

LE JOURNAL D'AGRICULTURE

Le Naturaliste
Canadien



VOL. I. No 6.

CIRCULATION, 53,000 { FRANCAIS 46000
ANGLAIS, - 7000

22 MARS 1898.

Le Journal d'Agriculture et d'Horticulture

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

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

LA CIE DE PUB. " LA PATRIE "
77 et 79, Rue St-Jacques,
MONTREAL.

Table des Matières.

Conseil d'Agriculture	81	Utilisation de la gelée	87
Culture de la Gesse des Bois	82	Bibliothèque du cultivateur	89
Petits Conseils.—Les chemins	85	Chronique commerciale	89
Inspection des beurrieres et fromageries	86	Médecine vétérinaire	91
Conseil des Arts et Manufactures	86	Chou marin (Crambé)	92
Pommes de terre précoces	87	Cerisiers	93
Culture du blé	87½	Conseils pratiques sur la conduite des arbres fruitiers	94

PURE MANILLA, 650 Pleds.

RED STAR.

BLUE STAR.

STANDARD.

Farmers' Binder Twine And..

Agricultural Implements Mfg. Co.,

LIMITED.

BRANTFORD, Ont.

Se composant de 3000 actionnaires, tous fermiers, et le mouvement co-opératif le plus grand de nos jours en Amérique en rapport avec l'agriculture. Cette compagnie a requis le gouvernement de ne pas réinstaller de droits sur la corde à liens, mais de la laisser sur la liste GRATIS. Elle fait marcher son usine tous les jours, excepté le dimanche, et défie la concurrence du monde entier quant aux prix et à la qualité. Nous dépendons maintenant entièrement sur la loyauté des Fermiers canadiens pour l'achat de nos magnifiques cordes, à peu près au prix coûtant, sans crainte pour la prochaine récolte, et nous tenir en existence pour concurrence future en rapport avec les monopoles et les combines.

HON THOMAS BALLANTYNE, Président,

ROBT. BEITH, M. P., Vice Prés.

JOSEPH STRATFORD, Gérant Général.



Alabastine

Le Meilleur Enduit pour Murs



L'ALABASTINE fait une couche aussi dure que le mur lui-même. Elle durcit avec le temps, et est belle et hygiénique. C'est aussi un désinfectant et parfume les chambres. L'Alabastine devrait être employée sur toutes les parties d'un bâtiment qui doivent être blanchies, teintes, peintes, vernies ou tapissées, du plancher au plafond, dedans et dehors.

Elle est employée sous la peinture, le vernis ou le papier, mais, employée seule, elle fait un meilleur fini sur les murs. Seize couleurs à la mode.

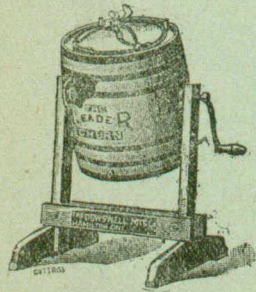
En vente chez
Tous les Marchands de Peinture.

Ecrivez-nous pour la carte des teintes.

ALABASTINE CO., Limitée

Mentionnez ce journal. 6-7-8-9 PARIS, Ont.

Baratte "Leader"



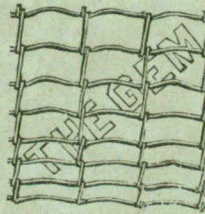
Plus d'améliorations que n'importe quelle autre. Très commode pour retirer la crème. Rien n'empêche de mettre le seau en position. Les ventilateurs à gaz peuvent être retirés et nettoyés. Main d'œuvre et fini de 1re classe. Demandez à voir le "LEADER" avant d'acheter.

Fabriquée par

The Dowell Manufacturing Co'y, Ltd.

6-28-2c H MILTON, ONT.

ON DEMANDE à acheter des Vaches Laitières de première qualité. S'adresser à MM. BRISSET FRERES (Ferme St-André), Pointe aux Trembles



La machine pour cloture 'Gem'

Tressera par jour 40 à 50 vgs. de votre cloture avec n'importe quelle sorte de fil de fer. Vous en saurez le prix en une journée de travail. On demande des agents. Ecrivez pour des renseignements. Fil de fer roulé de 1re classe à vendre.

McGREGOR, BANWELL & CO.,
6-16-2c Windsor, Ont.

Gagnez
\$30
par
Semaine

Nous demandons des Hommes de confiance

dans chaque localité, permanent ou pour voyage, pour introduire une nouvelle découverte et voir à nos annonces. L'expérience n'est pas requise. Emploi permanent. Salaire ou commission. \$65 par mois, plus \$2.50 pour les dépenses journalières. Si vous le désirez, l'argent sera déposé au commencement dans n'importe quelle banque. Ecrivez de suite.

WORLD MEDICAL ELECTRIC CO.,

6-16-2c

LONDON, Ont

AYRSHIRES

Deux jeunes Taureaux de race à Vendre

Volailles, Minorcas noires, Wyandottes, de très jolis oiseaux de ces races favorites à vendre.

GEO. MUIR, Bougie, P.O. Quebec, Cote St-Laurent, près Montréal.



LUMP JAW.

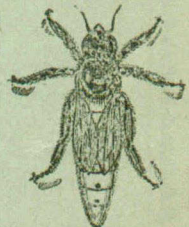
Est maintenant guérissable. Sur-Vif et pour de bon.

FLEMING BROS., Chimistes, St-George, Ont.

ont un remède qui guérit vivement les cas les plus opiniâtres. Fourni par la poste sur bonne garantie. Prix \$2.00. Information et renseignement gratuits. Mentionnez ce journal. 6-28-2c

Apiculteurs, attention!...

L'Apiculture est bien profitable quand elle est bien conduite.



Nous avons tout ce qui est nécessaire pour le parfait entretien des abeilles.

RUCHES modèles perfectionnés; Sections, Fondations (Cire gaufrée) Extracteurs à MIEL, Fumigateurs, Abeilles italiennes, Livres, etc., etc.

Assortiment des plus considérables des meilleures marchandises à des prix les plus réduits.

Demandez notre circulaire illustrée et Listes de prix, envoyées gratis. 6-10-2c

F. W. JONES, - Bedford, Que.

LE JOURNAL D'AGRICULTURE



VOL. I. No 6.

22 MARS 1898.

Conseil d'Agriculture

SEANCES DES 21, 22 ET 23 DECEMBRE 1897

Extraits des délibérations approuvés par le Lieutenant-Gouverneur en date du 14 février 1898

VII. — Le comité des Lois et Règlements du Conseil dépose sur la table le travail qui lui a été demandé, et suggère la nomination d'un comité permanent chargé d'étudier les amendements nécessaires à la loi d'agriculture et aux règlements du Conseil.

Le Conseil recommande que ce comité soit composé de MM. Bourassa, McCorkill, Ness et Grignon. Les sociétés d'agriculture et les cercles agricoles sont priés de nouveau de bien vouloir adresser, au plus tôt, au département de l'Agriculture les suggestions qu'ils auront à faire à ce sujet.

VIII. — Le Conseil complète comme suit la liste des directeurs des sociétés d'agriculture à nommer par le Conseil d'Agriculture en vertu de la clause 1651, des Statuts Refondus de la province de Québec :

M. DRAPER, pour les comtés de	} Brome, Compton, Sherbrooke, Stanstead.

M. WALKER, pour les comtés de.....	} Hunting ton, Beauharnoi-.
M. NESS, pour les comtés de.....	} Châteauguay, Laprairie, Saint-Jean, Napierville.
M. DAVIDSON, pour les comtés de.....	} Richmond, Drummond, Shefford.
M. McCORKILL, pour les comtés de.....	} Missisquoi, Iberville, Wolfe.
M. DECARIE, pour les comtés de.....	} Chambly, Verchères, Hochelaga, Maskinongé.

.....
A 6 heures p. m., le Conseil s'ajourne au lendemain à 10 heures a. m.

A 10 heures a. m., le 22 décembre 1897, les mêmes membres que la veille étant présents.

X. — Lu deux requêtes des sociétés d'agriculture existantes dans le comté de Vaudreuil, lesquelles prient le Conseil de leur permettre de se dissoudre et de former, à l'avenir, une seule société pour le comté. Cette demande est accordée.

.....
Advenant 6 heures du soir, le Conseil s'ajourne au lendemain matin, à 10 heures.

Le Conseil d'Agriculture se réunit de nouveau à 10 heures a. m.

XVIII. — A la demande de M. Auguste Dupuis, au nom de la société d'agriculture du comté de l'Islet, le Conseil recommande que cette société ait toute occasion de se réorganiser, pour le plus grand bien de l'agriculture dans ce comté, et qu'elle envoie au Conseil son programme en détail.

.....
XXII. — Vu la difficulté d'organiser les concours de labour, l'automne dernier, il est permis aux sociétés, qui avaient organisé tels concours et transmis leur programme au département de l'Agriculture, soit de reprendre tels concours le printemps prochain, ouvert à tous les souscripteurs de 1897, ou d'organiser, l'automne prochain, un concours qui sera ouvert aux souscripteurs des deux années 1897 et 1898, les entrées payées l'automne dernier étant valables pour le prochain concours.

.....
ED. A. BARNARD,
Secrétaire du Conseil d'Agriculture.

CULTURE DE LA GESSE DES BOIS

Comme nos lecteurs le savent déjà par l'avis que nous avons publié dans le No du 8 février dernier, le département de l'Agriculture s'est procuré une certaine quantité de graine de gesse des bois (*Lathyrus sylvestris*) dont la distribution sera faite très prochainement à ceux qui en ont fait la demande avant le 1er avril. Nous croyons utile de donner ici quelques renseignements sur la culture de cette plante fourragère.

Caractères et usages.—La gesse des bois est une légumineuse vivace de très longue durée (25 ans au moins) ; elle ne vient pas dans les terrains frais, humides ; elle croît, au contraire, avec vigueur dans les terrains secs, meubles et profonds, tels que sable, gravier,

cailloux, là où le trèfle ne pourrait pas réussir. C'est une plante fourragère de grande valeur, très nourrissante pour toute espèce de bétail. On peut l'employer comme foin, comme fourrage vert ou comme fourrage ensilé.



Gesse des Bois (*Lathyrus sylvestris* Wagneri).

Voici l'opinion d'un agriculteur français, sur cette plante fourragère :

« La gesse des bois constitue une nourriture très appréciée des bestiaux : chevaux, bêtes à cornes, moutons, également apte à la nourriture des porcs et des volailles, pourvu qu'elle soit hachée. Elle résiste aussi bien à la gelée qu'à une sécheresse prolongée. Ses

racines, dans un terrain sain et profond, atteignant une longueur supérieure à celle de la luzerne, lui permettent de puiser dans le sol de grands éléments de vitalité et de fertilité. Comme toutes les plantes de longue durée, elle produit peu la première année, beaucoup plus la deuxième, et la troisième elle a tout son développement; comme hauteur elle atteint $4\frac{1}{2}$ pied^s, elle devient impénétrable et produit une grande quantité de fourrage. Plus fréquemment on la coupe et plus elle repousse avec énergie. ”

On ne peut guère conseiller de semer la graine de gesse des bois directement en place, les résultats en sont trop incertains. Nous conseillons donc de recourir au semis en pépinière suivi de la plantation définitive lorsque les jeunes plants auront acquis assez de vigueur pour la transplantation.

Semis en pépinière.—Une livre de graine de lathyrus donne des plants pour une culture d'environ un quart d'arpent.

Vu son écorce épaisse, la graine a besoin d'être *stratifiée* avant d'être semée en pépinière. A cet effet, on la dépose (en avril ou au commencement de mai) dans une caisse un peu percée, avec quatre ou cinq fois son volume de sable fin, on l'arrose et l'on remue le mélange deux fois par jour; il est important que la caisse soit placée dans un endroit (cave, etc.) où la température est régulière. Au bout de cinq ou six jours, dix au plus, la graine commence à germer et c'est alors qu'on la sème régulièrement en pépinière dans un terrain meuble, léger, suffisamment riche, de bonne qualité et bien préparé. L'ensemencement se fait à la main ou avec le drill, à la profondeur d'environ un pouce, et en lignes espacées d'un pied.

Si l'on enseme à la main, on verse la graine dans les raies et l'on recouvre ces raies de terre que l'on presse légèrement. Le recouvrement des raies ensemencées doit être fait avec grand soin. Le terrain ensemencé doit être sarclé et biné. Pour mieux marquer les lignes on y sème quelquefois de la graine de navette qui, poussant très vite, permet de biner et sarcler sans abîmer les jeunes plants de lathyrus.

Au bout de trois mois les plants de gesse des bois seront probablement assez développés pour que l'on puisse les transplanter à demeure; mais cependant, dans la province de Québec, il est, croyons-nous, préférable de les laisser en pépinière jusqu'au printemps suivant.

Plantation à demeure.—Un arpent de terre demande environ 20,000 plants de gesse des bois. La terre doit être bien ameublie; si la gesse des bois réussit bien sur des terrains sablonneux et pierreux, même sur des pentes raides et sur les galets, il ne faut cependant pas conclure qu'elle dédaigne une bonne terre, pourvu qu'elle soit sèche. Les engrais phosphatés et potassiques (cendres de bois, etc) lui sont très favorables, mais le fumier serait plus nuisible qu'utile. Nous avons vu que la plantation doit se faire ici au printemps. Pour une petite étendue de terre, le repiquage peut se faire très vite avec le plantoir à main ordinaire. Mais dans la grande culture, on opère la plantation à la charrue. Immédiatement avant la plantation, on arrache les plants de gesse des bois et on coupe l'extrémité des racines avec un couteau très tranchant. Les plants sont posés dans le sillon qui doit être assez profond. Il faut observer que la charrue ne doit être traînée que par un seul cheval, tenant le côté du chemin, afin que les plants fraîchement plantés ne soient pas écrasés par le cheval dans le sillon. Quand la terre a été bien retournée par une culture soignée, un seul cheval suffit pour traîner la charrue. Il faut planter dans des sillons distants de 18 pouces et à une distance semblable de 18 pouces dans le sillon. On ne plante que dans un sillon sur deux. Les têtes ou collets des plants doivent être recouverts de 2 pouces de terre. Il est bon de piétiner légèrement la terre sur les côtés.

On fera, la première année, un ou deux binages ou sarclages. Ensuite la gesse des bois n'en aura plus besoin; car elle croît avec tant de vigueur qu'elle étouffe toutes les autres plantes.

Il faut s'abstenir de faucher pendant la saison de la plantation; mais dès le printemps suivant on pourra faucher aussi souvent que la plante sera en état de floraison.

PETITS CONSEILS

Les Chemins

Les bons Chemins.—On ne saurait trop le répéter: les chemins indiquent peut être plus clairement que tout le reste, l'état de prospérité d'un pays.—Si les chemins sont excellents, l'industrie, sous toutes ses formes, peut se développer plus facilement. Les communications étant faciles, le cultivateur surtout peut atteindre économiquement les marchés, vendre et acheter dans les meilleures conditions, se procurer les engrais indispensables au maintien de la fertilité de ses terres, enfin tirer le meilleur parti possible de son bien.

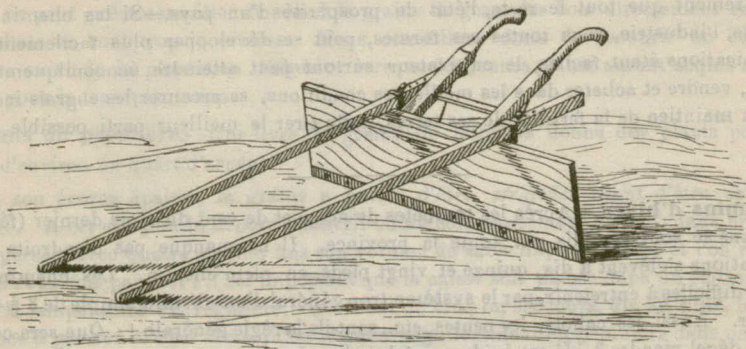
Chemins d'hiver.—Après les tempêtes de neige et de vent du mois dernier (février), les chemins se sont remplis par toute la province. Il ne manque pas d'endroits où les accumulations s'élèvent à dix, quinze et vingt pieds, en plein chemin. Les chemins sont donc très difficiles à entretenir, par le système trop général d'un chemin simple de 3 à 4 pieds de largeur. Aussi les cahots, les pentes, etc., sont-ils la règle générale! Que sera-ce donc quand le dégel viendra? Il est évident qu'alors les chemins seront, un peu partout, vraiment périlleux.

Un remède efficace.—Ici où j'écris, à neuf milles de Québec, j'ai à entretenir environ cinq arpents de chemin. Or, deux heures après les plus fortes tempêtes, il n'y a jamais eu un seul endroit, sur ce parcours de cinq arpents, où deux voitures ne pouvaient pas se rencontrer très facilement. Notre chemin n'a nulle part moins de douze pieds de largeur. Trois voitures de front peuvent donc se rencontrer, au besoin, ce qui arrive quand une de ces voitures est arrêtée et que deux voitures se rencontrent en sens inverse.—Cela surprendra sans doute bien des lecteurs. Or, il y a plus de vingt ans que nous pratiquons ce système, avec cette différence qu'à Varennes, de 1870 à 1883, notre chemin n'avait que 8 pieds de largeur. A Trois-Rivières, de 1884 à 1888, nous le fîmes de 10 pieds. Depuis 1892, ici à L'Ange Gardien, notre chemin a, en moyenne, douze à seize pieds de largeur, et jamais nous ne l'avons entretenu aussi facilement et aussi économiquement.

La gratte à neige (Snow scraper).—Tout notre secret consiste dans l'emploi de la gratte à neige, bien connue dans tous les environs de Québec. Nous en donnons plus loin la description détaillée, avec gravure. Mais la gratte à neige ne suffit pas. Il faut savoir s'en servir. L'essentiel est de passer le cheval de chaque côté du chemin, *en ramenant toujours la neige vers le centre*. Ainsi traité, le chemin s'élève au milieu et il reste le moins possible de remblai de chaque côté, pour retenir la neige au premier vent venu. On admettra que dans deux heures, un bon cheval a vite fait de passer la gratte, aller et retour, au moins deux fois, sur le parcours entier du chemin (cinq arpents). Le conducteur a bien le temps de donner quelques coups de pelle, dans les bancs de neige et même d'y passer son cheval, sans gratter, afin de faire une ouverture, dans les accumulations les plus grandes. La gratte à neige consiste en un madrier de bois franc de 9 à 10 pouces de largeur sur neuf pieds de longueur lequel est ferré en acier du bas, sur environ 3 pouces de largeur, en biseau, de manière à mieux gratter les endroits durs du chemin. Au-dessus du madrier en bois franc on en ajoute un second, de même dimensions, mais en bois mou. Les deux madriers sont reliés l'un à l'autre par de petites traverses en arrière. Le travail passe à travers le madrier de dessus librement, afin d'être mis à l'angle voulu pour renvoyer la neige, soit au centre du chemin, soit tout à fait en dehors, lorsqu'il s'agira d'étendre, par le dessus, un banc de neige qui dépasse en hauteur les clôtures du chemin. Des trous de tarière, de un pouce et un quart, au bout, en arrière du travail, permettent de l'arrêter par une cheville en bois franc, à l'angle voulu, de chaque côté. Une paire de mancherons

en bois franc est solidement fixée, en arrière de la gratte, de manière à la guider. Et voilà l'instrument prêt à travailler.

Cet instrument commence à être connu un peu partout dans la province. L'important maintenant est de lui donner la longueur voulue et de faire un chemin large, sans remblais



Gratte à neige.

de neige au côté. Ceci s'obtient, comme nous l'avons dit, en ramenant la neige au centre du chemin, et en pesant le moins possible du côté extérieur du chemin, afin de ne pas y faire un ramblai que le vent remplirait bientôt de neige.

Choses et Autres

Inspection des beurreries et des fromageries.—L'honorable F. G. M. Déchéne, commissaire de l'Agriculture, a décidé que, l'été prochain, les fromageries et beurreries non syndiquées continueraient à être inspectées par les inspecteurs spéciaux, MM. Standish et Boivin. L'hon. ministre a envoyé M. Standish passer quelques semaines à l'école de laiterie de Guelph. M. Standish en est revenu avec une haute opinion de cette institution, et les nouvelles connaissances qu'il y a puisées contribueront certainement à rendre son inspection encore plus efficace que par le passé.

Conseil des Arts et Manufactures.— M. Sylvestre, secrétaire du département de l'Agriculture, ayant été nommé secrétaire du Conseil des Arts et Manufactures de la province, toute correspondance relative à des matières relevant de ce Conseil devra lui être adressée à Québec.

Chambres centrales de maturation pour le fromage.—Dans le No. du Country Gentleman du 3 Mars dernier, nous lisons qu'à la convention des fabricants de fromage du Wisconsin, tenue à Madison les 2 et 4 Février, le professeur Decker a lu une lettre d'un intéressé, engageant fortement les fabriques à se grouper pour bâtir des chambres centrales de maturation, près d'une station de chemin de fer, où un expert prendrait soin du fromage et où il pourrait être examiné par les acheteurs.

MM. P. H. Caspar de Nicholson, Hugo C. Alvez de Johnsonville et W. P. Ham de Colesville parlèrent très favorablement du refroidissement des chambres de maturation par le système des "conduits souterrains" qu'ils emploient dans leurs fabriques.

Enfin, à la même convention, il fut recommandé pour les marchés locaux d'employer pour les fromages des doubles bandages et des doubles caps. Au moment de la vente on enlève l'enveloppe supérieure et on peut ainsi présenter aux acheteurs une meule très propre.

Pommes de terre précoces.—Moyen simple d'obtenir, d'une variété quelconque, une grande précocité.—On commence par retirer de la cave les tubercules dont on veut obtenir une grande précocité ; on les pose un à un, l'un contre l'autre, la pointe germinative en l'air (c'est-à-dire les germes en haut), sur des claies ou dans des caisses facilement maniables. On porte ces claies ou caisses en un endroit clair, à l'abri de la gelée, ou, mieux encore, dans une chambre que l'on peut chauffer. Là, on les place, soit à l'aide de chevalets ou tréteaux, soit dans les encoignures, maintenues par des planchettes clouées aux murs, de telle façon qu'elles puissent recevoir la lumière et, si possible, la chaleur.

Ainsi disposés, les tubercules se "ratatinent" un peu, mais, au bout de quelques semaines, émettent des germes longs d'un doigt, si puissants et vigoureux qu'après les avoir plantés avec précaution, par un temps doux, ils ne tardent pas à sortir de terre.

De nombreux essais, poursuivis surtout en Autriche, où le procédé est très en faveur, ont montré que, non seulement les pommes de terre germaient plus abondamment et plus puissamment, mais qu'elles rémunéraient largement ce petit travail de germination par une précocité très grande et un meilleur rendement.

Le seul point délicat est qu'il faut choisir pour la plantation, l'époque, variable selon les climats, telles que les jeunes pousses, qui sortent rapidement de terre, ne puissent être gelées.

Si cet accident était à craindre, on pourrait à la rigueur, comme je l'ai vu faire, protéger les jeunes plants en les couvrant, mais ces moyens ne sont applicables qu'à de petites surfaces, et mieux vaut ne pas devoir y recourir.

D'ailleurs, pour avoir été quelque peu atteintes de la gelée, les pommes de terre ne sont pas perdues : elles repoussent de nouveau. Le bénéfice de la précocité seule disparaît.

Le procédé est facile à essayer, au moins sur une faible quantité. Il serait surtout avantageux pour les petits cultivateurs, qui vendront toujours cher une récolte précoce et qui verront avec plaisir apparaître, quelques semaines plus tôt, les premières pommes de terre sur la table de la ferme.

G. R. DE GIRONCOURT.

(Agriculture nouvelle.)

Culture du blé.—Les bonnes terres argilenses ou calcaires de première classe, avec une proportion suffisante d'humus, sont celles qui conviennent le mieux à la culture du blé. Comme engrais, le fumier frais ne convient pas à cette culture. Le mieux est de donner au sol qu'on lui destine une fumure abondante lors de la précédente récolte. Pour la formation du grain et la production de grosse récolte, le fumier manque d'acide phosphorique ; on rétablira donc l'équilibre dans les forces productives du sol en y épandant, au printemps, du superphosphate de chaux (simple) que l'on mélangera bien à la terre par un bon hersage, avant de procéder à l'ensemencement du grain. On emploiera au moins 200 lbs de superphosphate de chaux par arpent.

Utilisation de la gelée.—La saison est un peu avancée pour parler encore de la gelée et de son utilisation industrielle ; aussi nous ne faisons que signaler en passant deux applications qui pourraient intéresser quelques-uns de nos lecteurs :

Sel.—Sur les bords de la mer on pourrait préparer en hiver le sel marin dont nos pêcheurs ont besoin, en suivant le procédé russe que voici : on remplit d'eau de mer un étang ou un *marais salant*, et on laisse la gelée travailler pour nous ; quand la glace s'est formée à la surface de l'eau, on l'enlève (car c'est de l'eau pure), l'on recueille la saumure non gelée qu'on fait évaporer dans un évaporateur convenable chauffé comme pour la sève d'érable ; on recueille le sel au fur et à mesure qu'il se forme. Une précaution à prendre, c'est de jeter de temps à autre une certaine quantité de chaux vive dans l'étang ; le sel obtenu en est beaucoup meilleur et plus pur.

Lait concentré.—On a commencé à préparer, en Europe, du lait concentré au moyen

de la gelée ; quand le lait gèle, les glaçons qui se forment sont à peu près transparents, c'est du sérum gelé, et les matières solides du lait peuvent en être complètement séparées ; il suffit de placer les morceaux de lait gelé dans une turbine centrifuge percée de trous ; la glace reste dans la turbine, et le lait concentré s'en échappe ; on n'a qu'à le recueillir.

Nouveaux vergers en 1898.—Suivant les apparences, la plantation des arbres fruitiers, ce printemps, va recevoir une vigoureuse impulsion, et les pépiniéristes semblent rivaliser entre eux pour faciliter l'achat des arbres par les cultivateurs. Ainsi, par exemple, nous apprenons que M. Auguste Dupuis, du village des Aulnaies, comté de l'Islet, a adressé aux sociétés d'agriculture et aux cercles agricoles une circulaire dans laquelle il offre en vente des pommiers de 5 à 6 pieds de hauteur à \$18.00 le cent, arbres de 1ère classe, rustiques, à fruits d'excellente qualité, de toutes saisons. Cette grande réduction de prix est faite d'abord pour encourager la culture fruitière dans la région où les vergers ont souffert de l'hiver exceptionnel de 1896-97, et aussi pour seconder les efforts de l'honorable ministre de l'Agriculture de la province en vue de renouveler les vergers endommagés et de créer des vergers nouveaux. L'autorisation accordée par l'hon. ministre aux sociétés d'agriculture et d'horticulture et aux cercles agricoles d'employer une partie de leur octroi à l'achat d'arbres fruitiers, ne pourra manquer de produire cette année d'heureux effets, et les membres de ces sociétés s'empressent d'en profiter.

Notes météorologiques pour Janvier et Février

Une erreur typographique s'étant glissée dans les chiffres de la température minima publiés dans le No du 8 mars dernier, nous les reproduisons ici avec les corrections voulues :

	JANVIER.		FÉVRIER.	
	1897	1898	1897	1898
Température moyenne.....	12°8	8°6	14°9	18°7
“ maxima.....	46°0	35°5	37°0	40°5
“ minima.....	-27°0	-23°5	-9°4	-16°4

Brevets d'invention.—Nos lecteurs trouveront ci-après une liste de brevets d'invention expirés dernièrement. Cette liste est fournie par Messieurs Marion & Marion, solliciteurs de brevets Canadiens et étrangers, 185 rue St. Jacques, Montréal.

236,123—Appareil pour enregistrer automatiquement le temps qu'une personne joue au billard.

236,013—Appareil pour manufacturer les bougies, pompes à estomach, et autres instruments médicaux en celluloid.

236,081—Boucle.

236,072—Méthode pour construire les bâtisses, etc.

235,857—Bourrier et pot à l'eau combinés.

235,918—Petit appareil pour couper les boutonnières.

235,879—Appareil pour sceller les cannistres.

235,919—Frein automatique pour chars.

235,848—Instrument pour tendre les tapis.

235,960—Appareil pour rafraîchir, désinfecter et parfumer les appartements.



BIBLIOTHEQUE DU CULTIVATEUR

Catalogue de graines, etc.—Les cultivateurs feront bien d'écrire aux adresses indiquées pour recevoir gratuitement les catalogues ci-dessous :

Catalogue General d'Agriculture, d'Horticulture et d'Apiculture de Jacques Verret, Charlesbourg.—Belle et intéressante brochure illustrée, d'une centaine de pages, contenant de nombreux renseignements pratiques sur la culture d'un grand nombre de plantes qui y sont annoncées, particulièrement sur certaines plantes fourragères encore trop peu répandues dans notre province, telles que Serradelle, Sainfoin, Lupins, etc., ainsi que plusieurs plantes potagères renommées en Europe, comme l'Estragon etc. C'est, croyons-nous, la seule maison canadienne-française qui publie un catalogue de cette importance. La section d'Apiculture, notamment, est bien étudiée et contient tout ce dont nos cultivateurs ont besoin pour réussir dans la culture des abeilles.

Cet intéressant catalogue est envoyé gratuitement sur demande adressée comme suit : *Jacques Verret, Charlesbourg, Qué.*

Catalogue de Graines de Wm Evans, Montreal.—Bon et sérieux catalogue illustré, d'une centaine de pages, en français et en anglais (au choix). Graines, plantes, bulbes et arbres fruitiers, instruments d'horticulture, engrais chimiques etc. Maison ancienne et bien connue.

Nous y voyons avec plaisir l'annonce de graines de luzerne, millet, sainfoin, fève Soja hispida, chou moellier, etc. Catalogue envoyé gratuitement sur demande adressée comme suit : Wm Evans, marchand-grainetier, Montréal.

Catalogue de Graines de Wm Ewing & Cie, Montreal.—L'édition française de ce catalogue vient de paraître. Très bonne collection de graines agricoles, horticoles, y compris les fourrages dont la culture mérite d'être développée dans la province. On y trouve également les engrais chimiques, insecticides, pulvérisateurs, etc.

Catalogue de la Cie Provinciale d'engrais chimiques de St. Jean, Nouveau Brunswick.—Agents pour le district de Québec et de Chicoutimi, J. B. Renaud & Cie., Québec. Cette maison fournit divers engrais complets pour la grande culture, les arbres fruitiers, la culture des fleurs, etc, engrais spéciaux pour les patates, etc.; ce catalogue est adressé gratuitement sur demande envoyée à MM. J. B. Renaud & Cie, négociants en gros, rue St. Paul, Québec.

CHRONIQUE COMMERCIALE

(Par un Négociant)

Nous allons, avec la permission du lecteur, faire digression à l'étude des chiffres du commerce pour causer un peu d'une question qui tient à la fois à l'histoire naturelle et au commerce international, et comme telle mérite l'attention de la nombreuse et intelligente classe des agriculteurs.

Depuis quelques années, on entend beaucoup parler d'une variété du règne animal qui fournit l'une des plus belles fourrures connues : le phoque de la Mer de Behring. Les Américains, qui possèdent les îles où ces précieux amphibiens se réfugient chaque année pour la reproduction, prétendent qu'à moins d'une réglementation sévère de cette chasse comme des autres, le phoque est destiné à disparaître comme est virtuellement disparu le bison d'Amérique.

Les traités d'histoire naturelle nous apprennent que le phoque est un mammifère, de l'ordre des carnassiers et de la tribu des amphibiens. Cette dénomination générale embrasse un grand nombre de variétés, vulgairement appelées ours marin, veau marin, éléphant marin ; elle comprend notre loup marin, auquel on fait tous les ans la chasse, avec plus ou moins de succès, dans le Golfe et sur les bancs de Terre-Neuve. Le morse

des mers de l'extrême Nord est une espèce voisine, recherchée aussi, mais surtout pour son huile et l'ivoire des deux énormes dents ou défenses qui lui ornent la mâchoire. Le phoque proprement dit a plus ou moins de valeur suivant la richesse de sa fourrure ; le poil des espèces communes est rude et cassant, celles-ci sont recherchées pour leur huile et leur cuir qui fait des lanières et des courroies très résistantes ; le loup marin de l'Atlantique est de ce nombre. L'espèce que nous allons étudier est le phoque à fourrure (*fur seal*) ; elle est assez importante pour avoir soulevé un débat international auquel le Canada se trouve incidemment mêlé entre les deux grandes parties litigantes, l'Angleterre et les Etats-Unis.

Je trouve dans une très récente étude du Dr Benjamin Sharp, de l'Académie américaine des sciences naturelles, des théories généralement peu connues sur l'histoire des grands repaires du phoque, ainsi que sur les habitudes de cette curieuse espèce. Celle-ci existait autrefois dans la région antarctique, mais elle paraît y avoir été complètement exterminée, et les seuls repaires aujourd'hui connus sont les Iles Pribylov et du Commandeur dans la Mer de Behring, et l'embouchure du Rio de la Plata où elle peut se reproduire grâce à la protection du gouvernement de la République Argentine. Au siècle dernier, le phoque à fourrure a été chassé des Iles Aléoutiennes, à l'extrémité de la péninsule d'Alaska, où on le trouvait encore. Ce fut par hasard que Pribylov, fils d'un des hommes d'équipage du découvreur Behring, toucha aux îles auxquelles il donna son nom. La clameur causée par les mugissements d'innombrables troupeaux de phoques le conduisit en 1786 sur ces plages désertes, près desquelles il était souvent passé sans les voir, car elles sont comme perdues dans des brumes éternelles.

Depuis cette époque déjà lointaine, les naturalistes ont suivi les chasseurs et l'on a aujourd'hui des données très précises sur les habitudes du précieux amphibie. Elliot évaluait, de 1872 à 1874, à 4,500,000 de têtes le nombre des phoques rassemblés sur deux des îles du groupe Pribylov, et il calculait qu'on pouvait alors tuer 100,000 têtes par année sans diminuer l'espèce. De nos jours, l'opinion des naturalistes américains limite l'extermination tolérable à 10,000 par année ; d'où il faut conclure que les troupeaux de Pribylov ont été très injudicieusement décimés depuis un quart de siècle. On attribue ce résultat à la chasse pélagique, c'est-à-dire au large en mer, tuerie sans discernement, à coups de fusil. De là l'interdiction de la chasse pélagique à moins de soixante milles des côtes. La méthode autorisée pour se procurer les peaux est celle-ci. A certaines saisons, les chasseurs cernent les repaires (*rookeries*) de phoques célibataires, et refoulent les troupeaux à l'intérieur de l'île, dans une sorte d'enceinte de boucherie, près des habitations, en ayant soin de laisser échapper les femelles qui pourraient se trouver dans la bande, ce qui est rare. On laisse les animaux se refroidir, parce que si on les tuait pendant qu'ils sont échauffés, leur cuir ne retiendrait pas son poil. On les abat aisément, à coups de massue sur la tête, puis on les écorche séance tenante ; les peaux sont salées, emmagasinées et prêtes pour l'expédition.

Pour mieux comprendre cette distinction des célibataires, quelques mots sur les habitudes du phoque sont nécessaires. Cet intéressant amphibie—pour mieux porter son nom—passe la moitié de sa vie sur terre, dans un coin de plage où il établit domicile pour la saison d'été et auquel on a donné le nom de "rookery." Dès que la neige a disparu des grèves, les mâles adultes s'y rassemblent pour s'y disputer les meilleures places. Pendant près d'un mois, en attendant l'arrivée des femelles, c'est un combat continuel, dont les plus faibles sortent couverts de blessures qu'ils vont guérir plus loin, laissant le bord de l'eau aux plus robustes. Ils sont peu à peu repoussés et forcés de se retirer à l'écart, sur un autre point de la plage, où ils forment à leur tour un troupeau distinct : ce sont les célibataires, recrutés surtout parmi les jeunes phoques de moins de six ans.

Les plus forts, dont la taille atteint jusqu'à sept pieds et la pesantéur cinq ou six cents livres, conservent jalousement la place qu'ils ont conquise et où les femelles viennent les rejoindre. Rien ne saurait les en déloger. Ils montent la garde nuit et

jour, sans boire ni manger et, à proprement parler, sans dormir. Ce jeûne absolu dure une couple de mois, parfois davantage. L'arrivée des femelles, cinq ou six semaines après celles des mâles, apporte un nouvel élément de discorde. On s'est battu jusque là pour la première place, on se bat maintenant pour la plus nombreuse famille. La naissance des nourrissons suit de près l'arrivée des femelles.

A cette époque, les "rookeries" offrent l'un des plus étonnants spectacles de la terre. La plage est littéralement grouillante de formes noires sans cesse en mouvements. L'air est rempli de leurs aboiements, la mer elle-même est grouillanée d'amphibies. Pendant que les mâles gardent la maison, leurs innombrables compagnes vont prendre leurs ébats et chercher leur nourriture dans l'eau; elles ne reviennent au domicile que pour allaiter leurs petits et dormir. Vues de près, les stations ont une certaine régularité; chaque ménage se compose d'un bœuf avec sa famille de femelles et de petits veaux marins.

Un passage libre sépare distinctement chaque groupe. Environ six semaines après leur naissance, les petits phoques s'établissent un "rookery" à leur tour et commencent à aller à l'eau. Détail curieux: la natation est toute une étude pour ces aquatiques. Ils ne se risquent dans l'eau que peu à peu, et ce n'est qu'après de longs exercices qu'ils finissent par suivre leurs parents dans leurs courses à travers la Mer du Nord. Pendant la période d'allaitement, des multitudes de nourrissons meurent d' inanition, parce que les mères ont été tuées par les chasseurs dans leurs courses au large, ou dévorées par l'orca, grand cétacé ennemi du phoque. On peut concevoir combien ces existences sont pourtant précieuses quand on songe que la valeur d'une fourrure de phoque, apprêtée pour la confection, atteint un prix extrêmement élevé.

MEDECINE VETERINAIRE

Consultations

Question.—S'il vous plaît, veuillez donc me donner un remède pour soigner une vache "Jersey" qui a des boutons sur le "pis" et les "trayons"; ces boutons sont d'une grosseur d'un pois, remplis de pus et très douloureux. Est-ce la picote de la vache? J. H. Q.

Réponse.—Trayez cette vache la dernière et faites qu'elle n'ait aucune communication avec les autres vaches. Prescription: donnez lui 1 livre de sulfate de magnésie. Lavez le pis 2 ou 3 fois par jour avec la lotion suivante: teinture Arnica. 2 onces, eau 3 chopines: mélangez.

Question.—Le lait d'une vache "Jersey" est devenu épais et filant, d'une mauvaise odeur, d'abord dans un quart du pis, et maintenant les trois quarts du pis sont malades; il ne reste maintenant qu'un trayon dans lequel le lait paraît bon. Il n'y a pas d'obstructions dans les trayons. Y a-t-il un remède pour ce cas?

Réponse.—Nourrissez-la au son d'avoine, au foin, à la farine de blé d'Inde. Donnez le breuvage général qu'on donne aux vaches, tous les 4 ou 5 jours.—Aussi 2 onces d'esprit de térébenthine; 4 onces d'huile de lin crue. Après 2 jours, répétez la dose.

Question.—J'ai une jument qui est passablement gonflée du boulet droit, mais elle ne boite pas. Je ne connais pas la cause de ce gonflement; je dois dire cependant, qu'elle se frappe de temps à autre. Je ne remarque que peu de fièvre au boulet. La jument est dans cette condition depuis six semaines. S. V. P. me dire comment réduire ce gonflement.

Réponse.—Donnez d'abord un purgatif, puis, deux ou trois jours de repos.—Rasez le poil le plus court possible et appliquez la friction suivante aussi chaude que l'animal pourra l'endurer : Muriate d'Ammoniaque, 4 onces ; teinture d'opium, 4 onces ; eau pour faire 3 chopines : Mélangez. Donnez de l'exercice tous les jours.

JOHN D. DUCHENE, D.V.S.

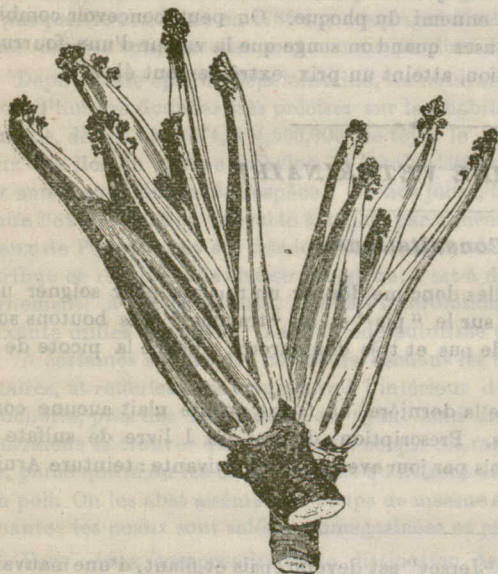
Arboriculture et Horticulture

CULTURE MARAICHÈRE

Chou Marin—Crambe

Le chou marin, appelé également *Crambé* (*Crambe maritima*, Linn.—Sea kale, en anglais), est une plante vivace, très rustique, de la famille des crucifères, qui croît, à l'état sauvage, dans les sables maritimes de l'Europe occidentale tempérée.

On en mange les feuilles ou jets blanchis et tendres en guise d'asperges ou de choux-fleurs. Les feuilles sont grandes, épaisses, de forme ovale.



Jets de Crambé.

Au printemps, ce chou se vend en abondance sur certains marchés, surtout des villes d'Angleterre, où cet excellent légume est très estimé.

Culture.—**Semis et plantation.**—Le chou marin, ayant de longues racines, aime naturellement un sol sablonneux ; assez sujet à pourriture, il redoute un terrain mal drainé ou peu perméable ; dans une terre forte et argileuse, sa culture est difficile. La plante cultivée demande une terre bêchée profondément dès l'automne et engraisée avec du fumier de vache. On sème les graines par 5 ou 6 dans des trous de 1 à 1½ pouce et distants de 2 pieds. Elles lèvent au bout de 3 ou 4 semaines. On arrache les plantes les moins vigoureuses,

n'en laissant qu'une à chaque place. Nous ne conseillons pas le repiquage, il est incertain. Pendant l'été, le crambé ne demande d'autres soins que les sarclages et les binages. Il est bon de couvrir le parterre d'une couche de fumier, car, comme tous les autres choux, il aime l'engrais.

On peut aussi multiplier la plante par éclats des pieds ; toutefois les produits qui en résultent sont moindres et les souches sont plus promptement épuisées. Sous ce double rapport, le semis est préférable ; d'autre part, le plant de souche produit dès la seconde année. Mais ce qui vaut mieux encore, c'est le bouturage. Chaque bourgeon ou œilleton constitue une bonne bouture ; chaque bout de racine avec un seul gemme produit une bonne plante. On coupe donc les racines en petits tronçons de 1½ pouce environ, qu'on fiche en terre sableuse pour repiquer l'année suivante, ou bien on coupe des boutures de la

longueur de 4 pouces en avant soin de les tailler en biseau à la partie inférieure, pour ne pas les repiquer la tête en bas. Il est nécessaire de laisser ces boutures de racines se sécher 5 ou 6 jours sur une tablette, afin qu'elles se ramollissent et que leurs bouts se cicatrisent, sans quoi elles se mettent à pourrir. Quant aux graines, il est utile d'observer qu'elles doivent conserver leur enveloppe; privées de leurs siliques, elles ne lèvent pas; c'est donc tout le fruit qu'il s'agit de semer. Un soin qu'il ne faut pas négliger, c'est de pincer les tiges florales à mesure qu'elles se produisent, car elles ne subsisteraient qu'au détriment de la plante.

Blanchiment.—Au bout de la 2e année, mais le plus souvent à la 3e, les plantes ont acquis assez de force pour qu'on songe à étioiler ou blanchir les feuilles. Pour cela il suffit, de les soustraire complètement à l'action de la lumière.

Si l'on veut obtenir des jets de primeur, les plantes étant rentrées à l'abri des gelées six semaines environ avant l'époque à laquelle on désire utiliser le produit, on pose sur ces plantes des petites caisses renversées sur un peu de terre ameublie, de façon que la plante se trouve absolument isolée comme dans une boîte proportionnée à sa force. On recouvre le tout de terre mêlée de *beaucoup de fumier frais*. On peut aussi les enfouir dans du sable *très sec*, mais l'étiolement est plus long et il engendre souvent, sinon la pourriture, des taches qui font rejeter le produit, ce qui n'arrive pas si l'on se sert de caisses ou de "cylindres à crambé."

Quant à la récolte, si l'on emploie le buttage successif de sable, on devra déchausser, en commençant par le bas de la plante, puis on coupe les feuilles avec leurs pétioles blanchis, en laissant celles du centre. Si l'on se sert de pots ou de caisses, après avoir enlevé le couvercle, on fait la cueillette, puis on donne un arrosement; on laisse le vase ou caisse ouvert pendant un ou deux jours, ensuite on referme et on charge de nouveau avec du fumier. Chaque plante donne ainsi trois récoltes successives. Après cela, elle doit se reposer; elle subira l'année suivante le même traitement jusqu'à ce que les jets accusent par leur faiblesse que les plants déclinent. Alors, il s'agit de renouveler la plantation.

G. DE WAMPE.

Cerisiers. — J'ai dans mon jardin douze beaux cerisiers (variétés blanches). Ces arbres sont plantés depuis dix ans, mais n'ont jamais donné de fruits; au printemps ils se couvrent de fleurs, mais lorsque le fruit est à moitié formé, il se dessèche et tombe. Je les ai taillés et ils reçoivent chaque année une bonne couche d'engrais de ferme, quelquefois de la cendre de bois. Le terrain dans lequel ils sont plantés est un terrain sableux. Pourriez-vous me dire de quelle manière je dois les traiter pour qu'ils me donnent du fruit?—*Un abonné de St Dominique de Bagot.*

Réponse.—Il est regrettable que notre correspondant ne mentionne pas la variété de cerisier qu'il cultive. Les cerisiers comme les pruniers qui croissent avec beaucoup de vigueur, souvent ne produisent pas de fruits, la sève se portant trop vite à l'extrémité des branches. Le cerisier n'endure pas la taille de ses rameaux; le pincage pendant les mois de juin et juillet est préférable à la taille. Il est mieux de supprimer quelques racines aux arbres trop vigoureux que d'enlever des branches. Notre correspondant devrait essayer l'ancien, le vrai cerisier de France ou Early Richmond, variété féconde adaptée aux terrains de sable et dont la croissance est moins rapide que celle des cerisiers du commerce greffés sur "Mahaleb."—A. D.



Conseils pratiques sur la conduite des arbres fruitiers en Berger

PAR LES R.R. P.P. TRAPPISTES DE N.-D. DU LAC, O.K.A.

(Suite)

V. — *Cueillette des Fruits. — Emballage. — Fruitier.*

Époque de la cueillette. — Il est très difficile d'indiquer une époque exacte pour la cueillette des fruits, elle varie suivant les années, les expositions et les espèces, c'est essentiellement une affaire d'observations personnelles.

Quelle que soit la nature des fruits, la récolte exige un temps sec et découvert. Les pommes d'été qui doivent être expédiées aussitôt cueillies, seront détachées un jour ou deux avant leur complète maturité, pour qu'elles puissent mieux supporter le transport. Les pommes d'automne et d'hiver se conservent d'autant mieux au fruitier, qu'elles y prendront plus de temps à arriver à leur point de maturité. Ces dernières devront donc être cueillies avant qu'elles soient mûres.

Les prunes et les cerises demandent à être cueillies, quand elles sont parfaitement mûres.

On ne doit jamais secouer les arbres pour faire tomber les fruits par terre. Ils se meurtrissent, ne se vendent pas et ne se conservent pas. Il faut les cueillir à la main, on en montant dans les arbres, ce qui pourrait blesser les écorces ou casser des branches, mais en se servant d'échelles portatives, assez longues pour atteindre les fruits les plus hauts. On les dépose ensuite dans un panier, et on les transporte au fruitier ou à la salle d'emballage, de manière à ce qu'ils y arrivent sains et saufs.

Manière de conserver les fruits. — Le fruitier doit être une salle, où le froid ne pénètre pas, peu éclairée, exempte d'humidité, mais non trop sèche. Il y aura des tablettes sur lesquelles on placera les fruits, le pédoncule en bas et sans qu'ils se touchent les uns les autres. Ils seront placés par variétés et étiquetés convenablement. Dans les premiers jours, il faudra les essuyer avec un linge sec mais sans les presser.

Ceux qui ne pourraient se réserver, dans leur demeure, un fruitier convenable, pourraient avantageusement les conserver de la manière suivante. On prend un baril exempt de toute odeur, on couvre le fond d'une couche assez épaisse de sable très fin mélangé avec de la chaux éteinte. On dépose sur cette couche un rang de pommes le pédoncule en haut, sans qu'elles se touchent; puis on remplit complètement les interstices avec de la poudre préparée de façon à recouvrir complètement le premier rang. On met un second rang de pommes, les pédoncules en bas, que l'on recouvre encore de poudre. On continue ainsi de manière à terminer par une couche de sable. On ferme ensuite hermétiquement; quand on commence à prendre du fruit dans ces barils, il faudra toujours avoir soin de recouvrir complètement le rang mis à découvert.

Si, par suite du manque de soins, quelques pommes gelaient, voici comment on opérera pour les faire dégeler. On emplit en partie d'eau légèrement froide, un grand vaisseau, on y met les pommes gelées, et on place le vaisseau dans un lieu modérément chauffé. Peu de temps après, il se formera une couche de glace autour des fruits. On l'ôtera et les fruits auront retrouvé leur première saveur.

Emballage des fruits. — En général, il sera mieux, pour emballer les fruits d'exportation, de se servir de boîtes à compartiments, comme celles dont on se sert pour l'emballage des œufs. Chaque fruit est enveloppé de papier mince et mis dans son compartiment. Les fruits se trouvent ainsi être de grosseur uniforme, et ne s'entrechoquent pas pendant le transport.

Des boîtes de 16 douzaines de Wealthy, prises sur l'arbre, ont été payées au propriétaire d'un verger, 70c la boîte.

Ceux qui portent leurs fruits sur les marchés locaux, les mettront en barils en commençant à paqueter par le couvercle. Pour fermer le baril, on se servira d'une presse, d'un modèle très simple, assez répandu dans nos campagnes. Le nom de la variété sera inscrit sur le couvercle.

Outre la vente des fruits, qui constituera toujours un moyen de retirer un grand profit de la culture fruitière, la fabrication du cidre et la dessiccation des fruits seront également de bons moyens d'utiliser les excédants de récoltes. Nous y reviendrons dans l'étude du pommier.

Nous engageons le cultivateur à se bien pénétrer des quelques considérations générales qui précèdent, il y trouvera, c'est notre certitude, la clef du succès.

POMMIERS

Le pommier se complaint dans les terrains plutôt secs qu'humides, quelque peu graveleux. Il exige, pour donner de bons produits et conserver longtemps sa vigueur, un sol profond, riche et bien ameubli. C'est l'arbre fruitier d'avenir pour la Province, et en faisant un choix convenable des espèces, on peut planter des pommiers jusque dans les régions du nord. Les pommes sont des fruits délicieux qui apportent à la famille le bien-être et le confort. Il n'est pas un propriétaire qui ne puisse avoir quelques pommiers sur son terrain et se procurer ainsi, pour toutes les saisons de l'année, un fruit de première qualité, sain et hygiénique.

Les variétés suivantes ayant fait leurs preuves dans le pays, devront être plantées de préférence à d'autres.

Pommiers d'été

Jaune Transparent.—Fruit jaune pâle, de grosseur moyenne et d'excellente qualité, chair blanche, tirant sur le jaune pâle à complète maturité. L'arbre est vigoureux, rapporte beaucoup et de bonne heure; mûrit à la fin d'août.

Fraise de Montréal.—Fruit de grosseur moyenne, rouge sur toute sa surface, excepté sur le côté opposé au soleil, où il est plutôt jaune doré; d'une saveur parfumée très agréable. Mûrit fin d'août. L'arbre est très vigoureux et très rustique.

Astrakan rouge.—Fruit d'une grosseur au-dessus de la moyenne; couleur rouge vif, piqué de points noirs, magnifique pomme de première qualité. L'arbre est vigoureux, mais fait attendre un peu ses récoltes, réussit bien dans le nord, mûrit au commencement de septembre.

Tetofsky.—Fruit au-dessus de la moyenne, rouge et jaune doré, légèrement côtelé; chair blanche, juteuse et quelque peu acidulée, d'un parfum agréable. L'arbre est vigoureux et rustique, rapporte de bonne heure et abondamment; mûrit au milieu de septembre.

Pommes d'automne

Duchesse d'Oldenbourg.—Fruit au dessus de la moyenne, rouge, striée de barres jaunes sur le côté opposé au soleil; chair blanche juteuse, légèrement acide. L'arbre est vigoureux et très rustique, rapporte abondamment et de bonne heure. C'est la pomme des environs de Québec; mûrit fin septembre et commencement d'octobre. C'est une pomme de grande valeur, tant pour le marché local que pour celui d'exportation.

Alexandre.—Fruit très gros, rouge sur tout son contour; chair d'un blanc jaunâtre, légèrement acide et d'une saveur agréable. L'arbre est vigoureux et rustique; mûrit d'octobre à décembre.

Chenango's Strawberry.—Fruit de grosseur moyenne, rouge et jaune pâle, chair blanche, juteuse et très tendre. L'arbre est vigoureux.

Maiden's Blush.—Fruit de grosseur moyenne, jaune pâle, légèrement coloré sur le côté exposé au soleil. L'arbre a bien réussi partout où il a été planté.

Red Beitigheimer.—Variété allemande, très estimée et très rare. Fruit gros, peau pâle, fortement colorée de rouge au soleil, chair blanche, un peu acide et d'une saveur agréable. L'arbre est vigoureux et rustique.

Fameuse.—Variété très-populaire dans les environs de Montréal; fruit au dessous de la moyenne, rouge et vert pâle, chair blanche, juteuse et très agréable au goût. L'arbre est vigoureux et rustique. La pomme se tache facilement, et doit être traitée à la bouillie bordelaise.

Haas.—Fruit moyen, rouge et jaune pâle, chair blanche, tendre et juteuse, quelque peu acide. L'arbre est excessivement vigoureux et rustique, mûrit de septembre à novembre.

Pommes d'hiver

Wealthy.—Fruit au-dessus de la moyenne, rouge brillant sur tout son contour, principalement sur le côté exposé au soleil, quelque peu verdâtre à l'ombre, se conserve jusqu'en février et est notre pomme d'exportation par excellence. L'arbre est vigoureux, rustique et rapporte abondamment.

Canada Baldwin.—Fruit de grosseur moyenne, peau lisse, jaune, striée de carmin et de cramoisi, parsemée de gros points. Chair blanche, souvent nuancée de rose foncé, ferme, juteuse et acidulée, à faible goût astringent particulier et non désagréable. Saison mi-hiver et plus tard. L'arbre est vigoureux et rustique et réussit bien dans les terrains argilo-siliceux.

Ben Davis.—Fruit gros, rond, quelque peu conique, jaune pâle, fortement frappé de rouge au soleil, chair blanche, juteuse et légèrement acide, qualité moyenne. La facilité avec laquelle il se conserve jusqu'au printemps, sa belle apparence en font un fruit précieux pour le marché anglais, sur lequel il atteint des prix très élevés. L'arbre est très vigoureux et très rustique.

Golden Russet.—Grosseur moyenne, d'une belle couleur jaune dorée avec quelques taches tirant sur le rouge brun; chair très tendre, juteuse et d'un goût exquis. Se garde jusqu'au printemps. L'arbre est vigoureux, rustique et d'une fertilité ordinaire. Mûrit de novembre en avril.

Longfield.—Variété russe très recommandable, fruit petit, jaune et rouge d'une saveur agréable et se gardant bien jusqu'au mois de mars. L'arbre est vigoureux et rustique.

Mann.—Grosseur au-dessus de la moyenne, vert parsemé de points noirs à la cueillette, mais devient jaune foncé quand il est parfaitement mûr; d'un goût exquis et d'un parfum qui en font une pomme de choix. L'arbre est vigoureux et rustique. Se conserve jusqu'en avril.

MacIntosh Red.—Grosseur au-dessus de la moyenne, ronde, légèrement aplatie aux pôles, d'un rouge foncé, sur tout le contour. Chair blanche, juteuse, d'un goût et d'un parfum exquis. L'arbre est vigoureux, rustique et rapporte abondamment. Le fruit se garde de novembre à février.

Northern Spy.—Fruit gros, légèrement conique, jaune pâle, fouetté de cramoisi sur le côté exposé au soleil, mûrit en janvier. L'arbre est vigoureux; il réussit mieux dans les environs de Montréal et dans le Sud.

Pewaukee.—Grosseur moyenne, côtelée et légèrement conique, peau jaune clair, parfumée et exquise. Ses qualités de garde en font un fruit de première classe pour l'exportation. L'arbre est vigoureux et réussit partout. Il commence à rapporter tard, mais donne de bonnes récoltes.

Pomme Grise.—Fruit petit, d'une couleur rouge grisâtre; chair tendre et parfumée. L'arbre est vigoureux, mais ne réussira bien que dans le Sud et dans l'Ouest.

Quebec Winter.—Grosseur moyenne; couleur jaune avec des taches rouges au soleil; d'une saveur agréable; cette variété est très recommandée. Arbre vigoureux et rustique.

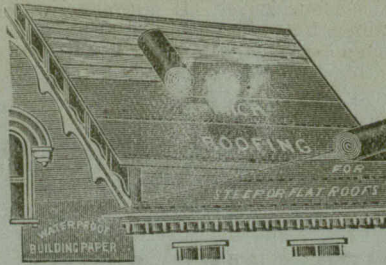
(A suivre.)

La Couverture en Mica...

SERVEZ-VOUS
de la

COUVERTURE Mica

Pour vos batisses; moins
cher que le bardeau.
A l'épreuve du Feu et de
l'Eau.



SERVEZ-VOUS
de la

PEINTURE Mica

Pour reparer les toits.
Les couvertures de bar-
deau ou en fer blanc font
double duree par son usage

SUPLANTE RAPIDEMENT LE BARDEAU.

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

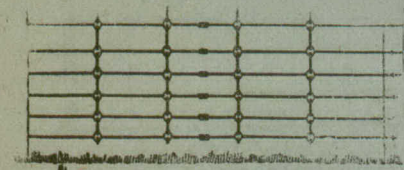
2-28-2c

HAMILTON MICA ROOFING CO'Y. Office, Rebecca Street, HAMILTON, Ont

Tous les Cultivateurs, Jardiniers et Fleuristes DEVRAIENT EMPLOYER LES Engrais Chimiques DE LA NICHOLS CHEMICAL CO.

Les marques *Royale Canadienne*, *Capelton* "VICTOR" conviennent à toutes sortes de cultures. Le "VICTOR" est spécialement bon pour la culture du Tabac. Chaque sac est garanti. De 400 à 600 minots de grosses patates à l'arpent. 1000 cultivateurs en ont fait usage l'an dernier, et 10000 de plus s'en serviront cette année. Servez-vous en, vous y trouverez votre profit.

R. J. Latimer, Agent pour le Gros, 146 rue McGill, Montreal.



Machine pour Cloture donnée Gratis.

Pour introduire la cloture la mieux faite dans de nouvelles localités nous donnerons gratis une machine pour cloture avec une licence, à toute personne qui achetera du matériel pour 100 verges de cloture.



LA CLOTURE LA
MIEUX FAITE.

CANADA FENCE CO., London, Ont.

La Daisy

La baratte à beurre la plus
populaire au Canada
Il s'en vend plus que toutes
les autres ensemble
Fournie avec notre trépied
patenté en forme de A, avec
roulettes.

Fournie d'un ventilateur si on le demande.

FABRIQUÉE SEULEMENT PAR

THE WORTMAN & WARD MFG CO. Ltd.
LONDON, Ont.

Agents pour l'Est DELORME FRERES, Montreal.



6-10-2c

FAITES DU FROMAGE

Nous pensons beaucoup ainsi que la majorité des Canadiens à la saison laitière prochaine et à ses fournitures. Il faut mettre à profit des millions de gallons de lait avant que cette année finisse et on se demande comment on peut faire faire ce profit au laitier. Le seul moyen est de **FABRIQUER DU FROMAGE**, on l'essaie une fois et on le trouve très profitable.

ÊTES-VOUS INTERESSE ? Si non, vous le seriez, que l'on peut acheter un outillage complet de fromagerie très bon marché des pionniers de cette branche d'industrie.

Nous faisons tout : **Bouilloires, Cuves, Mouleurs, Presses, Cuves de Réception, etc.** Nous sommes établis depuis un quart de siècle. Si vous ne désirez pas faire de fromage, nous pouvons vous être utile dans la **CRÈMERIE** ou **LAITIÈRE PRIVÉE**.

IL Y A DE L'ARGENT dans chaque gallon de lait si vous employez pour sa préparation à la vente des machines modernes. Nous sommes ceux qui peuvent vous les fournir et nous serons contents d'avoir de vos nouvelles.

ECRIVEZ A CARRIER LAINE & CO., LEVIS, Quebec.
ajra

Semences recommandables d'Ewing. ←

Envoi gratis du Catalogue illustré. Pour le Jardin et la Ferme

Notre assortiment est choisi soigneusement et inclus toutes les meilleures variétés en fait de Légumes et Racines de champs, Fleurs et Plantes, Gazons, Semences de Trèfle et de Grain.

William Ewing & Co., 142, RUE MCGILL - - - - - MONTREAL
2 ins jno

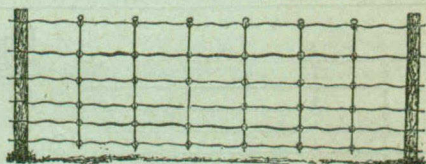


Les plafonds métalliques sont maintenant reconnus comme les couvertures les plus désirables pour Maisons Privées, Clubs, Edifices Publics, etc. Ils sont très jolis en appare ce, ne tombent ni ne se fendent, et les prix peuvent rivaliser avec n'importe quel autre plafond.

Catalogue illustré fourni sur demande. Estimés fournis sur réception des plans.

The Pedlar Metal Roofing Co'y.
OSHAWA, ONT.

La Cloture Rankin



est en fil de fer roulé contenant toutes les dernières améliorations, elle est construite facilement et très vite sans aucun outil dispendieux esans expérience aucune, toutes les explications sont dans notre catalogue.—Demandez-en un.

AGENTS DEMANDES.

The Rankin Fence Co.,

5-15-1er

275, rue St-Martin, Montreal.

Pepinière des Cantons de l'Est SURPLUS DE STOCK.

POMMIERS.—150 Ben Davis, 250 Duchesse de Oldemburg, 500 Lonkfield, 300 Pewaukee, 400 Astrachan, 200 St-Laurent, 700 Wealthy, 600 Fameuse, 400 Magog, 300 Canada Baldwin, 45 Viengt Once, 800 Jaune Transparent, 200 Tetofske.

PRUNIER ASSORTIS — 250 Bradshaw Lombard and Moores, Early Cerisiers de France, 50 Large Montmorency, 1200 Groseilliers Downing and Houghton, 2500 Vignes de Raisin des meilleures qualités pour les climats froids. Il nous faut tout vendre ces arbres d'ici au temps de la livraison du printemps, les offres raisonnables ne seront pas refusés, c'est le seul moyen de se procurer des arbres à bon marché.

SPECIALITE.—Couvercle de chaudière à sucre d'érable, patente, écrivez pour un échantillon qui vous sera fourni gratis.

GERVAIS & FRERE,

LAWRENCEVILLE, QUE.