

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

Coloured covers/
Couverture de couleur

Covers damaged/
Couverture endommagée

Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée

Cover title missing/
Le titre de couverture manque

Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur

Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)

Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur

Bound with other material/
Relié avec d'autres documents

Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure

Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.

Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

Coloured pages/
Pages de couleur

Pages damaged/
Pages endommagées

Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées

Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées

Pages detached/
Pages détachées

Showthrough/
Transparence

Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression

Continuous pagination/
Pagination continue

Includes index(es)/
Comprend un (des) index

Title on header taken from:/
Le titre de l'en-tête provient:

Title page of issue/
Page de titre de la livraison

Caption of issue/
Titre de départ de la livraison

Masthead/
Générique (périodiques) de la livraison

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

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

JOURNAL D'AGRICULTURE

ILLUSTRE.

Vol. XVIII, No 12.

MONTREAL. 15 JUN 1896

Un an, \$1.00, payable d'avance

PUBLIE PAR
EUSÈBE SENÉCAL & FILS,
ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES,
20 Rue St-Vincent, Montréal.

Le JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRE est l'organe officiel du Conseil d'Agriculture de la province de Québec. Il paraît une fois par 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 matrice à lire de ce journal doivent être adressées à son Directeur au JOURNAL D'AGRICULTURE, Québec.

Pour l'abonnement et les annonces s'adresser aux Éditeurs
Coursiers de l'Imprimerie Une année par année, payable d'avance. L'abonnement date du 15 juillet de chaque année.

TARIF DES ANNONCES.
Une seule insertion, 20 cts la ligne
Plusieurs insertions: 1ère insertion, 25 cts "
Chaque insertion subséquente, 20 cts "

A l'Epreuve de la Pluie et du Temps.



Peinture à l'eau froide. Justement la peinture qu'il faut pour granges, clôtures, etc. Ag-us jobsbers demandez. Pour informations, écrire à
VICTOR KOFOD, Seul Agent pour le Canada.

45 à 49 rue St. François-Xavier, Montréal.
107 10-12

A VENDRE

Quatre (4) Taureaux Jersey,

Âgés respectivement de 12, 9, 9 et 6 mois.
Aussi, deux taureaux Ayrshires, âgés de 9 et 7 mois.
Bonnes conditions de paiement.

DAWES & CO., Lachine, P. Q.

A VENDRE: Hétail Ayrshires.
Deux taureaux, 2 ans; trois taureaux, 1 an.
Cochons Yorkshire, Moutons Cotswold, offerts à BON MARCHÉ.
Je garantis complète satisfaction.

ELIE GIROUARD,
St-Victoire, Comté Richelieu.

m-j-1

SEMENCE

Grains et Graines de Toutes Espèces.

GEO. TANGUAY,
Magasin: 23, 25, 27 et 29 RUE ST-ANDRÉ.
Bureau: 40 RUE ST-PAUL, Québec.

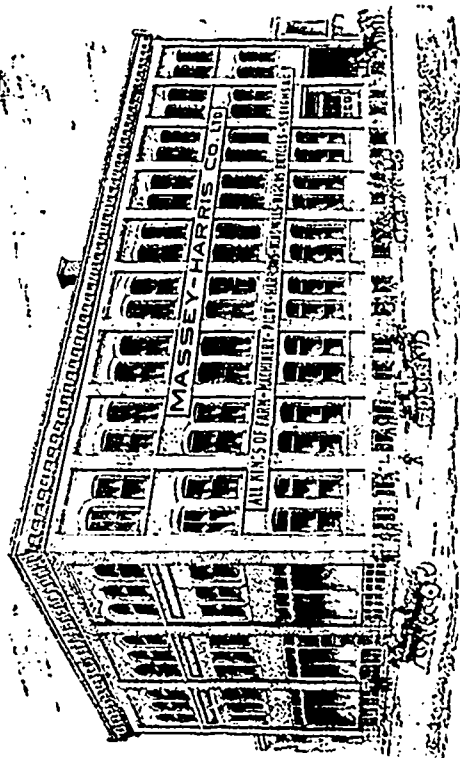
PAQUETEZ VOS ŒUFS.

Pour l'usage de votre famille—lorsqu'ils ne valent de 7 à 10 cts la douzaine et vendus—lorsqu'ils valent de 20 à 25 cts et doubles ainsi votre argent. J'ai un "recette" dont j'ai fait usage pendant l'espace de quinze ans qui vous fera conserver vos œufs deux ans si c'est nécessaire. Je l'enverrai sur réception de la somme de \$1.00 par lettre enregistrée. W. M. BUSH, Walkerton, Ont. m-j-j.

James Drummond & Son,

Petite Côte, Montréal, Qué., offrent en vente quelques

JEUNES TAUREAUX de un et 2 ans
sous d'un troupeau primé pour ses qualités laitières.
av 15 12. Venez les voir.



Cette vignette représente nos nouveaux Bureaux et nos Entrepôts

Nos. 236, 238, 240 Rue St-Paul,

Ateliers de Construction de Machines à Pair, MONTREAL.
Nos facilités pour l'expédition des marchandises sont plus grandes que jamais, et notre haute réputation est restée intacte.
C'est maintenant le temps d'acheter vos Bouteaux à Graisses, Wagons et Cultivateurs.
107 Galeries carroyé gratis.

LA CIE MASSEY-HARRIS, Limitée.

Cet Espace est réservé pour douze mois.

— FAITES —

ATTENTION

A nos annonces de chaque mois, on
SERA PLUS VOTRE AVANTAGE
QUE LE NOTRE

Écrivez-nous pour avoir nos prix, pour ce que vous avez
besoin en FONTE OU EN FER HATTU

Notre Industrie est celle

d'Ingénieurs, Fondeurs, Machinistes, Manufacturiers de Bouilloires et
Contracteurs en Général.

Nous manufacturons des Poêles aussi bien que des Engins et Bouilloires.

CARRIÉ, LAINE & CIE., Lévis, Qué.:

784 1/2 rue St-Joseph, QUÉBEC.

145 rue St-Jacques, MONTRÉAL.

PULVERISATEUR "LE FIGARO"

En Cuivre rouge de fabrication Française, garanti le meilleur appareil connu pour le traitement des maladies et la destruction des insectes nuisibles des plantes et arbres fruitiers. Recommandé pour la destruction radicale des "BETES A PATATES."

PRIX: \$12 00

Royer & Rougier Frères,
IMPORTATEURS,

55 rue St-Sulpice, Montréal.



Bétail Jersey.

A VENDRE.

Champion sur toutes les autres races à l'Exposition Universelle de Chicago. Le meilleur ami du cultivateur, et celui qui lui rapporte le plus d'argent. Plus de beurre de meilleur qualité, à des prix plus élevés. Taureaux de choix à vendre, âgés de un mois à un an; au prix de \$75 à \$150. Marjolaine, et espèce payée par mois. Les mâles de nos taureaux ont produit de 17 à 20 livres de beurre par semaine. Mes troupeaux ont remporté

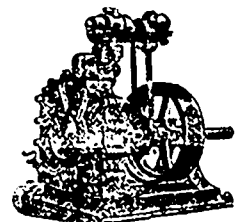
20 médailles, Or, Argent et Bronze. 400 prix et diplômes.

Coupe en argent solide à New York, valeur de \$340. Service à thé en argent, pour les 8 médailles chaque. Laitières d'aucune race.

Mrs. E. M. JONES, Brockville, Ont., Can. 7 10-12

LE "DAKE"

Engin spécialement



adapté pour les

CREMERIES

Et à l'usage de la Ferme.

D'UNE FORCE DE 2 A 10 CHEVAUX

Pour les prix ou pour toute autre information, écrivez à

THE PHELPS MACHINE CO.

EASTMAN, QUE.

Manufacturiers d'Engins et de Machines, Machinistes, etc. Aussi

Séries Roules, Godenards, Moteurs,

Coupe Engins, Machines à Battre, etc.

107 10-12

A VENDRE.—UN ETALON CANADIEN, enregistré au livre de généalogie sous le nom de "MORNE No. 65."

Par **JOS. AYOTTE,** St. Barthelemy, Co. Berthier.

m-j-j.

PETER ARKELL, Summerhill Stock Farm, Teeswater, Ont., Can., 2 milles de Teeswater, C.P.R., 8 milles de Mildmay, G.T.R. Eleveur et importateur de moutons enregistrés Oxford Down. Animaux de tout âge et des deux sexes à vendre. Correspondance sollicitée. Bureau de télégraphie Teeswater. 10-95 12

BÉTAIL AYRSHIRE à vendre. — Jeunes bétaïl des deux sexes, par Silver King 5809 et Chieftain of Barcheakie 5863, à vendre à des prix modérés. Ecrivez ou venez les voir. D. DRUMMOND, Jr. Petite Côte, P.Q. près Montréal. av 95-12

ON DEMANDE — Des sollicitateurs dans chaque ville et village pour prendre des ordres pour nos portraits au crayon. Les personnes compétentes peuvent se faire de bons gages en s'adressant à G. C. Ariess & Co, 191 ruelle des Fortifications, Montréal, Qué. av.m.j.

BÉTAIL HOLSTEIN-FRIESIAN. J'offre en vente à très bas prix, des jeunes animaux enregistrés, des deux sexes, engendrés par le célèbre taureau Artis Peer 9018H.F.H.B. 876 C.H.F.H.B. Aussi, des vaches hors concours importées de Hollande et des Etats-Unis. J'ai aussi quelques taureaux reproducteurs âgés de deux ans, de très bonne race et de conformités exceptionnelles. W. H. BUTTERS, Stanstead, Qué. av.m.j.

Ingleside Herefords.

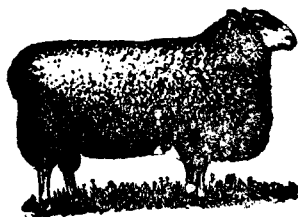
VEAUX MALES DE LA Bonne sorte. POURCEAUX Yorkshire et Tamworth. . . Des deux sexes et de tout âge

Spécial: "ETALON CLYDESDALE."

Bai, âgé de 5 ans, bien rompu et de dispositions tranquilles. Père et mère importés. Ecrivez pour détails. Tous animaux enregistrés. Satisfaction garantie.

H. D. SMITH, Compton, Que. 9 95-12

Moutons 'Leicester.'



Béliers de l'année 1896 à vendre. Prix \$10.00 chaque. Mes moutons ont été choisis dans les meilleures troupeaux du Haut Canada. Cette race est reconnue tant pour sa grosseur que pour la quantité

et la qualité de sa laine. Cochons 'Yorkshire' Jeunes cochons du printemps à vendre. Prix \$5 chaque à l'âge de 6 semaines. Tous descendent de cochons importés. Les animaux ci-dessus sont tous inscrits au livre de généalogie de la Société Générale des Eleveurs de la province de Québec. Volailles Plymouth Rock blanches et Leghorn blanches. Œufs à vendre, \$1.00 pour 13. Mes prix comprennent les certificats, l'emballage et la livraison aux chars ou aux bateaux ici.

GODFROI BEAUDET, Valleyfield, P.Q. av 96-12f

Ferme Isaleigh Grange.



Ferme de J. N. Greenhields, 4er. OFFRE SPÉCIALE dans les Cochons Yorkshire pour le mois prochain. Magnifique lot de cochons de l'automne dernier à très bas prix. Nous entrons les commandes pour les portées du printemps. Quatre verrats importés sont à la tête du troupeau. Nous n'expédition que des animaux de première classe. Certificat gratuit. Adresse, T. D. McCALLUM, G. Danville, Qué. av 96-12

THOS. IRVING, Importateur et Eleveur de Chevaux Clydesdale et Bétaïl Ayrshire. NORTH GEORGETOWN, P.Q. Howick Station, G.T.R. mjas.

Yorkshires, Ferkshires et Suffolks améliorés — Beaux animaux de tous les âges, prêts pour l'expédition. Quelques portées de 4 mois. Aussi quelques truies; très belles, ayant remportées des prix, le tout à très bon marché. Correspondeance sollicitée. James H. Lloyd, St-Lin Qué. 15 96-16f

1864. HILLHURST FARM. 1894

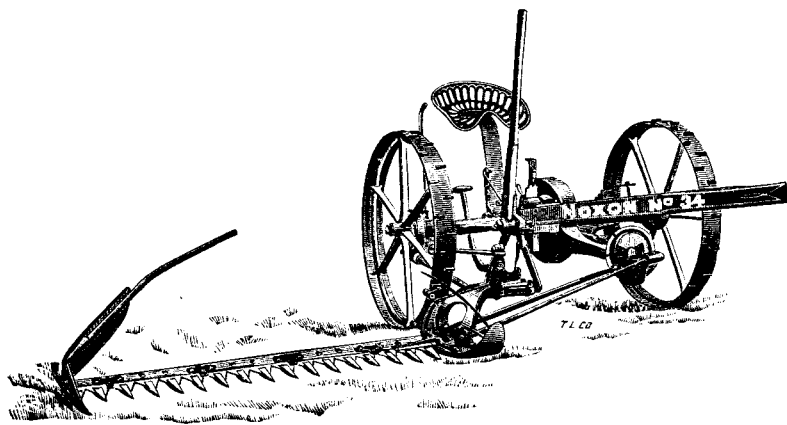
CHEVAUX DE CARROSSE. Bestiaux Shorthorn et Aberdeen-Angus, Moutons Shropshire et Dorset-Horn. M. H. COCHRANE, HILLHURST STATION, P. Q.



Fournitures pour écoles, églises, bureaux, et Sociétés Magnifiques fournitures pour Pianos, Bureaux, P. Vaie de Justice et Pharmacia.

NOXON No. 34

Nouvelle Faucheuse, avec faux en avant.



Le patron le plus moderne et la construction la plus nouvelle de faucheuse avec faux en avant, parfaitement flottante; la barre tranchante étant contrebalancée par le poids du conducteur. En touchant un ressort du pied, la barre tranchante se lève instantanément, ce qui lui permet de passer par dessus toutes obstructions et de tourner les coins. Légère de tirage, la plus rapide et celle qui coupe la mieux. Agents dans toute la Province de Québec.

NOXON BROS, MFG. CO, - Ingersoll, Ont.

SI VOUS Voulez

Retirer du Profit

Des DINDONS, VEAUX, Jeunes PORCS, Et MOUTONS.

SERVEZ VOUS

L'HERBAGEUM.

The Beaver Mfg. Co. Galt, Ont. Sole Manufacturers

ECREMEUSES CENTRIFUGES

"ALEXANDRA."

— AMÉLIORATIONS IMPORTANTES.—MODÈLE 1896.—

AVIS. — N'oubliez pas que votre Fabrique aura besoin de DEUX SÉPARATEURS AVANT LONGTEMPS, et que VOUS REGRETTÉREZ D'AVOIR PAYÉ \$500 POUR CE QUE NOUS VENDONS \$350. RÉDUCTION SPÉCIALE pour l'achat d'un DEUXIÈME SÉPARATEUR pour la même Fabrique.

Grande Capacité d'Ecrémage—Economie d'Achat et de Fonctionnement.

LISTE DES GRANDEURS.

ÉCRÉMEUSES POUR BEURRERIES.

ALEXANDRA No 1	Capacité 2200 lbs.	Prix à courroie, \$350 00	Prix à turbine, \$375 00 Net
" No 2	" 1500 "	" 275 00	" 300 00 Net
" No 3	" 1000 "	" 225 00	" 250 00 Net

ÉCRÉMEUSES POUR FERMES.

ALEXANDRA No 4	Capacité 550 lbs.	Prix à turbine, \$175 00 Net.	
" No 7	" 550 "	" à la main, 150 00	Escomptes
" No 7 1/2	" 400 "	" " 125 00	pour du
" No 8	" 300 "	" " 110 00	comptant
" No 11	" 250 "	" " 100 00	ou courts
" No 12	" 175 "	" " 80 00	termes.

Fournitures de toutes sortes. Bas Prix. Outillages Complètes de Fromageries et Beurrieres. Malaxeurs Mason à Vendre, \$55 Ecrémeuses de seconde main.

LA COMPAGNIE DE MATERIEL DE LAITERIE.

BUREAU PRINCIPAL:—SCOTT JUNCTION, Qué.

Bureau à St-Hyacinthe, Bureau à Québec: Chez TACHÉ & DESAUTELS. 15 RUE ST-ANTOINE. Basse-Ville.



MOULIN A BATTRE VIBRATEUR, à 1, 2 et 3 Chevaux. MOULIN A TOILE.

Nous avons faits de grandes améliorations dans notre Moulin vibrateur à toile pour 1896. Il serait de votre avantage d'avoir nos prix et de voir nos nouveaux moulins avant que de placer votre commande. N'oubliez pas notre Presse à Foin LA CANADIENNE, améliorée pour 1896, qui est un peu supérieure que la meilleure et qui a fait ses preuves en 1895. Agent demandé. Inutile d'écrire si vous n'êtes pas responsable.

J. B. DORÉ & FILS, Fabricants, Laprairie, Qué.

La Vigueur des Cheveux d'AYER



Rend aux cheveux leur couleur naturelle, et les empêche aussi de tomber. Mrs. H. W. Fenwick, de Digby, N. S., dit:

"Il y a un peu plus de deux ans, mes cheveux commencèrent à grisonner et à tomber. Après avoir employé une bouteille de la Vigueur des cheveux d'Ayer mes cheveux reprirent leur couleur primitive et cessèrent

de tomber. Ça et là une application a depuis conservé ma chevelure en bonne condition."

—Mrs. H. F. FENWICK, Digby, N. S. "J'ai employé la Vigueur des Cheveux d'Ayer, pendant trois ans, et elle a rendu la couleur naturelle à mes cheveux qui grisonnaient rapidement." — H. W. HASELHOFF, Paterson, N. J.

La Vigueur DES CHEVEUX

d'AYER

Préparée par le

Dr. J. C. AYER & Co., Lowell, Mass., U. S. A.

Les Pilules d'Ayer guérissent les Migraines.

Aux Electeurs du Canada

MESSIEURS,—Si vous avez besoin du meilleur Moulin à Trémie pour mouler l'avoine et le Blé-d'Inde (épi et grain) maintenant en culture, achetez alors un DUPLEX fait par nous et soyez heureux. Pamphlets par la maille sur demande. Si vous gardez des vaches et voulez connaître tout ce qui concerne l'Ecremeuse DAVIS, écrivez pour notre catalogue illustré. Bien à vous,

La Cie Manufacturière d'Engins et de Machines

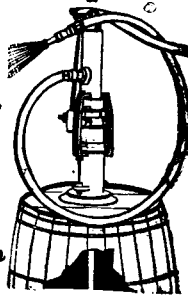
JOHN ABELL (Limitée)

Seuls manufacturiers pour le Canada. TORONTO, Ont., Can.

LA MERVEILLEUSE

Pompe 'Ideal' à Jet épandu.

Morceaux en Cuivre ou en Fer pour Dessus ou côtés du baril. Agitateur. Elle est garantie. Un Essai est accordé.



Des milliers sont en usage.



Manufacturiers des Moulins à vent en acier Pompes en fer. La Fameuse machine à mouler le grain Maple Leaf. et approvisionnements d'abeilles.

BRANTFORD CAN. 2 96-12

BARATTE "LEADER!"

Demandez à votre fournisseur

La Baratte Leader avec tuyau d'échappement pour le gaz.

La meilleur sur le marché.

Si vous le préférez écrivez directement aux fabricants et demandez un catalogue.



Adressez-vous à DOWSWELL BROS., Hamilton, Fabricants de Barattes, Tondeuses, Machines à Laver et de Cylindres pour ces Machines, ou à W. L. HALDIMAND & SON, Agents de Manufactures, Montréal.

LE
Journal d'Agriculture
ILLUSTRÉ

Montréal, 15 Juin 1896

Table des Matières

Avais divers.....	233
Petits conseils pour le mois de juillet.....	233
Cultures dérobées.....	233
Tournée finale d'inspection du bétail canadien—Itinéraire.....	231
Grande excursion agricole à Montréal, Oka et Ottawa—Avis.....	231
Préparation du foin.....	235
Cercles et conférences.....	235
Glosses et autres.....	235
Nos herbages—Suite, avec gravures.....	236
Un bel exemple à suivre.....	237
Fabrication du beurre Mémoite primé à l'exposition de Montréal.....	238
Culture du blé d'Inde.....	239
Soins aux poules qui sont renfermées dans une basse-cour.....	240
Petites notes.....	240
COLONISATION	
Colonisation et Immigration.....	240
Faits divers de la colonisation.....	240
INDUSTRIE LAITIÈRE	
Aux membres de la société d'Industrie laitière.....	240
Les soins du lait.....	241
Aux fabricants de fromage.....	241
Avenir de l'industrie laitière.....	241
Revue de la presse spéciale.....	241
Nos concurrents.....	241
La fabrication du beurre (de Prof. Jas. W. Robertson).....	242
CORRESPONDANCE	
Questions et réponses.....	242
ELEVAGE ET ALIMENTATION	
Soins à donner aux abeilles en juin.....	243
Traitement de la météorisation.....	243
Arboriculture fruitière.....	244
Culture des framboisiers.....	244
Syndicat des cultivateurs de la province de Québec.....	245
Table générale des matières.....	245

Aux DIRECTEURS et SECRÉTAIRES des CERCLES et des SOCIÉTÉS d'AGRICULTURE

AVIS IMPORTANT

Afin d'éviter tout retard dans la préparation des listes qui doivent servir à la distribution du "Journal d'Agriculture" pour la nouvelle année qui commence en juillet prochain, nous prions les directeurs des cercles agricoles et des sociétés d'agriculture de bien vouloir s'intéresser à l'envoi d'une liste complète des membres qui ont payé leurs souscriptions et de faire tout en leur pouvoir pour que le secrétaire transmette cette liste au secrétaire du Conseil d'Agriculture, dans le plus court délai possible.

Ecoles d'Agriculture

AVIS

Les jeunes gens qui désirent entrer aux écoles d'agriculture devront, à l'avenir, s'adresser directement aux directeurs de ces écoles.

Pour l'école de l'Assomption, s'adresser à M. l'abbé, J.-B. Jobin; pour celle de Ste-Anne, s'adresser à M. l'abbé Richard; pour celle d'Oka, au Rév. Père Dom Antoine, supérieur, et pour l'école de Compton, à M. J. M. Lemoine, à Compton.

LABORATOIRE OFFICIEL

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC A SAINT-HYACINTHE

AVIS

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

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

En voici un extrait :

PRODUITS AGRICOLES

"Sols :"	
Dosage de l'azote soluble.....	2.00
" l'acide phosphorique.....	1.00
" la potasse.....	2.00
" la chaux.....	1.00
" l'humus.....	2.00

Examen complet comprenant : analyse mécanique; pouvoir absorbant pour l'eau; dosage séparé des divers éléments solubles dans l'eau, solubles dans l'eau chlorhydrique diluée, insolubles; appréciation de la fertilité; indication des amendements ou fumures à fournir, etc..... 10.00

"Essai des semences" :

Détermination de la pureté et du pouvoir germinatif.....	1.00
Détermination botanique des graines étrangères.....\$1.00 à	5.00

PLANTATION DES ARBRES

AVIS

Un avis a déjà paru dans la "Gazette Officielle" pour demander aux maires des villes, villages et paroisses d'envoyer au département de l'Agriculture à Québec le nombre et, si possible, les espèces d'arbres plantés cette année dans chaque localité.

Au cas où cette annonce serait passée inaperçue, prière d'en prendre note dans ces colonnes.

PETITS CONSEILS POUR LE MOIS DE JUILLET

(Extraits de l'Almanach des cercles agricoles.)

Se rappeler que du beau foin, ce n'est ni rouge, ni gris, ni blanc, ni jaune, c'est vert."

Faucher le trèfle en fleurs et le mettre en veillottes dans la même journée.

Faucher le mil à sa première fleur et le mettre en grosses veillottes le même jour.

Il faut que le foin chauffe beaucoup en veillottes ou en tasserie pour chauffer trop. Saler le foin.

Ne pas mettre d'animaux dans les prairies après la coupe du foin. Leur donner plutôt du fourrage vert en abondance.

Veoir à ce que les vaches laitières ne manquent pas de bonne eau et en abondance. Du sel tous les jours.

Mettre les animaux dedans au fourrage vert durant le jour, si les mouches font trop de ravages.

Ventiler les étables en conséquence et employer la chaux et le chlorure de chaux.

Mettez les fumiers sous une bonne couverture.

Divisez les pâturages de manière à les faire paquer régulièrement et successivement.

Veoir plus que jamais à ce que les vaches soient bien traitées, parfaitement goutées.

Les récoltes sarclées réclament en ce mois toute l'attention du cultivateur.

Faites passer la houe à cheval entre les rangs des cultures sarclées aussi profondément que possible (excepté pour le blé d'Inde.)

Dans la première moitié du mois, semez sur une terre bien engraisée, de la graine de navette à raison de 6 lbs. par arpent. Vous préparerez ainsi pour le mois de septembre un excellent pâturage pour les moutons ainsi que pour le bétail à l'engrais.

JARDIN

Surveillez attentivement vos melons pour ne pas leur laisser porter trop de fruits et pincez les branches gourmandes.

Cueiliez régulièrement les concombres et les cornichons aussitôt qu'ils sont d'une moyenne grosseur, et ne les laissez jamais mûrir si ce n'est pour leur graine.

Les céleris, qui ont été repliqués au mois de juin, doivent être transplantés dans les fossés où ils acquerront la blancheur et la saveur qu'on en exige.

Sarcliez vos cultures de jardin avec le plus grand soin.

Votre parterre commence à vous payer de vos peines. Cueillez-y des fleurs pour en orner l'intérieur de vos maisons et faire apprécier à vos amis les charmes de l'horticulture.

CULTURES DEROBÉES

Fourrages verts—Engrais verts.

On appelle culture dérobée une culture qui se fait dans la seconde partie de l'été, l'automne même, aussitôt la récolte principale enlevée. Les récoltes de fourrages ou d'engrais verts faites au printemps, avant la culture principale, peuvent être considérées comme récoltes dérobées. Ces récoltes dérobées ont les avantages suivants :

1. Le sol est mieux utilisé puisqu'il produit deux récoltes au lieu d'une, la même année.

2. Les éléments fertilisants, comme les nitrates, sont puisés dans le sous-sol par les plantes et ramenés à la surface.

3. De l'azote est pris à l'air, aussi bien par le sol que par la plante. Ceci est vrai, surtout avec les légumineuses, comme les pois, les vesces, le lupin, le trèfle.

4. L'azote et les autres éléments nutri-

tifs acquis sont mis en réserve à la surface du sol sous une forme insoluble dans les matières végétales et ne peuvent plus être entraînés dans le sous-sol par les eaux des pluies.

5. De l'humus est produit en grande quantité et contribue, dans une large mesure, à l'amélioration des qualités physiques du sol.

6. Les cultures dérobées empêchent, surtout dans les terrains légers, les engrais d'être entraînés dans le sous-sol par les pluies. La perte d'azote d'une "terre nue", sous l'influence des pluies, peut se monter à plus de 50 lbs par année et par acre, de quoi satisfaire à une bonne récolte de blé. C'est un appauvrissement important qu'il faut s'attacher à diminuer autant que possible par ce moyen.

7. Les récoltes dérobées ne laissent aux mauvaises herbes ni le temps ni l'espace pour se développer. Les mauvaises herbes sont toujours en lutte avec les bonnes; lorsqu'elles ont le dessus, ce sont les bonnes qui ont le dessous. Les cultures dérobées, étant un moyen très efficace de mettre obstacle à leur développement, amènent par là même une grande économie dans la main d'œuvre de sarclage.

Comme récolte dérobée on peut se proposer, soit une récolte de fourrage pour les animaux, soit une récolte d'engrais vert. Dans les deux cas il faut choisir une plante à grand rendement, rustique, et d'un développement rapide. On choisira de préférence celles qui tirent l'azote de l'air: les pois, les vesces, les lentilles, le trèfle, le lupin.

Le trèfle se sème à la manière ordinaire dans la récolte principale; les autres seront semés sur un labour fait aussitôt la récolte principale enlevée, puis hersées et roulées. Si on a la chance d'une bonne pluie pour partir cette végétation, on pourra compter sur une récolte satisfaisante.

Au printemps, on préférera les fourrages verts; à l'automne ce seront les engrais verts. Lorsqu'ils sont faits au printemps, les engrais verts n'ont pas le temps, pendant la croissance de la culture principale, de pourrir dans le sol de manière à être utile à cette récolte et profitent plutôt à celles qui suivent; elles peuvent rendre le sol trop acide et exiger l'emploi de la chaux; d'un autre côté, les fourrages verts semés l'automne n'ont pas toujours le temps de se développer suffisamment pour une récolte abondante.

L'automne, il ne faut pas craindre d'enterrer les engrais verts quand bien même la récolte en paraîtrait très faible; il faut se rappeler que plus les plantes sont jeunes plus elles sont riches en azote.

Les récoltes dérobées sont, surtout pour les cultivateurs qui n'ont pas l'argent nécessaire pour se procurer des engrais commerciaux ou des amendements, un moyen très économe et précieux d'améliorer leurs terres; nous en recommandons fortement l'emploi.

Dans le rapport des juges du mérite agricole nous voyons que les meilleurs cultivateurs font des engrais verts. M. Mercier, M. John Nesbitt, M. Mathias Moody et M. Geo. Buchanan sont à citer.

Pour terminer nous devons dire que, contrairement à ce que l'on croit généralement, le sarrasin n'absorbe pas l'azote de l'air et que, comme engrais vert, il faut lui préférer les plantes dont nous avons parlé. Le sarrasin ne peut être considéré surtout que comme récolte nettoyante; on peut l'employer avec avantage pour augmenter la quantité d'humus d'un sol qui en manque.

Mercredi soir, départ d'Ottawa pour Montréal où les Excursionnistes pourront passer la journée de Jeudi.

Vendredi soir, départ de Montréal pour Québec où l'on arrivera vendredi dans la matinée.

On pourra se procurer des billets en s'adressant soit au capitaine Boisvert, soit au Rév. M. Méthot, soit au Rév. M. Marquis à son bureau (23 rue St-Louis, Québec.)

Afin de compléter l'organisation et d'assurer un second bateau s'il en est besoin, il est important que tous les billets soient vendus ou retenus avant le 20 Juin. A cette fin, Messieurs les curés des diverses paroisses du Diocèse pourrissent s'entendre avec leurs paroissiens respectifs et se mettre en relation avec l'un des organisateurs sus-nommés.

Les Dames ne sont pas admises à faire partie de cette excursion.

Rév. F. X. METHOT,
Rév. JOS. MARQUIS,
F. BOISVERT.

PREPARATION DU FOIN

La valeur nutritive—Règles générales à suivre dans sa préparation.

La fabrication du foin est une opération très importante : suivant que le foin est bien ou mal fait, sa valeur réelle comme aliment peut varier dans des proportions considérables. Avec du foin bien fait on peut obtenir bien plus de lait qu'avec la même quantité de foin mal fait. Si ce travail est fait avec négligence le cultivateur s'expose à des pertes importantes.

La valeur d'un fourrage dépend : 1^o de la quantité d'éléments nutritifs qu'il contient ; 2^o de la digestibilité de ces éléments, c'est à dire du pourcentage que les animaux peuvent en digérer effectivement. Or, sans parler de la nature du sol où ils sont cultivés, deux choses agissent encore sur la composition des fourrages et sur leur digestibilité. 1^o l'âge auquel ils sont coupés ; 2^o la manière dont ils sont préparés. Les jeunes herbes sont en effet plus riches en matières azotées utiles ainsi qu'en éléments minéraux et contiennent une moindre proportion d'hydrocarbures et de fibres indigestibles, que celles qui ont mûri. D'un autre côté, un fourrage qui a souffert de la pluie pendant le fauchage perd une partie de ses matières nutritives. Cette perte s'accroît beaucoup lorsque le foin reste longtemps sur le terrain et fermente pendant qu'il est lavé par les pluies.

En conséquence, pour avoir du foin riche il faut :

1^o Couper l'herbe lorsqu'elle est en fleur et pas plus tard. Lorsqu'on a une grande étendue de terrain en foin, il vaut mieux commencer à couper plus tôt, pour que l'herbe coupée la dernière le soit au plus tard au moment où elle perd ses fleurs. Si le pré se compose de plusieurs variétés ne fleurissant pas en même temps, couper aussitôt que la plante dominante est en fleur.

2^o Ne couper à la fois que ce qu'on est capable de travailler et de rentrer dans de bonnes conditions. On perdra moins en laissant l'herbe mûrir sur pied qu'en la laissant exposée aux intempéries, une fois coupée.

3^o Les fourrages qui ont beaucoup de feuilles, comme le trèfle ou la luzerne, doivent être travaillés avec des précautions spéciales pour ne pas en détacher et laisser sur le sol les feuilles qui en forment la partie la plus nutritive.

CERCLES ET CONFÉRENCES

CERCLE DE ST-ROSE, CTE. DE LAVAL.—Le jour de la fête de Saint-Isidore, ce cercle a distribué, parmi ses membres, 600 jeunes arbres fruitiers, pommiers, pruniers, etc. Un conférencier a donné, en même temps, des explications touchant la culture des vergers et le moyen d'en augmenter la valeur et la superficie d'une manière économique.

CERCLE DE ST-ALPHONSE, CTE DE JOLIETTE.—"Racines fourragères—Grains de trèfle."—Dans le cours du mois d'avril dernier, monsieur J. B. A. Richard, de Joliette, est allé donner une conférence à Saint-Alphonse et il nous communique quelques détails intéressants sur cette paroisse.

Le sol, qui n'y est pas de première qualité, convient bien cependant pour la production du lait. Il y a trois fromageries. La culture des fourrages verts et des légumes y prend beaucoup d'extension. Le cercle comprend 150 membres et offre, cette année, des prix au montant de \$52.00 pour un concours de racines fourragères. Il a déjà fait l'achat de trois sarclouses améliorées. Malgré, dit monsieur Richard, la pauvreté des pâturages, l'été dernier, le rendement moyen, par vache, a été \$27.00 pour le fromage seulement (ou a livré au commerce de la graine de trèfle pour près de \$5,000.00.

CERCLE DE LA POINTE-AUX-TREMbles, CTE DE PORTNEUF.—AVANTAGES DES CULTURES SARCLEUSES.—En 1894, le docteur G. A. Larue, membre du cercle, a récolté, sur un arpent de terre, 1045 minots de betteraves fourragères. L'année suivante (1895), il a semé sur ce même champ 2 minots d'avoine qui ont produit 482 livres d'avoine, ce qui fait près de 142 boisseaux de 34 livres chacun.

Ce rendement extraordinaire démontre l'immense avantage qu'il y a à cultiver les racines fourragères, qui donnent toujours un grand rendement et qui préparent admirablement bien le terrain pour les récoltes ultérieures. On en a une preuve par les résultats obtenus par le docteur Larue.

CERCLE DE ST-BONAVENTURE DUPTON, CTE D'YAMASKA.—Ce cercle, formé seulement depuis quatre ans, a produit déjà des améliorations réelles.

Il possède de magnifiques animaux de reproduction, des troupeaux de race, des instruments aratoires pour la culture sarclée, des pelles à cheval pour l'aplanissement des terrains et l'entretien des voies publiques, trois fromageries et une beurrière en opérations.

Plusieurs fermiers ont des allos parfaitement conditionnés, des séparateurs, des sarclouses etc.

Chaque année, une somme est octroyée pour des concours de légumes sur pieds : patates, blé d'Inde, betteraves et carottes fourragères.

Le choix des graines de semence est sous son contrôle. Il compte au-delà de deux cents membres.

Cette année \$250.00 ont été souscrites rien que pour la graine de trèfle.

La direction de ce cercle est confiée à MM. Herman Forest, président, Wilbrod Rivard, vice-président ; Ernest Lemaire, secrétaire ; Ovide Lamothé, Honoré Beauchemin, Pierre Paulhus, Joseph Desserts, Joseph Paulhus, directeurs tous désireux de promouvoir

les intérêts agricoles de cette paroisse ; il ne peut avoir que des résultats satisfaisants.

Le curé de la paroisse, le Révérend A. Blondin, qui en est le président honoraire, l'encourage de toutes ses forces, en prenant part à leurs fréquentes réunions, comme à leurs concours.

En avant le prochain agricole!!!
ERNEST LEMAIRE,
Sec.-Cor. O. Ag.

CHOSSES ET AUTRES

Dieu ne refuse rien au travail.

VISITE A L'ECOLE D'AGRICULTURE D'OKA.—Le 12 mai dernier, l'assistant-commissaire de l'Agriculture et monsieur Geo. Buchanan, Juge du Mérite Agricole, sont allés visiter l'école d'agriculture d'Oka. Ils y ont trouvé 21 élèves à qui ils ont fait subir un examen des plus satisfaisants.

Plusieurs de ces élèves font preuve de beaucoup d'intelligence et leurs aptitudes pour l'agriculture ne manqueront pas de leur faire obtenir, plus tard, beaucoup de succès dans cette carrière.

A la suite de l'examen, cinq prix ont été distribués aux plus méritants, qui sont : M. Alphonse Lachance, de Montréal, 1^{er} prix ; M. Raoul Ducloux, de la même ville, 2^{ème} prix ; M. Cornélius Derome, de Saint-Jean Chrysostôme, 3^{ème} prix ; M. Geo. Mirailles, d'Espérance, dont la mère demeure actuellement en France, 4^{ème} prix ; M. Gabriel Veron, de l'Annonciation, 5^{ème} prix.

Un cercle agricole a été formé entre les élèves, il y a quelque temps, et ces prix ont été payés à la condition que les élèves primés préparent au nom de ce cercle un mémoire sur l'alimentation du bétail, lequel sera publié dans le "Journal d'Agriculture".

Les différents départements de l'école ont vivement intéressé les visiteurs. De fait, bien des cultivateurs trouveraient profit à aller se rendre compte par eux-mêmes, sur les lieux, de ce que peut faire une saine théorie agricole, jointe à une bonne pratique. Surtout ils devraient y envoyer en plus grand nombre leurs enfants.

Cette école, avec les améliorations et additions qui y ont été faites, et qui ont coûté au-delà de \$13,000.00 aux RR. PP. Trappistes, peut maintenant contenir facilement une centaine d'élèves.

EXPOSITION INTERNATIONALE, A MONTREAL.—Il est tout probable qu'en 1897, une exposition internationale aura lieu à Montréal. Notre province devra y prendre part. Les cultivateurs et les industriels devront s'y préparer d'avance et se mettre en état de fournir aux autorités, et surtout au département de l'Agriculture, tous les renseignements nécessaires pour bien faire connaître toutes nos ressources.

ESSAIS DE CULTURE D'ARBRES FRUITIERS—AVIS.—En 1894, l'honorable monsieur Beaubien, commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation, a envoyé à un cultivateur par comté des pommiers et des arbres fruitiers dans le but de faire des essais de culture avec ces arbres et de connaître quelles variétés peuvent réussir dans les différentes parties de la province.

Il désire que ces cultivateurs fassent un rapport immédiat des résultats qui ont été obtenus avec ces arbres. La publication de ces rapports sera de nature à favoriser l'arboriculture fruitière et la classe agricole en général.

NOTRE JOURNAL ET NOS CERCLES APPRECIÉS EN FRANCE.— Dans une lettre que monsieur Auguste Dupuis, du village des Aulnaies, adresse à l'honorable commissaire de l'Agriculture, il parle d'ouvrages précieux qu'il vient de recevoir de monsieur Charles Ballet, horticulteur distingué de Troyes, France ; ces ouvrages sont intitulés "L'Art de Greffer" et "La Culture Fruitière". Dans ces livres, monsieur Ballet parle des cercles agricoles, du Mérite Agricole et des concours de cultivateurs, organisés dans cette province. Monsieur Dupuis ajoute :

"Ce monsieur qui s'intéresse tant au Canada et à la province de Québec en particulier, a reçu, pendant quelque temps, le "Journal" ; et, à son grand étonnement, on a cessé de le lui adresser.

"Je crois, monsieur le Commissaire, qu'en lisant la lettre de monsieur Ballet et ses ouvrages, vous vous décideriez à lui faire adresser le "Journal d'Agr." qui est si bien rédigé et qui fait connaître avec avantage notre province et ses industries depuis que vous y voyez de près."

FERTILISATION DU SOL PAR LES LEGUMINEUSES.—Une vérité bien établie aujourd'hui en agriculture, c'est que les plantes légumineuses, les trèfles surtout, ont la précieuse propriété d'enrichir le sol en matières azotées. Il s'en suit que, si le sol portant une légumineuse n'a reçu ou possède les autres agents de fertilité, il est en bon état de production. Ainsi, un sol pauvre et sableux peut-être rendu fertile par les cultures intercalaires de légumineuses.

Mais, pour que les légumineuses réussissent, il est indispensable que le sol renferme les engrais minéraux : acide phosphorique, potasse, chaux.

Un cultivateur alsacien a fait, à ce sujet, l'expérience suivante :

Un champ est divisé en deux parcelles : sur l'une, il sème en culture intercalaire une légumineuse ; sur l'autre, il ajoute la quantité d'engrais azotés que la légumineuse est présumée accorder. Au printemps, il plante des pommes de terre sur tout le champ et il constate que les racines de pommes de terre plantées sur la parcelle qui a porté la légumineuse sont plus développées, s'enfoncent plus profondément et comme, toutes choses égales d'ailleurs, la quantité de matière produite par une plante est proportionnelle au développement racinaire, le rendement de cette parcelle est beaucoup plus élevé. (Extrait de la "Gazette des Campagnes")

CULTURE DES BETTERAVES.— Dans le "Country Gentleman" du 30 Avril dernier, un correspondant dit que malgré l'utilité du silo, les racines sont indispensables sur toute ferme où l'on garde des vaches et des moutons. Ce cultivateur emploie, pour les betteraves, 100 lbs de superphosphate avec autant de sel à l'arpent. Il éclaircit en passant une houe à main à travers les rangs, menant huit pouces d'espace et laissant quatre pouces sans y toucher. Il n'est pas nécessaire de toucher à ces quatre pouces de terrain et si quelques herbes y poussent les betteraves les étouffent bientôt. Il complète les manques un jour de pluie, en y transplantant, avec un plantoir, des plants qui peuvent être de trop ailleurs. Si deux ou trois betteraves restent dans un espace il les laisse pousser, et quelques-unes des plus grosses betteraves récoltées par lui auraient été le produit de groupes de plantes doubles ou triples. (H. S. Country Gentleman.)

LUZERNE.—Lors de sa dernière visite à l'école d'agriculture d'Oka, le 12

mai dernier, monsieur Geo. Buchanan a constaté qu'il y avait un magnifique champ de luzerne. Cette plante avait alors, au moins, 12 pouces de longueur. Ceci paraîtrait indiquer que cette culture peut réussir dans notre province là où le sol est perméable.

Le directeur de la station expérimentale du Colorado, dans un de ses rapports, déclare qu'un acre de luzerne (avec une clôture divisant le pâturage en deux, de sorte qu'aussitôt qu'une partie est mangée, le porc puisse aller dans l'autre) nourrira 200 cochons, du milieu de mai au 1er octobre. La luzerne fournira la ration d'entretien et l'addition de grain produira un bon lard qui donnera des bénéfices, même si on le vend seulement 4 cents la livre.

On peut obtenir les mêmes résultats avec un bon champ de trèfle.

Il est à espérer que quelques uns de nos cultivateurs essaieront ce système d'alimentation et nous feront un rapport détaillé des résultats qu'ils obtiendront.

GRAINES FOURRAGERES.—Monsieur Geo. Buchanan voyait dernièrement, à Montréal, monsieur Ewing, l'un des principaux marchands-grainiers de cette ville. Ce négociant lui a déclaré qu'il n'avait jamais vendu autant de graines de betteraves fourragères que cette année. Il en avait commandé une tonne en Europe; il en a acheté aussi une grande quantité dans Ontario, et tout indique qu'il vendra tout ce qu'il a acheté.

Monsieur Ewing avoue que l'organisation des cercles agricoles est la principale cause de l'augmentation de ses ventes.

EXPERIENCES SUR DES PRAIRIES — FUMIER, ENGRAIS COMPLET, SUPERPHOSPHATE.

— Le "Journal de l'Agriculture, publié en France, donne, dans un de ses derniers numéros, les résultats obtenus par des expériences faites sur les prairies avec le fumier de ferme et les engrais chimiques. Elles démontrent qu'après avoir déduit le coût de l'engrais, on a obtenu un excédant en argent par rapport aux parcelles sans engrais. Cette déduction faite, la parcelle de prairie avec l'engrais chimiquement complet a donné par hectare, par son rendement, 139 francs de plus que la parcelle de la prairie sans engrais. La parcelle avec le fumier de ferme a donné seulement 41 francs de plus et celle avec le superphosphate de chaux, 161 francs. L'engrais chimiquement complet comprenait du nitrate de soude, du chlorure de potassium, du superphosphate de chaux et du plâtre. Ces diverses fumures ont été répandues en couverture sur la prairie, au commencement du printemps. Le nitrate de soude a été mis en deux fois : au commencement du printemps et après l'enlèvement de la première coupe.

Une pareille expérience a été faite sur une prairie de luzerne. Mais, comme cette plante, s'assimilant l'azote de l'air, n'exige pas, durant sa végétation, des engrais azotés, on a recouru seulement aux engrais suivants : Sulfate de potasse, superphosphate de chaux et plâtre. L'épandage de cet engrais a eu pour résultat de donner un excédent en argent, par rapport à la parcelle témoin, déduction faite du coût de l'engrais.

Ces faits démontrent, d'une manière certaine, l'influence des engrais chimiques judicieusement employés sur les prairies.

Nos cercles agricoles devraient, dans leurs prochains programmes, accorder des prix pour les meilleurs champs d'expériences sur prairies, conduits d'après

les données ci-dessus. Agissant ainsi, ils rendront un grand service à l'agriculture.

Nos écoles devraient aussi faire de semblables expériences.

VISITONS LES MEILLEURES FERMES DE NOTRE REGION.—A la réunion des cercles agricoles du district de Saint-Hyacinthe, Monsieur L. T. Brodeur a vivement recommandé aux cultivateurs d'aller visiter chaque année les terres des meilleurs agriculteurs de la région. C'est un fort bon conseil que nous voudrions voir suivre dans toute les parties de la province, conseil qui vient d'un homme pratique. Voici du reste un fait cité par le "New England Homestead" qui ne peut qu'engager les cultivateurs à en profiter.

M. Joseph Nye, de Fairfield Center Vt., après avoir visité la terre d'un autre agriculteur d'une localité voisine, se décida à imiter sa manière de fumer les prairies et le résultat fut qu'il augmenta chaque année sa récolte de foin dans de grandes proportions.

Voici du reste ce que fit M. Nye après sa visite, et le secret de son succès. Il acheta seize tonnes d'engrais phosphaté et potassique et en employa 1000 lbs à l'arpent, qui lui coûtaient \$12.50. Il applique l'engrais lorsque le champ est ensemencé de graines de mil et de trèfle et, après la récolte de grain, il obtient sans labourer ni fumer le champ nouveau, pendant six ans, la belle récolte de 1½ tonne de foin en moyenne chaque saison.

Ceci prouve une fois de plus combien il est utile de bien préparer la terre pour les prairies, si nous voulons en obtenir de bons rendements.

Ici nous pourrions employer les cendres de bois et les superphosphates simples de Capelton.

LE BLE-D'INDE DE SEMENCE ET LES CORNEILLES.—Nous publions avec plaisir la lettre suivante :

M. le directeur,

Je vois dans le "Journal of Agriculture," numéro de mai dernier, que M. George Buchanan demande comment il doit s'y prendre pour mettre sa semence de blé d'Inde à l'abri des déprédations des corneilles. Tout d'abord, je dois vous dire que je ne connais guère les corneilles du pays de Montréal, ni le degré de civilisation auquel elles peuvent être parvenues. Quant aux miennes, c'est-à-dire celles qui chaque printemps viennent couvrir dans mes épinettes, qui sont fort gourmandes, méfiantes et rusées en diable, j'en ai raison au moyen du procédé suivant, dont l'idée m'a été fournie par un journal américain, le "Country Gentleman" d'Albany, je crois.

Procurez-vous chez un ferblantier des retailles de fer-blanc. Dans chacune d'elles, percez un petit trou. Passez-y un anneau en fil de fer. A cet anneau, attachez un bout de feuille de 18 à 24 pouces de long; enfin, attachez deux ou trois de ces retailles au bout d'un bâton de 5 à 6 pieds de long; et de ces bâtons, plantez-en une douzaine à l'arpent, dans votre champ de blé d'Inde. Plantez les dits bâtons un peu inclinés, de manière à donner libre jeu à vos retailles de fer-blanc.

Vous voyez d'ici ce qui arrive. Au moindre zéphyr, toutes ces retailles de fer-blanc s'entrechoquent, et produisent un petit bruit musical, qui n'est pas du tout déplaisant à l'oreille, mais qui paraît intriguer mes corneilles, et à tout événement les tient à distance. Maintenant, que le soleil luit, et vienne se

refléter sur toutes ces surfaces métalliques, le succès sera complet et la terreur des corneilles à son comble. Pas une n'osera approcher.

Comme M. Buchanan, je souffrais depuis longtemps des déprédations de ces oiseaux effrontés et gourmands, quand, il y a cinq à six ans, je commençai à employer le stratagème innocent que je viens de vous décrire. Depuis, je n'ai pas perdu un grain de blé d'Inde, et mes corneilles en sont encore à découvrir que je me moque d'elles avec d'inoffensives retailles de fer-blanc. Essayez du procédé : il est simple, pas dangereux, absolument effectif, et ne coûte rien.

Votre tout dévoué,

J. E. BEDARD.

Beauport, 6 mai 1896.

Le moyen proposé par notre correspondant nous paraît excellent. En voici un autre que nous recommandons également à nos lecteurs :

Il consiste à placer la semence dans une boîte de bois, à la réchauffer avec de l'eau chaude puis à l'asperger de goudron liquide. On la remue ensuite avec une pelle pour que tous les grains soient parfaitement enveloppés d'une bonne couche de goudron. Ceci fait on la sèche en y répandant du plâtre bien sec ou de la poussière et on continue à bien mélanger le tout. On étend ensuite la graine à l'air pour la faire sécher. Cela fait elle pourra passer sans difficulté dans n'importe quel semoir.

TAILLE DES ARBRES.—A Saint-Hilaire, Saint-Rémi et Saint-Benoît, monsieur Dalaire, conférencier agricole, a donné des conférences dans le cours desquelles il a parlé de la taille des arbres. Dans ces mêmes localités, il a aussi fait la taille de plusieurs arbres fruitiers, dans les vergers mêmes, en présence d'un grand nombre de cultivateurs. Monsieur Dalaire est muni de tous les instruments nécessaires pour cette opération.

BOUILLIE BORDELAISE CONTRE LA MALADIE DES POMMES DE TERRE.—On s'oppose aux ravages des deux maladies de la pomme de terre en arrosant ou "sprayant" les plants de pommes de terre avec la bouillie bordelaise préparée comme suit :

Sulfate de cuivre (vitriol bleu) 6 livres
Chaux vive..... 4 "

Eau..... 45 gallons
On fait dissoudre les 4 livres de sulfate de cuivre dans un tonneau à moitié rempli d'eau. Pour hâter la dissolution, on place le sulfate de cuivre dans un sac de coton ou dans un panier qu'on suspend dans l'eau du tonneau de manière à ce qu'il y trempe complètement. Dans un autre vase on éteint 4 livres de chaux fraîche dans 4 gallons d'eau.

Si le lait de chaux ainsi obtenu contient des grains durs ou des grumeaux, il faut le passer à travers un tamis fin (sas) ou une toile grossière, en le versant dans le tonneau contenant la dissolution de cuivre; on brasse le liquide avec un bâton, on achève de remplir le tonneau avec de l'eau pour faire 45 gallons, et la bouillie est prête à être employée.

EMULSION DE PETROLE.—C'est le grand remède, le plus connu et le plus commode contre tous les pucerons, kermès, punaises, parasites des animaux, mouches des cornes etc., aussi bien que contre plusieurs insectes mordants que pour l'une ou pour l'autre raison l'on ne peut combattre avec le vert de Paris (par exemple, dans un verger, quand les fruits sont fermés).

La meilleure formule pour l'émulsion de pétrole est la suivante :

Pétrole (huile de charbon).... 2 gallons
Eau de pluie..... 1 "

Savon..... ½ livre

On fait bouillir le savon dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit dissout; puis on verse la solution toute bouillante dans le pétrole, et avec une seringue ou une pompe de sprayage, dont on dirige le jet dans le liquide même qu'on pompe, on agite fortement le liquide pendant cinq minutes, de manière à transformer le mélange en une émulsion d'aspect crémeux, velouté. On dilue ensuite cette émulsion dans 9 à 10 fois son volume d'eau, c'est-à-dire dans environ 27 à 30 gallons d'eau.

Pour l'appliquer sur le feuillage des arbres on emploie un pulvérisateur. Les insectes respirent par de petits orifices le long des côtés du corps. L'effet de l'émulsion de pétrole est de "les asphyxier" en bouchant ces orifices.

NOS HERBAGES

(Suite, voir le No d'avril.)

Avoine élevée—Fromental, Raygrass français — Arrhenaterum Avenaceum—Tall Oat-grass.

(Fig. 6, page 237.)

Vivace. Tige droite, un peu grosse, de 2 à 4 pieds de hauteur, de couleur vert foncé. Feuilles au nombre de 4 ou 5, larges, rudes à la surface supérieure, planes et longues. Epis allongés (6 à 10 pouces), lâche, un peu penché. Fleurit en juillet.

Cette graminée qui croît en touffes peu serrées est d'une grande rusticité et très vivace. Elle entre de bonne heure en végétation, continue à végéter à l'arrière saison et supporte bien les longues sécheresses. Quoique présentant un goût un peu amer, le bétail en mange volontiers. C'est donc une bonne graminée pour les pâturages permanents. Quand on veut en faire du foin, on doit la faucher dès le moment de la floraison. Si on attend que la floraison soit achevée, le foin qui en résultera sera ligneux et de très pauvre qualité. L'avoine élevée produit un bon regain.

Il existe une variété appelée "avoine jaunâtre" que l'on met quelquefois dans les mélanges de graines d'herbages. Mais celle-ci est peu productive et n'est probablement pas avantageuse dans notre pays.

La graine de "l'avoine élevée" pèse environ 14 lbs au minot, dans sa balle. Si on la sème seule il en faut deux minots par arpent.

PATURIN DES PRÉS—Poa pratensis—June grass, Spear grass, Kentucky Blue grass.

(Fig. 7, page 237.)

Vivace, productif, très hâtif. Racine très traçante. Tige de 1½ à 2 pieds, cylindrique, lisse, douce au toucher, un peu comprimée à la base. Les feuilles de la base sont abondantes, longues, un peu étroites et pointues. Epi court, étalé, de forme pyramidale (2 à 4 pouces.) Fleurit en juin.

Cette espèce de graminée comprend un certain nombre de variétés d'importance variable au point de vue agricole. Son principal mérite consiste dans l'abondance des feuilles tendres qui croissent à la base de la tige (feuilles radicales.)

C'est le mieux connu de nos herbages indigènes, et un de plus hâtifs; on l'appelle très souvent herbe de juin

"June grass". Il fournit, comme herbe à pâturage, une nourriture très riche pendant la première partie de la saison; mais il ne supporte pas aussi bien que beaucoup d'autres herbages les sécheresses de l'été. Comme il se sème et croît spontanément dans les pâturages dont le sol lui convient (terre grasse et fraîche), on est rarement obligé d'ajouter la graine de paturin des prés au mélange des graines destinées aux pâturages. C'est une herbe excellente pour les pelouses, dans lesquelles elle forme un solide tapis de velours.

Son foin, comparé à celui de mil, a relativement peu de valeur.

couleur vert blématique. Epi serré et étroit (1 à 3 pouces de longueur). Fleurit en juillet.

Sa croissance peu élevée, ses tiges comprimées ou aplaties, ses épis contractés, ses racines moins traçantes, voilà les principaux caractères qui permettent de distinguer aisément le paturin comprimé du paturin des prés.

Le paturin comprimé est peu avantageux comme foin, vu la petite dimension de ses feuilles.

Comme herbe de pâturage il est riche en principes nutritifs et très recherché du bétail. Il réussit sur des sols très pauvres tels que sable, gravier ou argi-

rustique, croît dans presque tous les terrains, convient surtout dans les terres basses un peu humides. Son meilleur emploi est dans les mélanges pour les pâturages ou pour les pelouses, quoique pour les pelouses on doive probablement lui préférer l'Agrostis des champs (*agrostis canina*, Rhode Island Bent grass). L'agrostis vulgaire n'a pas beaucoup de valeur comme foin. On en sème la graine à raison de 7 lbs par arpent.

Le vulpin des prés est une graminée très hâtive, rustique, de bonne qualité, et employée dans les mélanges de graines pour pâturages permanents. Il demande un sol riche pour donner de bons résultats et prend plusieurs années pour s'y établir complètement. Il produit aussi du foin de bonne qualité, mais la récolte en est peu considérable.

(A Continuer)



FIG. 6.—Avoine élevée—*Arrhenatherum avenaceum* Tall Oat Grass.

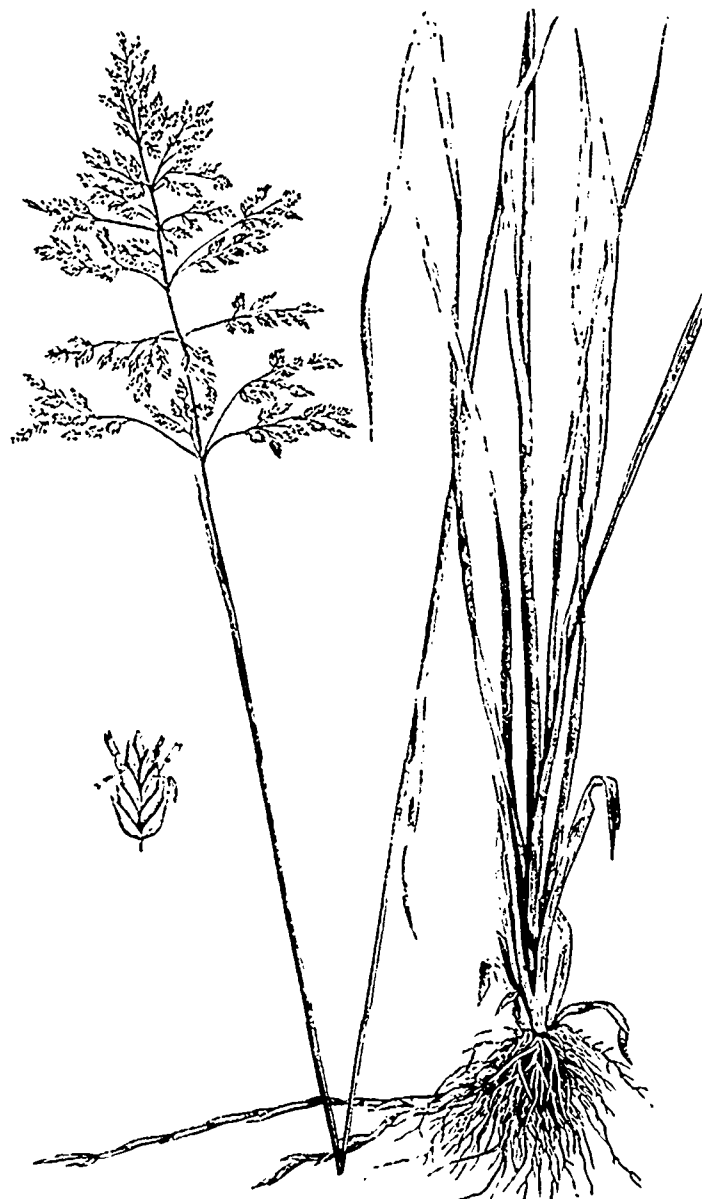


FIG. 7.—Paturin des prés—*Poa pratensis*—Kentucky Blue grass.

La quantité de graine à semer par le compacte. On en sème environ 11 livres par arpent est d'environ 14 livres.

PATURIN COMPRIMÉ, Paturin du Canada—*Poa compressa*—Wire grass, English Blue grass, Creeping poa, Canadian Blue grass.

Fig. 8, page 238)

Vivace. Racine traçante. Tige dure et fortement comprimée ou aplatie, de 12 à 18 pouces de hauteur, fréquemment pliée aux nœuds inférieurs et alors remontant. Feuilles lisses et courtes, de

AGROSTIS VULGAIRE, Franc foin—*Agrostis vulgaris*—Red Top, Fine Top.

Fig. 9, page 238.)

Vivace. Racines traçantes, entrelacées et formant un gazon serré. Tiges minces, en touffes. Feuilles au nombre de 4 ou 5, étroites et un peu rudes. Epi très étalé après la floraison. Fleurit en juillet. L'agrostis vulgaire est bic-

VULPIN DES PRÉS—*Alopecurus pratensis*—Meadow Foxtail.

(Fig. 10, page 239.)

Vivace. Racines fibreuses et traçantes. Tige droite, lisse, 2 à 4 pieds de hauteur. Feuilles au nombre de 4 ou 5, placées à égales distances, un peu larges et planes. Epi gros, cylindrique long de 1 à 2½ pouces. Fleurit en juin. Il ressemble au mil, mais ses tiges et ses feuilles sont plus courtes; les épis sont aussi plus courts, plus gros et plus doux au toucher; la plante est moins ferme et moins rude.

UN BEL EXEMPLE A SUIVRE !

Le docteur Grignon, conférencier agricole, nous communique pour publication le magnifique éloge qui suit d'un jeune horticulteur de grand mérite :

Monsieur le Directeur,

J'ai un agréable devoir à remplir aujourd'hui en venant solliciter un espace dans vos colonnes pour soumettre à l'admiration de vos 60,000 lecteurs le nom d'un jeune horticulteur de haut mérite. Enfin, j'ai mis la main sur un

brave, un héros ni plus ni moins, sur un "bel exemple à suivre."

Aux jeunes gens qui disent que l'agriculture ne paie pas, aux jeunes gens qui sont tentés de laisser leur terre pour aller grossir le nombre des désœuvrés de nos villes ou des États-Unis, je leur dirai : "Allez retremper votre courage chez M. J. J. Gareau, de St-Roch de l'Achigan, comté de l'Assomption (à dix lieues environ de Montréal). Aux jeunes gens courageux, aimant l'agriculture, et désireux d'améliorer leur méthode de culture, je leur dirai : "Allez vous perfectionner chez M. Gareau en examinant avec soin ses champs d'expérimentation.

ges. M. Gareau espère même récolter des bananes. Il a fait venir des arbres du Brésil.

M. Gareau porte avec orgueil des vêtements fabriqués de la laine de ses moutons. Mais quelle riche étoffe, et bien préparée !! Et quel vin délicieux ne fabrique-t-il pas ?

N'ai-je pas raison de citer à la jeunesse canadienne-française de Québec ce M. Gareau qui, l'an dernier, a remporté \$113.50 de prix à l'Exposition de Montréal et à l'Exposition de comté.

J'approuve hautement ces excursions agricoles annoncées depuis quelques années et dirigées vers la Ferme Expérimentale d'Ottawa, où l'on puise beau-

tons, qu'il aime à se rendre compte de chaque chose et qu'après tout il mérite bien les éloges que je lui prodigue aujourd'hui.

Dr W. GRIGNON, C. A.

Nous publierons dans un prochain numéro les renseignements que M. Gareau donne sur ses cultures.

s'appliquer plus ou moins à la fabrication domestique.

Pour fabriquer un beurre de premier choix, il faut d'abord un lait absolument pur et sain. C'est une chose difficile à obtenir, mais si tous les patrons sont forcés d'avoir des aérateurs et de s'en servir convenablement, et si le fabricant de beurre se montre difficile et refuse tout lait vieux et infecté, on peut y arriver.

Une fois dans le bassin, le lait demande tout notre soin et toute notre vigilance. Il faut empêcher les mauvais germes de venir se mêler aux bons dont ils gâtent l'effet. Les mauvais germes proviennent de toutes les matières en dé-



FIG. 8.—PATURIN COMPRIMÉ—*Poa compressa*—Canadian Blue Grass.



FIG. 9.—AGROSTIS VULGAIRE—*Agrostis vulgaris*—Red Top.

Aux pères de famille désireux de développer le goût de l'agriculture chez leurs fils, je dirai aussi : "Allez avec vos garçons puiser chez M. Gareau le goût de l'agriculture et de l'horticulture.

M. J. J. Gareau est âgé de 25 ans ; il vit avec son père et sa mère qui sont à bon droit fiers de cet enfant auquel ils ont confié avec raison l'exploitation de leur ferme.

En entrant dans cette maison, on constate que l'harmonie, la paix, l'abondance et le bonheur y règnent constamment.

J'y ai vu des fleurs des plus belles variétés en février dernier, ainsi que des orangers portant de magnifiques oran-

coup de renseignements. Mais je crois vraiment qu'il serait tout aussi profitable de visiter des fermes privées du genre de celles de M. J. J. Gareau et du Révd M. Dauth, curé de St-Léonard d'Acton, comté de Nicolet, où il est plus facile qu'à Ottawa de se rendre compte des expériences qu'un cultivateur peut entreprendre.

Pour donner à vos lecteurs une idée du travail accompli par M. Gareau, permettez-moi de vous transmettre un rapport détaillé de quelques-unes de ses opérations en 1895. Après l'avoir lu attentivement, vous serez convaincu avec moi que ce jeune homme ne cultive pas à tâ-

FABRICATION DU BEURRE

MÉMOIRE PRIMÉ A L'EXPOSITION DE MONTRÉAL, EN 1895.

Soin du lait avant l'écémage—Ecrémage et soin de la crème—Barattage—Salage, malaxage et travail du beurre—Température à observer pour chaque opération—Empaquetage.

Dans cet article je me restreindrai aux méthodes applicables dans les beurrieres, mais qui peuvent cependant

composition dans la beurrerie ou son voisinage. Ces soins doivent être donnés depuis le moment où le lait est trait jusqu'à celui où le beurre est consommé.

Il faut d'abord brasser de temps en temps le lait dans le bassin pour empêcher la crème de monter et bien répartir tous les globules gras dans toute la masse. Il faut l'amener graduellement à la température la plus favorable à l'écémage. Chauffé trop rapidement, le lait devient difficile à écémage et le grain du beurre est moins beau.

La température de l'écémage dépend de la centrifuge dont on se sert et de

l'époque de l'année dont il s'agit. En hiver il faut crémier à une température de 80 à 85°; en été lorsque le temps est chaud, la température de l'écémage doit rester comprise entre 70 et 75.

C'est la température du lait lorsqu'il arrive à la fabrique. Dans ce cas la durée de l'écémage est plus longue que dans le premier; mais tant que le lait crémé ne contiendra pas plus de un dixième de l. p. e. de gras, la loi justifiera le moyen; le grain et la saveur du beurre seront meilleurs et les patrons qui pourraient se plaindre d'être obligés d'attendre trop longtemps, remporteront du lait crémé qui ne sera pas sûr.

On doit prendre 15 p. e. de crème riche à 20 ou 25 p. e. de gras. Une crème épaisse se baratte à plus basse température qu'une crème légère. La crème doit être immédiatement refroidie à 45°, si possible, pour enrayer toutes les fermentations qui pourraient se produire. Cette précaution empêchera le beurre de manquer de saveur par les temps chauds et c'est un point de grande importance.

Lorsque la crème est bien uniformément refroidie, on la fait mûrir. Pour cela on commence par élever graduellement sa température jusqu'à 65° en été et 50° en hiver; pendant ce temps on la brasse énergiquement et on fait en sorte qu'elle ne soit surchauffée en aucun point du bassin. Toute la mousse doit être dissoute dans le liquide, sinon cette mousse qui contient du gras, ne mûrira pas comme le reste de la crème et ne se barattera pas aussi bien; elle ne prendra pas facilement la couleur et produira des courants blancs dans le beurre.

Une fois mûrie, on introduit la crème dans la baratte en la filtrant pour la débarrasser du fromage et de toutes les matières étrangères qui pourraient s'y rencontrer. Pour obtenir un bon résultat, ne pas remplir plus de la moitié de la baratte.

La température du barattage dépend de la qualité de la crème et de l'état de l'atmosphère environnante.

Il faut baratter à la plus basse température possible, soit 60° en été et 58° en hiver. A basse température, le barattage est plus complet. Le beurre doit venir en 35 minutes. On n'ajoute la couleur que lorsque la crème est entièrement dans la baratte.

On arrête la baratte et on fait sortir le lait de beurre lorsque les grains ont la grosseur des grains de blé. On ajoute ensuite autant d'eau pure qu'il y avait de lait de beurre. L'eau doit être à une température de 2° plus basse que celle de la crème au moment où elle a été versée dans la baratte.

La première manière de saler le beurre consiste à faire sortir toute l'eau de la baratte, à laisser le beurre s'égoutter pendant 20 minutes, puis à étendre le sel sur le beurre dans la baratte, enfin à tourner lentement quelques tours, pour bien mélanger le tout.

Ma manière de faire, cependant, consiste à porter le beurre sur le malaxeur au moyen d'un plat en fer blanc dont le fond est percé de trous. Je prends soin de ne pas mettre trop de beurre à la fois sur la table. Lorsque, sous l'influence du malaxage, l'eau sort du beurre parfaitement claire, j'ajoute de un quart à une once de sel par livre, suivant les exigences du marché. Il faut choisir un sel bien pur et de première qualité. Il faut le conserver dans un endroit propre et sec. Le sel absorbe facilement les mauvaises odeurs et les mauvais germes. Lorsque le sel est ajouté, on malaxe fortement le beurre

jusqu'à ce que toute l'eau soit sortie. Si on peut le faire en une fois sans nuire au grain ou à la texture cireuse du beurre, cela n'en vaut que mieux. Le beurre est alors bon à être emballé. Mais il est quelquefois nécessaire, lorsque le sel lui a été incorporé, de le porter dans une chambre froide à une température de 50 à 55° jusqu'à ce que tout le sel soit bien dissout. Alors, en quelques tours du malaxeur toute l'eau peut être chassée et la couleur rendue uniforme.

La meilleure température pour le travail du beurre est comprise entre 50 et 55°. A plus haute température

dans les cols. Plus le beurre est compact dans la boîte, plus il se conserve longtemps. Les boîtes ou les tinettes doivent être soigneusement bouillantes, puis ensuite rincées à l'eau froide. Il faut employer une enveloppe de papier parchemin pour empêcher le contact de l'air avec le beurre.

Ne jamais toucher le beurre avec les mains nues. Tout ce qui sert à la fabrication du beurre doit être d'une propreté extrême. La propreté est une vertu et les profits à faire dans une industrie, dépendent tout d'abord de cette vertu. En dehors des mauvais goûts, etc., voici des choses qui nuisent en-

Danemark et obtiendra une réputation aussi bonne que celle de notre fromage.

HORACE WESTON PARRY,
Fabricant de beurre,
Ferme Modèle de Compton,
Compton.

CULTURE DU BLE-D'INDE

Variétés recommandées—Conservation des tiges de blé d'Inde—Comment servir le blé d'Inde au bétail—Ensilage.

Monsieur Buchanan, Juge du Mérite agricole, écrit :

"Le meilleur moyen de cultiver le blé d'Inde est par buttes, de trois pieds entre les rangs et deux pieds entre les buttes, ces dernières contenant de 3 à 4 tiges chacune. (Les opinions sont partagées là-dessus. La culture par buttes permet de passer les chevaux dans toutes les directions, avec la sarleuse; mais tous les auteurs sont d'accord à reconnaître que la culture par rangs, et les tiges à environ 9 pouces les unes des autres, donne beaucoup plus de blé d'Inde. (Red.)

"Il y a plusieurs variétés qui mûrissent bien dans la province. Les suivantes sont excellentes: "King of the Earliest" (Roi des hâtifs); Extra Early Huron (Huron très hâtif); Champion White Pearl (Bleue Perle Champion); Mammoth Sugar (Sucre énorme); Sanford Early Longfellow (Très grand hâtif); Early Compton (Hâtif de Compton); Canada Yellow (Jaune canadien); Canada White (Blanc canadien)."

"Aussitôt que les épis auront été cassés, il est nécessaire de couper les tiges et de les attacher par toutes petites bottes et mises en moquettes sur le champ, chaque moyette d'environ 8 à 10 bottes." (Les épis peuvent être cassés aussitôt que le grain de blé d'Inde commence à durcir sur l'épis, pourvu qu'il soit effeuillé (épluché), tressé et mis à sécher en lieu sec et chaud. (Red.)

"Aussitôt que les tiges seront sèches il faut les mettre à l'abri, mais debout. Les coucher en tas les ferait certainement moisir. On peut cependant les mettre en taseries par rangs de 4 à 5 pouces, alternant avec de la paille bien sèche. Mais ce mode est très incommode quand il s'agit de soigner les animaux." (Cela sera facile cependant, si l'on se sert d'un instrument bien tranchant pour couper les tiges par brassées d'environ deux pieds de longueur. Une bêche bien tranchante, faite de mieux, suffit à cette besogne. (Red.)

Le meilleur moyen de servir les tiges de maïs aux animaux est de les passer au hache-paille et de les mélanger avec un peu de "moules" ou de son." (M. Buchanan recommande de les laisser fermenter ainsi dans une boîte pendant deux ou trois jours après les avoir humectées suffisamment. Cette fermentation qui est plutôt un "trempage" prolongé ne doit pas être poussée trop loin, à cause du danger de ferments nuisibles. Ce danger pourrait être évité si les tiges, coupées le plus vert possible, étaient hachées, mises en allos et bien pressées. (Red.)

Un autre bon moyen est de planter entre chaque rang de blé d'Inde pour maintenir un rang de blé d'Inde d'ensilage, afin d'avoir des tiges vertes à travers celles qui sont desséchées. Le tout ainsi mélangé, haché et mis en silo donnera un excellent ensilage." (Nous nous permettons de faire un ajout à cette



FIG. 10.—VOLPIN DES PRÉS—*Alopecurus pratensis*—Meadow Foxtail.

le beurre devient gras. On peut encore le rendre gras si on le travaille trop. Le beurre fini ressemble à de la cire; son grain doit être intact. Pour le marché anglais, il faut donner la couleur de la paille; pour les marchés locaux il doit être d'une couleur un peu plus foncée. En Angleterre on demande 2 p. e. de sel, les marchés locaux en demandent au moins 4 p. e.

Le beurre doit être empaqueté suivant les exigences du marché. J'ai employé, cet été de 1895, des boîtes de 56 lbs qui ont donné pleine satisfaction en Angleterre. Éviter tous les vides et prendre soin de bien tasser le beurre

longtemps la crème à une température trop élevée, baratter trop longtemps, trop malaxer le beurre. Maintenant que nous cherchons au-delà des mers des marchés pour notre beurre, nous devons en même temps étudier les exigences de ces marchés. Si maintenant nous faisons notre possible pour obtenir un beurre qui se conserve bien, qui soit bien ferme, ressemblant à de la cire, légèrement coloré, très légèrement salé, assez pour que l'on puisse sentir le sel, bien débarrassé d'eau, sans courants blancs et sans impuretés, notre beurre battera celui du

excellente recommandation de M. Buchanan. Ce serait de cultiver chaque espèce séparément, mais d'ensiler le tout, en faisant le mélange des tiges, charge pour charge, en les hachant pour le silo.—Réd.)

SOINS AUX POULES QUI SONT RENFERMEES DANS UNE BASSE-COUR

Herbe, viande, grain, ombre, abri, sortie quotidienne.

A ces volailles il faut donner de l'herbe fraîche et verte. Une grande cour bien gazonnée est préférable à une petite. Les volailles reçoivent avec plaisir du trèfle frais coupé de bonne heure le matin, de la laitue et des feuilles de radis. Pour remplacer les insectes qu'elles recherchent toujours avec avidité, on doit leur donner de la viande. La viande fraîche est préférable au bacon, et la viande maigre à la viande grasse.

Elles recevront avec plaisir les débris des abattoirs : les coeurs, les foies. Toutes ces parties devront être coupées en morceaux assez petits pour qu'elles puissent les avaler facilement. Il ne faut pas oublier de leur donner des os broyés. Il ne faut leur donner que très peu de maïs. Le blé, l'avoine, l'orge, le sarrasin non mêlés, mais donnés séparément, chacun pendant quelques jours, sont excellents. Le son de blé est une nourriture avantageuse. Il faut aussi de l'eau bien pure ; de la cendre ou de la poussière où les poules puissent se coucher et se remuer est une chose nécessaire. Il faut leur ménager de l'ombre et, pour cela, rien n'est préférable aux arbres fruitiers. Un abri contre la pluie ou le vent s'impose aussi. Il convient enfin de laisser les volatiles complètement libres quelques heures par jour : par exemple l'après-midi après quatre heures : à cette heure tous les oeufs ont été ordinairement pondus. Ne craignez pas que les poules abusent de leur liberté, elles reviendront certainement le soir.

PETITES NOTES

Rien de plus important que de faire les foins en bonne condition, aussitôt qu'ils sont en fleur. Il est certain que le foin peut diminuer en qualité de moitié, lorsqu'il est fait tard, qu'il subit beaucoup de mauvais temps, ou qu'il chauffe en tasserie. De même le foin qui reste étendu sur le champ et qui est lavé par des pluies abondantes diminue en quantité, de près de moitié, aussi bien qu'en qualité. Le foin devrait donc être mis en bonnes veillottes bien faites, et cela d'une manière régulière ; car on ne peut presque jamais compter sur du beau temps assuré. D'ailleurs, les grosses rosées des temps secs sont suffisantes pour faire grand tort au foin demi sec, surtout lorsque les andains ne sont pas trop très gros et très bien faits.

Les couvertures de veillottes peuvent faciliter beaucoup la confection des foins et leur conservation. Malheureusement bien peu de cultivateurs en connaissent l'usage. Les cercles agricoles ne sauraient donc s'occuper trop tôt de cette importante question.

Les trèfles.—Cette année la saison des foins promet d'être très hâtive. Les trèfles seront tout probablement

en fleur avant la fin de juin, dans la plus grande partie de la province. Or, du moment que les fleurs de trèfle sont bien ouvertes, c'est le temps de l'abattre. De ce moment le moindre coup de vent le couche, les tiges noircissent, moisissent et deviennent tout à fait impropres à l'alimentation.

Hâtez-vous donc de tout préparer, faucheuses, rateaux, tasseries, voitures etc. de manière à commencer vos foins de bonne heure, afin de finir les derniers foins avant qu'ils n'aient vieilli et perdu leurs bonnes qualités. Rappelons-nous toujours qu'un foin mûr ne vaut plus pour l'alimentation que la moitié environ d'un même foin, mais fait en bon temps et en excellentes conditions. Rappelons-nous aussi qu'un foin étendu qui reçoit des pluies abondantes, ainsi couché sur le champ, est lavé au point de perdre la moitié de ses qualités nutritives.

En lisant le rapport sur le cercle agricole de la Pointe-aux-Trembles, comté de Portneuf, nos lecteurs verront combien il est avantageux de cultiver les betteraves fourragères.

Sur un arpent de terre, monsieur le docteur Larue a obtenu, en 1894, au-dessus de 1,000 minots de betteraves, qu'il a fait manger à ses animaux. La terre a été si bien préparée par cette culture que, l'année suivante (1895), elle lui a donné 70 minots d'avoine par minot de semence, c'est-à-dire, au delà de 140 minots par deux minots.

Si votre pâturage contient du "dactyle pelotonné," qui est d'ailleurs une excellente graminée de pâturage, fauchez-en toutes les touffes trop hautes qui n'auraient pas été broutées par le bétail, de cette manière, vos herbages resteront tendres et de bonne qualité.

Les cultivateurs doivent conserver tous les os qu'ils peuvent ramasser : ils sont un des plus puissants engrais phosphatés que l'on puisse avoir. Pour produire un bon effet, ils doivent être moulus aussi finement que possible.

A Saint-Hyacinthe, monsieur Thimothée Brodeur a recommandé de semer plus de livres de trèfle par arpen qu'on ne le fait généralement, mais, dans ce cas il désire que le trèfle soit coupé de bonne heure afin de l'empêcher de pourrir.

Les cultivateurs en arrivent enfin à admettre (et il en est temps) que le meilleur remède au mal qu'on appelle "dépression agricole" consiste à rendre le soi arable riche et profond, à le cultiver avec soin et à l'engraisser généralement ; à ne pas cultiver plus de terre qu'on n'a les moyens de le faire, et à ne garder que du bétail de choix.

Tous les trois ans, il faut retrancher tout le vieux bois aux buissons de gadeliers afin de les renouveler etrajeunir.

En outre les nouvelles branches doivent être pincées pendant la saison de croissance, dans le but de stimuler la production de pousses latérales. Et même ces pousses latérales doivent être pincées vers les extrémités. On aura ainsi des buissons trappus et vigoureux, et la récolte des fruits sera abondante.

On s'oppose aux ravages du "charançon" dans les grains mis en grange ou réservés pour la semence en les traitant par le bisulfure de carbone.

Mettez à la disposition de vos enfants un petit champ, ou un coin de terre dans votre jardin potager, afin qu'ils travaillent eux-mêmes sous vos yeux et, qu'en profitant de vos conseils, ils s'exercent tout jeunes à réussir dans leurs cultures. C'est le meilleur moyen de les intéresser aux choses agricoles et de les attacher au sol.

Les crèches des chevaux et des vaches doivent être tenues bien propres. Pour cela, chaque cultivateur devrait avoir une truelle qui est l'instrument le plus convenable pour ce nettoyage.

Laissez mûrir autant que possible les graines et les grains qui sont destinés à la reproduction.

Tous les cultivateurs qui ont des moutons devraient semer de la navette (variété "Dwarf Essex") à la fin de juin ou au commencement de juillet. Il est admis que cette plante est des plus recommandables pour l'alimentation des animaux.

On en sème environ 6 lbs de graine par arpent.

Colonisation

COLONISATION ET IMMIGRATION

AGENTS DE COLONISATION. — "Montréal" : M. L. E. Carufel, No 1546, rue Notre-Dame.

"Québec" : M. l'abbé J. Marquis, No 23, rue Saint-Louis.

"Lac Saint-Jean" : Rév. Pères Trappistes, à Mistassini.

AGENTS D'IMMIGRATION : E. Marquette, 813, rue Craig, Montréal, et G. Lebel, Lévis.

FAITS DIVERS DE LA COLONISATION

TEMISCAMINGUE. — Le révérend Père Lacasse, O.M.I., qui arrive du Lac Témiscamingue, nous donne d'excellentes nouvelles de la colonisation dans cette région. Déjà plusieurs colons nouveaux sont arrivés depuis l'ouverture de la navigation, et l'on compte, d'après les demandes de renseignements, que pas moins de 200 familles vont s'établir cet été, en cette partie de la province.

TEMISCAMINGUE. — "Succès d'un colon." — "Déclaration de M. Thomas Larouche." — Je soussigné suis arrivé à Témiscamingue en 1885 à la fin de mai. J'avais huit jeunes enfants, mon avoir se réduisait à \$150.00. Je n'avais ni chevaux, ni vaches, ni instruments aratoires. Nous sommes montés en canot de Mattawa à la Baie des Pères, distance d'à peu près cent milles. Il nous a fallu faire à pied les nombreux portages, occasionnés par les rapides de la Rivière Ottawa. Ce trajet se fait maintenant confortablement en chemin de fer et en bateau à vapeur. Il n'y avait alors à la Baie que l'Érmitte Kelly et la maison de ferme des Révérends Pères Oblats.

Je m'empressai d'aller en compagnie du Frère Moffette, que l'on peut bien

appeler le premier colon de la Baie, me choisir trois beaux lots dans le 6ième rang de Duhamel. J'ai maintenant environ 80 arpents de terre défrichée, sans roches, ni souches ; j'ai une bonne maison, grange, écurie, chevaux, vaches, moutons. Je ne vendrais certainement pas ma propriété pour trois mille piastres, et mon matériel roulant serait à peu près suffisant pour payer mes dettes. Mes enfants ont grandi et ils me gagnent chaque année des sommes considérables. J'espère, avec l'aide de Dieu, payer toutes mes dettes dans un an ou deux.

Je suis maintenant à l'abri de la misère, et j'espère établir tous mes enfants autour de moi, si le bon Dieu me conserve la vie et la santé.

J'ai récolté cette année au-delà de 600 minots de grain, 180 poches de patates, environ 300 poches de navets et douze tonnes de foin. Le foin a valu cette année 17 piastres à la grange et 36 piastres au dépôt des Mrs. McLachlin.

En foi de quoi j'ai signé,

THOMAS LAROCHE.

Je soussigné ai reçu la déclaration de M. Larouche, et suis heureux de certifier qu'elle n'a rien d'exagéré. Ainsi M. Larouche depuis qu'il est arrivé à Témiscamingue a fait vivre sa famille et a augmenté son avoir d'au delà de \$250.00 par année.

C'est sans contredit un magnifique résultat qui fait bien voir ce que peut accomplir le courage et la persévérance.

Les colons qui nous viennent maintenant ne rencontrent pas les mêmes obstacles. Ainsi, aussitôt que la navigation sera ouverte sur le Lac Témiscamingue, on pourra partir de Montréal le soir et arriver ici le lendemain soir, pendant que M. Larouche a dû prendre près de huit jours pour se rendre ici de Chicoutimi.

F. THERIEN, Ptre.

Industrie Laitière

AUX MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

Avec ce numéro, finit le service du "Journal d'Agriculture Illustré" aux membres de la Société d'industrie laitière pour 1895. Le service aux membres de la Société pour 1896 commencera avec le numéro de juillet prochain et se continuera jusqu'au numéro de juin 1897 inclusivement.

Un assez grand nombre de membres réguliers de la Société n'ont pas encore acquitté leur abonnement pour 1896, et s'exposent à des retards dans la réception de leur journal. Cette observation s'adresse notamment aux membres des syndicats de beurrieres et fromageries, qui sont "obligés" de payer leur abonnement à la société, et dont un trop grand nombre montrent, sous ce rapport, une négligence qui leur est préjudiciable ; ils n'acquittent trop souvent leur cotisation qu'à la fin de la saison et sont tout étonnés de n'avoir reçu durant la saison ni journal, ni rapport, ni bulletins, en un mot aucun des envois de la société ; qu'il soit donc une fois bien compris que cet abonnement doit être payé d'avance et autant que possible dès les premiers mois de l'année, afin que le nom de l'abonné puisse être transmis au Département d'Agriculture, à Québec, pour la confection des listes du journal au plus tard vers la fin de mai.

Retardataires, hâtez-vous d'envoyer votre dollar au secrétaire de la Société à St-Hyacinthe.

LES SOINS DU LAIT

La société d'industrie laitière de la province de Québec vient de faire une nouvelle édition de son "Bulletin sur les soins du lait". Ce bulletin est distribué gratis à tous les membres de la Société. Ce bulletin devrait être entre les mains de chacun des patrons de chacune de nos fabriques de beurre et de fromage. Un exemplaire vient d'être envoyé à chacun des propriétaires de beurrieres et fromageries dans la province; si quelqu'un d'entre eux ne l'a pas reçu, qu'il veuille bien envoyer son nom, celui de sa fabrique et son adresse, au secrétaire de la société d'industrie laitière à St-Hyacinthe; et il en recevra par le retour de la maille un exemplaire spécimen.

Messieurs les directeurs des beurrieres et fromageries devraient tenir la main à ce que ce bulletin devienne le règlement des patrons de leur fabrique.

AUX FABRICANTS DE FROMAGE

Depuis plusieurs années le Journal publie des conseils pour chaque mois de la saison de fabrication, les conseils ayant été resumés à la fin du "Manuel de la fabrication du fromage Cheddar", la Société d'industrie laitière tient ce manuel à la disposition de ses membres contre l'envoi de cinquante centimes par la poste, à son secrétaire, à Saint-Hyacinthe.

AVENIR DE L'INDUSTRIE LAITIERE

(Suite)

J'aimerais à faire quelques observations pour démontrer jusqu'à quel point l'encouragement donné à la fabrication du beurre en hiver peut constituer un emploi légitime des deniers publics. Si, par l'industrie laitière nous recuevons productives nos ressources naturelles, nos hommes d'affaires et nos industriels ne souffriront pas du fait qu'une partie des taxes est employée à encourager le développement de notre commerce de beurre et de fromage; car, si les revenus des cultivateurs augmentent, ceux-ci seront en état d'acheter plus, et partant le marchand réalisera plus de bénéfices, ce qui provoquera plus de demandes chez les manufacturiers. Ce que je veux bien faire comprendre, c'est qu'en fin de compte les cultivateurs seuls contribuent aux secours que nous leur donnons temporairement.

Sans l'organisation des sociétés d'industrie laitière, sans l'engagement d'inspecteurs ambulants, sans la réunion des conventions, sans la publication périodique de nos bulletins, notre commerce de fromage ne serait certainement pas devenu ce qu'il est aujourd'hui. Cette industrie a fait tellement de progrès que nos exportations de fromage, qui étaient de \$9,754,628 en 1886, ont atteint, l'an dernier, le magnifique total de \$15,488,101. L'augmentation dans la valeur de la production durant les huit dernières années a été de plus d'un million de piastres par an; et ce résultat n'aurait pas été possible sans l'encouragement que cette industrie a reçu par les moyens que je viens d'énoncer. Cette augmentation s'est produite sans qu'il y ait eu abaissement dans les prix, car, grâce à l'encouragement pratique donné à l'industrie, les perfectionnements opérés dans la qualité ont été aussi rapides que l'augmentation

dans la quantité. Nous avons pu ainsi conserver nos anciens clients et nous en procurer de nouveaux. Les résultats obtenus ont épargné au pays des crises financières sous plus d'un rapport, et c'est tel le temps de se demander de combien la situation du pays se trouverait améliorée, si le commerce du beurre nous rapportait tous les ans seulement la moitié de ce que nous rapporte le fromage. Et je n'éprouve pas la moindre hésitation à dire que cette amélioration est facile à réaliser en quelques années. Si nous avions pour cinq ou sept millions de piastres de beurre à exporter tous les ans, tout le monde au Canada aurait la chance d'en profiter. Ce résultat est possible, et nous pouvons légitimement l'espérer en venant en aide au commerce du beurre.

Cet encouragement ne constitue pas une injustice envers les fabricants de fromage, bien que quelques-uns prétendent qu'il n'est pas juste d'employer les deniers publics à aider ceux qu'ils appellent leurs concurrents. Il ne faut pas oublier que les stations de laitierie d'hiver ont été supportées par les cultivateurs qui fournissent le lait aux fromageries en été. Ceux qui approvisionnent les beurrieres d'hiver sont justement ceux qui permettent aux fromagers d'exercer leur industrie. Il n'y a nullement conflit d'intérêt. Ce sont les mêmes individus qui sont encouragés par l'industrie du beurre en hiver, ils n'ont en conséquence, aucune raison de se plaindre.

Il n'est que juste de venir en aide aux fabricants de beurre du Canada, parce qu'ils ont droit aux mêmes avantages que les fabricants de beurre des autres pays reçoivent de leurs gouvernements. En 1886, lors de mon premier voyage au Danemark, j'ai trouvé à l'emploi du gouvernement deux experts et cinq chimistes spécialistes, tandis qu'au Canada nous n'avons pas encore un seul chimiste spécialiste pour l'industrie de la laitierie. Nous avons bien M. F. T. Shutt, un des chimistes les plus capables du pays, qui peut faire toutes sortes de travaux, mais il est le chimiste des fermes expérimentales, et il est presque exclusivement occupé à étudier les terres, les engrais, les fourrages et les eaux. Au Danemark, en 1886, le gouvernement employait cinq chimistes spécialistes pour la laitierie. En 1883, le Danemark exportait 14,000 tonnes de beurre, et en 1891, 51,000 tonnes.

Q. Quelles sont nos exportations de beurre actuelles?—R. Moins de 3,000 tonnes par année, et songez que la production du Danemark est de 54,000 tonnes! En matière d'industrie laitière et de culture perfectionnée, les Danois étaient encore plus apathiques que les Canadiens, mais grâce à la direction judicieuse qui lui a été donnée, ce pays est devenu, je crois, le pays agricole le plus prospère du monde. Les changements accomplis en quinze ans sont des plus remarquables, puisque'en 1880 il passait pour le pays agricole le plus misérable de l'Europe. Si donc nous voulons lutter avec les Danois sur le marché anglais—et ils en ont aujourd'hui occupé la plus grande part—il faut que nous venions en aide à nos cultivateurs, tout comme le gouvernement danois est venu en aide à ses propres cultivateurs, si nous voulons qu'ils luttent à armes égales avec les mêmes chances de succès. L'hiver dernier, alors que nous constatons que la fabrication du beurre en hiver faisait des progrès satisfaisants, beaucoup de cultivateurs m'ont écrit qu'ils ne pouvaient pas vendre leur beurre. A la même époque, nous vendions le beurre des stations de laitierie du gouvernement 21½

et 22 cts la livre, mais ceux qui auraient ordinairement acheté et expédié du beurre à cette saison de l'année étaient encombrés de beurre fait l'été précédent. Ce beurre n'avait pas été conservé dans des entrepôts frigorifiques, et il était quelque peu détérioré. C'est ainsi que les débouchés ordinaires du commerce se sont trouvés obstrués par la spéculation des commerçants qui avaient acheté le beurre d'été et l'avaient tenu en réserve dans l'espoir d'une hausse. Après avoir étudié la question, je n'ai pas eu la moindre hésitation à recommander au ministre de l'Agriculture d'acheter les produits de ces beurrieres d'hiver, à 20 cents la livre, soit 1½ cent de moins que ce que nous obtiendrions alors pour le beurre des stations de laitierie du gouvernement. Je ferai remarquer que notre beurre d'hiver avait fait de grands progrès sous le rapport de la qualité, et qu'il était aussi bon que le meilleur beurre d'Australie, et presque aussi bon que le meilleur beurre danois. Cependant les commerçants anglais l'ignoraient. Et tout considéré, le moment était bien choisi pour faire des expéditions des produits des stations de laitierie canadiennes, afin de nous créer des clients qui pourraient devenir de forts acheteurs l'été suivant, lorsqu'ils auraient eu l'occasion de constater le degré d'excellence de nos produits. Des arrangements furent pris pour son transport en Angleterre, et nous en avons expédié moins que je n'aurais espéré. L'expédition totale a été de 915 colis, outre environ 200 de l'île du Prince-Edouard, au sujet desquels je n'ai pas encore de renseignements positifs. Il était entendu que nous n'achetions que le beurre fabriqué entre le 1er janvier et le 1er mars.

(A Suivre)

REVUE DE LA PRESSE SPECIALE

OU EN EST L'INDUSTRIE LAITIERE ?

"Hoard's dairyman" publie, sous ce titre, un article d'actualité que nos lecteurs nous sauront gré de leur communiquer. "Le grand obstacle, dit-il, au progrès, au succès, au profit de l'industrie laitière, aujourd'hui, n'est pas dans le prix actuel du beurre et du fromage, mais plutôt dans les "idées fausses" de la grande masse des cultivateurs, qui gardent des vaches en vue de l'industrie laitière et s'intitulent "producteurs de lait". La vérité de ce que nous avançons ressort clairement du fait que, dans chaque état ou dans chaque district laitier, on peut trouver des hommes qui, l'an dernier, en dépit des bas prix, ont fait un joli profit par chaque vache ou chaque dollar placé dans cette industrie. Si les prix avaient été ce qu'on les a vus jadis, les profits de ces cultivateurs eussent été d'un tiers environ plus élevés. "Hoard's dairyman" ne cesse de le répéter depuis plusieurs années: c'est faute de comprendre cette industrie laitière, que les gens qui gardent des vaches ont à se plaindre de l'insuffisance de leurs profits. Mais ces gens ne le croient pas; ils sont pourtant la masse des producteurs de lait de ce pays. Car pour un producteur de lait, réellement intelligent et de progrès, qui fait du profit avec ses vaches, il y en a dix qui grognet de ne pas gagner d'argent. Chez ces derniers, il y a deux choses qui vont décidément de travers: 1o Ils ont de mauvaises vaches, incapables de donner de profit; aussi incapables de profit qu'un cheval de course de faire l'ouvrage d'un cheval de

gros trait et réciproquement. Nous serons redevables aux bas prix du beurre et du fromage de nous avoir débarrassés des mauvaises vaches.

2o Ils n'ont aucune idée de la production économique des aliments, propres à donner du lait, sous la forme la plus économique; et de plus se refusent absolument à étudier sérieusement la manière de nourrir économiquement les vaches à lait.

Voilà pourtant où nous en sommes avec le grand nombre des cultivateurs. Mauvaises vaches et plus mauvaises méthodes d'alimentation!

Ceux qui ont des idées différentes et qui les poussent jusqu'à une conclusion intelligente, tirent encore de bons profits de leurs vaches. Dans presque toutes les beurrieres ou fromageries du pays, on peut trouver des patrons dont le lait coûte presque moitié moins que celui de leur voisin. Qu'est-ce que cela signifie? Cela veut dire que, dans un cas, il y a à l'oeuvre un peu de cervelle, de réflexion et de bonne administration, tandis que dans l'autre il n'y a rien de tout cela. Rien ne sert de nier la chose ou les conclusions qui en découlent. Ce n'est pas tant de la baisse des prix que souffre aujourd'hui l'industrie laitière que du mépris des principes fondamentaux de l'industrie elle-même!

NOS CONCURRENTS!

Comment se font et se défont les spéculations et les clientèles.

Nous lisons dans le rapport du Secrétaire de l'Agriculture des Etats-Unis pour l'année expirée le 30 juin 1895 (page 24) "Durant cette année le fromage des Etats-Unis n'a pu réaliser sur le marché anglais que les plus bas prix, et comme par l'effet d'une inflexible loi, c'est toujours les qualités inférieures qui souffrent le plus d'une baisse sérieuse dans les prix, la dépression du marché anglais a pesé beaucoup plus lourdement sur notre fromage que sur celui de nos concurrents.

Notre agent et correspondant nous donne en effet comme explication que "le fromage des Etats-Unis est en général le plus mauvais qui vienne sur le marché anglais; et que les marchands anglais non-seulement le savent, mais encore entretiennent contre notre fromage un gros préjugé par suite du fait que, dans le passé, il y en a tant eu de falsifié." Rien d'étonnant après de pareils aveux, si la réputation au fromage américain sur le marché anglais va diminuant d'année en année et si, par suite, les exportations de notre fromage canadien augmentent en proportion, comme il appert du tableau suivant:

Importation du fromage en Angleterre.

	En 1887-89	1890-92	1893-94
Millions de lbs	211	139	143
	211	239	243
Fourni par les			
Etats-Unis p. c.	35	31	30
Canada p. c.	38	44	50

En remontant jusqu'à l'année 1881, les différences seraient encore plus sensibles, car de 1881 à 1893 les exportations canadiennes ont à peu près quadruplé tandis que celles des Etats-Unis ont diminué de moitié.

Si nous jetons les yeux sur le marché au beurre, les chiffres sont bien différents. L'Angleterre en 1893 importait pour près de 13 millions de livres sterling de beurre, dont le Canada lui fournissait un peu moins de 200,000 livres et le Danemark plus de 5 millions.

Or, voilà que le Bureau d'Agriculture d'Angleterre vient de publier un

rapport des analyses faites, sous sa direction, d'échantillons de beurre importé depuis le mois de Mai 1895 jusqu'au mois de Février 1896 inclusivement.

Le nombre total des échantillons analysés est de 995, importés par douze pays différents.

Les pays dont les échantillons ont été trouvés falsifiés sont : le Danemark, l'Allemagne, la Belgique, la Hollande, la Norvège, la Suède et la Russie.

Les échantillons provenant du Canada, de l'Argentine, d'Autriche, des Etats-Unis, de France et de Nouvelle-Zélande ont été trouvés parfaits.

Le Danemark, qui a été jusqu'ici à la tête du commerce d'importation du beurre en Angleterre, dont les produits étaient les plus prisés et dont la réputation était solidement établie sur le marché anglais, avait 8 échantillons de beurre falsifié sur les 182 qui ont été analysés, ce qui donne environ 5 p.c. Avis à nos fabricants de beurre !

LA FABRICATION DU BEURRE

Par le Prof. Jas. W. Robertson.

(Extrait de son témoignage devant le comité permanent de l'agriculture et de la colonisation de la chambre des Communes, publié en français.)

SEPARATION DE LA CREME DU LAIT PAR LA METHODE CENTRIFUGE.

10. Le lait destiné à l'écumeuse doit être soigneusement coulé (à son arrivée à la fabrique) (1) et chauffé à une température de 80° à 85° Fahr. Lorsqu'on opère à une plus basse température, la crème est sujette à s'épaissir et à se coaguler dans le séparateur. Le lait froid est plus dense que le lait chauffé. Plus la température est élevée, sans dépasser 85° Fahr., plus la séparation de la crème se fait efficacement, toutes les autres conditions étant égales.

11. Il faut prendre bien garde de ne pas employer de lait amer. Si la moindre quantité de lait amer est mêlée à l'autre lait, on est exposé à avoir un beurre d'un goût plus ou moins amer. Dans certains cas, le beurre peut devenir huileux. Ce sont là deux graves défauts.

12. Lorsque les facilités pour le chauffage et le refroidissement sont restreintes, l'écumeuse peut se faire à une température de 80° Fahr. ; mais dans ce cas il faut ralentir l'arrivée du lait dans le séparateur et le régler d'après la proportion de matières grasses que l'on constate dans le lait écrémé. Cette proportion ne devrait pas dépasser un dixième de 1 pour 100. On devrait faire usage, tous les jours, du pèse-lait Babcock, pour constater la proportion de matières grasses qui reste dans le lait écrémé et dans le lait de beurre. Pour le lait écrémé, l'échantillon soumis à l'épreuve doit se composer de petites quantités recueillies aux différentes phases de l'opération.

13. L'efficacité de l'écumeuse dépend en grande partie de l'adresse et de la science de l'opérateur, bien qu'il y ait une différence dans la capacité et la construction des différentes machines centrifuges. La séparation plus ou moins complète du gras des autres matières du lait dépend : 1° du degré de vitesse du séparateur ou bol, 2° de la

(1) Ceci ne dispense pas les cultivateurs de couler le lait, de l'aérer et de le refroidir aussitôt que la traite est finie.

température du lait, et 3° de la quantité de lait qui passe par le séparateur, par heure. L'opérateur doit étudier avec soin les instructions fournies par le fabricant ou l'agent de l'écumeuse dont il se sert. Il est important que le bol tourne à sa vitesse normale, mais qu'elle ne soit pas dépassée. Il faut installer l'écumeuse bien daplomb, et la maintenir dans cette position. Lorsqu'on se sert de machines à courroies, ces dernières ne doivent pas être excessivement tendues. En montant l'appareil et en calculant la vitesse respective de la machine et du bol, il faut allouer de 3 à 5 pour 100 pour la perte provenant du glissement des courroies.

14. Lorsque la quantité de crème à séparer peut-être réglée par une vis de réglage à l'intérieur du bol, on doit la disposer de manière à laisser passer par la fente de sortie de la crème de 14 à 16 pour 100 de la quantité de lait qu'on y verse. Une bonne règle à suivre, c'est de laisser sortir la crème quand on constate qu'elle contient de 20 à 25 pour 100 de matière grasse, c'est-à-dire une crème qui donne environ une livre de beurre par 3½ à 5 lbs de crème. La vis de réglage à l'intérieur doit être desserrée de temps à autre pour qu'elle reste mobile.

ACIDIFICATION DE LA CREME

15. La crème doit être refroidie aussitôt qu'elle sort du séparateur centrifuge.

16. La crème recueillie par la méthode naturelle doit être conservée froide et douce jusqu'à ce qu'on ait obtenu la quantité voulue pour un barattage.

17. Pendant l'acidification, la température de la crème peut varier de 68° à 80° Fahr., selon la saison ; on maintient la plus haute température à la fin de l'automne et en hiver.

18. La température de la crème, au début de l'acidification, doit être maintenue pendant six heures, et pendant ce temps la crème doit être brassée à plusieurs reprises, puis il faut la laisser en repos jusqu'au moment du barattage. Il n'est pas nécessaire de fermer hermétiquement le vase qui contient la crème. Un coton bien net suffit. Il faut nettoyer souvent le coton ou tout autre couvercle.

19. On appelle "levain" la quantité de lait, de lait de beurre ou de crème sûrs ou fermentés qu'on ajoute à la crème pour l'acidifier pour le barattage. L'acidification consiste dans le développement du levain ou des ferments qu'on y met, ou qu'elle reçoit de l'atmosphère, du contact avec les vases ou les ustensiles, ou d'autres sources.

20. Il est très important pour tout fabricant de beurre de toujours avoir en main un levain d'une saveur pure et délicate et d'une consistance molle et uniforme.

21. Voici de quelle manière, à la ferme expérimentale centrale, nous avons obtenu une culture de ferment lactique :—

Nous avons d'abord chauffé à 205° Fahr. 2 pintes de lait écrémé. Ce lait a été maintenu à cette température pendant 10 minutes, puis nous l'avons laissé exposé à la température de la pièce dans laquelle on fait le beurre jusqu'à ce qu'il fût refroidi à 80° Fahr. Il a été mis ensuite dans une bouteille hermétiquement fermée, à la température ordinaire de la buanderie, de 60° à 70° Fahr., pendant 5 jours. A l'expiration de ces 5 jours, on a constaté qu'il avait une légère et douce saveur d'acide lactique, qui est devenue plus accentuée, lorsque la bouteille eut été plongée pendant 3 jours dans un bain froid à 40° Fahr. Nous avons alors la culture. Cette culture avait exactement l'arome

de la crème, dont nous avons obtenu les meilleures qualités de beurre ; c'est au moyen de cette culture que nous avons ensuite préparé les levains destinés à faire fermenter la crème.

22. Pour faire un levain, on peut se servir de lait écrémé, pur, doux et en condition parfaite. Il faut d'abord le chauffer à 150° Fahr. et le laisser à cette température pendant 10 minutes. On le laisse alors refroidir jusqu'à 80° Fahr., et on ajoute 10 pour 100 de la culture dont je viens de donner la composition. C'est ce qui constitue le levain.

23. Il faut laisser vieillir le levain pendant 20 heures à une température de 80° Fahr. Lorsqu'il a acquis un goût et une odeur distinctement acides, il faut le plonger dans un bain froid à 40° Fahr., afin d'arrêter la fermentation.

24. On peut aussi se procurer sur le marché la culture nécessaire à la préparation du levain.

25. Lorsqu'on ne constate dans la crème aucun mauvais goût, et que le barattage se fait ordinairement sans difficultés, on peut se contenter pour le levain d'une certaine quantité de lait de beurre pur et d'une saveur délicate. Si on constate qu'avec ce dernier procédé le beurre perd de son arôme, alors il faut avoir recours au levain artificiel dont il est parlé aux paragraphes 21 et 22.

26. La quantité de levain à mettre dans la crème est de 5 à 10 pour 100 de la quantité de crème.

Si on constate que la crème a pris un mauvais goût provenant de la fermentation, il faut une plus forte proportion de levain. Cela aura d'abord pour effet d'empêcher ce mauvais goût de s'accroître, et de plus, la fermentation particulière provoquée par le levain, restera le goût prédominant dans la crème et le beurre.

27. Si, pour une raison ou une autre, on désire baratter la crème pendant qu'elle est douce, le barattage doit être commencé à une température de 50 à 80 plus basse que pour la crème sure. Dans tous les cas que nous avons examinés, nous avons constaté que le beurre fait avec de la crème douce était classé de deux à trois points plus bas que le beurre fait avec la même crème surie ou fermentée.

28. Bien qu'en règle générale il ne soit pas bon de donner des navets aux vaches laitières, il y a moyen que le goût et l'odeur ne s'en fassent pas sentir dans le beurre.

Dans des expériences, qui ont été faites avec du lait de vaches, auxquelles on donnait jusqu'à 90 livres de navets par tête, par jour, le goût et l'odeur des navets n'étaient pas perceptibles dans le beurre, lorsque la crème avait été traitée de la manière suivante :—

On chauffe la crème à 150° Fahr., et on la brasse à cette température pendant dix minutes, lorsqu'elle est encore douce. Ensuite, on la laisse refroidir et mûrir, et l'on fait le barattage comme d'habitude. Une partie de la crème provenant du lait des mêmes vaches a été barattée, après l'acidification, en la manière ordinaire, sans avoir été chauffée au delà de 68° Fahr. Le beurre provenant de cette crème avait un goût et une odeur marqués de navet ; tandis que le beurre provenant de la crème chauffée à 150° Fahr. était de première qualité sous le rapport du goût, de l'arôme et du grain, sans qu'on pût y découvrir le moindre goût ni la moindre odeur de navet.

Avec la crème chauffée à 150° Fahr. avant d'être acidifiée pour le barattage, on a constaté qu'il faut 8-10 de livre de lait de moins pour faire une livre de beurre, qu'avec la crème provenant du

même lait lorsqu'elle n'est chauffée qu'à 68° Fahr.

29. On n'a trouvé aucun avantage à éclaircir la crème par l'adjonction d'une certaine quantité d'eau, avant le barattage ou avant l'acidification. Plusieurs expériences ont été faites avec des additions d'eau de 10, 20, 25 et 30 pour 100, et les résultats obtenus ont été : 1° le barattage n'est pas aussi efficace, en ce qu'il laisse échapper une plus grande quantité de matière grasse ; 2° on obtient une once de moins de beurre marchand, par 100 lbs de lait ; 3° le grain du beurre n'est ni aussi ferme, ni aussi solide ; 4° à température égale, le barattage est de une à trente minutes plus long que lorsqu'on ne met pas d'eau dans la crème.

(La fin au prochain numéro)

Correspondance

QUESTIONS ET REPONSES

On nous écrit de "St-Marcel" : Pensez-vous que l'on puisse avoir une bonne récolte de blé-d'Inde pour ensilage, en semant "à la volée" sur une prairie bien engraisée et labourée.—

"Réponse".—Semez plutôt sous le versoir, à la troisième raie (de 27 à 30 pouces dans les rangs). Il faut dans ce cas labourer à plat, et pouvoir briser parfaitement la tourbe à la herse sans la relever, ce qui est presque impossible dans une vieille prairie. Dans un "relevé" de trèfle rouge à sa seconde année depuis l'ensemencement, ce système conviendrait très bien parce qu'alors la tourbe de trèfle est très facile à désagréger.

Les semis de blé-d'Inde à la volée ne donnent guère de satisfaction. Il faut au blé-d'Inde une terre bien ameublie et souvent remuée ; semez donc toujours par rangs bien sarclés.

Combien de blé-d'Inde faut-il semer à l'arpent—"Réponse".—Il suffit d'en semer environ trois gallons à l'arpent, mais assurez-vous que la semence soit bonne.

Quelle grandeur devra avoir le silo, pour deux arpents d'ensilage ?—"Réponse". Environ 12 pieds x 12 et 12 pieds de carré.

TRAITEMENT DES VOLAILLES.—Notre correspondant de St-Eustache nous pose les questions suivantes : Le mélange de grain à donner aux volailles le matin doit-il être moulu tout ensemble ?—"Réponse". Cela est assez indifférent, pourvu que les farines soient mélangées convenablement. L'essentiel est de varier la nourriture, afin que les poules en hiver se réchauffent et puissent pondre. On recommande du grain rond donné le midi, à travers la litière, afin de les faire gratter et travailler. Le soir, le mélange de grain rond, en quantité suffisante, a pour but de réchauffer les poules jusqu'au matin.

QUELLE EAU FAUT-IL ?—"Réponse".—De l'eau fraîche et parfaitement nette est nécessaire. Il faut donc renouveler l'eau et laver les vaisseaux tous les jours.

QUEL TRAITEMENT DONNER AUX COUVEUSES ?—"Réponse".—Celles-ci doivent être abondamment nourries, près de leurs nids ; elles doivent être dans un endroit où rien ne vient les déranger. Elles doivent pouvoir sortir, à leur besoin.

QUELLE NOURRITURE DONNER AUX POULETS ?—"Réponse". La meilleure nourriture dans les premiers

Jours consiste en oeufs durs. Les éleveurs soigneux n'ont les oeufs après quelques jours de couvée. Si plusieurs poules couvent vers la même époque, les oeufs non fertiles sont enlevés et remplacés par des oeufs couvés de la même époque, mais fertiles. Ayant ainsi enlevé à une des couveuses tous ses oeufs partiellement couvés, on lui en donne de frais à couvrir; après deux ou trois jours, on donnera une pâte composée de farine diverse délayée au lait frais cerné et on y mêlera, si c'est possible, quelques fins herbes, dont "l'herbe à dinde" est une des meilleures pour ces mélanges. Les tiges d'oignons, d'échalottes etc., seront aussi très utiles.

JARDINAGE. — COMMENT EMPLOYER LE FUMIER DE VOLAILLES ? Le meilleur usage à en faire, après l'avoir conservé au sec en mélange avec un peu de terre sèche, est de le remettre à l'eau chaude, puis d'y ajouter suffisamment d'eau tiède pour l'arrosage de toutes les plantes de jardins, surtout les oignons, les choux et toutes celles où il y a des insectes à détruire. Il n'y a pas d'inconvénient à mettre l'engrais dans un grand baïl en quantité assez considérable pour qu'il s'y forme un dépôt au fond du baïl. On n'aura qu'à ajouter de l'eau et à brasser pour un second et un troisième arrosage. L'avantage d'ébouillanter réside dans la décomposition immédiate des principes solubles de l'engrais. Ceux-ci étendus d'eau ne se perdent pas d'un arrosage à l'autre.

Le fumier de poule peut également s'employer sec dans les sillons. Dans ce cas, il est bon de l'écraser et l'épandre dans les sillons sur une certaine largeur puis de le recouvrir d'un coup de rateau avant de semer les graines.

OU SE PROCURER LES MEILLEURES GRAINES DE JARDIN ? "Réponse" — Cette question est très importante. Les marchands grainiers ont cinq qualités de graines à vendre: 1^o les plus belles et les plus fraîches; 2^o une qualité inférieure mais fraîche; puis pour les 3^e, 4^e et 5^e qualités, des graines plus ou moins anciennes, mélangées de quelques graines fraîches mais de qualité inférieure. La qualité No 1 est vendue aux meilleurs clients, ceux qui payent les hauts prix et qui insistent sur des graines de choix. Les 2^e et 3^e qualités sont vendues à ceux qui tiennent au bon marché. Enfin, les 4^e et 5^e qualités sont vendues à vil prix à des détailliers peu scrupuleux qui n'ont pas honte de tromper les acheteurs en leur offrant des graines presque sans valeur. "Morale": Achetez tous jours de marchands grainiers connus, et exigez la meilleure qualité, toujours.

PEUT-ON SEMER EN TOUT TEMPS, POURVU QUE LA TERRE SOIT BIEN PRÉPARÉE ? "Réponse" — Oui, sans aucun doute. Mais n'oubliez pas que pour que les graines puissent germer et croître, la terre doit être ressuyée, mais pas trop sèche. Dans les temps de sécheresse, il faudra arroser abondamment avant de semer. Quand la terre est en bonne condition, c'est absurde d'attendre les phases de la lune pour semer.

EST-IL UTILE DE FAIRE TREMPER LES GRAINES ? Si la semence est fraîche, il est dangereux de faire tremper la graine. Ce trempage a pour effet de hâter la germination. Mais si la graine n'est pas fraîche, si elle est vieille, ou que la température se refroidisse soudainement, la graine artificiellement trempée est affaiblie et peut pourrir en terre. En règle générale, semez vos graines à l'état naturel.

MELANGE DES GRAINES AVEC LE PLATRE ? Il n'y a pas d'inconvénient à mélanger les graines avec du plâtre. Cela est même très avantageux pour les petites graines qui seraient difficilement semées seules. Le plâtre est un engrais et ne peut jamais faire tort. Il est surtout utile pour les légumineuses; pois, fèves, trèfles, etc., toutes les plantes dont la graine est en gousses.

INSECTICIDES. — Le "Journal" a traité à plusieurs reprises la question de la destruction des insectes, nous ne pouvons pas y revenir aujourd'hui. Voir aussi "l'Annuaire des Cercles de 1896."
AVOINE, POIS ET LINILLIS POUR ENSILAGE ? S. S. R. — Cet excellent fourrage veut se conserver bien dans le silo, à la condition d'être haché, puis rechauffé à 125° Fahr, par couches de 18 pouces environ, avant d'ajouter une nouvelle couche au silo. Quelques personnes trouvent à redire à l'ensilage. Ces personnes ont-elles pris toutes les précautions nécessaires pour faire du bon ensilage ? Nous ne le croyons pas. Notre expérience, de plusieurs années, est uniformément en faveur de l'ensilage, fait avec cette précaution, après avoir pris les mesures nécessaires pour que l'air n'entre pas dans le silo par le dessous ou par les côtés.

MAUVAIS ENSILAGE ? Nos correspondants, qui auraient à se plaindre des mauvais effets de l'ensilage, nous obligeraient en nous informant de leur manque de succès, après avoir pris les précautions indiquées dans le paragraphe qui précède celui-ci. (Prière de nous dire quel fourrage ils ont ainsi ensilé et dans quelles conditions).

Elevage et Alimentation

SOINS A DONNER AUX ABEILLES EN MAI (*)

Nourriture à fournir aux ruches — Pillage des ruches — Contre-vents — Préparatifs pour la récolte — Etages à surplus.

Des soins et de l'attention donnés aux abeilles pendant le mois de mai, dépendra en grande partie, le succès de la saison. Il est donc d'importance majeure de voir à ce que nos colonies soient abondamment pourvues de provisions, elles périssent bien souvent par le manque d'une nourriture suffisante. Cette cause fait périr plus de colonies pendant ce mois que toutes les autres causes ensemble. Il faut qu'elles aient assez de provisions pour pouvoir subsister au moins jusqu'au premier juin. Un grand nombre de personnes s'amaissent, lorsqu'elles voient voltiger leurs abeilles, qu'elles amassent du miel. Tel n'est pas le cas. Pendant le mois de mai les mouches à miel ne peuvent encore presque rien tirer du dehors. Il faut donc visiter les ruches et voir à ce qu'elles soient abondamment pourvues de nourriture.

Nous regrettons que la surabondance de matières ne nous ait permis de publier à temps cet article composé pour le numéro de mai.

C'est à cette époque du reste que les abeilles s'appliquent le plus activement à l'élevage du couvain, opération qui nécessite une très grande quantité de miel; pour que leur activité ne soit pas paralysée, il leur faut des provisions en abondance.

Le meilleur moyen de fournir à une colonie la nourriture dont elle a besoin, est d'introduire dans la ruche un ou plusieurs rayons de miel conservés de la récolte de l'année précédente suivant la pénurie de vivres que l'on y remarque.

On peut encore prendre des rayons aux colonies qui en ont de trop, pour les donner à celles qui en manquent.

C'est dans ces circonstances qu'il est facile d'apprécier la supériorité de la ruche à rayons mobiles sur sa soeur la ruche à rayons fixes. Car ce n'est pas une chose facile ni bien agréable que de choisir une colonie dans une ruche à rayons fixes. Souvent donc, du choix d'une bonne ruche peut dépendre le succès ou la non réussite des apiculteurs.

Dans le cas où il est impossible de donner des cadres contenant du miel, des sections ou des morceaux de rayons peuvent être placés directement sur les cadres existant déjà et qui sont dépourvus de miel.

À défaut de miel, un sirop fait de sucre blanc et d'eau, dans la proportion de 4 lbs de sucre par pinte d'eau, peut lui être substitué. Si les fonds de vos ruches sont fixes, il faudra alors élever quelque peu le devant des ruches et y laisser couler la nourriture en petite quantité par l'entrée. On pourra en outre se servir de nourrisseurs et les placer directement sur les cadres, à l'intérieur.

Voilà un autre moyen qui est fort en vogue. Il consiste à retirer de la ruche à nourrir un ou deux des rayons vides et à les étendre dans un ustensile quelconque assez grand pour les contenir. Ceci fait, au moyen d'une grande cuillère dont le fond est percé de petits trous, on laisse tomber le sirop sur les rayons vides et d'une hauteur de 15 à 18 pouces. 6 à 10 lbs peuvent être introduites par ce moyen dans deux rayons, si on les remplit sur les deux faces. Une fois cette opération terminée, on les remet en place. Vos abeilles auront alors une nourriture excellente et facile à utiliser. Ce qu'il y a de préférable cependant, c'est de laisser aux abeilles, à l'automne, la quantité de nourriture qui leur est nécessaire; de cette manière toutes ces petites misères sont épargnées pour le printemps.

Lorsqu'on sort les abeilles, il faut prendre toutes les précautions contre le pillage. Les entrées de chaque ruche doivent être diminuées. On alloue seulement une ouverture de 3/8 x 3 pes pour les colonies fortes et moins que cela pour celles qui sont faibles. Un brise-vent quelconque est une protection efficace contre les vents froids si fréquents à cette saison. Rappelons-nous que tous les soins donnés à cette époque nous seront amplement payés plus tard sous forme d'essaims puissants et de miel en abondance.

Le printemps est aussi la meilleure époque pour faire vos préparatifs pour la récolte, si vous ne les avez pas encore faits. A cette époque, tout ce dont vous comptez avoir besoin, ruches, sections, fondations, doit être acheté, fabriqué ou préparé chez vous. C'est encore le moment d'envoyer au manufacturier la cire qui doit être transformée en fondations.

Les ruches forment une marchandise volumineuse et encombrante; aussi crois-je préférable de se les procurer

en état de préparation seulement, c'est-à-dire non clonées. Procurez-vous les aussi près de chez vous que possible, vous les aurez plus tôt et vous aurez moins de transport à payer.

Aucune section ne devrait être donnée aux abeilles avant que le trèfle blanc n'ait commencé à donner du miel, ce qui a lieu à peu près vers la mi-juin. En préparant les premiers étages à surplus, il est recommandable de mettre dans le centre de chacun d'eux une ou deux sections contenant du rayon presque terminé, ceci servira d'amorce et induira les abeilles à travailler plus promptement dans les surplus.

L'usage de feuilles complètes de fondation dans les sections est des plus profitable.

Lorsqu'une colonie refuse de travailler dans les sections, alors qu'elle le devait, il est à propos d'échanger son surplus contre un autre où les abeilles travaillent. Il vaut mieux n'en pas faire sortir les abeilles, car dans ces circonstances il n'y a aucun danger qu'elles se combattent. Ce procédé présente l'avantage de mettre chaque colonie activement à l'oeuvre dès le commencement de la miellée, chose des plus importantes.

D'après les nouvelles qui nous sont parvenues jusqu'ici, les abeilles semblent avoir bien hiverné partout, et tout nous porte à croire que la récolte, cette année sera des plus abondantes.

F. W. JONES.
Bedford, Que.

TRAITEMENT DE LA METEORISATION

Nous croyons intéresser nos lecteurs en publiant ci-après l'opinion, donnée par monsieur le docteur Couture, sur le traitement de la METEORISATION par l'emploi d'un mélange d'eau et d'acide, suggéré dans certains traités d'agriculture:

"EN SIL, ce traitement est bon, mais il ne convient pas à tous les cas de tympanite. C'est en 1851 qu'il a été préconisé par Charlot, vétérinaire et pharmacien (1). Depuis ce temps, il a été employé par tous les praticiens avec plus ou moins de succès. C'est en 1871 que je l'ai d'abord employé de concert avec mon confrère M. O. Bruneau, et les résultats n'ayant pas répondu à notre attente, nous l'avons bientôt abandonné pour nous servir d'autres moyens plus efficaces.

"En effet, si le contenu du rumen était toujours, dans ces cas, rempli d'acide carbonique exclusivement, l'acide réussirait à l'absorber immédiatement et invariablement. Tel n'est pas le cas, cependant. "Si les animaux sont soumis au régime du vert, on y trouve surtout cet acide en abondance; s'ils ont consommé des fourrages secs, on y trouve surtout des carbures d'hydrogène". (2) La composition quantitative et qualitative de ce mélange gazeux varie d'une tympanite à l'autre. Sur une vache météorisée dans un champ de trèfle et morte depuis deux heures, Relsel lui a trouvé la composition suivante:

- Acide carbonique..... 74 p. c.
- Carbures d'hydrogène..... 24 p. c.
- Azote..... 2 p. c.

"Il ne faut pas perdre de vue que les absorbants (alcool etc.) parvenus dans le rumen, s'y trouvent dans des conditions tout à fait différentes de celles que l'on réalise en playant l'un de ces

(1) Tabourin, vol. 2, page 226.
(2) Freidburger & Frohner, vol. 1, page 93.

agents dans un flacon rempli de gaz acide carbonique et en agitant ce flacon. Les réactions dans les deux cas ne se font pas de la même manière, bien s'en faut." (1)

"Au point de vue pratique, ce qu'il y a de mieux à faire, le météorisme se présentant, c'est encore ce que je prescris à l'article 103 de mon Précis, savoir : "Dans les cas pressés, ne pas hésiter à faire la ponction du flanc gauche afin de débarrasser INSTANTANÉMENT le rumen des gaz qu'il renferme et administrer ensuite un purgatif oléagineux accompagné, soit de charbon de bois pulvérisé, soit de térébenthine; ces deux substances ayant "très souvent" la puissance d'absorber ou de décomposer ce qui n'a pas été dégagé ou tout au moins à prévenir un nouveau dégagement de gaz". Quoiqu'il en soit, l'alcali pourra être employé à condition qu'on ne néglige aucun autre moyen."

Arboriculture et Horticulture

ARBORICULTURE FRUITIÈRE

Convention d'été de la Société pomologique de la province de Québec.

Je viens causer un peu avec les lecteurs du "Journal d'Agriculture" de la convention d'été de notre société pomologique. Elle doit se tenir à Saint-Jean Fort-Joli, comté de l'Islet, dans la seconde semaine de septembre prochain. Les directeurs de la société ont voulu tenir, cette année, leur convention dans cette région, afin de se mettre en état de bien connaître les ressources qu'elle offre à l'arboriculture fruitière. Leur attention a été éveillée, dans ces dernières années, par les remarquables échantillons de fruits de l'est de la province de Québec qui ont été exhibés à Québec et à Montréal, dans les expositions et les conventions, et, surtout, par les magnifiques prunes de nombreuses variétés dont des échantillons superbes ont été montrés, à diverses reprises, par monsieur Auguste Dupuis, entrepreneur pépiniériste, bien connu du public arboriculteur. La région de l'Islet étant le district par excellence pour la culture des prunes, la société pomologique l'a choisi pour centre de la convention afin d'y voir les vergers de fermiers en plein rapport, au milieu de septembre.

J'entretiens l'espérance, en ma qualité de président de la société pomologique, que les arboriculteurs de l'est de la province sauront apprécier cette démarche que fait la société et prêteront leur concours pour faire de cette convention un grand succès et, surtout, le point de départ d'une nouvelle ère de progrès en arboriculture fruitière.

Je m'y prends un peu d'avance pour parler de cette future convention, encore un peu éloignée, quant à la date, parce que je viens faire une suggestion qui, j'espère, sera écoutée et prise en considération. Notre région est propre à la culture non-seulement des prunes, mais encore à celles de nombreuses variétés de belles pommes, et autant à celle des petits fruits tels que cerises, fraises, framboises, gadelles, groseilles, qui peuvent être l'objet d'un commerce lucratif pour nos arboriculteurs fruitiers. Il serait donc fort désirable que l'on put montrer, à la prochaine convention, des échantillons de ce que nous avons en ce genre. Or, nous ne pouvons montrer ces échantillons, à

(1) Freidburger & Frohner, vol. 1, page 88.

l'époque de la convention, qu'en sachant les conserver, car, dans la seconde semaine de septembre, il ne saurait être question de montrer, à l'état frais, des fraises, gadelles, framboises, groseilles, cerises. Heureusement qu'aujourd'hui, grâce aux recherches et expériences faites par l'habile horticulteur de la ferme expérimentale centrale d'Ottawa, monsieur John Craig, l'on est en mesure de pouvoir conserver presque indéfiniment, avec leur apparence absolument naturelle, toute espèce de fruits, au moyen de certaines préparations chimiques. Monsieur Craig ayant eu l'obligeance de me donner les noms des produits chimiques employés pour conserver ainsi les échantillons de fruits et de me faire part de leur mode d'emploi, je vais pouvoir donner ces recettes aux lecteurs du "Journal d'Agriculture" qui pourront s'en servir pour conserver des fruits pour notre prochaine convention. Les divers agents employés, qui sont à la portée de tout le monde, car on les trouve dans toutes les pharmacies, sont :—l'acide borique, le chlorure de zinc, l'acide salicylique et le sublimé corrosif. Je veux dire un mot du mode d'emploi de chacune de ces substances:

"Acide borique" :—On l'emploie dans la proportion de un par cent, c'est-à-dire d'une once par cent onces d'eau, ou d'une livre par cent livres d'eau. Si une demie livre d'acide borique est dissoute dans cinquante livres d'eau, et si ce mélange est agité jusqu'à ce que la solution soit complète, on aura une quantité suffisante de liquide pour conserver un nombre considérable d'échantillons de fruits. Ce liquide est utile pour la conservation des framboises rouges et noires, des cerises rouges et noires et, de fait, de tous les fruits fortement colorés, y compris les prunes.

"Chlorure de zinc" :—On l'emploie dans la proportion de deux pour cent, ou de deux livres de chlorure de zinc pour cent livres d'eau. En dissolvant une livre de chlorure de zinc dans cinquante livres d'eau, on aura un liquide de la force voulue et lorsque la solution est complète on la laisse reposer jusqu'à ce que le résidu soit déposé au fond du vase. On retire alors le liquide clair que l'on jette, et l'on filtre le reste qu'on garde pour la conservation surtout des petits fruits rouges et jaunes, ainsi que pour les cerises et les prunes jaunes.

"Acide salicylique" :—C'est un des ingrédients les plus communément employés pour arrêter la fermentation du cidre et du vin. Il a une tendance à blanchir ou décolorer les fruits fortement colorés. On dissout une once d'acide salicylique dans huit onces d'alcool, on y ajoute deux gallons d'eau, on agite bien le mélange, le laisse reposer pendant quelque temps, et il est alors prêt à être employé.

"Sublimé corrosif" :—Il s'emploie dans la proportion d'un quart d'once dans un gallon d'eau. Ce liquide est surtout utile pour la conservation des raisins rouges et noirs, des cerises de couleur foncée et des gadelles. Ceci est un poison violent et doit être employé avec beaucoup de précautions.

À part ces quatre substances, M. Craig me dit que le docteur Saunders, directeur des fermes expérimentales de la Puissance, et lui-même, ont obtenu d'excellents résultats de l'emploi de l'huile de charbon. Il a, actuellement, en sa possession, quelques jarres de fraises conservées en bon état dans l'huile de charbon.

Inutile, je suppose, d'ajouter que les fruits ainsi conservés ne sont plus bons à manger, et seraient même nuisibles à la santé.

Voici comment doivent être traités les échantillons à conserver :—Les framboises, les fraises doivent être coupées avec des ciseaux, de manière à laisser un bon bout de la tige ou de la "queue" attaché au fruit. On emplit chaque bouteille bien pleine avec les fruits ainsi cueillis, et on verse ensuite dedans le liquide de manière à bien couvrir tous les fruits. On met alors le bouchon sur la bouteille et on répand par-dessus un peu de cire ou de paraffine fondue, pour empêcher l'introduction de l'air. On colle ensuite sur la bouteille une étiquette portant le nom du fruit, de la variété, de celui qui l'a cultivé. On enveloppe la bouteille dans du papier pour en soustraire le contenu à l'influence de la lumière, et on la place dans une cave fraîche jusqu'au moment où on doit l'exposer.

Nous avons, dans l'est de la province, des nombreuses variétés innommées ou dont les noms sont, pour la plupart, inconnus, de gadelles, groseilles, fraises, cerises qui ont beaucoup de belles et bonnes qualités. Que ceux qui les cultivent les conservent avec soin, au moyen des recettes données plus haut, et les apportent à la prochaine convention. Cela contribuera plus que n'importe quoi à exciter l'attention et l'intérêt de nos visiteurs de l'ouest et permettra probablement, d'identifier plusieurs variétés de fruits qui, une fois connues et propagées, nous permettront d'entrer en concurrence sur les marchés à fruits, avec les cultivateurs de fruits de l'ouest.

J. C. CHAPUIS.

Président de la Société Pomologique et Fruitière de la province de Québec.

CULTURE DES FRAMBOISIERS

Plantation—Soins à l'automne et au printemps—Engrais—Binage—Taille.

Les framboisiers se contentent de tous les sols propres à la culture des grains; mais le terrain doit être bien drainé, travaillé avec soin et modérément riche. On les plante en rangs espacés de cinq pieds et distants de trois à cinq pieds dans les rangs, ce qui permet de passer entre eux avec le cultivateur. On laisse quatre à cinq tiges par pied. Je préfère les planter l'automne et couper les tiges à trois ou quatre pieds de haut. L'année suivante chaque tige émet des branches qui donnent des fruits. L'automne je ne mets pas de fumier en couverture, si ce n'est pour retarder la croissance ou la maturité d'une partie du champ. Coupés à la hauteur de trois ou quatre pieds, ils n'ont pas besoin, en général, d'être étayés ni couchés sur le sol pour l'hiver. Au printemps, aussitôt que la terre peut être travaillée, mélangez au sol du bon fumier bien fait ou un bon engrais chimique et détruisez les mauvaises herbes avant qu'elles paraissent jusqu'au moment où les fruits se montrent; alors appliquez du fumier en couverture, surtout au pied de chaque framboisier, pour conserver au sol son humidité et pour retenir la poussière. Pendant le courant de l'été on peut étayer les pieds que le vent menace de briser. Jusqu'au moment où on met le fumier en couverture, il faut biner plusieurs fois et chaque fois ramener de la terre contre les pieds: cela empêche les mauvaises effets de la sécheresse.

Ne laissez pas pousser trop de nouvelles tiges et n'en réservez que ce qu'il

faut pour avoir l'année suivante de bons pieds. La cueillette terminée, il faut continuer à détruire les mauvaises herbes et, tard en automne, couper le vieux bois, laissant les nouvelles tiges et les taillant à quatre pieds du sol. Si la variété est délicate et susceptible d'être endommagée par l'hiver, il faut coucher les tiges sur le sol et les couvrir d'environ trois pouces de terre ou de paille, en faisant un petit monticule au-dessus du pied à l'endroit où les tiges se recourbent, de façon à ne pas les briser.

Au printemps, lorsque la terre est sèche et qu'il fait assez chaud, on relève les tiges et on les étaye pour activer la reprise de la croissance. Une planche de framboisiers peut durer jusqu'au moment où le sol est rempli de racines qui émettent une quantité de tiges grêles. Cette durée des planches varie avec les variétés cultivées.

Contre la rouille et avant que les fruits ne paraissent, arroser avec du sulfate de cuivre, trois onces, dissout dans une pinte d'ammoniaque, puis ensuite dans 20 à 25 gallons d'eau; plus tard on emploie la bouillie bordelaise. Il faut couper les parties attaquées et les brûler.

Il faut choisir les variétés les mieux adaptées au climat du district où on habite.

"THE AMERICAN CULTIVATOR"

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

BUREAU : 23, RUE ST-LOUIS, QUÉBEC.

Président : Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire-général : Ferdinand Audet N.P.

Trésorier : P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Monsieur l'abbé J. Marquis a été nommé administrateur général du syndicat.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez-nous sans retard vos commandes pour grains et graines de semence de toutes sortes.

Transmettez-nous le plus tôt possible votre commande pour les engrais chimiques, tels que phosphates, superphosphates, chaux, plâtre, cendres, etc., etc.

Envoyez-nous aussi votre commande pour les instruments aratoires dont vous avez besoin.

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces : chevaux, bestiaux, moutons, porcs, volailles de toutes les races, y compris des reproducteurs "Jersey canadiens." Nous invitons tous ceux qui ont des animaux enregistrés de toutes races, à bien vouloir l'indiquer au syndicat.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin.

Toutes les difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

Les cercles agricoles peuvent maintenant s'affilier au syndicat en lui payant annuellement seulement 10 centins par membre. Un cercle se composant de plus de 100 membres ne paie jamais plus de 10 piastres.

Pommes de terre et Betteraves - Influence des feuilles et de la lumière 222

Pommes de terre et bouillie bordelaise 91

Pommes de terre germées 200

Pores - Paturage de trèfle par les... 28

Prairies - Amélioration des... 13

Prairies - Assainissement des... 202

Prairies - Engrais pour les... 189

Prairies - Ingrais pour... 221

Prairies - Extractions sur les... 256

Prairies - Foin et... 170

Prairies - Création des... 49

Prairies - Formation... 59

Prairies - Fumure des... 209

Prairies - Nitrates de soude sur les... 202

Prairies - Sur sèdes construits en 1895 (AVIS) 94

Pris du beurre et du fromage 32

Profit - Deux cents pour cent de... 43

Profit - 100 pour cent en cinq mois... 70

Progrès agricoles - Notre province 10

Progrès en agriculture - Le grand... 21

Progrès en agriculture - quatre questions à résoudre 21

Progrès - Nos - (Un témoignage d'Ontario) 69

Racines - (Culture des) 31

Racines - (La culture des) d'Edw. Buchanan 138

Racines - (Voir plants racines) 26

Rapport du Département de l'Agriculture, Québec 110

Rapport de MM G. A. Gagnon et J. D. Leclair - Danemark 10 30, 49, 75, 97, 115, 111

Rapport des Juges du Mérite agricole (Notes) 68

Récolte de 1893 11

Récolte de 1894 21

Récoltes - Comment tripler nos... 11

Récoltes comparées - Nos principales 25

Récoltes dans le Royaume-Uni... 60

Récoltes dans l'Ontario 70

Récoltes doivent suivre les plantes sarclées - Quelles? 26

Récoltes - possibles sur 60 arpents de terre 26

Récoltes - Tripler nos 112

Réfrigérateurs à Montréal - Entre-pôts 5

Rotation à établir 4

Rotation de 10 ans 4

Rotation de M. Dan Drummond... 111

Rotation de 7 ans - Exemple de 26

Rotation nettoyante très profitable 26

Rotation pour terre légère - Exemple de 31

Rotation pour terre forte - Exemple de 30

Rotations - Exemple de 11

Rouillage du lin 8

Saouline ou Persicaire de Saskatchewan - Jazze et condamnée 5

Sainfoin 5

Sarcelles - Blauges et... 215

Scatiblateur 178

Sélection du blé de semence 131

Sélection sur le caractère précocité ou tardif de la récolte (Influence de la) 131

Semence - Champs pour grains et et graines de 158

Semence - Concours de grains de 157

Semences - Les fraudes de 91

Semence par acre 31

Semence - Triage de la 161

Semences - Renouvellement des 110

Silos 158, 221

Soleil - Culture du 64

Sol - Travail du Un trésor 17

Système de culture (Concours du mérite agricole 1899) 91

Tabac - Culture du 158

Tabac - Le petit canadien 27

Terre sèche - Hygiène et... 46

Terres - Subdivisez vos 3

Tiges de blé d'Inde 67

Tourbe - L'umier de 137

Traité de Commerce entre la France et le Canada 137

Traitement de la métrite 243

Trappistes au Manitoba Les (Gazette de Montréal) 70

Travail de la terre 178

Travailleurs de la tête et des bras 47

Travaux de la ferme pour Avril 175

Trèfle alsique - Croissance spontanée du 187

Trèfle - Culture du 71

Trèfle - Ensemencement de 72

Trèfle et paille - Foin de 72

Trèfle - Foin de 161

Trèfle pour la production de la graine - Culture du 208

Trèfle - Production et préparation de la graine de J. R. A. Richard 75

Trèfle rouge - Dactyle pelotoné et... 9

Trèfle rouge vivace 9

Veaux 170

Visitez les meilleures fermes de notre région 236

Vulpin des prés 237

ANIMAUX DE LA FERME ET LEURS PRODUITS—ELEVAGE ET ALIMENTATION

Abelles - Hivernement des (J. W. Jones) 188

Alimentation - Conditions à remplir dans l' 110

Alimentation des animaux 131

Alimentation des animaux de la ferme au Danemark 97

Alimentation des vaches 111

Alimentation des vaches laitières (J. B. Plante) 55, 121, 228

Alimentation des volailles (M. Gagné) 122

Alimentation économique des jeunes porcs 230

Alimentation phosphatée 57

Aliments des vaches - Le lait et les Apiculture 170

Bacon - Beurre et... 111

Bacon - Canadien 176

Basse cour - La (A. G. Gilbert) 207

Bétail Canadien (AVIS) 135

Bétail Canadien - Comment on l'appelle aux Etats-Unis (J. A. Couture, M. V.) 111

Bétail Canadien - Introduction du bétail canadien au pays - Sa préférence disparition (J. A. Couture, M. V.) 129

Bétail Canadien - Tournée finale d'inspection du (J. A. Couture, M. V.) 131, 151, 191, 211

Bétail dans les vergers 24

Bétail en hiver - Soins du 109

Bétail - Soins du 68

Blé d'Inde vert sur le lait - Effet du 18

Bolsson des volailles - La 111

Bois et aux agneaux (Soins à donner aux) 175

Bronchite 12

Calf-meal - Nourriture pour les veaux 129

Carottes pour les animaux 227

Castration des vaches (J. C. Chapais) 139

Charrue Sulky - La 139

Chevaux - Alimentation des 206

Chevaux de travail - Soins à donner aux 139

Chevaux - Nourriture des 131

Cholera des porcs - Le 138

Choux de Slam 202

Cinquante poules vaut une vache 137

Cochons - Alimentation des 31

Cornes - Ablation des 178

Crevasses des trayons 188

Eau pure à vos vaches - Donnez de l' 110

Éléments nutritifs 132

Élevage des veaux 200

Éleveurs de la province de Québec - Société Générale des 228

Empoisonnement des bestiaux par le nitrate de soude 47

Engraissement 67

Engraissement des bœufs par les pommes de terre 28

Engraissement des porcs 67

Engrais - les porcs - Moyen économique d' 174

Emergence d'animaux (J. A. Couture) 17

Ensilage 121

Etable chaude - Nécessité d'une 161

Etables - La propreté des 158

L'œuvre vitulaire (J. A. Couture, M. V.) 207

Lourrages verts au bétail - Manière de servir les 10

Gale des vaches 59

Gondement des vaches 223

Gondement du bétail 92

Hivernement des porcs 67

Incubateur 169, 188

Lait - Cérémié et production du lait 69

Lait et aliment des vaches - Le 179

Lait - Cérémié et production du 69

Légumes pour les volailles 159

Lin pour les vaches - Moulée de 178

Livres de Généalogie des races bovines, ovines et porches canadiennes (J. A. Couture) 17, 55

Maïs ensilé donné en excès 72

Malléine (Congrès de l'Agriculture à Bruxelles) 91

Médecine vétérinaire à l'usage des cultivateurs - Précis de (J. A. Couture, M. V.) 111, 120, 188, 206

Médecine vétérinaire à l'usage des cultivateurs - Précis de - note (J. A. Couture, M. V.) 157

Métrite - Culture des vaches 223

Métissage percheron et anglo-normand dans Québec (R. Anzias Turcotte) 207

Moutons - Alimentation des 160

Moutons et vaches 224

Nourriture des vaches en hiver 49

Nourriture des vaches laitières 171

Nourriture du bétail 131

Nourriture rationnelle des porcs en Angleterre (Denatle, France) 110

Oeufs dans les fermes - Perte d' 18

Oeufs - Notre commerce avec l'Angleterre 152

Os aux volailles 160

Paralyse avant le vêlage 188

Paralyse après le vêlage 206

Patates comme nourriture des vaches à lait 208

Phosphatée - Alimentation 57

Pis - Inflammation chronique du 188

Pis - Inflammation du 188

Pneumonie 120

Pneumonie 120

Pommes de terre - Engraissement des bœufs par les 28

Porcheres chaudes 176

Porcs - Alimentation des (Rapport de M. Holm) 10

Porcs - Alimentation économique des jeunes 220

Porcs - Alimentation et soins des 11

Porcs en Angleterre - Nourriture rationnelle des 110

Porcs - Engraissement des Bonne race, bon profit 16

Porcs - Engraissement des 67

Porcs et production du bacon - Alimentation des 92

Porcs - Hivernement des 67

Porcs - Nourriture pour les 113

Poulaillers 159

Poules de couvoir - Comment empêcher les 208

Poules - Maladies des 200

Poules - Pour faire pondre les 200

Poules renfermées dans une basse-cour - Soins aux 210

Poules - Trèfle pour les 223

Poussins - Nourriture des jeunes 122

Pépées de betteraves 10

Race chevaline Laverly de L. (Arthur Dausseau) 121

Racines dans l'alimentation des bestiaux 160

Racines et tubercules comme aliments pour les animaux 158

Râteau amélioré pour les moutons 92

Rateliers - Les 111

Ration d'entretien et ration de production 132

Rations économiques pour le bétail 186

Rations Equilibre des 160

Rations pour vaches laitières 110

Sélection des vaches 69

Société Générale des éleveurs de la province de Québec 228

Soins avant la mise bas 188

Soins du bétail 68

Tournée finale d'inspection du bétail canadien - Avis - (J. A. Couture) 131, 151, 191, 211, 211

Tourteaux - Etude sur les 115

Traite les vaches - L'Art de 91

Traite les vaches proprement - Pourquoi il faut (J. C. Chapais) 225

Traite des vaches - Conseils sur la (J. C. Chapais) 54

Traite et la production du lait - La 111

Trayons - Crevasses des 188

Trèfle dans l'alimentation des volailles (M. Gagné) 56

Trèfle pour les volailles 72

Tuberculose bovine - Projet de loi sur la 91

Vaches - Alimentation et soins des 11

Vaches canadiennes - Nos 70

Vaches - Chox des 208

Vaches et le lait - Plantes qui ont de l'influence sur les - (J. C. Chapais) 81, 101, 119

Vaches laitières - Alimentation des (J. B. Plante) 55, 121, 228

Vaches laitières - Chox des 160

Vaches laitières, épreuve au babeck - Concours pour meilleures 153

Vaches laitières - Nourriture des 171

Vaches laitières - Rations pour 110

Vaches laitières - Soins des 46, 60

Vaches d'hiver - Les 131

Vaches - Sélection des 69, 136

Veaux chez M. J. Campbell - Elevage des 206

Veaux - Elevage des 175, 200

Vélagé 175

Vlande abattue - Nos exportations de 138

Volailles - Alimentation des (M. Gagné) 122

Volailles - Chaux et gravier pour les 48

Volailles - Elevage des 187

Volailles - Elevage et soins des 53

Volailles en Angleterre - Exportation des 160

Volailles - Ensemencement de blé d'Inde pour les 133

Volailles grasses - Exportation des 67

Volailles - La bousson des 111

Volailles - Les - Soins pour les 159

Volailles - Nourriture des 152

Volailles - Traitement des 212

Volailles - Trèfle dans l'alimentation des (M. Gagné) 56

Volailles - Trèfle pour les 73

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

Arboriculture - Ecole d'Oka 17, 36, 57

Arbres fruitiers est au capital - Un 5

Arbres à Lévis (Plantation des) 90

Arbres - Plants - 202

Arbres fruitiers (Culture des) (C. Eau) 47

Arbres fruitiers - Essais de culture d' 235

Arbres fruitiers (de la fumure des) 115

Arbres fruitiers (de la fumure des) 186

Arbres fruitiers - Paille lachée au pied des 119

Arbres fruitiers (Soins à donner aux) 200

Arbres fruitiers - Taille des (M. Fabbé L. Ouvry) 205, 227

Asperges - La culture des 58

Choux de Bruxelles 178

Care - Fabrication du 58

Concombre - Culture des 220

Conservation et transport des fruits 78

Conserves de tomates et de blé d'Inde de Laprairie - Fabrique de (L. J. A. Marsau) 218

Couches chaudes 160, 178

Couches chaudes et couches tièdes 175

Couches chaudes (Installation des) 158

Couches chaudes Utilité des 158

Culture des arbres fruitiers (C. Eau) 17

Culture maraichère et engrais chimiques 199

Dessiccation des fruits et des légumes (RR. PP. Trappistes) 116

Ecorces - Grattage des Ecorces 151

Erable à sucre 48

Erable (Le sucre d') Utilité de la neige - (E. Gagnon) 186

Erable (Sucre et slip d') 164

Estragon 178

Forêts - Effets du reboisement (J. C. Chapais) 36

Forêts - Les feux de - (J. C. Chapais) 57

Fraisiers 202

Fraisiers 221

Fruits - Conservation des fruits par les vapeurs de l'acool 126

Fruits (Conservation et transport des) 58

Fruits et légumes - Dessiccation des (RR. PP. Trappistes) 116

Fumier de volailles - Comment employer le 213

Fumure des arbres fruitiers 186

Gadelliers et groseillers 210

Gadelliers et groseillers 221

Graines de Jardin - Où se procurer les meilleures 213

Graines - Patrage des 213

Graines - Trempage des 213

Hales vives 58

Haricot mange-tout 178

Jardin fruitier et le verger - Le 215

Maladies des arbres (Les) 57

Melons - Culture des 220

Oignons (La culture nouvelle des) 58

Ornement (Arbres d') 58

Petits fruits (Culture des) 58

Plantation des arbres - Avis 213, 223

Pois "mange-tout" 178

Pommes de conserve 46

Pommes d'hiver (Les) 59

Pommes en France (Nos) 159

Pommes en Grande Bretagne 42

Pommes - Exportation des 68

Pommes maraichères (Les meilleures) 57

Pommes - Récolte des 69

Pommes recommandées 69

Prunus (La culture des) 68

Pommes de Pilet et de Kamou-raska - Les - (J. C. Chapais) 119

Reboisement - Effets du - (J. C. Chapais) 98

Récolte des pommes 59
 Récompenses accordées par le 218
 Société pomologique provinciale
 Session d'été à Como et à Oka... 57
 Stations expérimentales d'arboriculture
 fruitière (J. C. Chapuis)..... 218
 Sucre et sirop d'érable (J. C. Chapuis)..... 164
 Sylviculture Effets du reboisement
 (J. C. Chapuis)..... 36
 Sylviculture Les teux de forêts
 Comment les prévenir (J. C. Chapuis)..... 57
 Syndicat pomologique de France
 Taille des arbres 236
 Taille des arbres fruitiers (M. Pabé
 B. Ouvry) 205, 227
 Vergers Le jardin fruitier et le..... 215
 Vergers 208
 Vergers à l'automne Soins à donner
 aux (J. C. Chapuis)..... 101
 Vergers (Bétail dans les)..... 46
 Vergers Comment régénérer les
 vieux 201
 Vergers (La plantation des)..... 58
 Vigne (Plantation et taille de la)..... 221
 Vigne (La culture de la)..... 58

ASSOCIATIONS AGRICOLES, CONVENTIONS ET RAPPORTS DES CONFÉRENCIERS

Associations agricoles du Nord
 (Grande réunion des)..... 60
 Associations agricoles..... 45
 Cereales agricoles (Aux directeurs
 des)..... 29
 Cereales agricoles-Avis..... 157
 Cereales agricoles (Avis aux secré-
 taires des)..... 27
 Cereales agricoles du Nord..... 111
 Cereales agricoles Elections Avis..... 300
 Cereales agricoles et l'abonnement
 au Journal..... 199
 Cereales agricoles et Sociétés d'agri-
 culture-Aux directeurs et secré-
 taires Avis..... 213
 Cereales agricoles-Les (Em. Casté)..... 113
 Cereales agricoles pour les élèves des
 écoles..... 120
 Cereales agricoles Sociétés coopé-
 ratives des..... 110
 Cereales agricoles-Subventions aux..... 176

CERCLES AGRICOLES, CONFÉRENCES, ETC.

Asect (Sherbrooke)..... 217
 Batiscan (Champlain)..... 217
 Berthier..... 218
 Boucherville..... 4
 Brompton-Falls (Richmond)..... 169
 Chambly-Bassin..... 217
 Champlain..... 217
 Charlesbourg (Québec)..... 217
 Chateau Richer (Montmorency)..... 136
 Iherville..... 156
 Ile du Pads (Berthier)..... 218
 Lacolle (St-Jean)..... 218
 L'Ange Gardien (Montmorency)..... 45
 L'Ange Gardien (Ottawa)..... 136
 L'Ange Gardien (Rouville)..... 90
 Laprairie..... 218
 La Présentation (St-Hyacinthe) 197, 198
 L'Épiphanie (L'Assomption)..... 155
 Maria (Bonaventure)..... 178
 N.-D. de Richelieu..... 89
 N.-D. de St-Hyacinthe..... 108, 198
 N.-D. du Mont Carmel (Champlain)..... 178
 Pointe aux Trembles (Portneuf)..... 235
 Pointe du Lac (St-Maurice)..... 156, 198
 Provost-Canton (Berthier)..... 156
 St-Alm (Richelieu)..... 65
 St-Alphonse (Joliette)..... 108, 218
 St-Ambroise (Joliette)..... 108
 St-Anne de la Prairie (Champlain)..... 156
 St-Antoine de Lavaltrie..... 68
 St-Apollinaire (Lotbinière)..... 108
 St-Aubert..... 109
 St-Benoît (Deux-Montagnes) 123, 177, 216
 St-Bernard (Dorchester)..... 145
 St-Bonaventure d'Upton (Yamaska) 235
 St-Géselin (Nicolet)..... 155
 St-Gésaire (Rouville)..... 68, 89
 St-Constant (Laprairie)-Concours..... 23
 St-Cuthbert (Berthier)-Réunion
 agricole à..... 122
 St-Denis (St-Hyacinthe)..... 156
 St-Ephrem de Tring (Beauce)..... 135
 St-Esprit (Montcalm)..... 108

St-Fabien (Rimouski)..... 197
 St-Félix de Valois (Joliette)..... 41
 St-François Xavier de Sheffield..... 108
 St-Gabriel de Stratford (Wolfe)..... 68
 St-Germain de Grantham (Drum-
 mond)..... 156
 St-Henri de Mascouche..... 108
 St-Hilaire (Rouville)..... 88
 St-Hubert (Chambly) Réunion agra-
 cole à..... 218
 St-Isidore (Laprairie)..... 23
 St-Jacques des Piles (Champlain)..... 159
 St-Jacques d'Aspigan (Montcalm)..... 155
 St-Jacques le Mineur (Laprairie)..... 151
 St-Jamies (Terrebonne)..... 136
 St-Jean Baptiste de Rouville..... 45, 88
 St-Jean de Matha (Joliette)..... 41, 108
 St-Joachim (Sheffield)..... 68
 St-Joseph de Deschambault (Port-
 neuf)..... 156
 St-Joseph de Sorel (Comté de Bieche
 Heu)..... 45
 St-Lambert (Lévis)..... 136
 St-Léon de Maskinongé..... 68
 St-Léon d'Aspigan..... 151
 St-Léon (Montcalm)..... 108
 St-Louis-Bonsecours (Richelieu)..... 169
 St-Luc de Victoriaville (Champlain)..... 153
 St-Mathias..... 89
 St-Maurice (Champlain)..... 157
 St-Michel de Rougemont..... 89
 St-Narcisse de Champlain..... 157
 St-Nazaire d'Acton..... 45
 St-Norbert (Berthier)..... 23
 St-Onis..... 68
 St-Paul d'Abbotsford..... 99
 St-Philémon (Bellevue)..... 108
 St-Pie (Bazot)..... 41
 St-Pie de Guire (Yamaska)..... 198
 St-Prosper de Champlain..... 157
 St-Raymond (Portneuf)..... 11, 135
 St-Sévérin de Proulxville (Cham-
 plain)..... 157
 St-Siméon (Charlevoix)..... 197
 St-Stanislas de Kotska (Champlain) 157
 St-Sylvestre (Nicolet)..... 135
 St-Télesphore (Soulazès)..... 45, 178
 St-Théodore d'Acton (Bazot)..... 156
 St-Théophile du Lac à la Tortue..... 157
 St-Thomas de Joliette..... 41
 St-Tite de Champlain..... 157
 St-Vincent de Paul (Laval)..... 136
 Ste-Angèle (Nicolet)..... 89
 Ste-Angélique (Ottawa)..... 136
 Ste-Anne de Beauré (Montmoren-
 cy)..... 109
 St-David d'Yamaska..... 136
 St-Elizabeth (Joliette)..... 41
 Ste-Emélie de l'Énergie..... 41
 Ste-Foye (Québec)..... 217
 Ste-Marguerite (Châteauguay)..... 218
 Ste-Marguerite, Lac Mison (Ter-
 rebonne)..... 177
 Ste-Marie de Blandford (Nicolet)..... 109
 Ste-Marie de Monroir (Rouville) 89, 153
 Ste-Marthe (Vaudreuil)..... 156
 Ste-Rose (Lac Beauport)..... 227, 228
 Ste-Scholastique (Deux-Montagnes) 198
 Ste-Thérèse de Blainville (Terre-
 bonne)..... 198
 Ste-Ursule (Maskinongé)..... 218
 Ste-Victoire (Arthabaska)..... 198
 Victoriaville (Réunion mensuelle du
 4 mars 1895)..... 21
 Wiekham Ouest (Drummond)..... 156
 Wotton (Wolfe)..... 153

COMICES, SOCIÉTÉS, ETC.

Comices agricoles A Yamachiche
 (St-Maurice)..... 123
 Comté de Berthier-Concours des
 fermes les mieux tenues..... 27
 Comté de Champlain-(O. E. Dalairé)
 156, 217
 Comté de Rouville-Les cerées
 agricoles du (Dr Gignou)..... 88
 Comtés d'Yamaska, Bazot et Rou-
 ville-Notes de voyage..... 71
 Conférence-Comment on donne
 une 27
 Conférence de M. Jas W. Robertson,
 à St-Hyacinthe..... 60
 Conférence de M. Jas. W. Robertson
 à Québec..... 110
 Conférences à donner dans les cer-
 es (circulaire)..... 24
 Conférences agricoles pour les fem-
 mes des cultivateurs..... 35
 Conventions agricoles utiles..... 219
 Dettes des associations..... 139
 Programmes des Sociétés d'Agricul-
 ture et des cerées agricoles. 87, 137
 Rapports Intéressants des cerées
 agricoles..... 150
 Société d'agriculture du comté de
 Rouville..... 69
 Société des bons chemins..... 141

Société générale des éleveurs de la
 province de Québec..... 90
 Sociétés coopératives de cerées agri-
 coles Société du comté de
 Chambly..... 110
 Sociétés d'agriculture de comté et
 cerées agricoles de paroisses
 Fonctionnement des associations
 agricoles (Dialogue entre un cul-
 tivateur et un conférencier)..... 109
 Société d'agriculture et des cerées
 agricoles (Programmes des)..... 87
 Société d'agriculture et concours de
 récoltes sur pied..... 171
 Subventions aux cerées..... 176
 Syndicat central des Agriculteurs
 du Canada..... 15, 31, 59, 81, 102,
 103
 Syndicat des cultivateurs de la pro-
 vince de Québec Avis 15, 35, 59,
 81, 102, 127, 147, 165, 208, 228, 243

COLONISATION

Agences de colonisation Avis..... 12,
 33, 51, 78, 116, 142, 162, 182,
 202, 225, 240
 Albanel (Canton), Côté du Lac Saint-
 Jean..... 142
 Basses Laurentides (Bois de corde
 dans les)..... 112
 Et leau voyageant sur le Lac St-Jean
 71
 Causapsal..... 221
 Causapsal-Colons établis à..... 98
 Causapsal et à St-Alexis de Matia-
 pédia (Travaux de colonisa-
 tion à)..... 98
 Causapsal Progrès à..... 102
 Colonisation Faits divers de la..... 15
 Colonisation à l'exposition de Mont-
 réal La..... 116
 Colonisation et agriculture-Pro-
 grès réalisés etc. (Rév. Jos Mar-
 quis, ptre)..... 116
 Colonisation (Progrès de la)..... 12,
 33, 51, 98, 112, 162, 221
 Colons d'Ontario..... 72
 Colons peints par eux-mêmes (L'Es)..... 180
 Comment on peut faire la colonisa-
 tion..... 52
 Comment on colonise, avec du con-
 rage..... 51
 Excellent système de colonisation..... 92
 Faits divers de la colonisation..... 93,
 112, 162
 Fermes à vendre - J. A. Lavallée..... 13
 Immigration-Province de Québec-
 Avis public..... 202
 Journal et la colonisation (Notre)..... 221
 Lac Saint-Jean - Impressions de
 voyage (J. E. O. Perreault)..... 52
 Matapédia -Exemples de colons de
 la..... 98
 Matapédia- La vallée de la Arthur
 Baies..... 15, 33
 Matapédia Les acadiens dans la..... 116
 Matapédia-Vallée de la..... 52, 99,
 180, 181, 202
 Macaza (A la)..... 162
 Nord de Montréal..... 142, 203
 Nord de Montréal (La colonisation
 au)..... 221
 Pont construit à Grand'Mère sur le
 St-Maurice..... 117
 Riches doivent coloniser-Les..... 51
 Sawyerville, Comté de Compton-
 J. A. Lavallée..... 13
 St-Alexis de Matapédia (Travaux de
 colonisation à Causapsal et à),
 Stanstead (Comté de)-Son avenir
 Y. F. Béllisle..... 43
 Témiscamingue..... 182, 240
 Témiscamingue - Allons au (Rév.
 Z. Lacasse)..... 183
 Témiscamingue-Allez au..... 160
 Témiscamingue, Baies des Pères..... 116
 Témiscamingue - Colonisation -
 (Rév. P. Thérien)..... 221
 Témiscamingue-Lac..... 116
 Témiscamingue, Succès d'un colon
 Terres publiques (Bureau de l'agent
 des)..... 51
 Voyage au Lac St-Jean (J. V. Cam-
 peau)..... 51

CONSTRUCTIONS RURALES

Maison de campagne Classe A, No
 2-coût \$800 (par A. Raza)..... 7
 Maison de campagne - Classe B
 Dessin No 1, \$1,200- (par A.
 Raza)..... 78

Moulin à vent 180
 Plans de grange à la disposition du
 public Avis 28, 48, 78, 161
 Porchette-Plans de 179
 Poulailier modifié-Un-(de M. Du-
 bord)..... 152
 Étables Nos Règles à suivre dans
 leur construction..... 125

ECONOMIE DOMESTIQUE

Bois-Conservation du 161
 Caves-Ventilation des 159
 Comptabilité agricole..... 19, 160
 Conserves de tomates entières..... 60
 Désinfection des caves et locaux
 analogues..... 92
 Désinfection des matières fécales..... 161
 Ecole ménagère des RR. dames Ur-
 sulines de Roberval-Lac Saint-
 Jean 59, 92, 228
 Échec pour marquer la grosse toffe..... 161
 Latrine à terre sèche Ventilation
 complète..... 46, 69
 Pétrole brut pour protéger le bois..... 161
 Pommes de terre Goût sucré des..... 200
 Raccourcissement de la faïence et de
 la porcelaine..... 60
 Tomates entières-Conserves de..... 60
 Ursulines de Roberval-L'Éducation
 agricole et les RR. DD..... 35
 Ventilation des caves 159

ENGRAIS ET AMENDEMENTS

Acide phosphorique-12-(causerie)..... 112
 Azote - A quelles plantes faut-il
 donner de l'azote (causerie)..... 70
 Azote de l'air (L')..... 221
 Azote des fumiers (Pertes d')..... 177
 Calendrier..... 198
 Cendres de bois 43, 59, 208
 Cendres lessivées..... 208
 Cendres de charbon de terre..... 72, 221
 Cendres et fumier..... 221
 Chauffage..... 43, 72
 Chauler..... 67
 Chaux et superphosphates..... 29
 Chaux sur terre sablonneuse et
 froide..... 188
 Composts..... 72
 Concours de culture avec les engrais
 chimiques..... 193
 Désinfection des engrais liquides..... 91
 Dominantes (Fumier et engrais chi-
 miques)..... 6
 Éléments fertilisants..... 6
 Engrais azotés-A quelles plantes
 faut-il donner de l'azote..... 70
 Engrais azotés (Emploi des)..... 222
 Engrais chimiques..... 173
 Engrais chimiques (Concours de
 culture avec les)..... 193
 Engrais chimiques Culture maraî-
 chère et..... 198
 Engrais chimiques-Emploi des..... 173
 Engrais chimiques-Epandage..... 5
 Engrais chimiques-Fumier et..... 6
 Engrais chimiques que l'on peut se
 procurer dans la Province..... 173
 Engrais complets..... 173
 Engrais de volailles..... 177
 Engrais liquides (Désinfection des)..... 91
 Engrais pour le blé (Instruissons
 nous)..... 47
 Engrais pour légumineuses..... 159
 Engrais pour le tabac..... 201
 Engrais pour les prairies..... 199, 221
 Engrais pour pommes de terre..... 208
 Engrais simples..... 173
 Engrais verts de légumineuses..... 216
 Excréments des animaux (Richesse
 comme engrais des)..... 160
 Expérience de Sir John B. Lawes
 -Grains sur grains pendant 43
 ans..... 198
 Fertilisation (Règle sûre pour com-
 pléter la)..... 26
 Fertilisation du sol par les légumi-
 neuses..... 235
 Fumier-Appauvrissement du..... 48
 Fumier-Cendres et..... 221
 Fumier de poule (M. Dubord)..... 153
 Fumier et engrais-Effet des..... 72
 Fumier et engrais chimiques (Petit
 dialogue) - Culture Intensive -
 Éléments fertilisants - Domi-
 nantes..... 6
 Fumier et les pois-Le..... 221

Nitrate de soude (Empoisonnement des bestiaux par le)..... 47
 Nitrate de soude sur les prairies.... 202
 Os (poudre d')..... 48
 Potasse—A quelle plante faut-il donner de la 92
 Potasse sur les récoltes—Effets de la 70
 Suies de cheminée..... 178
 Superphosphate de chaux..... 29
 Superphosphate de chaux simple... 178
 Superphosphate et chaux..... 29
 Superphosphates sur les prés (Les). 200
 Tourbe comme amendement..... 72
 Tourbe dans les composts..... 72

FONGICIDES ET INSECTICIDES

Bouillie bordelaise..... 70, 74, 154, 159
 Bouillie bordelaise contre la maladie des pommes de terre.. 199, 220, 236
 Charançons 240
 Conférences sur les fongicides et insecticides 37
 Emulsion de pétrole..... 220, 236
 Insecticides—Fongicides et les..... 37
 Nodule noir et moyen de le combattre 119
 Pommes de terre—Bouillie bordelaise contre la maladie des... 199, 220
 Sprayage des pommiers..... 72
 Sprayage des pommes de terre..... 5
 Sulfate de fer (Emploi du) sur les prairies 202
 Vitriolage ou sulfatage du blé (Le). 177

INDUSTRIE LAITIÈRE

Améliorations importantes recommandées dans l'industrie laitière (H. S. Foster)..... 113
 Aspirants-Inspecteurs de syndicats 184, 203
 Assemblées de St-Hyacinthe—Les.. 53
 Avis aux membres de la Société d'Industrie laitière (E. Castel)15, 240
 Bacon 12
 Barattage de la crème—Moyen de faciliter le..... 113
 Beurre, bacon et fromage..... 12
 Beurre canadien—Nouveaux débouchés pour le..... 110
 Beurre cet hiver—Fautes du..... 90
 Beurre de la République Argentine
 Beurre d'hiver—Chiffres intéressants 111
 Beurre d'hiver et cultures sarclées. 109
 Beurre—Emballage (J. de L. Taché) 152
 Beurre en Angleterre—Notre exportation de..... 110
 Beurre et bacon..... 111
 Beurre et fromage..... 199
 Beurre—Fabrication du..... 158, 238
 Beurre—Fabrication du—(Rapport de M. Holm)..... 10
 Beurre—Fabrication du (Prof. Jas. W. Robertson)..... 242
 Beurre frais (Conservation du)..... 185
 Beurre frais en Angleterre—Dispositions prises par le gouvernement fédéral pour le transport du Beurre l'hiver (Fautes du)..... 139
 Beurre—Notre commerce avec l'Angleterre 152
 Beurre—Procédé nouveau de conservation du..... 119
 Beurre—Propreté dans la fabrication du (E. Castel)..... 184
 Beurrerie coopérative de Frédérick-sund 30
 Beurrerie de Huntingdon..... 201
 Beurrerie de l'île Verte..... 138
 Beurrerie de Ste-Foye près Québec 201
 Beurrerie qui paye le mieux—C'est la 143
 Beurreries au Danemark—Exemples de..... 50, 76
 Beurreries et fromageries—Avis important aux propriétaires de. 107
 Boîtes à beurre et tinettes..... 223
 Boîtes ou tinettes..... 225
 Cauchemar d'un fromager raconté par sa femme—Le..... 226
 Chambre de Commerce des produits laitiers du district de Bedford54, 144
 Chambres de Commerce de laitiers—Organisation (H. S. Foster)... 113
 Chaudières à vapeur (Inspection des) 184

Comices de laiterie (Les)..... 144, 162
 Comices de laiterie (Les) (E. Castel) 184, 203
 Concours de produits laitiers—Concours entre fabricants..... 213
 Concours de produits laitiers à Montréal—Notes sur le—(J. D. Leclair) 81
 Concours de produits laitiers (Rapport de M. Holm)..... 10
 Concurrents—Nos 241
 Conférence de M. Jas. W. Robertson à la convention de St-Hyacinthe—Soins du lait—Beurreries, fromageries etc..... 124
 Conservation du beurre frais..... 185
 Convention annuelle de la Société d'Industrie laitière(Quatorzième) 99
 Convention de la Société d'Industrie laitière—La (E. Castel)..... 145
 Convention de la Société l'Industrie laitière en 1895..... 164
 Convention de la Société d'Industrie laitière (Conférence de M. Ed. A. Barnard)..... 133
 Cours d'une école d'Industrie laitière (J. C. Chapais)..... 15
 Décoration bien placée (Une)..... 163
 Ecole de laiterie..... 118
 Ecole de laiterie aux expositions provinciales 99
 Ecole de laiterie d'Ames (Iowa) (E. Castel)..... 144
 Ecole de laiterie de St-Hyacinthe (Em. Castel)..... 99, 144, 162, 204
 Ecole d'Industrie Laitière—Cours d'une (J. C. Chapais)..... 15
 Ecole et station expérimentale de laiterie à St-Hyacinthe—Programme des cours 1895-96, etc.. 78
 Essai rapide du lait (L. Cuniasse).. 55
 Exportateur—Remarque d'un..... 46
 Exportation de beurre (Notre) et la prime du gouvernement provincial 4
 Exportation du beurre en Angleterre—Dispositions prises par le gouvernement fédéral pour le transport du beurre frais..... 3
 Exposition de Montréal en 1895 (Les produits de la laiterie à) (E. C. Castel)..... 100
 Exposition de Montréal—Produits de la laiterie à l' (E. Castel).... 118
 Expositions de produits laitiers au Danemark—Rapport de M. Holm 10
 Fabrication du beurre..... 158
 Fabrications de beurre d'Ontario (Association des)..... 160
 Ferments pour la crème..... 16
 Aux fabricants de fromage—Avis.. 241
 Fromage—Beurre et..... 199
 Fromage—Beurre, bacon et..... 12
 Fromage de printemps—défauts du (E. Bourbeau)..... 16
 Fromage et la richesse du lait—Le. 159
 Fromage (Marché anglais)..... 32
 Fromage—Marché du (E. Castel)... 17
 Fromage—Notre..... 23
 Fromage—Notre commerce avec l'Angleterre 152
 Fromage—Projet de loi sur les marques du..... 226
 Fromage—Un nouveau débouché pour notre..... 159
 Fromage—Un plan nouveau pour assurer une plus grande uniformité dans la qualité du (E. C.)... 117
 Fromages de fantaisie..... 46
 Fromagers membres de la Société d'Industrie Laitière—Aux..... 203
 Glace (Précaution à prendre en faisant de la)..... 159
 Industrie laitière..... 46
 Industrie laitière à l'exposition de Montréal—L'..... 5
 Industrie laitière à St-Guillaume d'Upton 200
 Industrie laitière—Avenir de l' 225, 241
 Industrie laitière—Conditions de succès en..... 87, 151
 Industrie laitière dans les pays à foin 200
 Industrie laitière—En avant l' (J. A. Richard) 17
 Industrie laitière—Où en est l'..... 241
 Industrie laitière rend les pays prospères—L'—Avis aux patrons... 162
 Inspecteurs de syndicats pour 1896 (Conseils aux) (J. C. Chapais)..... 204
 Lactation—La saison de—(E. Castel) 184
 Lait—La traite et la production du. 111
 Lait d'hiver..... 110
 Lait maigre et lait gras pour le fromage 23
 Lait—Microbes du..... 225
 Lait—Propreté du..... 223
 Lait—Propreté du (Cauchemar d'un fromager etc)..... 226

Lait—Soins du..... 241
 Laiterie au Danemark—Exemple de 76
 Marque du fromage (E. Castel).... 17
 Marque du fromage (Projet de loi sur les marques du fromage)... 226
 Microbes du lait..... 225
 Microbes—Colonies de..... 225
 Notes commerciales..... 12
 Notes d'Inspection des fromageries (E. Bourbeau)..... 16
 Prime du gouvernement provincial —Notre exportation de beurre et la..... 4
 Prix du beurre et du fromage..... 12
 Production—Améliorons notre..... 133
 Produits de la laiterie à l'exposition provinciale de Montréal, 1896—(Em. Castel)..... 80
 Produits du lait—Traitement des.. 163
 Produits laitiers—Concours de—Concours entre fabricants..... 213
 Revue de la presse spéciale (E. Castel) 16
 St-Paul l'Hermite—Beurreries et fromageries (J. A. Richard).... 17
 Société d'Industrie Laitière—Avis aux membres de la (E. Castel).. 15
 Société d'Industrie laitière—Aux membres de la..... 225
 Syndicats de beurreries et de fromageries 162
 Syndicat de fromageries—Résumé d'assemblées 118
 Syndicats—Les (E. Castel)..... 143
 Tinettes ou boîtes..... 225
 Une courte et bonne leçon (E. Castel) 184
 Vache et lait—Plantes qui ont de l'influence sur la (J. C. Chapais) 81, 101, 119, 144, 163
 Vente de nos produits laitiers..... 52
 Wagon-glaçière 5

INDEX DES GRAVURES

AGRICULTURE GÉNÉRALE :

Acide phosphorique sur le seigle—Effets de 113
 Agrostis vulgaire 238
 Avoine élevée 237
 Azote sur l'avoine—Effets de 71
 Azote sur le blé—Effets de 71
 Azote sur les pois—Effets de 71
 Azote sur les vesces—Effets de..... 72
 Blé d'Inde—Effets de la sélection du. 133
 Blé d'Inde Longfellow..... 179
 Charrue fouilleuse 46, 91
 Chemins—Machine à faire les..... 216
 Chemins—Rouleau à..... 217
 Clôture mobile 220
 Engrais phospho-potassiques sur les vesces—Effets des 159
 Fromage gonflé 226
 Fromage normal..... 226
 Herbages—Dactyle pelotonné..... 197
 Herbages—Fétuque élevée..... 197
 Herbages—Fétuque ovine..... 198
 Herbages—Ivrée vivace..... 196
 Herbages—Mil 196
 Herse-Bêche 178
 Lait—Colonies de microbes du..... 225
 Lait—Exemple de cultures de microbes du, figs 2, 3 et 4..... 226
 Légumineuses sur la récolte de pommes de terre—Influences des... 96
 Lin—Broyeur à main 9
 Lin—Broyeuse mécanique 9
 Lin—Écangue et planche d'écangue 9
 Lin—Écangue mécanique 9
 Lin—Peigne pour arracher les capsules de 8
 Lupin 141, 221
 Oka—Ecole d'agriculture d'..... 35
 Paturin comprimé..... 238
 Paturin des prés..... 237

Pelle à cheval..... 176
 Potasse sur l'avoine—Effets de..... 93
 Potasse sur le seigle—Effets de..... 93
 Potasse sur les pois—Effets de..... 93
 Potasse sur les pommes de terre—Effets de 93
 Vulpin des prés..... 239

ARBORICULTURE ET FRUITS :

Caisse à fruits 58
 Evaporateur 146
 Taille des arbres fruitiers—Bourse de poirier 206
 Taille des arbres fruitiers—Boutons à fruits 206
 Taille des arbres fruitiers—Bridille de poirier 205
 Taille des arbres fruitiers—Cassement double, figs 54 et 54 bis.... 227
 Taille des arbres fruitiers—Cassement d'un rameau faible à trois yeux 227
 Taille des arbres fruitiers—Cassement d'un rameau vigoureux... 227
 Taille des arbres fruitiers—Cassement d'un rameau de vigueur moyenne 227
 Taille des arbres fruitiers—Coursonnes, figs 55, 56 57 et 58..... 227
 Taille des arbres fruitiers—dard allongé 205
 Taille des arbres fruitiers—Gourmand 206
 Taille des arbres fruitiers—Lambourde à un bouton..... 206
 Taille des arbres fruitiers—Lambourde à plusieurs boutons..... 206
 Taille des arbres fruitiers—Mauvaise coupe 205
 Taille des arbres fruitiers—Oeil bien coupé 205
 Taille des arbres fruitiers—Petit dard 205
 Vigne—Culture de la—Système Kniffin, 2ème ou 3ème année... 221
 Vigne—Culture de la—Système Kniffin, 3ème ou 4ème année..... 221

COLONISATION

Basses Laurentides—Chemin de fer des..... 143
 Cedar Hall—Bureau de l'agence des Terres de la Couronne..... 53
 Lac St-Jean—Bateaux voyageant sur le..... 52
 Matapédia—Eglise et presbytère de. 32
 Matapédia—Eglise et presbytère de St-Alexis de..... 14
 Matapédia—Scierie de M. Jas. King, Cedar Hall..... 15
 Pont du chemin de fer "Le grand Nord" à Grand Mère..... 117
 Rivière aux rats, sur le St-Maurice—Ferme de M. John Baptist.. 79
 St-Maurice—Bateau voyageant sur le 95
 St-Tite—Village de (Comté de Champlain) 33

CONSTRUCTIONS RURALES :

Auge à porcs—détail d'une..... 182
 Clôtures pour volailles..... 177
 Latrines à terre sèche 46
 Latrines à terre sèche—Ventilation complète 69
 Maison de campagne—classe "A" No 2—Coût approximatif : \$800. 7
 Maison de campagne—Classe B—No 1—Coût approximatif, \$1200. 77
 Moulin à vent 182
 Porcherie—Installation, dans une grange, de..... 181
 Porcherie—Installation isolée de... 180
 Porcs—Loge à..... 182
 Poulailleur modèle de M. Dubord à Beauport près de Québec ...154, 155
 Ratelier pour les moutons 92

CONSERVATION DU GIBIER

Voici plusieurs procédés qui ont fait leurs preuves :

Le thym, la sauge, la lavande, l'absinthe, le laurier, toutes les plantes odoriférantes sont bonnes pour écarter les grosses mouches noires et les empêcher de déposer leurs oeufs sur le gibier.

Quelques personnes recommandent la fougère fraîche et l'ortie ; mais leur efficacité est moindre que celle des plantes précédentes.

Les plaies fraîches et saignantes peuvent être lavées avec quelques gouttes d'eau-de-vie ou avec un peu d'eau salée, préservatifs recommandés pour empêcher la corruption.

Le gibier se conserve aussi pendant plusieurs jours, même dans les temps des fortes chaleurs, lorsqu'on a soin de l'envelopper d'un linge imbibé de parties égales d'acide pyroligneux et d'eau pure. On peut aussi le conserver en plaçant lièvres, lapins, perdreaux, etc., sans être dépouillés ou vidés, dans des tonneaux remplis de blé, d'avoine, d'orge ou de millet, de manière à les couvrir de 8 à 10 centimètres, sans toucher ni le fond ni les parois de la futaille.—"La Gazette de Campagnes de France."

POUR PRESERVER LES BORDS DES TAPIS D'ESCALIER—Le coupant des tapis d'escalier s'use d'ordinaire avant le reste, à cause du frottement des pieds. Le tapis, en très peu de temps, devient ainsi malpropre ; il faut le remplacer par un tapis neuf ou le restaurer tant bien que mal. Pour empêcher cela, il n'y a qu'à coller des morceaux de papier gris sur le tranchant de la marche avant d'étendre le tapis. Le frottement du tapis sera ainsi considérablement amoindri, et, le tapis durera deux ou trois fois plus que dans les circonstances ordinaires.

TRAITEMENT DES YEUX ATTEINTS PAR LA CHAUX—Dans le bâtiment et dans certaines industries, les ouvriers ont très fréquemment les yeux atteints par la chaux, ce qui occasionne une douleur très vive.

Le simple lavage à l'eau, chaude ou froide, auquel on recourt d'ordinaire, augmente la douleur au lieu de la calmer ; il faut donc se garder d'employer ce moyen.

Un remède sûr pour ce genre d'accidents est une dissolution saturée de sucre dans l'eau.

L'oeil atteint étant lavé et baigné avec cette solution la chaux et le sucre, se combinant, forment un sucrose de chaux qui est sans action sur l'organe et dès lors la douleur cesse.

Il est à peine nécessaire d'ajouter que la solution doit être préparée à l'avance et tenue à portée des intéressés, afin qu'ils puissent toujours l'employer sans retard. Mais le chef de chantier ou le contre-maître, peuvent la garder sous clef, afin qu'elle serve réellement aux yeux et non pour sucrer le café "à l'oeil."

RENDRE UNE NAPPE IMPERMÉABLE—Il suffit de prendre un blanc d'oeuf, de le délayer dans une solution d'alun blanc et de bien imbiber la nappe du liquide ainsi formé. Quand le linge est sec, il peut contenir un liquide comme le ferait un morceau de peau tannée ou de parchemin.

Ce fait est très facilement explicable : le mélange d'albumine et d'alun produit, par la dessiccation, une matière insoluble qui obstrue les pores du tissu

et ne permet plus au liquide de filtrer à travers l'étoffe.

("Science pour tous.")

POUR DONNER DU BRILLANT AU LINGE—Les parties à glacer, cols, manchettes et plastrons, sont imprégnées, comme à l'ordinaire, d'une bouillie froide d'amidon faite avec de l'eau saturée de borax. On les tord et on les repasse avec un fer ordinaire. On emploie ensuite un fer spécial, dit "fer à glacer," lourd et épais, dont l'extrémité est arrondie et non pointue et dont le bord derrière ou talon est également arrondi au lieu d'être à angle droit.

On place l'objet à lustrer directement sur une planche bien polie, sur une table de marbre ou tout autre objet dur et à surface unie, et on passe le fer. Au lieu de le tenir à plat comme pour le repassage ordinaire, on incline sous un angle de 45° de façon que ce soit le talon du fer qui touche le linge. On fait aller le fer "d'avant en arrière," par petits coups, en "appuyant très fortement" sur une longueur de 6 à 8 centimètres et on n'opère plus loin que lorsque le glacé voulu est obtenu. Il est bon, de temps en temps, d'humecter légèrement la partie soumise au travail à l'aide d'une éponge à peine mouillée. Quand l'objet a reçu son brillant, on passe un bon coup en appuyant fortement sur tout l'objet et toujours dans le sens du fil.

("Science en famille.")

NETTOYAGE DES FUTS A CIDRE. Avant de procéder au pilage des pommes, il est très important de nettoyer soigneusement les tonneaux destinés à recevoir le jus.

On connaît une foule de procédés pour nettoyer les fûts.

Un procédé assez employé consiste à verser un peu d'eau froide dans le fût, à introduire une chaîne de fer par la bonde. Après avoir agité vivement en tous sens pour enlever la couche de moisissure qui recouvre le bois, on vide le fût, on y verse une infusion bouillante de farine de moutarde et on agite de nouveau ; on continue jusqu'à complet refroidissement.

On rince alors avec une eau de chaux, puis à l'eau chaude et à l'eau froide.

100 grammes de farine suffisent pour un fût d'un hectolitre.

Si les fûts sentent le moisi ou le pourri, on les désinfecte par un lavage avec de l'eau à laquelle on ajoute un dixième de son poids d'acide sulfurique (vitriol.) On doit laisser ce liquide dans le tonneau de 24 à 48 heures puis rincer avec de l'eau pure.

Quand les fûts sont restés quelque temps en vidange, il est bon de les laver avec du lait de chaux, puis à plusieurs eaux. Si les tonneaux ont contracté une odeur de pourri ou de moisi, il faut les laver à plusieurs reprises avec un peu de chlorure de chaux liquide (500 grammes de chlorure délayés dans 20 litres d'eau.) On rince ensuite à grande eau.

Il serait excellent de brûler dans les tonneaux vides quelques mèches enduites de soufre et de les boucher ensuite jusqu'au moment du remplissage.—("La Laiterie.")

Notes Spéciales.

Demandez la Salsepareille d'Ayer et ne vous laissez pas persuader d'en prendre une autre. Vendue par tous les droguistes.

Se teindre ou non est simplement une affaire de goût, il est de bon goût de se servir de la Teinture de Buckingham pour les favoris.

Nouveau Pulvérisateur.

Le nouveau pulvérisateur que la maison Royer & Rougier Frères offre en vente, se recommande tout particulièrement à l'attention de nos lecteurs. Tout le monde est d'accord sur le traitement imparfait du "Vert de Paris" sur les patates par le moyen ordinaire, c'est-à-dire en aspergeant les plants, la plupart des feuilles, surtout l'envers ne sont pas touchées par le "Vert de Paris."

L'appareil "Le Figaro" permet de se servir soit du Vert de Paris ou de toute autre composition liquide destinée au traitement des plantes et arbres fruitiers, en pulvérisant l'eau en une brume épaisse, toutes les parties des feuilles sont atteintes et amènent ainsi la destruction totale de l'insecte ou de la maladie.

Les expériences concluantes faites en France avec cet appareil, dont la vente se chiffre par centaine de mille, ne permettent plus de douter du résultat. Tous les vigneron français se servent avec succès du pulvérisateur "Le Figaro" pour le traitement des maladies de la vigne si nombreuses. Les jardiniers, horticulteurs l'emploient également avec non moins de succès.

La construction robuste de l'appareil, malgré son prix très modique, son fonctionnement absolument facile, permettant sans fatigue à un seul homme de traiter chaque jour de grandes superficies, en font l'appareil le plus parfait qui ait été jamais importé au Canada.

On peut expérimenter l'appareil à la maison Royer & Rougier Frères, 55 rue St-Sulpice, Montréal.

VOLAILLES

A VENDRE.—Œufs de Brahmas claires, Wyandottes argentées et Plymouth Rocks de 1er prix. Catalogue gratis. Adresse, Royal Poultry Farm, Montréal. **AVIS.**—La ferme est située à Mount Royal Vale. Les visiteurs sont toujours bienvenus.

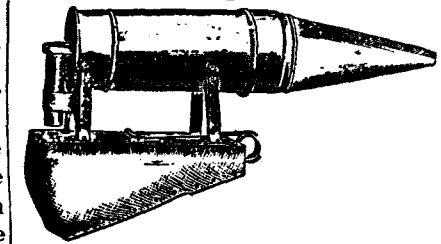
AYRSHIRES A VENDRE.—Aux Cercles Agricoles et aux Eleveurs de bétail Ayrshires, le sousigné offre en vente des Vaches et des Génisses ainsi que plusieurs Taureaux propres au service, depuis deux ans en descendant, provenant principalement du troupeau GOLDEN GUINEA. Prix raisonnables. Ecrivez pour informations ou venez les voir. En écrivant, donnez pleines explications. **ROBERT ROBERTSON,** North Georgetown, Co. Chateauguay. m.j.

AUX PRODUCTEURS DE FRUITS.

Waterloo Paste.—Cette pâte détruit les CHENILLES qui infestent les arbres fruitiers. Elle a reçu un diplôme à l'exposition de Montréal, 1895. Directions complètes pour s'en servir sur chaque boîte. Demandez la à votre épicer. En gros : Hudon, Hébert & Co. Duquesneau, Duchesneau & Co Laporte, Martin & Co. Létang, Létang & Co 1 m John H. Jones & Co

CHESTER BLANCS.—Nous tenons la tête aux Expositions. Nous avons remporté au delà de 20 prix en 1896. Nous enregistrons maintenant les ordres. S'il vous plaît, adressez **ROBERT J. McLEAY,** Castlesbar, Que. a.m.j.j

L'entretien des Abeilles fait du Progrès.



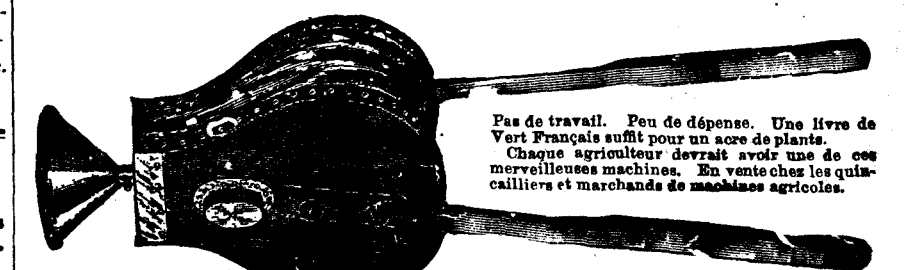
Procédé nouveau pour faire la fondation des rayons. Vous voulez le meilleur. Nous prenons de la cire en paiement pour faire la fondation des rayons, et pour approvisionnement d'abeilles.

Les meilleures ruches, et autres applications, vous donneront les meilleurs résultats avec le moins d'ouvrage possible. Nous avons QUINZE ANNÉES D'EXPERIENCE dans cette ligne, et nous pouvons vous aider.

A FAIRE DE LA GARDE DES ABEILLES UN SUCCÈS.

Avis, circulaires, liste de prix et un échantillon de "Canada Bee Journal," gratis. Adresse, **Goold, Shapley & Muir Co., (Ltd.)** Brantford, Canada.

Extermination Des Mouches à Patates. DESTRUCTEUR Pneumatique Des Mouches à Patates.



Pas de travail. Peu de dépense. Une livre de Vert Français suffit pour un acre de plants. Chaque agriculteur devrait avoir une de ces merveilleuses machines. En vente chez les quincailliers et marchands de machines agricoles.

N. L. HALDIMAND & SONS, Seuls Agents pour le Canada, MONTREAL.

BERKSHIRES.—Troupeau ayant remporté 1er Prix. Cochons choisis, de tout âge. Aucune parenté entre eux. Enregistrons maintenant les ordres pour les portées du printemps.

ALBERT F. DAWES, Lakeview Farm, a.m.j.j. Lachine, Qué.

A. J. C. C. A Vendre.—Une génisse âgée de trois mois, couleur biche ; un taureau âgé de 3½ mois, pas de parenté entr'eux. Prix \$65 pour les deux, frais d'express payés. A l'essai officiel par la Babcock mon troupeau a atteint 6'60 pour 100. Ecrivez à **H. E. WILLIAMS,** Sunny Lea Farm, Knowlton, P.Q. J.J.A

Veaux Jerseys

Taureaux de un à sept mois, \$20 à \$40 chacun. **Génisses** de un à cinq mois, \$30 à \$50 : tous enregistrés ; je paye les frais d'express. Pas de parenté entre les génisses et les taureaux ; provenant de vaches donnant à l'épreuve 6 pour 100 de matières à beurre, ou un peu plus de 14 lbs de beurre par semaine. Tout le monde s'accorde à dire que pour le nombre, mon troupeau est le plus uniforme de toute la Province. **E. P. STEVENS,** Knowlton, P.Q. J.J.

Bétail Canadien.—A vendre à la ferme du Révérend F. P. Côté, curé de St-Valérien, comté de Shefford, les veaux de l'année, pour \$10 à \$11, suivant l'âge. Aussi quelques vaches enregistrées. S'adresser au curé **F. P. Côté,** Prés. Mis. Agr. St-Valérien, comté de Shefford. 9 96 15

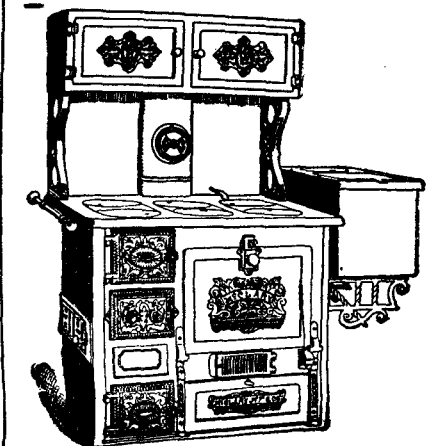
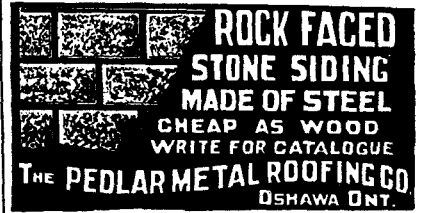
Vacances des Instituteurs.—Nous pouvons offrir une occupation plaisante et profitable aux instituteurs et autres qui en visitant leurs amis durant les vacances, introduisent et prennent des ordres pour nos portraits au crayon, etc. S'adresser à **G. C. ARLESS & CO.** 191 rue des Fortifications, Montréal. a.m.j.

LA Vraie Laitière.—Basse Normande. Grande abondance de Lait riche. Jeunes reproducteurs mâles et femelles. **COUCHONS CHESTER BLANCS** à vendre. S'adresser à **J. Beaubien,** Outremont. m.j.

PEPINIERES d'arbres Fruitiers de Helderleigh pour la campagne.

On demande de bons agents pour vendre la ligne complète de nos arbres fruitiers et d'ornement vigoureux. Prix appropriés au temps. Nos conditions sont faciles vu que nous n'achetons pas les arbres que nous offrons en vente, mais que nous les cultivons nous-mêmes.

Adresse, **E. D. SMITH, Prop.** Winoona, Ont. jv 96-12

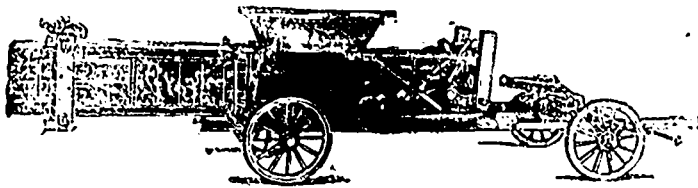


Le dernier mot de la fabrication des Poêles de Cuisine en Acier.

Avec ou sans réservoir, chauffant au bois seulement ou au bois et au charbon. Les cultivateurs ayant essayé un de nos poêles n'en voudront plus d'autres. Ils n'ont pas d'égaux. Vous pouvez cuire vos aliments avec la moitié moins de combustible et de temps qu'avec tout autre poêle. Le prix n'en est pas plus élevé que celui d'un bon poêle ordinaire. Voilà des faits authentiques. Demandez à votre fournisseur un poêle de cuisine en acier de la Compagnie Manufacturière **McClary,** 375 rue St-Paul, Montréal. Succursales : Toronto, Winnipeg et Vancouver. Bureaux principaux, LONDON, ONT.

PRESSE A FOIN EN ACIER.

Les Chevaux faisant le tour complet.



Cette presse a un compartiment à foin tout en acier. Elle a une grande ouverture pour recevoir le foin, et c'est une presse dont les chevaux font tout le tour. Le pouvoir fonctionne parfaitement bien, placé à n'importe quelle position, ainsi il n'est pas nécessaire de le placer de niveau avec la machine. Il y a aussi une cloche pour avertir lorsqu'il est temps de mettre la planche de division.

MATTHEW MOODY & SONS,

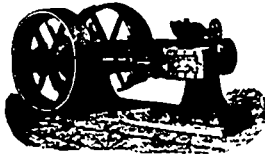
Bureau à Montréal :
10, 12 & 14 rue LeRoyer

Bureau Principal et Manufacture,
TERREBONNE, Qué.

E. LEONARD & SONS

Engins et Chaudières

Pour BEURRERIES, FROMAGERIES,
Et pour tous les usages.



Les engins et chaudières les plus ECONOMIQUES manufacturés,
PARFAIT EN OPERATION. Aussi — Engins et Chaudières
portatives sur Traineau ou sur des roues.
Envoyez pour nos prix et autres particularités.

169 RUE COMMUNE. - Montréal, Qué.

Fermiers, Jardiniers & Fleuristes

Vous devriez vous servir

DES FERTILISANTS DE LA NICHOLS CHEMICAL COMPANY.



Ils augmentent les récoltes de 25 à 40 pour 100
et dans plusieurs cas les doublent. Les patates sont
bien moins sujettes à pourrir et donnent un plus grand
rendement. Les navets, les betteraves, les légumes
mûrissent plus tôt et la récolte est beaucoup plus forte
lorsque l'on fait usage de ces fertilisants. L'on amé-
liore ainsi le FOIN et GRAINS de toutes sortes.

Ils ne renferment pas de racines ou de mauvaises
graines comme le fumier de cour.

Tous ceux qui cultivent les Fleurs, Jardins ou
Champs, devraient s'en servir.

1000 Fermiers vous diront que cela paye 100
pour 100 de faire usage de ces fertilisants.

— AGENTS Vendeurs : —

B. J. LATIMER, Montréal. LATIMER & LEGARE, Québec.
LATIMER & BEAN, Sherbrooke.

N. F. BEDARD

MARCHAND DE FROMAGE A COMMISSION

— Et Négociant de —

FOURNITURES POUR FROMAGERIES ET POUR BEURRERIES.

La célèbre canistre "EMPIRE STATE," à l'usage des Patrons.

Nouveau Moule à Fromage "JONES," pour Presse couchée.

L'Excellent Extrait de Présure et Coaguleur à Fromage B. d'or.

La Poudre "PRESERVATIVE," pour conserver le Lait, le Beurre,
le Fromage et les Oufs.

Les Séparateurs de Crème "Mikado," et "Empire."

VOUS TROUVEREZ A MON ENTREPOT tous les matériaux nécessaires pour organiser complètement
votre Fromagerie, avec l'outillage le plus perfectionné, — ainsi fonds, couvercles et cercles pour boîtes à fromage
et moules à main pour conditionner les boîtes. LE TOUT A PRIX MODERES.

Demandez mon Catalogue illustré et ma Liste des Prix avant d'acheter ailleurs

N. F. BEDARD.

Belle-Érue, de Poste 63 30, 32 & 34 rue des Enfants Trouvés, Montréal
Téléphone Bell 2461

The Wilkinson Plough Co. Ltd

LIGNE COMPLETE DE

CHARRUES ! 22 VARIETES Différentes.

Ligne complète de CHARRUES (Manitoba) : Ordinaires,
à Roues, à plusieurs sillons.

HERSES A DISQUE les plus améliorées. HERSES SANS ROUES.
PELLES A CHEVAL avec roues. PELLES A CHEVAL sans roues
BROUETTES de toutes sortes et de toutes grandeurs.

Les charrues Wilkinson l'emportent sur toutes les autres

Matériel de première classe, Perfection de main-d'œuvre ;
ELLES SONT LEGERES DE TRAIT et faciles à manier.
De construction solide, elles durent deux fois plus que les autres.

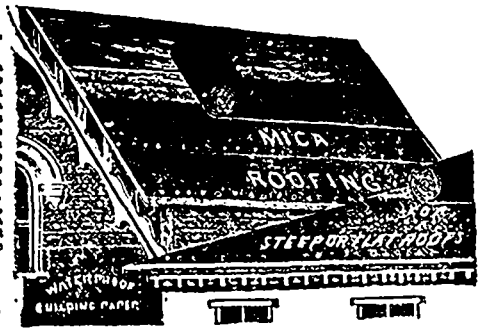
Beaucoup d'imitations Mais pas d'égales !

Faites bien attention notre nom et notre adresse sont sur chaque pointe de charrue et sur
le soc. Demandez notre catalogue.

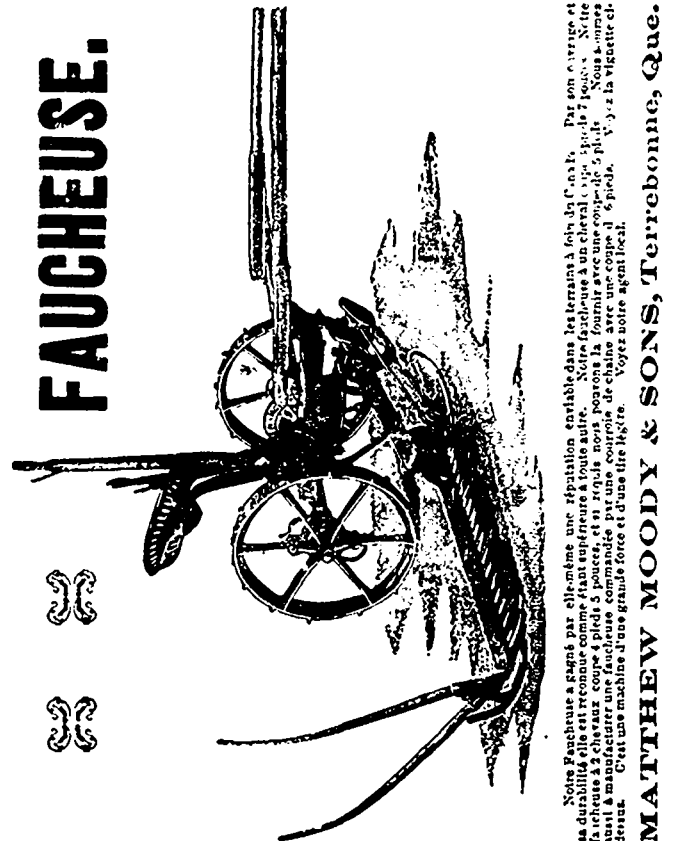
The Wilkinson Plough Co., Ltd., Toronto, Ont.

LA Couverture en mica.

Servez-vous de la couverture Mica pour vos habitations, 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 ou en
ferblans sont d'une durée par son
usage. Supplétez rapidement le
bardeau. Vendue en rouleau de
40 pieds de long sur 34 pouces de
large. 12.50 par pied, les clous,
donnés aux entrepreneurs légers,
durables et à l'usage, adaptés à
toutes sortes de toitures, surtout
celles à toits plats, et peut être
posée par l'importe qui.
HAMILTON MICA ROOFING COY.
Office:—113 BEBECCA STREET,
Hamilton, Ont.



FAUCHEUSE.



Notre Faucheuse a gagné par elle-même une réputation enviable dans les terrains à foins du Canada. Par son ouvrage et
sa durabilité elle est reconnue comme étant supérieure à toute autre. Nous fabriquons à un cheval (ou à deux) toutes les machines
de coupe de foins, et nous sommes en mesure de vous en fournir une telle que vous désirez. Nous sommes aussi
aussi à manifester une faucheuse commandée par une courroie de chaîne avec un coupe à 6 pieds. Voyez la vignette et
demandez. C'est une machine à une grande force et d'une tige légère. Voyez notre agent local.

MATTHEW MOODY & SONS, Terrebonne, Qué.

The FARMERS' BINDER TWINE CO. Ltd., Brantford.

Votre loyauté et patronage conservera cette entreprise co-opérative en existence pour conser-
rence à venir.
Jouez vous à vos voisins, donnez votre ordre, quand même ce ne serait qu'une tonne.
Demandez nos formes imprimées.
Ne remettez pas à plus tard, un retard dans la distribution à bonne heure de notre ficelle à
lier, peut mettre en danger cet : votre propre institution.

Red Star No 1.

Red Star No 1.

Blue Star No 2

Nous vous demandons de vous arrêter et de considérer l'importance de nous être loyaux,
comme manufacturiers de ficelle. Faites application tout de suite pour une agence, nous vous
alloquerons une bonne commission pour la vente. Nous vous pourvoirons pour la récolte
prochaine de la meilleure Ficelle à Lier qui ait jamais été vendue en Canada, à une bonne
marge au-dessus du prix.

Hon. Ths. Ballantyne, W. S. Campbell, Joseph Stratford,
Président. Vice-Président. Gérant-Général.

Blue Star No 2