand remercia le Rév.

Père Abbé de ce qu'il avait bien voulu l'inviter à assister aux conférences des missionnaires agricoles et déclara qu'il se ferait un devoir d'y assister chaque fois que l'invitation lui en serait faite.

On jugera mieux de l'intérêt et de l'importance des travaux faits à cette convention en lisant le programme suivant préparé pour ces réunions :

MARDI, 2 AOUT

2 heures p.m.—J. de L. Taché : "Amélioration de nos fromageries et beurreries."

7.30 hrs p.m.—Dr. W. Grignon : "L'hygiène."

MERCREDI, 3 AOUT

9 heures a.m.—I. H. Bourassa, M.P. : "Associations agricoles et concours."

II.—Le Frère Gérard : "Conférence."

III.—Les élèves, membres du cercle agricole : "Dialogue sur l'agriculture raisonnée."

2 heures p.m.—J. A. Camirand : "Amélioration des chemins publics."

7.30 heures p.m.—Auguste Dupuis : "Arboriculture fruitière."

JEUDI, 4 AOUT

8.30 heures a.m.—Séance privée des missionnaires agricoles.

11 heures a.m.—Fin de la convention.

AUTRES DISCOURS

Comme M. Taché n'avait pas pu se rendre à la convention, son travail a été lu par le Révérend M. F. P. Côté. Tous ceux dont les noms se trouvent dans ce programme se sont acquittés avec beaucoup de succès de la tâche qu'ils s'étaient assignée.

Au cours des séances de la convention, d'autres personnes prirent aussi la parole, entre autres M. le Vicaire Général Racicot, qui adressa quelques mots d'encouragement aux missionnaires agricoles, et loua leur œuvre si patriotique; M. G. Boron, directeur de l'Ecole d'Agriculture, et M. Gigault, assistant commissaire de l'Agriculture, qui, à la dernière séance, fit un habile résumé des conférences faites au cours de la convention.

Dans la matinée du 3, après la conférence faite par M. Bourassa sur les associations agricoles, l'honorable M. Robidoux porta aussi la parole. Il parla en termes éloquentes de l'importance qu'il y a à introduire l'enseignement agricole dans nos écoles pour inculquer à la jeunesse des campagnes cet amour de leur carrière dont avait parlé l'Honorable Premier Ministre. Ce moyen serait très

efficace pour introduire l'agriculture raisonnée parmi nous.

Après avoir assisté aux réunions de la convention on peut dire que ces réunions, à cause des travaux auxquels elles donnent lieu et des discussions qu'elles provoquent, sont un des moyens les plus efficaces de faire entrer l'agriculture dans une voie de progrès et de prospérité. Nous constatons avec regret que ces séances ne sont pas suivies par un auditoire très nombreux. Comment se fait-il que nos agronomes ne viennent pas apporter à ces réunions les lumières de leur expérience et de leurs études et recueillir eux-mêmes les leçons profitables qui se dégagent des conférences et des discussions auxquelles la convention donne lieu ? Nous manquerions à notre devoir, si nous ne disions pas ici que l'Ecole d'Agriculture d'Oka, dirigée par M. Boron, en est une qui mérite en tous points nos éloges. Des personnes compétentes en pareille matière déclarent librement et ont déclaré à votre représentant, en voyant les progrès obtenus par les élèves et l'étendue du cours que ces derniers suivent, que l'Ecole d'Agriculture d'Oka est de beaucoup la meilleure de la Province de Québec. Nous constatons ce qui se disait, nous n'avons pas à nous prononcer.

Ces trois jours passés à Oka ont été, nous l'avons déjà dit, des jours très utilement employés dans l'intérêt de l'agriculture, mais ils n'en ont pas moins été des jours charmants pour les hôtes des Révérends Pères Trappistes. Nous pourrions en nommer plus d'un qui n'étaient qu'empressements et qu'attention, auprès de leurs hôtes. Nous nous contenterons de mentionner le Révérend Père Abbé, un saint homme et un gentilhomme parfait. C'est avec regret qu'au départ chacun lui disait adieu, et c'était avec une sincérité bien franche que le Révérend Père leur répondait : " Au revoir. "

—*La Patrie.*

PETITES NOTES

Le lait écrémé, pour les porcs, a une plus grande valeur nutritive lorsqu'il est mêlé à d'autres aliments, que lorsqu'on le donne seul.

Pour réussir, un jeune cultivateur doit être laborieux, avoir une bonne éducation et profiter de son expérience et de celle des autres par l'ob-

servation et la lecture. Au commencement, il doit cultiver sur une petite échelle.

Les Rév. Pères Trappistes d'Oka cultivent l'osier avec grand succès depuis plusieurs années, et nous voyons avec plaisir, qu'à l'Ecole d'Agriculture d'Oka, on enseigne aux élèves à préparer l'osier pour la vannerie et à faire des paniers d'osier. C'est là une branche de l'industrie agricole qui est appelée à un bel avenir dans notre province, et nous espérons que tous nos lecteurs liront avec intérêt l'article sur la culture de l'osier que nous publions dans ce numéro.

En parcourant dernièrement le comté de Beauce nous avons vu avec grand plaisir que presque chaque cultivateur avait cette année sur sa ferme un beau champ de blé de très belle apparence. Faire produire à sa terre la plupart des choses nécessaires à la vie, et n'acheter qu'en cas de nécessité absolue, voilà de la saine agriculture et de l'économie bien entendue.

L'industrie des conserves va, nous dit-on, s'implanter au Manitoba. M. J. H. Haslam, de Headingly, appuyé par un groupe de capitalistes montréalais, se propose d'établir une usine pour la préparation du lait condensé.

En même temps, M. Haslam va former un syndicat pour la culture des légumes de conserves qui, dit-il, poussent au Manitoba dans les meilleures conditions. S'il réussit à intéresser les cultivateurs à son projet, à la fabrique de lait condensé viendra s'ajouter un établissement pour la fabrication de conserves de légumes et, sans doute, de fruits du Manitoba.

Pourquoi donc ne nous occuperions-nous pas davantage, dans la province de Québec, de l'industrie des conserves de légumes, lait condensé, etc. Ce que le Manitoba peut faire, nous pouvons le faire aussi et pour le moins dans d'aussi bonnes conditions.

Dans toute bonne culture il faut maintenir dans le sol le taux d'humus nécessaire à la bonne croissance des plantes ; on y parvient par des apports de fumier, l'enfouissement d'engrais verts, et par un bon système de rotation des récoltes dans lesquelles les herbages, surtout le trèfle, occupent une large part.

SECTION RÉSERVÉE A LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

CONVENTION DE ROBERVAL

Ainsi que nous l'avions annoncé dans notre numéro du 22 juin dernier, la Société d'Industrie Laitière a tenu à Roberval, le 3 août courant, une convention extraordinaire pour le bénéfice des cultivateurs et fabricants de fromage et de beurre de la région du lac St-Jean, auxquels la distance et les frais de voyage interdisent, pour ainsi dire, d'assister à sa convention annuelle. Des conférences ont été données sur des sujets d'actualité laitière et d'intérêt local par MM. J. de L. Taché, J. C. Chapais, I. J. A. Marsan, P. MacFarlane, inspecteur des chambres froides du gouvernement fédéral, L. T. Brodeur et J. B. A. Richard, ces deux derniers praticiens émérites et lauréats du mérite agricole ; elles ont été suivies avec beaucoup d'attention et d'intérêt par l'élite des cultivateurs et des fabricants.

Le sujet le plus activement discuté a été celui, déjà ancien, toujours nouveau, des "Soins du Lait." A mesure que nous faisons des progrès en industrie laitière, nous comprenons de mieux en mieux l'absolue nécessité des soins de propreté en laiterie ; et l'on peut mesurer assez exactement l'état d'avancement de l'industrie laitière dans un district, ainsi que la qualité des produits de ce district, par l'importance qu'on y attache aux soins de propreté. Aussi n'avons-nous pas été surpris de l'insistance qu'ont mise certains "bons patrons" du Lac à se faire expliquer, ou mieux à faire expliquer à leurs compatriotes, tout au long et en détail, la manière de soigner le lait à la ferme pour la fabrique. Nous renvoyons pour ces détails les lecteurs du journal au bulletin No. 8 de la Société. Tous les fabricants membres de la Société peuvent en obtenir "gratis" du Secrétaire de la Société, à Saint-Hyacinthe, autant d'exemplaires qu'ils ont de patrons.

Dans un district de colonisation comme le Lac St-Jean, où les fermes ne sont pas encore toutes assolées, les remarques de praticiens comme MM. Richard et Brodeur prenaient un caractère tout particulier et étaient impatientement attendues. Nul doute que les observations de M. Brodeur sur la culture du trèfle et des fourrages verts, et celles de M. Richard sur l'égouttement et l'ameublissement profond du sol ne portent de bons fruits !

Un concours de fromage avait été organisé à l'occasion de la convention parmi les membres du syndicat de fromageries du Lac St-Jean. Ces petits concours locaux sont excellents ; ils stimulent les fabricants et les encouragent à mettre en pratique les méthodes les plus améliorées ; ils sont aussi de puissants moyens d'éducation, quand les juges sont à même d'indiquer les remèdes à apporter aux défauts constatés, comme l'a fait M. MacFarlane.

A TRAVERS LES JOURNAUX DE LAITERIE

Les Canadiens font des pieds et des mains pour conquérir en Angleterre, sur le marché au beurre, la même place qu'ils occupent sur le marché au fromage. Ils font un article qui est strictement "de première qualité," et ne tolèrent l'emploi d'aucuns "préservatifs" pour sa conservation. C'est là une politique qui mène au succès.

The Creamery Gazette.

Une tinette de beurre contient 60 ou 70 lbs ; une boîte en contient 56 lbs. Une bonne tinette ou une bonne boîte coûte de 20 à 25 cts ; un article inférieur peut coûter quelques centins de moins (4 ou 5) ; mais quand le beurre est livré dans une mauvaise boîte ou une mauvaise tinette, l'acheteur coupe souvent (il devrait toujours le faire) environ un demi-centin sur le prix du beurre ; ce qui fait perdre de 28 à 30 et même jusqu'à 35 cents par caisse ou tinette. Où donc est l'économie "d'économiser" sur le prix d'achat des boîtes ou des tinettes ? Ce qu'il y a à faire est donc d'acheter de bonnes boîtes ou de bonnes tinettes et d'y mettre le prix. — *Même journal.*

LA PASTEURISATION DANS LES BEURRERIES AUSTRALIENNES

Fortement convaincu des avantages, au point de vue de l'exportation du beurre sur les marchés éloignés, de l'adoption rapide des méthodes de pasteurisation, Mr. O'Callaghan, l'expert du département d'agriculture de la Nouvelle Galles du Sud, attira sur cet important sujet l'attention des fabricants de beurre de la Colonie dès le début de la dernière saison, et il vient de fournir au Ministre (M. Sydney Smith) un compte-rendu des résultats obtenus par les méthodes de pasteurisation mises en pratique sur sa recommandation,

au mois de Janvier dernier, dans une des plus grandes beurreries de la colonie. Le beurre, expédié de cette fabrique en Angleterre, avait toujours été considéré comme un des meilleurs de la colonie; jugé en Angleterre par des experts concurremment avec des beurres faits de crème pasteurisée ou de lait pasteurisé, il ne fut classé que troisième, mais "bon troisième." Les juges s'accordèrent à donner la première place au beurre de crème pasteurisée, la seconde à celui de lait pasteurisé et la troisième au beurre de crèmerie, fait d'après les méthodes ordinaires. Dans ses remarques sur cet essai, Mr. O'Callaghan fait ressortir que c'est la première fois que la pasteurisation de la crème réussit en Australie. Bien que la pasteurisation du lait soit comparativement facile et se pratique avec succès dans plusieurs beurreries de la colonie, la pasteurisation de la crème exige plus d'expérience et d'habileté; en outre, il faut avoir à sa disposition une culture parfaite de ferment lactique, pour faire mûrir la crème, après qu'elle a été pasteurisée. La culture de maturation, employée pour le beurre expédié en Angleterre, avait été préparée et propagée par Mr. O'Callaghan lui-même, qui n'avait pas osé se fier aux cultures importées. Aussi a-t-il soin de faire observer que, si la pratique de la pasteurisation devient générale, il sera important, pour que le public puisse s'en servir avec confiance, que les cultures soient préparées dans un laboratoire central et distribuées régulièrement aux beurreries. Le ministre (Mr. Sydney Smith) est disposé à prendre la recommandation en considération. Enfin, en terminant son rapport, Mr. O'Callaghan ajoute que, si la pasteurisation entre dans la pratique générale des beurreries, on verra cesser l'agitation qui se fait actuellement contre les beurres des colonies australiennes, à cause des "préservatifs" employés, et l'on verra de plus dans ces beurres une uniformité, qui sera l'un des facteurs importants de l'augmentation des profits de notre commerce d'exportation en beurre. (The Herald, Sydney, N. G. S.)

Cet article a été reproduit et commenté à la fois par "The Creamery Gazette" et par "The Dairy World and British Dairy Farmer," parus le 15 juillet dernier, le premier dans l'Iowa, et l'autre en Angleterre. Nous voyons là plus qu'une simple coïncidence; évidemment, la question de la pasteurisation du lait ou de la crème pour la fabrication du beurre à destination du marché anglais, est à l'ordre du jour. Déjà le Danemark et la

Suède pasteurisent la crème dans les neuf dixièmes de leurs fabriques; les Etats-Unis sont entrés dans la même voie; à quand notre tour? Attendrons-nous que la place soit prise par des concurrents plus adroits? Avis à qui de droit.

ENCORE LA VENTE DU BEURRE ET DU FROMAGE

Dans notre numéro du 22 juin dernier, nous faisons appel à nos confrères de la presse commerciale pour agiter la question de la vente publique de nos produits laitiers; nous sommes heureux de constater aujourd'hui que notre appel n'est pas resté sans écho et nous reproduisons ici, afin de leur donner toute la publicité du "Journal d'agriculture," deux notes parues dans la "Semaine Commerciale" de Québec les 29 juillet dernier et 5 août courant.

* **

"Préjugé ou autrement, quelque chose va certainement mal dans notre Province. Nous relevons dans nos échanges d'Ontario 22 halles au fromage: à Brockville, Barrie, Kingston, Chesterville, Ottawa, Perth, Iroquois, Brighton, Brantford, Kemptville, South-Finch, London, Cornwall, Ingersoll, Belleville, Campbellford, Madoc, Picton, Stirling, Tweed, Napanee, Woodstock. Pendant la semaine du 14 au 20, 35,882 meules ont été apportées à ces marchés. Ce sont des halles régulièrement organisées."

"Dans cette province, les choses se font autrement, c'est-à-dire un peu à la diable. Il y a bien quelques marchés où les fabricants se réunissent à certaines dates, une couple de fois par mois; mais en général on ne peut dire que ce soit systématique. Le résultat devrait cependant donner à réfléchir à nos gens. Les ventes opérées aux 22 marchés plus haut cités ont rapporté de 7 1/8 à 7 13/16, tandis qu'ici aux dernières ventes portées à notre connaissance le maximum payé a été 7 1/8, c'est-à-dire juste le minimum d'Ontario. Sur le marché de Montréal, on continue bravement à désigner le bon fromage sous le nom d'Ontario et les "grades" inférieurs sous le nom de Québec."

"Si réellement c'est une question de qualité, ce que nous ne croyons pas, il nous paraît évident que le système des halles régulièrement organisées aurait pour effet, par émulation, de relever le niveau,

Dans tous les cas, nous ne comprenons pas pourquoi ce qui se pratique sur une si grande échelle dans la province voisine ne réussirait pas dans cette province."

* ** *

"Les ventes de fromage aux 22 Halles d'Ontario pendant la semaine paraissent avoir rapporté 7½ à 7¾c., et l'on verra ailleurs que les dernières ventes à London et à Cornwall ont rapporté de 7½ à 7 9-16, tandis qu'à Cowansville les prix réalisés ont été de 7½ à 7 3-16."

"C'est de cette différence qu'on s'autorise sur le marché de Montréal pour coter systématiquement le fromage d'Ontario plus haut que celui de Québec. Seulement, un exportateur montréalais, à qui l'on signalait récemment cette bizarrerie, en a donné une explication dont nos fabricants devraient tirer profit : il paraîtrait que le fromage d'Ontario est vendu livrable à Montréal, tandis que dans notre province les vendeurs tiennent à livrer sur place. S'il en est ainsi, nous demanderions à ceux-ci, pour le bon nom de leur province, d'imiter l'exemple de leurs confrères d'Ontario et d'ajouter le fret au prix de vente."

Merci à notre confrère québécois. A qui le tour de traiter la question du "lieu de livraison" ?

STATIONS EXPERIMENTALES DE LAITERIE

Le besoin s'en fait sentir en Nouvelle Zélande

Si grands qu'aient été les efforts accomplis pour le développement de l'industrie laitière par le Gouvernement de la Nouvelle Zélande, il n'en reste pas moins place encore pour de nouveaux et la direction, dans laquelle ils devront s'exercer, est tracée dans les remarques suivantes de "The New Zealand Dairyman" :—Après un court éloge des "cours ambulants de laiterie" donnés dans les différentes parties du pays, l'article continue : "Maintenant il nous faut quelque chose de mieux ; il nous faut une Ecole de laiterie permanente, parfaitement équipée du matériel le plus perfectionné, et dirigée par le personnel le mieux renseigné. Nous avons besoin d'une série d'expériences, qui nous permette de dire, preuve en main : Tel défaut provient de telle ou telle cause et peut être corrigé de telle ou telle manière. Nous avons droit à ces renseignements de première main. Aujourd'hui nous sommes forcés ou de nous en rapporter à des conclusions tirées dans d'autres pays, où les conditions peuvent être ou ne pas être similaires aux nôtres, ou bien de nous en passer tout à fait."

"Un coup d'œil sur la question au point de vue des producteurs de lait. Combien de cultivateurs-laitiers en Nouvelle Zélande sont-ils en état de dire ce que chaque vache de leur troupeau leur donne ? Combien de producteurs de lait essaient-ils même d'étudier la science de l'industrie laitière qui les fait vivre ? L'Etat, dit-on, est responsable de l'éducation du peuple. Notre propre parlement, à sa dernière session, vient de voter une forte somme pour l'enseignement technique. Quelle part de cet octroi ira à l'industrie laitière ? L'éducation et l'aide au cultivateur-laitier sont un champ, où notre Gouvernement peut espérer la plus abondante moisson."

"Voyons ce qui se passe autour de nous et ce que font nos voisins à cet égard. Prenons la colonie de Victoria, par exemple ; ses exportations de produits laitiers n'ont que faiblement excédé les nôtres l'an dernier. Le mois dernier son cabinet a voté 100,000 piastres pour l'établissement de stations et d'écoles de laiterie. La Nouvelle Galles du Sud importe du bétail de différentes races laitières pour l'amélioration de ses troupeaux et établit des écoles de laiterie en différents endroits. Les Etats-Unis et le Canada sont assez bien pourvus de stations expérimentales, dont les bulletins sont avidement recherchés et consultés avec profit par des milliers de cultivateurs intelligents. Tous nos concurrents se préparent pour la bataille, dont le prix sera les marchés du monde ; resterons-nous seuls à ne rien faire ?"

"Inscrivons la question d'une "station expérimentale de laiterie coloniale" à l'ordre du jour de nos cercles agricoles, de nos sociétés d'agriculture, de nos assemblées de patrons, pour la discuter à temps et à contre-temps. Exerçons une pression sur les députés qui nous représentent en chambre. Unis, cultivateurs-laitiers, vous êtes une des puissances de l'état ; faites sentir votre influence pour notre commun bénéfice."—*Dairy World and British Dairy farmer.*

APICULTURE

APPRENTISSAGE DE L'APICULTEUR

INSTALLATION DES RUCHES À CADRES

Pose de la cire gaufrée.—Nous avons vu quels sont les avantages de la cire gaufrée. Le débutant, qui n'a pas ordinairement de vieilles bâtisses

de cire à sa disposition, fera donc bien de placer des feuilles de cire gaufrée, ou au moins des lames de cire sur les vingt cadres dans chaque ruche.

D'ailleurs, comme le prix de la pose de ces

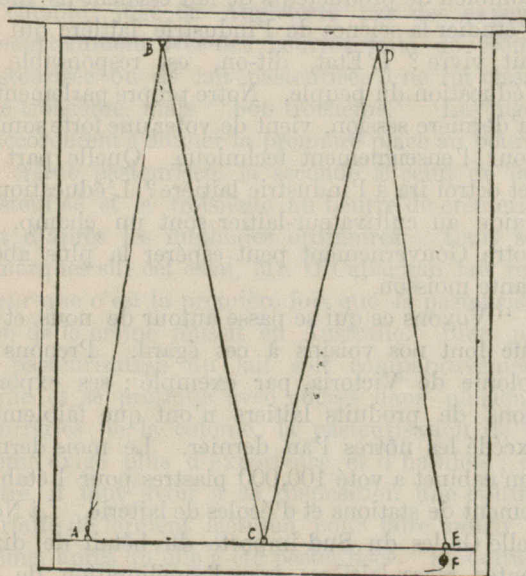


Fig. 108.—Cadre avec fils de fer pour maintenir la cire gaufrée.

feuilles est insignifiant, il aura pu acheter les ruches chez le fabricant avec de la cire gaufrée toute posée.

Les objets nécessaires pour cette opération sont : des feuilles gaufrées de la dimension voulue, des agrafes, une cuiller, un peu de cire à fondre, du feu, un éperon (Woiblet) ou un sou à rainure.

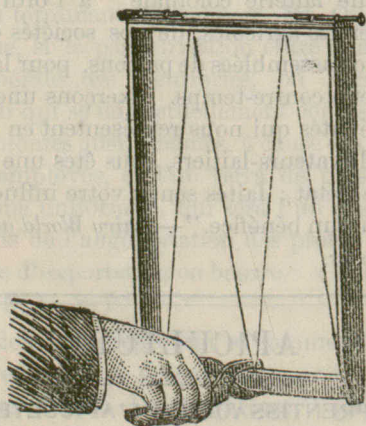


Fig. 109.—Manière de tendre les fils de fer sur un cadre.

Dans le cas où l'on désirerait les poser soi-même, voici comment il faudrait s'y prendre : On commande des plaques de cire gaufrée qui aient

des dimensions un peu moindres que celles de l'intérieur du cadre (dans le cas actuel, ce seraient des plaques de 12 pouces sur 14). On les prend ainsi un peu plus petites que le cadre, afin d'éviter qu'elles ne gondolent en se dilatant.

Les plaques de cire gaufrée que l'on achète ne doivent pas être trop minces. Il faut demander des feuilles épaisses ; les feuilles trop minces peuvent se détacher ou se gondoler par la chaleur de la ruche.



Fig. 110.—Eperon Woiblet.

Pour fixer une telle plaque sur un cadre, on commence par clouer ces agrafes à l'intérieur du cadre et au milieu des lattes, sans les enfoncer tout à fait jusqu'au bout, aux points marqués A, B, C, D, E (fig. 108) ; ces agrafes se trouvent partout dans le commerce. Afin que les agrafes tiennent bien on aura soin de les mettre dans de l'eau avec un peu de sel pour les faire rouiller.

On s'est procuré du fil de fer étamé très fin ; on l'attache en A (fig. 108), puis on le passe en B, en C, en D et en E. Après l'avoir tendu, on le

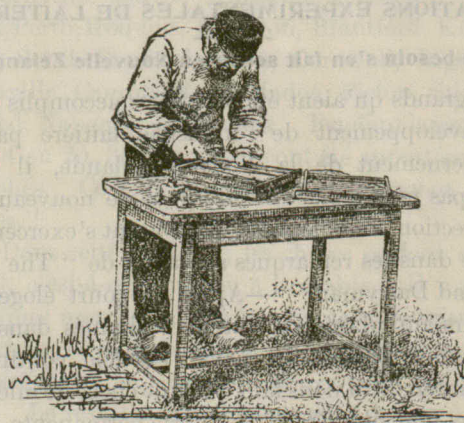


Fig. 111.—Apiculteur fixant le fil de fer sur la cire gaufrée avec l'éperon.

fait tourner autour d'une pointe de tapissier F que l'on fixe avec un marteau. Pour tendre les fils de fer, on emploie une pince que l'on place comme l'indique la figure 109, la mâchoire supérieure de la pince reposant sur l'agrafe. En serrant la pince, l'agrafe s'enfonce dans le bois et tend le fil de fer.

Le fil étant ainsi disposé et fixé, on met le cadre à plat sur une feuille de cire gaufrée qui est elle-même placée sur une planche ayant les dimen-

sions intérieures du cadre. Le cadre tendu de fils est placé sur la plaque de cire de façon que celle-ci touche exactement le haut du cadre par un de ses bords, tandis que les trois autres bords de la plaque doivent laisser un petit intervalle libre entre la feuille et les lattes.

Il s'agit maintenant de faire adhérer le fil de fer à la feuille gaufrée. On peut se servir pour cela d'une roulette (fig. 110) appelée *éperon* que l'on chauffe légèrement et que l'on fait rouler le long du fil de fer en appuyant un peu (fig. 111). Plus simplement, on peut se servir d'une pièce d'un centin sur la tranche de laquelle on a fait une rainure en long à l'aide d'un tire-point; on la chauffe et la fait glisser sur le fil en la tenant avec une pince.

Le fil étant ainsi noyé dans la feuille gaufrée, on incline le cadre de manière à ce qu'il repose sur

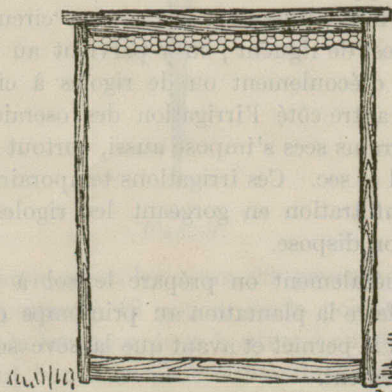


Fig. 112. Un cadre amorcé au sommet avec des bâtisses.

sa traverse supérieure, et avec une cuiller chauffée dans laquelle on a fait fondre de la cire, on verse cette cire à la jonction de la feuille gaufrée et de la latte du haut. De cette manière, la cire gaufrée se trouve complètement soudée au cadre par le haut

Cadres amorcés.—Si l'on a pu se procurer des bâtisses de cire provenant de ruches vulgaires, soufrées, sans couvain et sans cellules de mâles, on peut s'en servir au lieu d'employer de la cire gaufrée; ces morceaux de bâtisse, collés au sommet des cadres, serviront d'indicateurs aux abeilles pour les diriger dans leurs constructions (fig. 112). Si le débutant a eu après l'hivernage des ruches mortes ou désorganisées qui ont été soufrées, il en utilisera les bâtisses dans ce but.

(A suivre).

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

Framboisiers.—Aussitôt après la récolte, on doit enlever les tiges qui ont rapporté. Il faudra réduire dans une proportion considérable le nombre de drageons qui pousseront autour du pied-mère et tendraient à apporter dans la plantation l'épuisement et la confusion. Une tige de framboisier pousse une année, rapporte l'année suivante et meurt.

Le verger en août.—Nettoyer le verger, cueillir les premières pommes d'été Jaune Transparent, Tetofsky, etc. Préparer le terrain pour la plantation des fraisiers et les planter. Tailler les

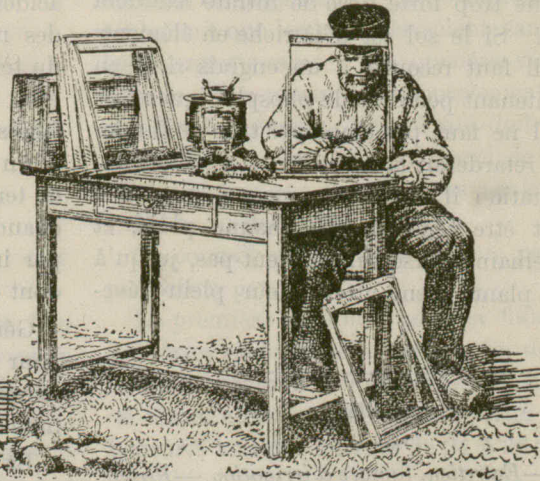


Fig. 113. Apiculteur amorçant les cadres avec des bâtisses.

rameaux à fruits de la vigne à la deuxième feuille au-dessus de la dernière grappe.

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

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

Conserves de framboises.—Le département d'agriculture d'Ontario annonce qu'il y a en Angleterre une demande considérable de conserves de framboises

Culture des tomates.—Le bulletin No. 76, du département de l'agriculture des Etats-Unis, donne des détails intéressants pour la culture hâtive des tomates. Il recommande d'éviter un sol trop fertile. La matière fertilisante doit être concentrée autour des racines de la plante. Ce que l'on doit rechercher, c'est un sol léger, bien drainé, qui ne soit pas naturellement très pauvre et que l'on engraisse seulement à l'endroit où la tomate est plantée. Pour la plantation, on doit choisir un temps chaud et clair. Si la tomate est plantée un jour froid et sombre, sa croissance sera retardée. L'arrosage doit être complet. Comme engrais, on doit employer le fumier, le nitrate de soude, le superphosphate et le chlorure de potassium (muriate de potasse). 160 livres de nitrate par arpent suffisent et l'on peut employer 400 livres de phosphate et 200 livres de muriate de potasse, aussi par arpent. Une trop forte dose de nitrate retardera la maturité. Si le sol est déjà riche en éléments minéraux, il faut recourir à un engrais riche en azote et contenant peu d'acide phosphorique et de potasse. Il ne faut pas employer trop de fumier de ferme, il retarderait la maturité. Le lendemain de la plantation il faut commencer à biner; le binage doit être répété après chaque pluie, et toutes les semaines lorsqu'il ne pleut pas, jusqu'à ce que les plants aient atteint leur plein développement.

L'OSIER

Plantation. — Entretien, fumure et irrigation. — Récolte. — Utilisation des produits.

L'osier réussit pour ainsi dire partout, mais comme toute autre plante cultivée, les produits de sa culture sont en rapport, tant en qualité qu'en quantité, avec le milieu qu'on lui assigne et avec les soins qu'on lui donne. Les sols argileux ou argilo-sablonneux frais, profonds et perméables, situés dans le voisinage des cours d'eau, les limons de plaines légers mais frais conviennent particulièrement à l'osier. Les anciens étangs assainis, les prés médiocres et les mauvais pâturages riverains de rivières limoneuses à cours rapide, qui débordent, sont aussi des situations avantageuses.

L'arbrisseau redoute les eaux stagnantes, acides ou ocreuses; les terrains tourbeux trop ferrugineux ne conviennent pas.

À côté des avantages divers d'ordre économique

signalés dans le numéro précédent, la culture de l'osier en présente d'autres relatifs aux situations.

S'accommodant des terrains situés sur le bord des fleuves, de leurs grèves, du lit des torrents, des bords des ruisseaux, des chaussées d'étangs, des digues, etc., l'osier offre un précieux moyen de prévenir les dégradations causées par les eaux, de modérer les ravages des débâcles, d'arrêter et fixer les terres. L'appareil racinaire de la plante répond à ce but protecteur. L'enracinement est plutôt traçant que pivotant et présente un faisceau de racines vigoureuses, terminées par des fibrilles déliées formant un abondant chevelu. On a observé des plants qui, dans des conditions favorables, avaient émis en un an des racines de 10 à 11 pieds de longueur.

Autant l'osier a besoin d'un milieu frais, autant il redoute les eaux stagnantes et les sols acides. Si donc il y a des eaux croupissantes, des nappes d'eau souterraines, l'assainissement du terrain s'impose et la mise en circulation des eaux est de rigueur; on y parvient au moyen de fossés d'écoulement ou de rigoles à ciel ouvert. D'un autre côté l'irrigation des oseraies établies en terrains secs s'impose aussi, surtout si l'été est chaud et sec. Ces irrigations temporaires ont lieu par infiltration en gorgeant les rigoles de l'eau dont on dispose.

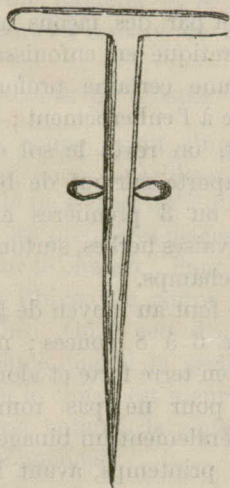
Généralement on prépare le sol à l'automne pour faire la plantation au printemps dès que le temps le permet et avant que la sève se mette en mouvement.

La reproduction par boutures ou plançons (1) est seule usitée en culture. On les forme au moyen de beaux jets à écorce lisse, ni tâchée ni ridée, que l'on coupe au dessus d'un œil à la longueur de 10 à 14 pouces. Lorsqu'on reçoit les brins plus ou moins desséchés, on étend les bottes, en caves ou à l'air libre, et on les recouvre jusqu'à la moitié de leur longueur, au moyen de sable humide ou de terre. Lorsqu'on veut s'en servir, on découpe les jets à plançons avec un instrument bien tranchant, de façon que les sections soient bien nettes, sans meurtrissures; une longueur de 12 à 14 pouces suffit. Du reste, les producteurs qui se livrent en France et en Belgique au commerce des plançons fournissent habituellement à la longueur voulue.

(1) La dénomination de "plançons" est réservée aux boutures de 28 à 30 pouces et celle de "plantards" aux boutures plus longues.

PLANTATION

La terre ayant été préparée, on effectue la plantation en suivant la direction d'un cordeau présentant des nœuds aux distances voulues. L'écartement est de 16 à 24 pouces dans les lignes et de 6 à 12 pouces entre les plants suivant les espèces. Nous conseillons les plantations serrées proportionnellement. On enfonce les boutures en terre à la main ou, ce qui est préférable comme le font les cultivateurs soigneux, au moyen d'un plantoir.



Plantoir.

Ce plantoir est en fer ayant 28 pouces de longueur et portant à 18 pouces de la pointe ou en général à la longueur de la bouture à enfouir, une pédale qui borne la pénétration de l'outil à la profondeur rigoureusement prescrite. On a souvent conseillé d'incliner les plants de manière à ce qu'ils forment avec la surface du sol un angle de 45°, sous prétexte qu'ils s'enracineraient plus promptement, parce que le tassement qui succède à l'opération ayant pour conséquence un affaissement de la terre, celle-ci ne cède pas seule, elle entraîne le plant, tandis que si les boutures sont enfouées verticalement, ils ne sont pas entraînés.

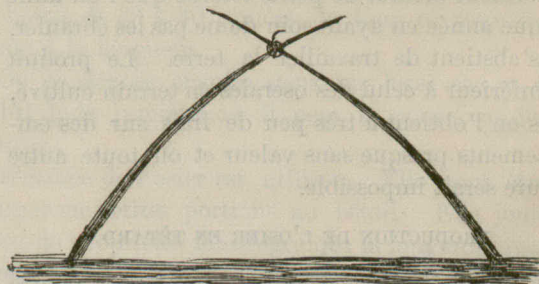
Les lignes de plants peuvent être parallèles aux fossés d'assainissement, s'il en existe, ou leur être perpendiculaires ; si le sol est humide et en pente, on peut diriger les lignes dans le sens de celle-ci, afin de faciliter l'écoulement des eaux. On laisse le long des fossés, suivant les dimensions de leur section, un espace libre de 20 à 32 pouces pour servir au dépôt des boues de curage. Enfin on peut réserver après chaque série de 8 ou 10 lignes des sentiers de service.

Lorsque le terrain n'a pas reçu de labour préparatoire, on plante dans des trous creusés à la bêche ou à la houe. On peut également dans les plantations étendues recourir à la charrue pour creuser les sillons ; les boutures sont alors couchées obliquement, à l'écartement adopté, contre la bande de terre retournée et sont recouvertes par la raie suivante émergeant ainsi de $1\frac{1}{2}$ à 2 pouces ; cependant dans les conditions où l'ose-raie en création serait exposée aux inondations ou à un limonage, il faudrait laisser dominer le sommet audessus du sol de 8 à 12 pouces suivant les cas.

L'emploi de la charrue rend particulièrement des services lorsqu'il s'agit de garnir rapidement et économiquement de grandes surfaces sablonneuses et presque nues. Il permet aussi de se servir comme boutures des extrémités entières des rameaux (quenées) et des brindilles de l'année dont on ne supprime pas les sommets, il importe seulement que les boutures soient sans lésions et les bourgeons sains. Les quenées sont couchées dans le sillon presque horizontalement et enterrées par la raie suivante ; l'extrémité doit seule sortir de terre, les bourgeons vers le ciel, le terminal en haut de façon que 2 bourgeons seulement soient visibles, au-dessus du sol.

On connaît encore la plantation par *touffe* et la plantation par *nids*.

La première s'emploie pour la fixation du sol des terres sablonneuses, des digues, des revers de fossés non soumis à une préparation préliminaire : on réunit alors par une ligature deux ou plusieurs boutures voisines longues de 24 à 28 pouces.



Boutures d'osier plantées par touffe.

La plantation en "nids," peu praticable en terres fortes, présente l'avantage de lutter avec plus de succès contre les mauvaises herbes ; elle est employée pour consolider les atterrissements, garnir les endroits inondés en hiver ou que l'on veut exhausser par le limonage. Voici comment l'on opère :

On creuse par quelques fers de bêche des trous de 16 à 18 pouces de diamètre et de profondeur dont on garnit la circonférence de 5 à 8 boutures, de manière qu'elles dépassent de 2½ à 4 pouces le niveau du sol. Deux ouvriers travaillant ensemble mènent tout le travail de front, l'un ouvre les trous et l'autre place les boutures. La terre provenant du second trou sert à remplir le premier et ainsi de suite ; ce remplissage doit se faire avec précaution de manière à ne pas blesser les plants. Ces trous sont disposés en quinconce et séparés dans les lignes de 39 à 43 pouces. Ce mode assure le peuplement des terrains et il offre encore l'avantage d'arrêter les limons charriés par les eaux.

Lorsqu'il s'agit, par exemple, de planter sous eau et de construire des rivages artificiels, on tresse les osiers nouvellement coupés en paniers grossiers qu'on emplît de terre et qu'on maintient sous l'eau à l'aide de pierres ou de piquets. Ces paniers sont superposés jusqu'à ce que le supérieur se trouve au niveau de l'eau.

L'osier amandier est surtout utilisé à cette fin par les Hollandais, qui en obtiennent des résultats extraordinaires.

Enfin les endroits souvent submergés peuvent encore servir à la production de l'osier. Voici comment on doit aménager ce genre de plantation. Les plançons que l'on prend sur du bois de 2 à 3 ans, sont d'une longueur de 40 pouces au moins ; on les enfonce dans le sol à 12 pouces de profondeur et on les espace entre eux de 12 à 16 pouces. Ces plançons poussent avec vigueur du sommet ; ils forment bientôt de petits têtards que l'on taille chaque année en ayant soin de ne pas les ébranler. On s'abstient de travailler la terre. Le produit est inférieur à celui des oseraies en terrain cultivé, mais on l'obtient à très peu de frais sur des emplacements presque sans valeur et où toute autre culture serait impossible.

PRODUCTION DE L'OSIER EN TÊTARD

Si l'exploitation en taillis simple est contre indiquée on peut traiter l'osier en têtard. Tel est le cas lorsqu'il s'agit de border des allées, d'en intercaler dans les haies, etc. C'est le "Salis Viminalis" qui mérite ici la préférence. On peut lui consacrer un sol sec, mais fertile ; la plantation se fait au printemps. On emploie des jets de 2 à 3 ans, provenant d'une vieille souche et ayant de 9 à 18 pieds de longueur. Après avoir retranché toutes les ramifications latérales, on en

taille en biais le gros bout, que l'on enfonce dans des trous de 12 à 16 pouces de profondeur et préalablement remplis de bonne terre humeuse ou de terreau. Ces plantards sont tenus nets de tronc afin de leur former une tête à laquelle on s'abstient de couper la première année. Dans la suite on peut exploiter annuellement lorsque la végétation est en repos après la chute des feuilles.

ENTRETIEN, FUMURE ET IRRIGATION

On prévient l'envahissement de la plantation par les mauvaises herbes en l'établissant sur labour profond et par des façons annuelles. Le défoncement, pratiqué en enfouissant la couche superficielle à une certaine profondeur, est un puissant obstacle à l'enherbement ; il est des cas où dans ce but, on revêt le sol d'un léger lit d'argile. Il importe surtout de bien entretenir pendant les 2 ou 3 premières années, et de détruire les mauvaises herbes, surtout le chiendent et le liseron des champs.

Les binages se font au moyen de la fourche à 4 dents longues de 6 à 8 pouces ; néanmoins on emploie la houe en terre forte et alors on se borne à peler le sol pour ne pas rompre trop de racelles. Généralement un binage annuel suffit dans la suite, au printemps, avant la pousse des souches.

Lorsque plusieurs souches voisines, d'une même ligne, sont mortes, on a recours au marcottage en serpenteau. On emprunte, sans le couper, à un pied du voisinage un jet vigoureux, réservé parfois depuis 2 ans, naissant aussi près de terre que possible et on l'enterre en quelques points dans la direction de la lacune. Si celle-ci est trop étendue pour un seul serpenteau, on fait deux marcottes dirigées l'une vers l'autre.



Marcottage en serpenteau.

La portion enfouie, maintenue au besoin dans le sol par un crochet en bois, émettra rapidement des racines tandis que la partie au-dessus du sol pousse des rameaux. Après la coupe de la seconde année, on sépare les nouvelles souches les unes des autres et des souches mères.

On rend aussi de la vigueur aux souches affaiblies en les taillant, par un temps de gelée, par une coupe nette pratiquée à une certaine profondeur.

Lorsque l'ensablement ou le limonage, par le vent ou les eaux, ont partiellement recouvert les

têtes des souches, il faut nécessairement les mettre à nu au printemps.

Le curage des fossés a lieu après la récolte. Il fournit des boues que l'on dépose le long des fossés pour les soumettre aux influences atmosphériques et elles servent plus tard pour le rehaussement des souches.

L'application de composts, d'engrais, ne peuvent qu'exercer une action favorable pour autant que le sol soit pauvre.

L'irrigation a lieu dès qu'elle est possible ; elle doit être chaque fois modérée et se fait par infiltration, en gorgeant les canaux de l'eau dont on dispose.

RÉCOLTE DE L'OSIER

Lorsque l'on coupe avant l'hiver, après la chute des feuilles, nous conseillons, "*comme protection d'hiver,*" de ne couper qu'à quelques pouces de terre afin que les premières neiges et les feuilles soient retenues sur le champ. Pour la récolte que l'on ferait après l'hiver, on coupe à $\frac{1}{2}$ ou $\frac{3}{4}$ de pouce de la souche. On se sert d'un instrument bien tranchant parce que, si la section de coupe n'est pas nette, si le chicot est meurtri ou fissuré, si le vieux bois est entamé, la souche elle-même devient bientôt chancreuse.

UTILISATION DES PRODUITS

On emploie l'osier :

1o. non écorcé ni fendu pour la vannerie commune.

2o. écorcé, ou comme on dit "blanchi" pour la vannerie ordinaire, fine ou de luxe.

3o. non écorcé et fendu pour la confection des liens de tonnellerie.

Pour le premier usage, la récolte coupée après la chute des feuilles est laissée en javelle pendant 5 à 6 jours. Passé ce délai on en forme de grosses bottes à deux liens. On laisse ensuite les bottes "*couchées*" et à l'air libre pour sécher, ou bien on les réunit en meules dans un endroit sec.

Ces meules ne doivent pas réunir plus de 250 à 300 bottes de 36 à 40 pouces de tour, afin d'éviter l'échauffement, et on y ménage des canaux libres permettant la circulation de l'air dans la masse.

Les cimes des rameaux occupent, pour plus de sûreté, l'intérieur des tas. On rentre en magasin au bout de quelques semaines. Coupé en temps utile, l'osier peut se conserver pendant vingt ans ; mais, si pour faire la coupe, on a attendu un peu tard après l'hiver, au point que la sève ait eu le temps de monter, il y apparaît des insectes, des

vers et ils ne se conserveront plus que pendant 2 ans.

Avant l'emmagasinage définitif des bottes bien séchées, il faut les débarrasser de la terre, des herbes, feuilles etc. qui sont à leur pied ; on en forme de nouvelles bottes à deux liens de 44 à 48 pouces de tour. On choisit ce moment pour assortir les osiers par catégories de diverses longueurs, savoir, les "grands" mesurant 78 à 118 pouces de taille ; les "moyens" de 50 à 68 pouces, et les "petits" de 24 à 40 pouces.

L'osier destiné au blanchiment se coupe généralement après l'hiver, mais avant que la sève monte. Pour mettre les jets en sève et enlever facilement l'écorce, on dresse les bottes à peler, desserrées dans leur lien et un peu écartées l'une de l'autre dans une mare ou un bassin ; le pied des bottes ne doit y plonger que 2 à 2 $\frac{1}{2}$ pouces. Dès qu'ils sont en sève ils passent aux mains de l'ouvrier. On récolte aussi les osiers en pleine sève et la décortication a lieu aussitôt et sur le champ même.

Pour décortiquer l'osier on se sert de différents petits appareils, très ingénieux, très expéditifs et tellement simples que ce travail peut être confié à des ouvriers ou ouvrières de 13 à 14 ans, habitués ou non à cette opération.

L'osier écorcé est exposé pendant quelques heures au soleil ou à l'air libre pour sécher, sa blancheur dépend de la rapidité de la dessiccation. Il faut éviter la pluie, sinon il se revêt de maculatures qui le déprécient.

La dessiccation s'achève en une quinzaine de jours dans un endroit obscur, après quoi on le met en bottes de 39 à 40 pouces de tour et assorties quant à la longueur.

On le dépose ensuite dans un local sec et à l'abri de la lumière où il peut se conserver des années.

L'écorce de l'osier est utilisée. Elle peut être donnée en petites portions au bétail. Elle jouit aussi de propriétés fébrifuges qui la font employer contre les fièvres intermittentes, en guise de quinquina. En décoction dans du vin, de la bière ou du cidre, elle possède des qualités antiseptiques et elle est très efficace dans le traitement de la cachexie du mouton.

En Russie elle est employée dans le tannage des cuirs et ailleurs encore pour la fabrication de cordes de pêcheurs.

Il y a une quinzaine d'années l'écorce de certaines espèces, les "*Purpurea*" et notamment le

“*Salix helix*” ont été pronées pour la production de leur écorce à cause de la grande proportion de “*salicine*” qu'elle renferme. Ce glucoside a reçu de très nombreuses applications en médecine et en hygiène. Il y a 15 ou 16 ans, la salicine se vendait 30 dollars la livre, mais nous croyons que ce prix est bien tombé.

Sur les bords de l'Escaut en Belgique, les pelures sont vendues à des marchands qui les exportent en Amérique. 300 bottes d'osier vert livrent 3,400 à 3,600 livres de pelure sèche.

N. B.—Pour les personnes qui voudraient entreprendre cette culture, nous leur indiquerons, comme excellent guide, le “*Traité pratique de la culture de l'osier, par Moitrier, ouvrier vannier, Paris, 1855,*” ou “*Traité spécial sur les osiers, par M. L. Gossin.*” Ils y trouveront de très précieuses indications.

G. DE WAMPE.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE

RECETTES DIVERSES

L'eau potable.—Voulez-vous savoir si une eau destinée aux usages domestiques ne contient pas des matières organiques, employez le moyen suivant, très simple, très sûr et d'une application facile : Prenez une bouteille propre en verre blanc, remplissez-la aux trois quarts de l'eau à essayer et faites-y dissoudre une petite cuillerée de sucre blanc et très propre. La bouteille est ensuite bouchée hermétiquement et tenue pendant 24 heures dans un endroit chaud. Lorsque, après ce temps, l'eau est devenue floconneuse ou laiteuse, elle est impropre à servir de boisson. Mais, si elle reste complètement pure, c'est une preuve qu'elle ne contient aucune substance polluante qui pourrait avoir réellement une influence nuisible. Ce n'est pas difficile.

Pommes de terre farineuses.—Il y a, paraît-il, un moyen facile de rendre les pommes de terre farineuses. Chacun sait que ce qui les rend grasses est presque toujours un excès d'humidité. Il suffira de mettre, une huitaine de jours, dans un endroit très sec et très chaud, à proximité du foyer par exemple, les pommes de terre qui doivent entrer dans l'alimentation. Au bout de ce temps, on pourra s'en servir ; elles seront devenues farineuses et meilleures.

Le chiendent à la maison.—Beaucoup de nos lecteurs ignorent peut-être que les racines du chiendent peuvent servir à fabriquer d'excellente bière de ménage, très saine, rafraîchissante et de bon goût.

Ramassez une assez grande quantité de racines de chiendent, nettoyez-les et coupez-les en tout petits morceaux ; faites-les sécher, en ayant soin de ne pas les mettre en tas parce qu'ils germèrent et moisiraient. Faites alors bouillir ces racines dans un grand chaudron avec de la cassonade, ajoutez-y un peu de houblon et de la bonne levure de bière ; cette dernière opération doit se faire dans un endroit chaud.

On fait cette bière forte ou faible, suivant la quantité de chiendent que l'on emploie.

Cette boisson, comme vous le voyez est fort économique.

En tout cas, il est bon de faire tous les ans une petite provision de chiendent dont les racines fournissent une tisane très rafraîchissante, surtout quand on emploie avec le chiendent un peu d'orge.

Coupée de lait, cette tisane est excellente quand on est enrhumé.

Divers usages du céleri.—Jusqu'ici, on avait attribué au céleri des propriétés légèrement irritantes ; mais on ignorait que cette plante potagère constituât un médicament efficace contre le rhumatisme et la goutte.

C'est, paraît-il, la vérité, s'il faut en croire la communication faite au *New York Times* et que nous lui empruntons.

“On fait, chaque jour, de nouvelles découvertes sur les propriétés bienfaisantes et salutaires des plantes. Une des plus récentes est la guérison complète des rhumatismes, obtenue en mangeant du céleri en abondance. L'habitude de manger ce légume cru a empêché jusqu'ici d'en expérimenter les qualités thérapeutiques. Il faut le couper en morceaux, le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit devenu mou, et boire alors l'eau dans laquelle il a bouilli.

Il faut prendre, en outre, du lait, avec un peu de farine et de la noix muscade, mettre le tout dans une casserole avec le céleri bouilli et des tranches de pain et le manger, si l'on veut, avec des pommes de terre. Toute affection rhumatismale disparaîtra par l'usage de ce mets.”

Telle est la déclaration d'un médecin anglais qui a renouvelé plusieurs fois l'expérience, et toujours avec d'excellents résultats.

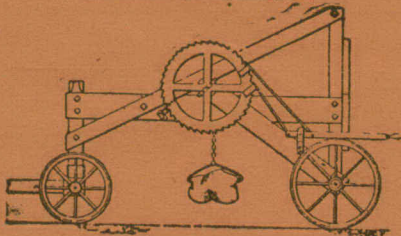
PROPRIETAIRES DE CHEVAUX. Le seul véritable
BAUME CAUSTIQUE est



Voyez notre annonce régulière dans le dernier numéro de ce journal. N'importe qui peut l'employer avec sûreté et ses résultats sont garantis. Toutes informations spéciales s'attachant à n'importe quel cas seront envoyées gratis sur demande. Demandez nos circulaires. Prix \$1.50 la bouteille, express payé.

LA C^{IE} LAWRENCE WILLIAMS
21 FRONT STREET, W TORONTO, ONT.

Le Nouvel Arrache-Pierres et Souches
Breveté de LEMIRE.



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

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

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

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

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

A. LEMIRE, Prop., Wotton, Que.
ou Fonderie de Plessisville, Somerset, Que



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

ACHETEZ

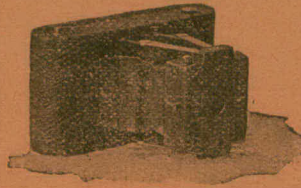
Coleman's Salt

LE MEILLEUR.
Pour l'usage des beurreries et de la Table, il est Insurpassable.

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

ESSAYEZ-LE.

R. & J. RANSFORD,
CLINTON, Ont.



Kodaks 7 genres depuis \$5.00
Développant et imprimant

R. F. SMITH,
104 Rue St-Francois-Xavier, MONTREAL.

Les KODAKS peuvent être envoyés prêts à être employés et retournés pour le finissage. Vous pressez le bouton et c'est tout.

LA COUVERTURE EN MICA

Servez-vous de la
COUVERTURE
- MICA -

Pour vos bâtisses.
Moins cher que le
bardeau.

A l'épreuve du Feu
et de l'eau.



Servez-vous de la
PEINTURE
= MICA =

Pour réparer les toits.
Les Couvertures en
Bardeau et en
Fer-blanc
font double durée par
son usage.

SUPPLANTE RAPIDEMENT LE BARDEAU

Vendue en rouleau de 40 pieds de long, sur 32 pouces de large, \$2.25 y compris les clous; donnant une couverture légère, durable et à bon marché, adaptée à toutes sortes de bâtisses, surtout à celles à toit plat, et peut être posée par n'importe qui.

HAMILTON MICA ROOFING CO., Office, 101 Rebecca st. Hamilton, Ont.

Marchandises en Fibre Antiseptique

Capacité 3 à 12 lbs.

Pour Beurre, Graisse,
Gelées, Etc.

Elles résistent le Dépérissement, l'Air et l'Eau.

Les Meilleurs Marchés.

Envoyez chercher nos prix
et nos échantillons.

La E. B. EDDY CO. Limitée

8 17 10 HULL, Canada.

Branche a Montreal, - 61 Rue Latour
Agents a Quebec, F. H. Andrews & Son

LA MACHINE "GEM" POUR CLOTURE

tressera par jour 40 à
50 perches de votre
cloture avec n'im-
porte quelle sorte de
fil de fer. Vous en
sauvez le prix en une
journée de travail.



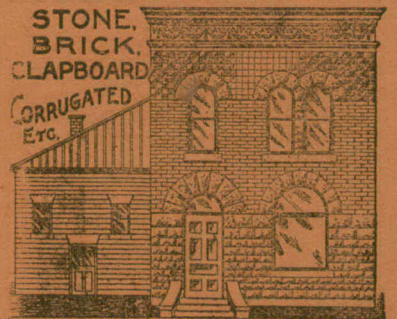
ON DEMANDE
DES AGENTS.

Ecrivez pour des renseignements. Fil de fer roulé de 1ère classe à vendre.

McGREGOR, BANWELL & CO.,
WINDSOR, Ont.

STEEL SIDING

STONE,
BRICK,
CLAPBOARD
CORRUGATED
ETC.



Pour les

Magasins, les maisons, les
salles publiques, les granges, les
hangars, les églises.

Tout à fait à l'épreuve de
l'eau, du vent, de la tempête et
du feu. Dureront 100 ans et au-
ront toujours bonne apparence.

Meilleur marché que le
bois préparé. Expédié de la ma-
nufacture prêt à être employé.
Catalogue bien illustré envoyé
sur demande.

The Pedlar Metal Roofing Co

OSHAWA, ONT.

INTERNATIONAL
Business College

PLACE D'ARMES, MONTREAL.

Les cours recommenceront le LUNDI, 22 AOUT.

CAZA & LORD, DIRECTEURS.

GRANDE EXPOSITION

DE L'EST DU CANADA.

Du 5 au 10 Septembre, '98
SHERBROOKE, Que.

Cinq journées entières de Fête et Deux Représentations du soir.

En plus des attractions ordinaires de l'après-midi, de lundi à vendredi, un programme spécial d'attractions sera donné le mercredi et jeudi soir y compris les feux d'artifices et les représentations à la lumière électrique et les effets lumineux sur la plateforme.

Grand Programme d'Attractions

comprenant les artistes célèbres suivants :

Les Sœurs Jumelles Vaidis

dans leurs exercices sur le trapèze à révolution illuminé de deux cents lumières électriques. Plongeon émuant et périlleux d'une tour de 100 pieds de hauteur par Mademoiselle Lizzie Vaidis. La plus grande attraction sur la terre.

Les Bartelli

Acrobates et Equilibristes dans les jeux les plus merveilleux connus parmi les acrobates.

Mlle Bessie Gilbert

Cornet virtuose.

Major R. H. Hendersho

Le vrai joueur de tambour du Rapahannock.

Les Frères Davenport

Les fameux comédiens, acrobates et Boxeurs éccentriques.

Les DeComas

Bicyclistes Aériens, gymnastes extraordinaires.

Contortionistes, Acrobates, Sauteurs, Jongleurs, etc Grande parade de chevaux, Bétail, etc.

GRAND FEU D'ARTIFICE

mercredi et jeudi soir, représentant plusieurs des- sins, tels que "La Destruction du Maine," etc.

Le fameux cheval dressé "Tommy," figurera à chaque représentations.

Ascensions en Ballon

Courses et Saut en Parachute

Courses excitantes, \$2,450 en prix

au trot, au pas et à la course.

Demandez le Programme.

Bas prix et excursions sur tous les chemins de fer. Les entrées pour le bétail seront fermées le 29 Août. Dans tous les autres départements le 31 Aout

Pour autres informations, adressez vous à

H. R. FRASER, Gérant et Secrétaire.

ETABLIE EN 1868.

A. L. GRINDROD & Co.

SHERBROOKE, Que.

Manufacturiers de

Draps . . .
Draps Rustiques
Flanelle
Couverture
Et Fils

Provenant de Laine Canadienne

Spécialité :

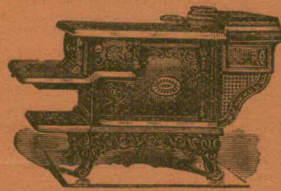
Echantillons envoyés sur demande

Couvertures de chevaux et Tapis.

Laine prise en échange

Voyez notre exposition dans la bâtisse principale de l'exposition de Sherbrooke.

Nos Poêles doivent être Bons !!



Car nous n'aurions pas augmenté nos ventes depuis cinquante ans.

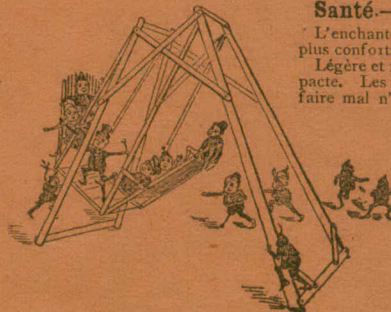
Nos marchandises prouvent par elle-même tout ce que nous avançons. Si votre fournisseur local ne tient pas nos Poêles, écrivez-nous

Model pour le bois—2000 vendu annuellement. Celui-ci est la meilleure cuisinière à bois pour les fermiers.

The McCLARY Mfg Co. 93 rue St-Pierre MONTREAL.
London, Toronto, Winnipeg, Vancouver.

Balançoire pour Pelouse LEADER.

Santé.—Repos.—Plaisir.
L'enchantement des enfants et la plus confortable de toutes les chaises. Légère et forte. Se plie très compacte. Les enfants ne peuvent pas se faire mal n'étant pas entravée d'aucune façon. Duree des années. Plus satisfaisant de toute manière que les hammocks.

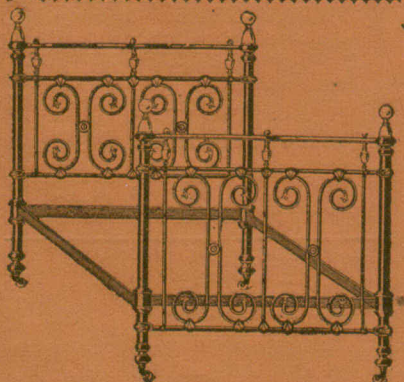


The Dowswell Manufacturing Co., Limitee.

DEMANDEZ NOS CIRCULAIRES ET NOS PRIX.

HAMILTON, Ont.

ACHETEZ TOUJOURS LES COUCHETTES Geo. Gale & Sons

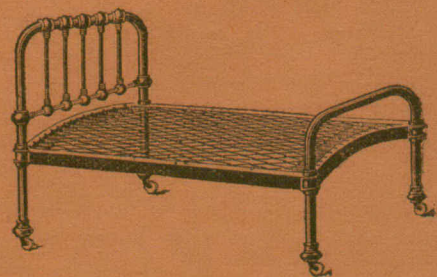


Geo. Gale & Sons, No. 322.

Les meilleures en fait de Matériel, Construction Et Fini.

Voyez nos . . . Matelas a ressort CUBAN et NEW DOMINION.

Couchettes en Fer et en Cuivre, Berceau, etc.



Geo. Gale & Sons, B. S.

GEO. GALE & SONS, WATERVILLE QUE. ET BIRMINGHAM, ENG.