

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. 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 scanning are checked below.

L'Institut a numérisé 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 numérisation sont indiqués ci-dessous.

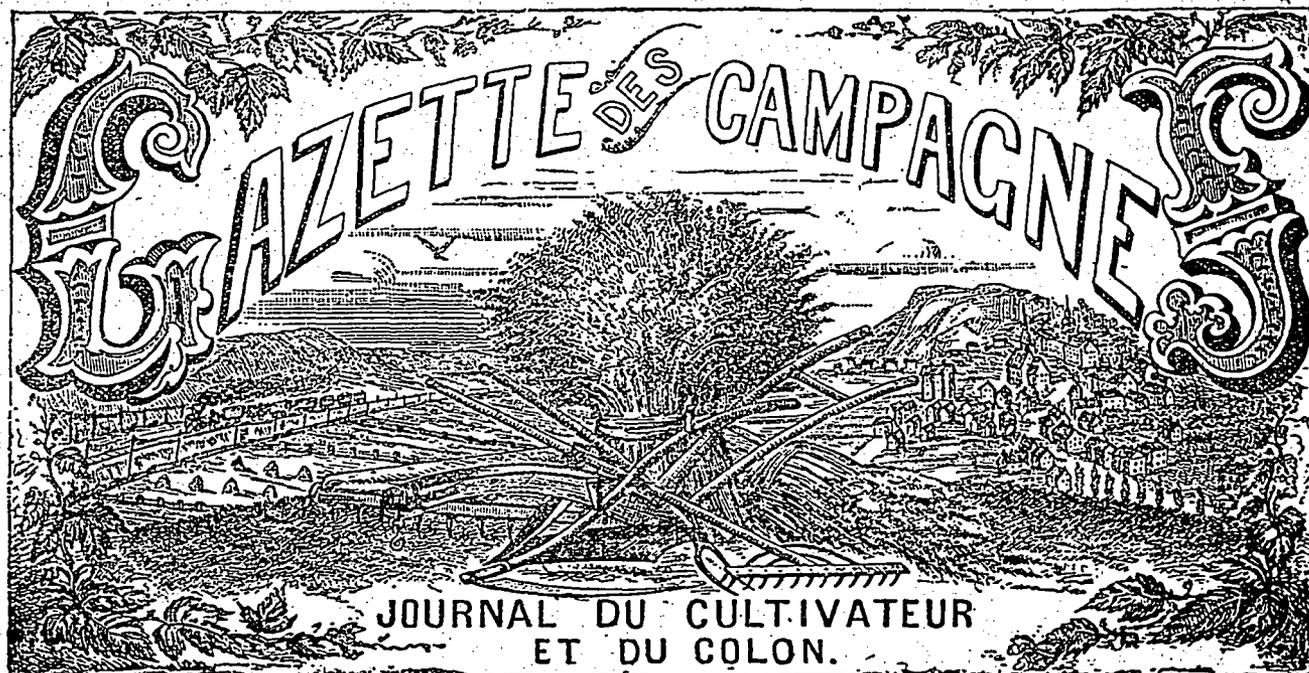
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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
- Only edition available /
Seule édition disponible
- 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.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- 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
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / 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 numérisées.



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité

Rédacteur : FIRMIN H. PROULX — Gérant : HECTOR A. PROULX.

SOMMAIRE

Revue de la semaine :—La session provinciale.—Les écoles du soir.

Causerie agricole :—Préparation de la nourriture des animaux.

Sujets divers :—Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec.—Sujets de conférences.—Réductions de passage sur les chemins de fer.—Un sujet important.—Soins à donner au verger avant les fortes gelées de l'automne.—Quantité approximative de farines et de pain obtenus au minot de différents grains.—Le verger.

Choses et autres :—Le Conseil d'Agriculture.—Un mode d'expédition.—L'exportation des pommes canadiennes.—Un précieux souvenir.—L'élevage du bétail au Lac Saint-Jean.

Recettes :—Moyen prompt de préparer les peaux de mouton sans enlever la laine.—Moyen d'empêcher les faux, fausilles, etc., de rouiller.

A NOS ABONNÉS RETARDATAIRES.—Malheureusement nous n'avons pas à nous féliciter de l'empressement que nos abonnés retardataires apportent au paiement de ce qu'ils nous doivent, puisque dans l'espace de quinze jours nous n'avons reçu que \$4. Nous espérons que le mois de Novembre nous sera plus avantageux puisque dans ce mois les cultivateurs s'empressent d'acquitter leurs dettes.—De grâce, que l'on fasse la part de ce qui est dû à la *Gazette des Campagnes* !

REVUE DE LA SEMAINE

La session provinciale.—La première session de la septième législature de la province de Québec s'est ouverte le 4 novembre, par l'élection du président de la chambre d'assemblée. L'honorable M. Marchand a été élu à l'unanimité à ce poste qu'il a déjà occupé durant le dernier parlement. M. Marchand est un des vétérans de

notre chambre provinciale, il y a déjà vingt-trois ans qu'il représente le comté de St-Jean, à la législature de Québec.

Le 5, Son Honneur le lieutenant-gouverneur Angers s'est rendu à la salle du Conseil législatif, accompagné de son escorte ordinaire en pareille circonstance, a mandé auprès de lui les membres de l'Assemblée législative et leur a lu le discours du trône que nous reproduisons ; il donne le programme du ministère pour la présente session. Nous laissons à nos lecteurs le soin de le commenter chacun à sa manière.

Honorables Messieurs du Conseil législatif ;

Messieurs de l'Assemblée législative.

En ouvrant officiellement, au nom de Sa Majesté, la première session de la septième législature de cette province, je crois devoir vous offrir à tous la plus cordiale bienvenue, et vous féliciter, en même temps de l'ordre remarquable qui n'a cessé de régner pendant les dernières élections générales. J'aime à croire que les discussions et les luttes que ces élections ont provoquées n'ont laissé de mauvais souvenirs dans le cœur d'aucun d'entre vous, et que vous êtes tous bien disposés à remplir vos devoirs officiels consciencieusement et patriotiquement.

Des propositions, d'une nature confidentielle, ont été faites pour la conversion de la dette, autorisée par la loi de 1888 ; mais mon gouvernement a cru prudent de ne rien décider finalement avant de faire amender cette loi, qui paraît incomplète sous certains rapports. Je me

flatte de l'espoir que les changements qui vous seront proposés, à cet égard, rencontreront votre approbation.

L'emprunt autorisé en 1867 n'a pas suffi à rencontrer toutes les obligations de la dette flottante d'alors et les nouveaux subsides de chemins de fer votés en 1838 : de sorte que vous serez priés d'autoriser l'émission de nouvelles débetures, tant pour faire honneur à ces anciens engagements et rembourser les avances faites, relativement : à l'affaire des biens des Jésuites ; aux anciens subsides de chemins de fer ; à la construction des ponts en fer ; à celle de certain travaux de colonisation ; que pour payer : les montants légitimement dus sur les réclamations en rapport avec la construction du palais législatif et du palais de justice, à Québec ; les sommes nécessaires aux travaux déjà autorisés, de la construction d'une prison et de l'agrandissement du palais de justice à Montréal ; à la construction des voûtes à l'épreuve du feu, et aux grosses réparations devenues urgentes dans les palais de justice des districts ruraux ; à la construction, aussi déjà autorisée, de deux nouveaux palais de justice et de prisons, dans les comtés d'Ottawa et de Pontiac ; à la construction ou l'achat d'un ou de plusieurs asiles d'aliénés, en temps utile pour l'expiration des contrats actuels d'affermage ; aux nouveaux subsides de chemins de fer qui vous seront demandés, et qui sont indispensables au couronnement de la politique sanctionnée par les législatures précédentes ; au maintien des écoles gratuites du soir, créées pour l'instruction des cultivateurs et des ouvriers ; à l'augmentation des subventions des écoles élémentaires, dans le but d'assurer un salaire plus élevé aux instituteurs et une assiduité plus satisfaisante de la part des élèves ; aux grosses réparations qui se font actuellement à Montréal, aux écoles normales Jacques Cartier et McGill ; à la construction, devenu nécessaire, de l'école normale Laval à Québec ; aux engagements pris à la dernière session, relativement à la construction d'un pont, reliant les deux rives du St-Laurent à ou près de Québec ; à l'empierrement des chemins dans les campagnes ; à l'abolition des péages sur les ponts et les barrières ; à l'établissement d'une école centrale d'agriculture, répondant aux besoins actuels ; et, enfin, à plusieurs autres dépenses, imposées par les circonstances et imputables au capital.

Si la nécessité d'un emprunt est regrettable, il est consolant, toutefois, de pouvoir constater qu'il est requis, en grande partie, pour des travaux publics qui augmentent la valeur des propriétés en cette province, en même temps que la prospérité générale, et constituent des placements permanents propres à développer les ressources et la richesse nationales.

Cet emprunt, que vous serez appelés à autoriser, pour tous ces objets d'importance majeure, augmentera le service des intérêts annuels. Mon gouvernement vous demandera d'augmenter les revenus ordinaires pour faire face à cette dépense additionnelle, en élevant le coût des licences pour la vente des liqueurs enivrantes, en prélevant un droit spécial sur l'exploitation de nos mines et en assumant d'autres nouveaux revenus nécessaires à

maintenir l'équilibre entre les recettes et les dépenses ordinaires.

J'ai le plaisir de vous annoncer que la loi relative au mérite agricole a été exécutée d'une manière satisfaisante et produit déjà d'excellents résultats, en encourageant les cultivateurs à adopter les meilleures méthodes modernes ; et que les lots accordés par la loi, aux pères ou mères de douze enfants vivants, seront bientôt distribués aux nombreux intéressés.

J'ai aussi le plaisir de vous informer que les membres du comité protestant du Conseil de l'Instruction publique ont accepté la somme votée par la législature, en faveur de la minorité de cette province, comme compensation en rapport avec le règlement de la question des biens des Jésuites ; et j'ai raison de croire que cette acceptation de la part des représentants autorisés de la minorité, en cette province, aura pour effet de faire cesser toute agitation à ce sujet.

Des explorations, faites avec soin, par des ingénieurs compétents, ont prouvé que la construction d'un pont, reliant les deux rives du fleuve à ou près de Québec, était non seulement possible, mais même désirable ; et il est à espérer que la capitale de la province ne sera point privée de l'avantage de cette construction par le défaut de concours, ou de la corporation de la cité de Québec, ou du gouvernement fédéral, conformément au statut de la dernière session, 53 Victoria, chapitre 111.

De nombreuses et importantes expositions agricoles ont eu lieu, cet automne, dans plusieurs endroits de la province, et ont donné les meilleurs résultats : vous serez appelés à voter un crédit spécial pour encourager davantage ces expositions et créer, par là, au sein de nos populations agricoles, une émulation salutaire.

L'application de la loi de la dernière session, relative à l'augmentation du salaire des magistrats de district, a été, suivant les déclarations de mes aviseurs, limitée aux deux magistrats du district de la cité de Montréal. Mais plusieurs des salaires actuels des magistrats de district étant insuffisants, vous êtes appelés à faire connaître votre opinion à cet égard, et à dire si plusieurs de ces salaires ne devraient pas être augmentés dans les circonstances.

La loi de la dernière session (53 Victoria, chapitre 41) autorisant à faire, avec toute communauté religieuse de femmes ou d'hommes, ou toute autre institution, ou toute personne, des arrangements pour la garde, la nourriture, l'entretien et le traitement des idiots, pourvu que le coût de chaque patient n'excède pas cinquante piastres par année, commence à recevoir son application et produira, je l'espère, d'excellents résultats, tant pour ces pauvres malheureux que pour les finances de la province ; et l'institution de Montréal, dite " L'Hôpital protestant des aliénés," incorporée par l'acte de cette province 44 45 Victoria, chapitre 53, ayant obtenu le certificat voulu par la loi et offert de recevoir les aliénés auxquels elle s'intéresse particulièrement, des résolutions vous seront soumises pour autoriser un arrangement à cet effet ; à la condition expresse, toutefois, que l'Etat prenne et con-

serve le contrôle absolu du service médical, condition qui devra être imposée, sans exception, dans tous les contrats qui pourraient être faits, dans l'avenir, à cet égard.

Messieurs de l'Assemblée législative.

Les comptes publics, ainsi que le budget supplémentaire pour l'année courante et le budget ordinaire pour l'année prochaine, vous seront soumis sans retard.

Honorables Messieurs du Conseil législatif ;

Messieurs de l'Assemblée législative.

Quelques autres projets de loi, aussi d'un intérêt général, vous seront proposés, surtout sur les matières suivantes : la Cour du Banc de la Reine, siégeant en appel ; l'Instruction publique ; les lots accordés aux pères ou mères de douze enfants vivants ; l'inspection des manufactures et la protection des ouvriers en certains cas.

Je fais des vœux pour que vous donniez à tous ces sujets importants la considération qu'ils méritent, et que vos délibérations soient conduites avec calme, inspirées par le patriotisme et productives de bons résultats pour la province.

Les membres de l'Assemblée législative retournent ensuite dans leur salle où les motions formelles d'usage sont proposées et adoptées.

M. Desmarais, député de Saint-Hyacinthe, a proposé l'adresse en réponse au discours du trône, secondé par M. Fitzpatrick, député du comté de Québec.

M. Blanchot, chef de l'opposition a ensuite fait ses remarques, auxquelles M. Merrier a répondu.

M. L. P. Pelletier, député de Dorchester, s'est ensuite levé pour dire que, sur la question des asiles, il ne partageait pas les vues du ministère. Il s'en est suivi un débat assez acrimonieux entre lui et le premier-ministre.

Les écoles du soir. — Après l'ouverture des Chambres, l'événement le plus saillant de la semaine a été l'ouverture des Ecoles du soir. Cette cérémonie a eu lieu à l'Académie de musique, jeudi le 6 novembre. Son Eminence le cardinal Taschereau, MM. Mercier, Charles Langelier, Ouimet y ont prononcé des discours éloquentes.

Notre Saint-Père le Pape a béni l'œuvre des écoles du soir.

CAUSERIE AGRICOLE

Préparation de la nourriture des animaux.

Les aliments dont doivent se nourrir les animaux leur sont ordinairement donnés tels qu'on les a récoltés. Cependant il y aurait profit à faire subir à ces aliments certaines préparations dans le but de les rendre plus appétissants, plus digestibles et d'une administration plus économique et plus facile.

Les substances qui ne sont engraugées qu'après dissiccation tels que les foins et les pailles, sont durs, racornis et échappent en grande partie aux forces de la digestion ; les grains sont dans le même cas. Cette circonstance contribue pour une large part à leur faire accorder une valeur nutritive inférieure à celle qu'elles ont naturellement. Pour obvier à cet inconvénient, à la déperdition des principes nutritifs, on égruge ou on moule grossièrement les grains. On en agit ainsi surtout pour les pois, les vesces et les fèves. Pour les graines de céréales, c'est-à-dire l'orge, l'avoine et le seigle, ainsi que les fourrages secs, pailles ou foin, il suffit de les ramollir, en les faisant tremper dans l'eau chaude ou en les soumettant à un jet de vapeur.

Les racines sont des fourrages humides, très précieux pour tous les animaux de la ferme pendant l'hiver. Les cultures pauvres en sont privées, tandis que les cultures avancées en retirent des avantages immenses, particulièrement pour les bêtes à cornes. Les racines ne peuvent constituer la ration complète ; mais en mélange avec les fourrages secs leur valeur est incontestable. Il est toujours avantageux d'unir un aliment sec à un aliment aqueux, humide dont le jus tend à s'échapper.

Pour que ces mélanges puissent s'effectuer avec rapidité, il faut que les fourrages aqueux, racines ou tubercules soient divisés, coupés, et que les fourrages secs, foins ou pailles, soient hachés.

Mais il n'y a pas que les bêtes à cornes qui se trouvent bien de l'emploi des racines dans l'alimentation, les porcs et les moutons en profitent aussi admirablement. Des expériences longtemps continuées par d'habiles agriculteurs ne laissent plus de doute sur l'efficacité des racines dans la nourriture des chevaux, pourvu que la proportion de ces racines ne soit pas trop considérable, par exemple ne dépasse pas un quart de l'alimentation totale.

La pratique la plus générale pour les betteraves, les navets et les carottes consiste à les donner crus. Quant aux patates, on les donne le plus ordinairement cuites. Cependant les ruminants, bêtes à cornes et montons, les consomment à l'état cru sans inconvénient. Pour les porcs et les chevaux, il devient plus nécessaire de leur donner cuites.

La manière la plus convenable d'opérer la cuisson des racines est à la vapeur. Il n'est pas nécessaire que l'opération soit faite au point qu'elle doit atteindre pour l'alimentation de l'homme ; lors même que les racines cuites sont encore fermes, les animaux les mangent et les digèrent avec facilité.

Après la cuisson les racines sont écrasées entre deux cylindres ou simplement au pilon et mélangées avec les farines de grain délayées dans l'eau pour les porcs ou avec du foin ou de la paille hachée pour les bêtes à cornes, les moutons et les chevaux.

Quelques éleveurs ont aussi adopté la méthode de faire cuire les aliments au four. Soumise à ce genre de cuisson, les racines doivent être plus nourrissantes à poids égaux, car elles ont perdu beaucoup d'eau et leurs principes nutritifs sont plus concentrés. Nous ne doutons

nullement que ce mode ne doive convenir admirablement aux bestiaux à l'engrais et à tous ceux qui demandent une nourriture riche sous un petit volume.

Parmi les différentes préparations que l'on peut faire subir aux aliments du bétail, il faudra toujours choisir celles qui favorisent le plus le genre de production que doit donner le bétail nourri. L'animal de travail a besoin d'une nourriture qui entretienne sa vigueur. Il se trouverait donc fort mal nourri si on lui donnait les aliments les plus favorables à l'engraissement des animaux. Il en est de même de la nourriture des animaux en élève qui ne peut être la même que celle des adultes. Dans ces derniers cas, la nature des aliments et leur préparation doivent être et sont différentes.

Le pesage des animaux peut seul déterminer l'influence favorable ou défavorable de l'alimentation à laquelle ils sont soumis. Les bêtes adultes dont la production est régulière et durable, tels que les chevaux de trait, les vaches laitières, doivent recevoir une nourriture telle que leur poids reste constamment le même. Si l'alimentation est insuffisante, l'animal perdra de la graisse, diminuera en vigueur et en vivacité, le cheval de travail sera moins résistant et la vache rendra moins de lait.

Une même quantité d'aliments qui, sans préparation, sera déclarée insuffisante pour le genre de production que l'on veut obtenir, peut devenir tout à fait suffisante si on la prépare convenablement.

Diverses expériences ont été entreprises dans le but de connaître l'augmentation de faculté nutritive qu'obtiennent les aliments après avoir subi certaines préparations. Un agriculteur du nom de H. Raley, après de longs essais, a obtenu les résultats suivants :

100 livres de foin haché nourrissent autant que 170 à 180 livres d'avoine entière, pourvu qu'on ajoute à l'avoine brisée une quantité suffisante d'autre fourrage, paille ou foin hachés, qui force le cheval à mâcher. Un grain d'avoine qui traverse entier le corps du cheval ne le nourrit pas plus que ne ferait un morceau de bois du même volume.

100 livres de foin haché nourrissent autant que 130 à 140 livres de foin non haché. Ici encore à la condition qu'on y ajoutera une quantité suffisante de paille hachée.

100 livres de pois, vesces, féveroles, moulus en farine, nourrissent autant que 300 livres des mêmes légumineuses consommées entières et même quand on les aurait fait tremper entières.

100 livres des mêmes céréales moulus grossièrement nourrissent autant que 130 à 160 livres de grains entiers.

100 livres de seigle concassé remplacent avantageusement 200 livres d'avoine.

100 livres de féveroles, pois, vesces ou blé-d'inde concassés et trempés remplacent 300 livres d'avoine, et cuits remplacent 400 livres d'avoine.

Le trempage des fourrages augmente aussi leur valeur nutritive. Mais dans cette opération il faut une grande propreté pour ne rien laisser surir ni moisir.

Il est également nécessaire que la ration contienne une proportion suffisante de fourrage dur pour obliger les

animaux à mâcher. Enfin ceux-ci n'ont pas besoin d'autant d'eau.

100 livres de paille hachée et trempée nourrissent autant que 112 livres de paille hachée et non trempée.

100 livres de grains trempés nourrissent autant que 125 livres de grains non trempés.

100 livres de légumineuses trempées nourrissent autant que 130 à 150 livres de légumineuses non trempées.

Le même expérimentateur a aussi recueilli des résultats surprenants sur la cuisson des aliments, racines, fourrages et grains.

100 livres de patates cuites nourrissent autant que 160 à 180 livres de patates crues, pourvu qu'on ajoute aux patates cuites une quantité suffisante de paille hachée.

100 livres de foin cuit à la vapeur nourrissent autant que 170 livres de foin non cuit.

100 livres d'avoine cuite nourrissent autant que 300 livres d'avoine non cuite.

Une épaisse bouillie faite avec des grains moulus et à laquelle on ajoute de la paille hachée, nourrit autant que le double de grain et de fourrage entier. On peut aussi ménager plus que la moitié du grain.

Il existe un autre mode de préparation au moyen de laquelle on arrive aux mêmes résultats que par le trempage et la cuisson. C'est la fermentation ; elle est moins commune que les précédentes, mais elle se généralise rapidement et bientôt peut-être on l'emploiera de préférence à tout autre. Elle a l'avantage d'économiser le combustible. Le seul inconvénient qu'on lui connaisse c'est de demander des soins plus minutieux.

La fermentation ne s'opère dans la masse des substances alimentaires mélangées ensemble que sous l'influence d'une certaine température. Si cette température est très élevée, la fermentation se fera rapidement ; mais si elle baisse, la marche de l'opération sera très lente et même elle pourrait s'arrêter complètement. On doit donc éviter ces abaissements de température ; par conséquent le local où s'opère la fermentation doit être suffisamment réchauffé, autrement on ne pourrait s'attendre à ce que les animaux eussent tous les jours et régulièrement leur nourriture préparée. Pour hâter la fermentation dans les temps froids on a aussi l'habitude d'arroser les aliments mélangés avec de l'eau à la température de 170 degrés Fahrenheit ; par ce moyen, la fermentation s'opère en 36 ou 60 heures, suivant la saison.

Les hommes qui suivent la pratique de la fermentation, prétendent que 150 livres de fourrage ainsi préparé nourrissent autant que 200 livres de fourrage à l'état naturel.

Les chiffres que nous avons reproduits plus haut ont été obtenus dans des expériences sur les chevaux. Les autres animaux de la ferme n'auraient peut-être pas obtenu une égale influence ; mais il est incontestable que toute préparation des aliments augmente leur valeur alimentaire. Il ne reste plus alors qu'à calculer si les dépenses de manipulation sont couvertes par l'élevation de la faculté nutritive.

La production de la viande et du travail est considéra-

blement augmentée par l'emploi des aliments fermentés. Mais celle du lait s'en trouve très mal.

Un agriculteur du nom de Crusins fit un essai sur 40 vaches aussi semblables que possible, 20 reçurent des aliments fermentés et les 20 autres n'eurent dans le même temps qu'une nourriture composée de mêmes fourrages, mais non fermentés. Le premier lot ne produisit que 1700 pots de lait, tandis que le second donna 2100 pots. Le même résultat a été obtenu à plusieurs reprises dans des circonstances analogues.

M. Decrombecque expérimenta sur des chevaux; il les nourrissait avec des aliments fermentés et composés de foin, de paille, d'avoine concassé, de farine de graine de lin. Ils s'en trouvèrent très bien. Il a même acquis la certitude que ces aliments privés d'avoine, remédient pour un temps plus ou moins à la pousse des chevaux; des faits nombreux lui ont prouvé.

M. Nivière a fait sur des bœufs à l'engrais des expériences concluantes. Tous les ans, il fait fermenter les aliments qui doivent nourrir ces animaux. La même nourriture produit, lorsqu'elle est donnée à l'état naturel, 2 livres de poids vivant, et donnée après fermentation 6½ livres. Au commencement de l'engraissement un mélange de 36 livres de paille et d'une demi-livre de pain de lin a fourni un accroissement moyen par jour de 2 livres du poids vivant par tête. D'après ses comptes, les frais de manipulation, y compris les soins donnés aux animaux ne s'élèvent qu'à un centin par jour et par tête.

M. Vannier nourrit ses jeunes animaux avec des aliments fermentés. Il possède 15 génisses de divers âges. Elles se maintiennent dans un état de santé florissant et sont surtout remarquables par le luisant de leur poil.

Enfin, dans quelques contrées, on fait des soupes dans lesquelles entrent du son, de l'avoine moulue, des patates, des navets cuits et écrasés, de la farine d'orge ou de seigle. Le tout est salé et distribué, tantôt froid, tantôt chaud, tantôt épais, tantôt clair. On trouve ces bouettes excellentes et dans les grandes fermes, on construit des fournaux exprès pour ces préparations.

Bientôt nous ferons connaître les manières d'opérer les plus économiques dans les différentes préparations des aliments.

Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec

La convention annuelle de notre Société aura lieu mercredi et jeudi, les 26 et 27 novembre courant, à Sorel; les séances se tiendront probablement à l'Hôtel-de-Ville, et la première séance commencera à dix heures du matin, mercredi le 26.

Voici les noms des conférenciers inscrits à l'heure qu'il est :

Le professeur Robertson, commissaire fédéral de l'industrie laitière, et son assistant M. J. C. Chapais; le Rév. M. C. P. Choquette, du laboratoire agricole provincial; M. E. A. Barnard, secrétaire du Conseil d'Agricul-

ture, M. D. M. McPherson, de Lancaster; M. A. R. Jenner Fust, rédacteur anglais du *Journal d'Agriculture*, M. I. J. A. Marsan, du collège d'Agriculture de l'Assomption, l'hon. M. Beaubien, du "Haras National," M. le Dr Couture, de Québec; MM. J. A. Chicoine, W. Wigglesworth et Elizée Noël, de Sherbrooke; MM. P. E. MacCarthy et A. Delliour, deux experts européens en industrie laitière; M. A. Casavant, de St-Dominique, M. Téléphore Bran, de la Sucrerie de Betterave de Berthior; M. Séraphin Guévremont, de Sorel; M. Aimée Lord, de l'École de buannerie de l'Assomption; MM. les inspecteurs Côté, Painchand et MacDonald.

SUJETS DE CONFÉRENCES :

Le Commissariat fédéral de l'industrie laitière.—Notes de voyage dans les provinces.—Notes sur le rapport du laboratoire agricole provincial.—Ensilage et nourriture d'hiver pour le bétail.—Fabrication du fromage.—Nourriture en vert du bétail laitier—Engrais artificiels.—Notes sur l'avenir des beurrieres.—Les associations agricoles.—Derniers progrès de l'industrie beurrière; moyens pris en Belgique pour les vulgariser.—Améliorations nécessaires dans notre industrie laitière.—Le porc et l'industrie laitière.—La vache Canadienne.—Culture de la Betterave.—Culture sarclée.—Traitement de la crème après l'écrémage; notes sur le barattage.—Rapports des inspecteurs de beurrieres et fromageries.—Syndicats de fromageries et de beurrieres.

Ce programme remplira amplement les deux jours de séances. Tous sont cordialement invités à assister aux séances, quand même ils n'auraient pas l'intention de se faire inscrire comme membres.

Les cultivateurs qui ont des silos, sont priés d'envoyer par Express un échantillon de leur ensilage, (dans une boîte à fromage) à l'adresse du secrétaire à Sorel. Les frais d'Express seront payés par la société, à Sorel. De même, ceux qui désirent exhiber des échantillons de beurre et de fromage pourront les adresser au secrétaire, à Sorel, où les frais de l'Express seront payés par la société.

RÉDUCTIONS DE PASSAGE SUR LES CHEMINS DE FER

Il y aura comme à l'ordinaire des réductions de prix de passage sur les chemins de fer; les certificats nécessaires pour obtenir ces réductions seront expédiés de suite à ceux qui les demanderont. Envoyez pour cela une carte poste au secrétaire, en disant par quelle ligne de chemin de fer vous aurez à passer et en donnant votre adresse exactement.

Que l'on remarque bien ceci : A l'exception de l'Intercolonial et du chemin du lac Saint-Jean, il faut vous servir des certificats en venant; sinon vous n'aurez pas de réduction.

Ces réductions sont :

Sur l'Intercolonial, moitié prix.

Sur le chemin du lac Saint-Jean, moitié prix.

Sur le Québec Central, moitié prix.

Sur le Pacifique et sur le Grand-Tronc, plein prix de première classe en venant, et tiers du prix seulement pour retourner.

Tous ceux qui, à une époque quelconque, ont fait partie de la Société, et tous ceux qui veulent assister à cette convention et se faire inscrire comme membres, obtiendront sur demande spéciale au secrétaire, les certificats qui viennent d'être mentionnés.

Les membres des Cercles Agricoles pourront aussi obtenir ces certificats en s'adressant au soussigné par l'entremise de leur curé ou de leur président.

Il faut avoir ces certificats avant de partir pour obtenir la réduction. Demandez-les de suite pour être sûr de les avoir à temps.

Tous ceux qui enverront immédiatement au secrétaire leur souscription pour 1891, \$1, recevront à temps ces certificats de chemins de fer; l'envoi de la souscription comptera pour une demande de certificat.

Ne manquez pas de venir à la convention et d'y inviter vos amis, ceux surtout qui ont quelque intérêt dans des fabriques de beurre et de fromage ou dans quelque autre branche de l'industrie laitière.

Nous vous serions obligés de faire annoncer cette réunion à la porte de votre église tous les dimanches d'ici à la convention.

Inutile de répéter que le public intéressé est invité à assister à nos séances dont l'entrée est gratuite. Nous voulons, avant tout, que l'œuvre de la Société profite au plus grand nombre possible.

UN SUJET IMPORTANT

A nos membres anciens et nouveaux, nous avons distribué ce printemps un programme établissant les conditions dans lesquelles des Syndicats de fromageries ou de beurceries pouvaient se constituer. Nous attirons de nouveau l'attention sur ce programme. La Société cherche à faire bien apprécier l'importance majeure qu'il y a de travailler avec un peu plus d'entente à l'amélioration de la fabrication. Former un syndicat, c'est, en deux mots, s'entendre entre propriétaires de fabriques d'un même district ou d'une même région (mais au nombre de pas plus de 25 à 30) 1. pour s'engager un fabricant de première classe qui aura la surveillance de la fabrication et de l'épreuve du lait et qui pour cela aura, constamment pendant tout l'été, à faire la visite de ses fabriques; 2. pour supporter en commun les frais de cette surveillance et de cet enseignement. Le gouvernement local pour l'année écoulée, avait promis de contribuer, moitié pour moitié, aux frais d'enseignement des syndicats; il n'y a aucune raison de supposer que cette contribution ne sera pas continuée à l'avenir.

La Société de son côté prendra des mesures pour préparer les inspecteurs que les syndicats engageront, à remplir efficacement leurs fonctions. Dans le cours de l'hiver, si rien ne dérange les projets actuels, la société fera donner un cours d'industrie laitière à ces inspecteurs.

Tout le projet sera développé à la convention; les régions qui ont déjà décidé de s'organiser voudront bien envoyer des délégués à la convention, afin d'offrir toutes les suggestions convenables à la mise en marche de cette importante amélioration.

Les bons fabricants sont priés de se préparer en vue de remplir ces postes d'inspecteurs.

La Société aura besoin d'un inspecteur général pour la saison prochaine. Ceux qui ont les qualités nécessaires pour remplir ce poste, sont priés d'envoyer leurs offres de service au secrétaire. Ces offres seront soumises au bureau de direction à la Convention de Sorel, pour décision dans le cours de l'hiver. Salaire, \$350 et pension en voyage.

Nos membres pourront obtenir du Secrétaire des formules de rapports de fabriques.

Cette formule est celle adoptée à la convention de l'Assomption sur la proposition de M. J. C. Chapais, pour empêcher que des rapports faux ou intentionnellement incomplets ne soient publiés.

Tous les rapports que l'on voudra bien nous expédier sur cette formule seront reçus avec plaisir, parce qu'ils pourront servir à la statistique des fabriques; ils seront publiés dans nos rapports si on en exprime le désir.

Venez sans faute à Sorel et demandez à vos amis d'y venir, Mercredi et Jeudi, les 26 et 27 novembre courant.

Par ordre,

J. DE L. TACHÉ,

Boîte 1023, Québec.

Secrétaire S. I. L.

Soins à donner au verger avant les fortes gelées de l'automne

A cette époque enlevez, autour de chaque arbre et à une distance de cinq à six pouces du tronc, une certaine quantité de terre à la profondeur de huit à dix pouces. Après avoir placé cette terre en tas, vous la brûlerez au moyen de broussailles: c'est un moyen efficace pour la destruction des insectes qui s'attaquent aux arbres fruitiers. Avant de remettre cette terre autour des arbres, ajoutez-y des cendres ou de la chaux, et vous donnerez plus de vigueur à vos arbres fruitiers.

Quantité approximative de farine et de pain obtenus au minot de différents grains

Si le blé pèse 60 livres au minot, il produira 48 livres de farine ou 64 livres de pain; le seigle pesant 54 livres au minot, produira 42 livres de farine ou 56 livres de pain; l'orge pesant 48 livres au minot, produira 37½ livres de farine ou 50 livres de pain; l'avoine pesant 40 livres au minot, produira 22½ livres de farine ou 30 livres de pain.

Si le blé n'a pas atteint sa complète maturité il produira davantage de farine et obtiendra un meilleur prix sur les marchés. Au contraire le blé que l'on destine à la semence doit avoir atteint sa complète maturité.

Le verger

Grand nombre d'arboriculteurs suggèrent la formation de haies composées d'arbres d'essence résineuses pour la protection des arbres fruitiers; aussi de planter des sapins à plusieurs endroits dans le verger. Par ce moyen les arbres fruitiers sont moins sujets à être brisés par le vent, et en hiver par la neige. L'odeur résineuse que ces arbres répandent, disent-ils, contribue à éloigner du verger plusieurs espèces d'insectes qui d'ordinaire s'attaquent aux arbres fruitiers.

Chosés et autres

Le Conseil d'Agriculture.—Le conseil d'Agriculture a siégé la semaine dernière sous la présidence l'hon. M. Joly de Lotbinière.

On a procédé tout d'abord aux élections.

L'honorable M. Joly a été réélu président à l'unanimité et M. Pilon vice-président. Le comité proposé à la surveillance des écoles d'agriculture se compose de l'honorable M. Onimet, de MM. Pilon, Farte, Blackwood et Ness; comité des concours régionaux: l'honorable M. Joly de Lotbinière, MM. E. Casgrain, Pilon, Blackwood et Ness; juges de concours de mérite agricole: MM. Blackwood, E. Casgrain, Ness et Pilon.

Après les élections, la discussion s'est engagée sur l'organisation des sociétés d'agriculture.

L'on a admis que l'organisation actuelle était défectueuse et que les abus auxquels cet état de choses donne lieu exige une législation plus explicite qui assurera le bon emploi des deniers votés pour l'agriculture et donnera à toutes les sociétés d'agriculture un système uniforme de comptabilité.

Un mode d'expédition.—L'agent canadien de Liverpool, M. Dyke, recommande assez fortement l'envoi en Europe du beurre en boîtes de fer blanc. Ce mode d'expédition inauguré par la Suède qui se pose déjà en rivale du Danemark, est bien vu de l'autre côté. Pourquoi ne l'adopterions-nous pas?

Un autre agent du gouvernement canadien, celui de Bristol, conseille aux maisons canadiennes d'ouvrir des succursales de leur commerce en Angleterre ou bien d'y avoir des agents qui annonceraient et vendraient exclusivement des produits canadiens tels que le beurre, le fromage, le bœuf, la farine, le bœuf, le mouton, les fruits, etc.

Cette innovation, assure le même agent, en supposant qu'elle fut opérée avec soin et prudence, serait extrêmement avantageuse à ces maisons et au Canada en général.

L'exportation des pommes canadiennes.—L'exportation des pommes canadiennes sur le marché de Liverpool a éprouvée une diminution depuis quelque temps. Au 11 oct. il n'en avait été reçu en Angleterre que 38,706 barils, contre 71,224 barils pendant la période correspondante de l'an dernier. Les prix réalisés sur le premier envoi du Canada cette saison varient de 25 à 30 cents par cent, ce qui est mieux que les premières ventes de l'an dernier, c'est pourquoi les exportateurs feront bons profits.

Un précieux souvenir.—M. le duc d'Orléans, lors de son récent voyage au Canada, a fait savoir, de la part du général de Charette que le Pape a décidé d'accorder à chacun des Souverains Canadiens une médaille *Bene Merenti*.

Voilà certes, un précieux souvenir que nos braves soldats pontificaux seront heureux de posséder

—Un concombre est exposé à Montgomery, Ala. E-U., qui a 33 pouces de long, 12½ pouce de large et qui pèse 60½ livres. Le terrain dans lequel il a poussé est rempli de coucombres d'une livre et au-dessus.

—Dans son dernier rapport concernant nos mines de phosphate, M. Obal-ki, ingénieur des mines du gouvernement de Québec, dit qu'en 1889 on a extrait 23,350 tonnes de phosphate des mines dans la région de la rivière au Lièvre. Cette industrie a donné de l'emploi à 445 hommes.

L'élevage du bétail au Lac Saint-Jean.—Un Monsieur F.-X. Ouellet de Roberval, est arrivé à Québec avec quelques chars d'animaux élevés au lac Saint-Jean. M. Ouellet dit que l'élevage du bétail au lac Saint-Jean acquiert de l'importance de jour en jour, et promet beaucoup pour l'avenir. Cette année, on a exporté 2000 moutons et 560 bœufs à cornes, il dit que les moutons du lac Saint-Jean sont supérieurs aux autres, grâce à la richesse des pâturages.

Le commerce des bléts augmente aussi chaque année. Cette année les cultivateurs ont fait plus de sept mille piastres.

RECETTES

Moyen prompt de préparer les peaux de mouton sans enlever la laine

Prenez une cuillère d'alun et deux de salpêtre; pulvérissez et mêlez bien ces deux substances, et saupoudrez du côté de la chair, puis pliez la peau on deux laissant le côté de la laine à l'extérieur; puis roulez la peau aussi serrée que possible, et mettez-la dans un endroit sec. Au bout de deux à trois jours, elle sera suffisamment sèche pour que vous puissiez enlever avec un couteau la chair et rendre la peau souple. Par ce moyen vous obtiendrez un meilleur prix de la peau que si la laine et la peau étaient vendues séparément.

Moyen d'empêcher les faux, fausilles, etc, de rouiller

Pour empêcher les faux, les fausilles et autres instruments aratoires de rouiller, quand le temps de s'en servir est passé, nettoyez-les et exposez les au feu, jusqu'à ce qu'ils soient assez chauds pour fondre la cire, alors frottez-les en; mettez-les ensuite, sans les couvrir dans un endroit qui, sans être chaud, est exempt d'humidité. L'usage ordinaire pour les préserver de la rouille est de les entourer de liens de foin, mais en hiver ce moyen est bien peu sûr, parce que l'humidité s'y glisse facilement.

PROVINCE DE QUEBEC, }
District de Kamouraska, } Cour de Circuit pour le District de
No. 10146. } Kamouraska.

Le huit octobre mil huit cent quatre-vingt-dix.
(En vacance)

JOSEPH CAMILLE POULIOT, écuyer, avocat, de la ville de Fraserville,

Demandeur;

vs.

ULDÉRIC BLIER, du même lieu, tailleur,

Défendeur;

et

GERMAIN AUBUT, employé de l'Intercolonial, du même lieu, Mis en cause.

Il est ordonné au défendeur de comparaitre dans les deux mois.

P. LANGLAIS,
Greffier de la dite Cour.

6 novembre 1890.—2 f.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1890—Arrangement pour la saison d'été—1890

Le et après lundi, le 15 septembre 1890 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste-Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis (accommodation).....	24.10
Pour Québec et Montréal (Express).....	8.34
Pour Lévis (accommodation).....	9.19
Pour la Rivière-du-Loup, et Campbelltown [accommodation].....	10.34
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	16.29
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).....	22.09

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer.
Montreal N Bk. Juin 1890

GOLDIE & McCULLOCH
SAFES
[COFFRES - FORTS]
Sont les meilleurs.
ECRIEZ A ALF. BENN,
ADMINISTRATEUR,
298 rue St. Jacques, Montréal

MAISONS
Importantes
DE
MONTREAL.

Le Meilleur
COTON en BOBINE
CLAPPERTON.
-FILS EN TOILE-
KNOX.
Aiguilles à Coudre
MILWARD.

Dr. mar-
des
G. BOIVIN, MONTREAL,
Manufacturier en Gros.
Confort Bon Marche Durabilité :

ALFRED EAVES,
1679 Rue Notre Dame, MONTREAL,
MONTRES, HORLOGES ET BIJOUTERIE.
EN GROS.

H. A. NELSON & FILS
MARCHANDISES
DE GOUT,
Poupees, Jouets, Jeux,
Balais,
ARTICLES EN BOIS, &c.
EN GROS.
59 a 63 RUE ST. PIERRE.

LES MEILLEURES
SUR LE MARCHÉ.
INVINCIBLES
-R-
RECTORS
L. O. GROTHE & CIE,
Montreal.

JOHN W SMITH,
St. Gabriel Locks, Montreal
FABRICANT DES
Moulin à a. Battre,
Moulin à Sers Circulaire
et Godcudards,
Leviers de voitures,
et marchand de
MOULINS A BLE
et d'instruments aratoires
Demandez un catalogue.

SIMPSON, HALL,
MILLER & CIE,
Manufacturiers
D'Articles Plaques
EN ELECTRO.
Manufacture et Magasin,
16 et 18 Rue DeBresoles,
MONTREAL.

A. Hurléan & Frere
Marchands de
BOIS DE SCIAGE
91 Rue SANGUINET,
MONTREAL.

VIEUX METAUX
Chiffons, Os, Vieux Caoutchouc, Crin, etc.
Plus haut prix payé par
J. R. WALKER, 15 rue Common, Montreal

PIANOS ET ORGUES.
A. & S. NORDHEIMER,
213 RUE ST. JACQUES, MONTREAL.
Prix et termes convenables à toutes les classes.

BUGGIES
R. J. LATIMER 90 RUE MCGILL, MONTREAL
Ecrivez pour la liste illust. des prix
LA MEILLEURE AU MONDE.
THE COOK'S FAVORITE BAKING POWDER.
Moulin à Café et à Epices.
Seuls Marchands, 624 & 626 rue Craig, Montreal

HILL & FORBES,
Importateurs et Marchands
-DE-
BLANC-DE-PLOMB,
Peintures Préparées,
VERNIS, VERRE,
BROSSES, Etc.
327 rue St. Jacques,
MONTREAL.
Ordres par poste bien remplis

J.W. PATERSON & CIE
Manufacturiers de
PAPIERS
à Batir et à Couvrir.
Felt Goudronné,
FACADES
ET FOURNITURES.
PLUMBAGO et ASPHALTE.
47 rue Murray, Montreal.

ROLLAND & FRERE,
Importateurs de Fournitures
pour Meublures et Houtures
Manufacturiers de
Matelas en Laine et en
Crin, Lits à Ressorts
(Spring Beds),
Ressorts en Acier pour
Sofas, Seins de Salon,
Canapés, etc.
412 et 414
Rue St. Jacques - Montreal.

MILLER BROS.
& TOMS,
Machinistes, Millwright's
et ingénieurs.
ETABLIS EN 1869.
110 a 123 rue King,
MONTREAL.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposition provinciale :

- I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.
- II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.
- III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.
- IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.
- V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.
- VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.
- VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.
- VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux communs d'un an.

SPECIALIT. —Elevage du bétail Canadien en vue de la production du beurre.
A vendre, en ce moment, un TAUREAU JERSEY, GENISSE TAUREAU de Pan dernier, quelques VEAUX du printemps mâles et femelles.

HARAS NATIONAL

BUREAU : 30, Rue St-Jacques, MONTREAL
FERME : OUTREMONT, près Montréal.

CHEVAUX FRANÇAIS

40 Etalons : Normands, Percherons & Bretons, maintenant dans nos écuries.
TOUS ACCLIMATÉS

PEU DE COMPTANT EXIGÉ ET LONG CRÉDIT

Avis aux Sociétés d'agriculture, aux Cercles agricoles aux cultivateurs.

Achetez longtemps d'avance l'étalon dont vous voulez vous servir pour la saison prochaine. Il sera mieux connu de son travail, en attendant, vous vaudra celui de deux chevaux ordinaires.

A tous ceux de nos clients qui le désirent, nous assurons cheval vendu contre la mort ou accident pour une faible prime.

Nulle autre compagnie ne fait à ses clients au Canada aux Etats-Unis de pareilles conditions aussi exceptionnelles.

La Compagnie du Haras National,
30, rue St-Jacques, Montréal

CHEVAUX PERCHERONS, NORMANDS & BRETONS,
BETAIL ARSHIRE,
COCHONS BERKSHIRES ET CHESTER BLAN
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à
LOUIS BEAUBIEN,
30 rue St Jacques, MONTREAL