

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

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

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

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

- Coloured pages/
Pages de couleur
- Pages damaged/
Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached/
Pages détachées
- Showthrough/
Transparence
- Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression
- Continuous pagination/
Pagination continue
- Includes index(es)/
Comprend un (des) index

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

- Title page of issue/
Page de titre de la livraison
- Caption of issue/
Titre de départ de la livraison
- Masthead/
Générique (périodiques) de la livraison

LE

JOURNAL D'AGRICULTURE

ILLUSTRE

Vol. XVII, No 18.

MONTRÉAL, 15 JUIN 1895.

Un an, \$1.00, payable d'avance.

PUBLIÉ PAR
RUBEN BENEVAL & FILS,
 PROPRIÉTAIRES,
 20 Rue St-Fincent,
 MONTRÉAL.

Le JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ est l'organe officiel du Conseil d'agriculture de la province de Québec. Il paraît une fois par mois et s'occupe spécialement de tout ce qui a rapport à l'agriculture : élevage des animaux, à l'horticulture, etc.

Toutes communications destinées à être insérées dans les colonnes de la matière de ce journal devront être adressées au Directeur du JOURNAL D'AGRICULTURE Québec.

Pour l'abonnement et les annonces s'adresser aux Éditeurs.

CONDITIONS D'ABONNEMENT : Une plaque par année, payable d'avance. L'abonnement daté du 15 juillet de chaque année.

TARIF DES ANNONCES

1. Une seule insertion, 25 cent. (en ligne)
 2. Plusieurs insertions, 22 cent. (en ligne)
 3. Pour la première, 25 cent. (en ligne)
 4. Pour les insertions subséquentes, 20 cent.

AUX CULTIVATEURS

Si vous désirez avoir le meilleur article pour votre argent, si vous voulez vous procurer un article qui vous donne pleine satisfaction, et vous voulez en posséder à l'écart qui soit excellent, saine et dans la composition de laquelle la présence d'aucun ingrédient dangereux n'est tolérée, consultez l'Article le plus pur qui existe. Demandez la



McLAREN'S COOK'S FRIEND
 est la seule poudre à levain qui soit parfaitement pure
 En vente chez les meilleurs épiceries

Compagnie d'Exhibition de Montréal

4^{me} EXHIBITION PROVINCIALE.
 Du 12 au 21 SEPT. 1895

AGRICULTURE et INDUSTRIE.
 Bestiaux, Chevaux, Moutons, Cochons, etc., Produits de ferme, Bourro, Fromage, Produits d'Horticulture, etc.

Tout promet une magnifique exhibition
 Tous ceux qui ont le soin d'espace sur le terrain, doivent se hâter de faire application.
S. C. STEVENSON,
 85-3 78 Rue St-Gabriel, Montréal.

Ayrshires
 A VENDRE
 Quelques taureaux de choix, au-dessus d'un an.
 S'adresser à - **JAMES JOHNSTON**
 COMO, Prov. Qva.
 On se rue St-Hilaire, Montréal. 8-95-121

FAITES VOS FOINS LORSQUE LE SOLEIL BRILLE
 Et servez vous des Meilleurs Instruments.

Moissonneuse "Toronto"		Râteau "Sharps"
Moissonneuse "Brantford"		Râteau "Tiger"
Big "B." à un cheval.		Râteau "Ithaca"

— Passe sans arrêt au-dessus des pierres. —
 Vous ne commettez aucune erreur en achetant une Moissonneuse ou un Râteau fabriqués par
LA CIE MASSEY-HARRIS, Limitée
 Si votre récolte est abondante, vous avez aussi besoin d'une FANESSE à bras

Essayez La NOTRE Chaque Machine est Garantie		Demandez par Carte postale Nos catalogues Illustrés
--	--	---

La Cie MASSEY-HARRIS, Ltée.
 601 RUE ST-PAUL, MONTREAL.

Le Vin à la Créosote de Hêtre du Dr. Ed. Morin

Remède sans rival pour guérir les maladies pulmonaires.
 PRÉPARÉ ET VENDU EN GROS PAR
Dr. Ed. MORIN & CIE, PHARMACIENS EN GROS,
 45, Rue St-Pierre, Québec. 9-94-124

Aux Cultivateurs.

ASSUREZ VOTRE VIE DANS LA COMPAGNIE D'ASSURANCE

MANUFACTURERS' -:- LIFE

Le capital autorisé et l'actif de cette compagnie, au 1^{er} janvier, 1895 était de \$2,521,250.55

Cette compagnie émet des polices claires, précises, qui ne contiennent aucune ambiguïté, qui peuvent être lues et comprises par tous. Elle est aussi libérale que le permet une stricte économie.
 Prête faite sur la garantie de la police après qu'elle aura été en force pendant trois ans.
 Quatre-vingt-dix pour cent des profits garantis aux assurés.
 Pour tous autres renseignements, s'adresser à

J. T. LAOHANOE, Inspecteur, 65, Rue St-Pierre, Québec.
 ou à **L. A. WINTER, Caissier,** 187, Rue St-Jacques, Montréal.
 8-04-124

LA CIE DOMINION
'D'EMMAGASINAGES PROIDS'
 LIMITEE.
 Capital autorisé, - - \$300,000.

Directeurs.....BANQUE DE TORONTO, Montréal.
 — Procureurs: —
 MM. G. BOURARD, FORTER, MARTIN & GIBOUARD.
 Directeurs provisoires:
 M. A. McCASKILL, 40^e Montréal, (McCaskill, Dougall & Co., Fabricants de verres).
 COLIN McARTHUR, 4^{er} Montréal, (de Collin McArthur & Co., Fabricants de papeterie).
 WILLIAM JOHNSON, 4^{er} Montréal, Fabricant de peinture.
 F. J. McNALLY, 4^{er} Toronto, marchand.
 G. P. SYLVESTER, 4^{er} Al D Toronto.
 W. M. BUREN 4^{er} Toronto, (de E. Harris Co. Ltd) Chicago, (Produce Cold Storage Exchange).

Application a été faite pour incorporer, en vertu de l'acte des compagnies à fonds social du Canada, une compagnie dans le but d'acquies la propriété et les édifices nécessaires pour fonder à Montréal un commerce d'emmagasinage frais, devant être établi et exploité d'après les méthodes de réfrigération mécanique les plus nouvelles et les plus perfectionnées. Le développement rapide durant les dix années passées de réfrigération mécanique et la démonstration pratique du fait qu'elle possède une grande économie et plusieurs avantages sur la réfrigération par la glace naturelle ont fait, de cet art, une des principales et des plus payantes industries du jour, et elle s'impose nécessairement aux hommes d'affaires et aux capitalistes.

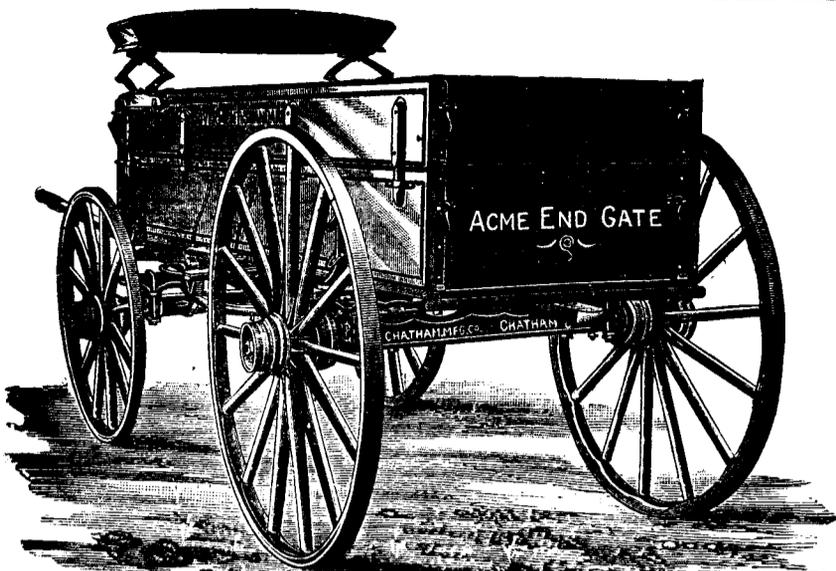
Le manque de réfrigération de première classe et de facilités convenables pour emmagasinage frais, à proximité convenable des chemins de fer et de l'eau, au moyen desquels les produits périssables consignés à Montréal pour le compte d'exportation ou autrement, peuvent être congelés d'après des procédés scientifiques, pour l'expédition, transportés et le réfrigération des chars à la glacière et rechargés sur les vapeurs occasionnés sans qu'ils soient exposés à se détériorer, est devenue une question d'importance nationale. La Dominion Cold Storage Co. a été fondée dans le but de combler cette lacune. Ses directeurs ont obtenu des privilèges de chemin de fer de grande valeur et autres et ont pris des arrangements pour qu'un établissement de première classe bien aménagé soit sous la direction de personnes très expérimentées. Il sera non-seulement d'un grand avantage aux producteurs et expéditeurs, mais deviendra sans doute un bon placement payant.

La propriété choisie et acquise par la Cie pour cette entreprise est située sur la rue du Moulin à Vent, entre le canal Lachine et le fleuve St-Laurent. Il y a amplement de force hydraulique, de voie ferrée et d'approvisionnement d'eau, avec des facilités sans pareilles pour le chargement des chars ou des vaisseaux, de ou dans les entrepôts.

Pour fonder cette entreprise sur de bonnes bases, on émet 3,000 actions du capital au pair, de \$100. Conditions de paiement, 10 pour cent, sur adjudication, 20 pour cent le 1^{er} août, et la balance par versements à 30 jours d'intervalle. Mille actions de ce capital ont déjà été souscrites et la balance est offerte au public.

On peut obtenir des formules de demandes d'actions et toutes autres informations au Bureau de la compagnie.
The Dominion Cold Storage Company, Limited.
 218 rue St-Jacques, Montréal.

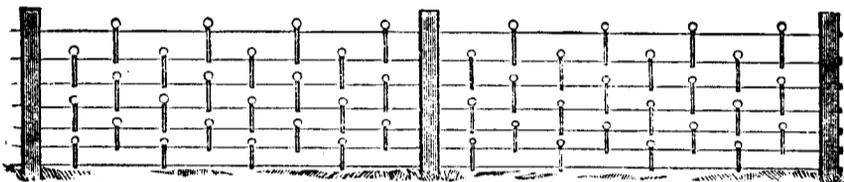
LE WAGON NOUVEAU CHATHAM



EST LE SEUL WAGON DE FERME ET DE TRANSPORT QUI PUISSE ÊTRE FABRIQUÉ AU CANADA avec les Essieux Supérieurs (Giant) en fer malléable, les Bouts d'essieux ajustables et malléables, le fermoir par excellence appelé "THE ACME" et les boîtes grésées, pour la raison que nous nous sommes assurés, à grands frais, des brevets à chacune de ces grandes améliorations pour tout le Canada. Des milliers de ces wagons ainsi construits sont en usage depuis environ deux ans et nous en sommes encore à attendre la première plainte. L'année dernière, leur demande dans Ontario augmenté d'au delà de 500 sur l'année précédente. Correspondance sollicitée.

CHATHAM MANUFACTURING CO., Chatham, Ont

Clôture en broche et piquet en acier à ressorts flexibles de **BUCHANAN.**

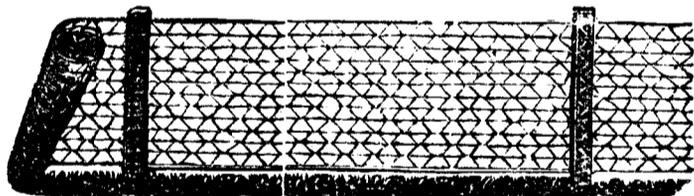


Cette clôture, comme le démontre la figure ci-dessus, est très jolie, forte et pour la vie quant à la durée. Construite de telle sorte qu'elle demeure roide et tendue dans toutes les saisons, chose qu'aucun autre fabricant n'a encore pu accomplir. Elle est parfaitement flexible, mais ne peut pas être pliée ou déformée et résistera plus facilement qu'aucune autre clôture en vente. Notre but est de vendre cette clôture à un prix moindre que celui d'aucune autre clôture de première classe jusqu'à aujourd'hui. Pour circulaire donnant une description complète et les prix, adressez-vous à **M. T. BUCHANAN, Rogersville, Ont.,** manufacturier de Clôture en Broche, de Véhicules à foin, de Fourches à foin et de toutes sortes d'instruments servant à décharger le foin et le grain.

On demande des agents

11-94

CLÔTURE DE BROCHE GALVANISÉE, avec la Machine patentée de Kitzelman



MANUFACTURÉE A LA BAIE, QUEBEC.

M. J. N. DUGUAY, propriétaire de la Machine Patentée de KITZELMAN pour plusieurs comtés prend la liberté d'annoncer qu'il a acheté le droit de faire la Clôture de Broche Galvanisée, et aussi le droit de vendre ces machines dans les comtés suivants: Québec, Montmorency, Charlevoix, Chicoutimi, Saguenay, Yamaska, Bouché, Compton, Drummond, Arthabaska, Richmond, Brome, Lotbinière, Stanstead, Sherbrooke, Wolfe, Lévis, Mégantic, Beauce et Dorchester.

Cette clôture a remporté tous les PREMIERS PRIX partout où elle a été exposée: à Chicago, Toronto, Montréal, Québec et Sherbrooke. Elle est à l'épreuve des chevaux, bêtes à cornes, moutons, porcs et volailles. A l'épreuve aussi de la rouille, du feu et du froid.

C'EST LA CLÔTURE DU JOUR.

Elle est introduite partout dans nos comtés et partout où elle est connue, elle donne satisfaction comme l'attestent les nombreux certificats que nous recevons tous les jours.

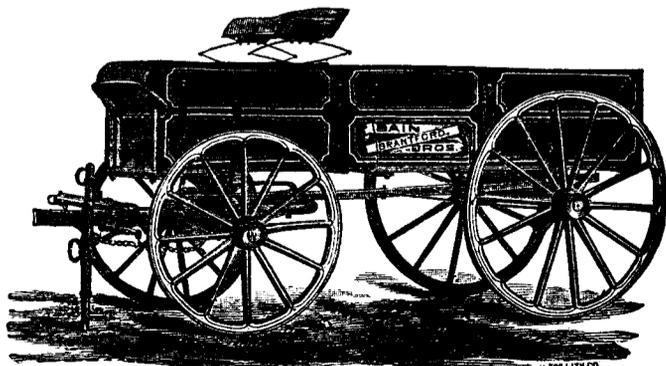
UN SEUL PRIX, soit par les agents ou à la manufacture.

De bons Agents sont demandés.—Toute information concernant la clôture sera donnée à ceux qui en feront la demande à

ROBERT DUGUAY, gérant, La Baie, comté d'Yamaska, Qué.

Les cultivateurs trouveront leur avantage à donner leurs commandes de bonne heure.

NOUS ANNONÇONS A tous les Cultivateurs de la Province de Québec



QUE NOUS SOMMES A CONSTRUIRE UNE LIGNE DE

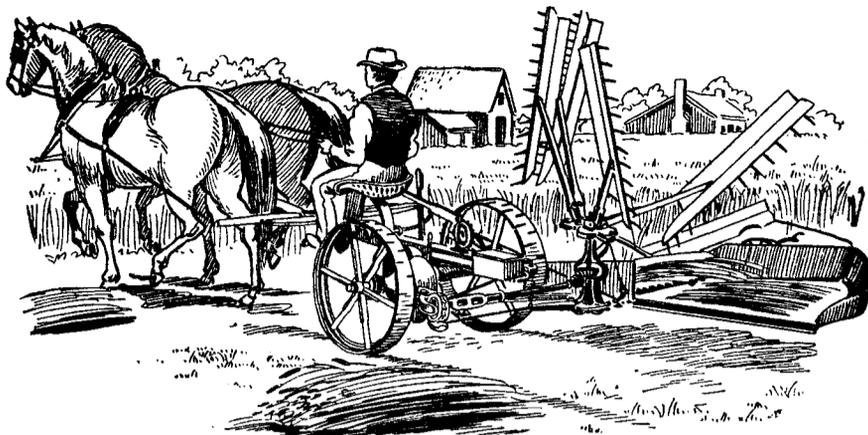
WAGONS DE FERME

de tous rivaux au Canada.

Aussi.—Camions de ferme, Tombreaux, Camions pour Billots, etc., etc D'amples détails et les prix vous sont donnés par tout agent de la **CIE MASSEY-HARRIS**, nos seuls agents pour la Province de Québec.

BAIN BROS. Manufacturing Co., Ltd., BRANTFORD, ONT.

Moissonneuse et Faucheuse Combinées de Noxon.



La seule Moissonneuse à deux roues motrices. La seule qui a 5 rateaux. La seule qui se règle pour décharger la javelle par elle-même à tous les 2, 3, 4, 5 ou 6 rateaux. La seule qui moissonne sur le terrain mou quand les moissonneuses à une roue motrice sont incapables de le faire. La seule qui coupe et ramasse le grain à n'importe quelle condition qu'il soit. La seule qui coupe le grain d'une hauteur uniforme que le terrain soit uni ou vallonné. La seule qui n'a pas de pesanteur sur le cou des chevaux. La seule qu'il n'est pas nécessaire d'arrêter aux coins de la pièce pour revier. La seule qui n'a pas d'égal dans le Canada. Le seul instrument qui fauche le foin et moissonne le grain à perfection.

Agents demandés.

Ecrivez pour Catalogue.

Noxon Bros. Manufacturing Co., Limited.

THOS. BELAIR, Agent Gen'l

476 rue St. Paul, MONTREAL.

Telephone Bell 1573

D. DERBYSHIRE & Co.

MARCHANDS

D'OUTILLAGE et D'APPAREILS pour Fromageries et Beurrieres

ECREMEUSE RUSSE de SHARPLES
Cette machine est sous tous les rapports la plus populaire sur le marché. Elle a eu de très fortes rivales, mais toutes avaient quelque défaut défectueux. Nous avons pris avantage de tous ces points faibles et nous en avons profité pour perfectionner notre appareil. **Voilà le secret de notre succès.**

L'écremeuse Russe

N'exige pas une chopine d'huile par jour, Ne prend pas une heure et plus pour être lavée, N'arrête pas de fonctionner après une heure de travail, N'use pas de courroie non plus que les parties qui ne sont pas employées.

LE BOL SEUL EST EN ÉVOLUTION.

NOUVEAUTE DANS L'ECREMEUSE A MAIN.

Ecrivez pour renseignements.

Epreuves de Roe pour le lait, patron Babcock. Les meilleures bandes sans coutures.

Pur extrait de présure danioise de Chr. Hansen, et préparation colorante pour beurre et fromage.

Nous manufacturons et fournissons toutes sortes d'outillage et d'appareils à l'usage des beurrieres et fromageries. Toutes explications demandées sont données avec plaisir et de suite.

Catalogues et circulaires envoyés sur demande.

D. DERBYSHIRE & CO., Brockville, Ont.

L'EXTINCTEUR DURAND

— FABRIQUÉ PAR —

La Cie Canadienne d'Extincteurs Ltd.

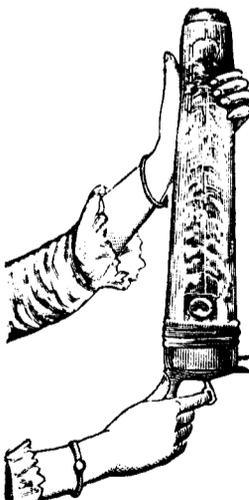
Est l'extincteur par excellence, l'extincteur le plus efficace sur un commencement d'incendie, l'extincteur le mieux portatif, qu'un enfant peut faire travailler aussi bien qu'une personne âgée, l'extincteur que toutes les familles devraient avoir.

L'Extincteur Durand est de la plus grande valeur pour les manufacturiers, les édifices publics, les institutions religieuses et plusieurs communautés en sont déjà pourvues d'un certain nombre.

L'Extincteur Durand est approuvé par toutes les autorités compétentes, entr'autres:

MM. M. P. Benoit, chef du Département du Feu de Montréal, J. H. Carlisle, chef du Département du Feu de Vancouver, C. A., C. Coates, Département des Travaux Publics, Inspecteur en chef de la Puissance, A. Raza, architecte provincial, les Inspecteurs du Gouvernement pour les fabriques et les édifices publics etc., etc.

L'Extincteur Durand a déjà prouvé son efficacité en bien des occasions sur des incendies et nous citons entr'autres les suivants, où un prompt usage de l'extincteur a exempté de grandes confiscations et épargné des propriétés de grande valeur.



Hô et Pélouquin, Sault-au-Recollet, Toussaint La-Tivrière, Ladies' Benevolent Institution, 31 rue Bertholet, Montréal, Rev. G. M. LePailleur, curé de Maisonneuve, C. Dubois, sous-chef, station No. 4, C. & N. Vallée, Hôtel S. James, en face du Grand Tronc, Ferdinand Mailhot, St. Jean Deschillons.

F. H. Dubuc de la maison Dubuc, Désautels & Cie, 1518 rue Ste-Catherine, Dame G. Cyr, 447 rue St-André, Albert Jetté, marchand de meubles, 1243 rue Ontario, John Millen & Son, 1326 rue Ste-Catherine, R. Beallac, marchand d'ornements d'église, rue Notre-Dame, J. A. Rousseau, manufacturier de meubles, Ste Anne de la Pêrade.

Avec l'extincteur Durand en quantité suffisante dans votre maison, vous pourrez diminuer le chiffre de vos assurances. La compagnie fabrique aussi des extincteurs d'un plus fort volume, de 2 et 5 gallons, spécialement pour les départements du feu, des villes, villages et des municipalités, en remplacement des Babcocks ou autres appareils de ce genre. Le Département du Feu de Montréal a fait l'acquisition de 12 gros extincteurs de 5 gallons. Prix de l'Extincteur en verre, comme vignette, \$24 la douz. Prix pour les gros extincteurs fournis sur application.

LA CIE CANADIENNE D'EXTINCTEURS [Limitée]

Bureaux et Ateliers: Nos 7 et 9 rue St-Pierre,

Montréal.

8 95-121

Journal d'Agriculture ILLUSTRÉ

Montréal, 15 Juin 1895

Table des Matières

EXPORTATION DU BEURRE - Prime du gouvernement... 355
LABOUR PROFOND ET DEFONCEMENT... 355
REFLEXIONS ET CONSEILS
CROSES ET AUTRES - Ecoles d'agriculture... 356
PROGRES PAR LES CERCLES AGRICOLES... 356
NOTES AGRICOLES... 357
AGRICULTURE GENERALE
CONCOURS DE MERITE AGRICOLE ET 1895... 358
RAIPIPORT DE M. G. A. GIGACHT ET J. D. LACLAIR... 358
FOURRAGES VERTE - Seigle - Luzerne... 360
L'EXPORTATION DU BEURRE - Entrepôts frigorifiques... 360
NOTES COMMERCIALES... 361
COLONISATION
AVIS DIVERS... 361
FACILITES DE TRANSPORT POUR LES COLONS... 361
FERMES A VENDRE... 361
FAITS DIVERS DE LA COLONISATION... 362
PROGRES DE LA COLONISATION... 362
REGIONS AG PAYS... 362
EMBARQUEMENT DE SOL - Région du Témiscamingue... 362
LE MOULIN A PELLE DE GRAND-MÈRE... 363
INDUSTRIE LAITIÈRE
AUX FABRICANTS DE FROMAGE... 364
L'ESSAI DU LAIT CHEZ LES CULTIVATEURS... 364
REVUE DE LA PRESSE SPECIALE... 365
SYNDICATS... 365
ELEVAGE ET ALIMENTATION
LIVRES DE GÉNÉALOGIE - Avis... 366
LA POULE QU'IL FAUT AU CULTIVATEUR DE LA PROVINCE... 366
INFLUENCE DE LA NOURRITURE DES MOUTONS SUR LA PRODUCTION DE LA LAINE... 367
HYGIÈNE DES VACHERIES... 367
ARBORICULTURE ET HORTICULTURE
ECOLE D'ARBORICULTURE D'ORÉA - Avis... 367
INDUSTRIE DES CONSERVES DE FRUITS ET DE LÉGUMES - Rapport de M. R. W. Shepher, Jr... 367
ENSEIGNEMENT AGRICOLE
ÉCOLES D'AGRICULTURE - Avis... 368
EXPORTATION DU BEURRE
Prime du gouvernement
Circulaire officielle
L'Hon. Commissaire de l'Agriculture et de Colonisation vient d'adresser la circulaire suivante à tous les propriétaires de beurrieres de la province de Québec :
Monsieur...
Propriétaire de beurrierie
Comité de...
Oher monsieur,
L'an dernier notre commerce de beurre avec l'Angleterre a été presque nul et d'après les renseignements re-

cueillis par les délégués de mon département, qui sont allés sur les lieux, en 1894, pour étudier la question de nos rapports commerciaux avec l'Angleterre, la raison du peu de développement de notre commerce de beurre repose sur les faits suivants :

1. Absence de réfrigérants sur les steamers voyageant entre le Canada et l'Angleterre; 2. défaut de régularité dans nos envois de beurre sur le marché anglais; 3. dépréciation de ce produit par suite de son séjour prolongé dans les entrepôts de nos exportateurs qui ne l'expédient généralement qu'à l'automne, alors qu'il a perdu son grand parfum arôme et sa saveur et qu'il a contracté un goût de vieux qui le fait noter comme article de 4ème classe.

Afin de faire disparaître les causes qui ont empêché jusqu'ici l'exportation de notre beurre dans des conditions avantageuses, le gouvernement fédéral a décidé de faire installer des réfrigérants à bord des steamers, et celui de la province de Québec accorde aux producteurs une prime d'un cent, par livre de beurre exporté, afin de les indemniser de la perte qu'ils peuvent subir en faisant des envois réguliers chaque semaine, quel que soit le cours du marché.

Nous avons l'espérance que l'organisation de ce nouveau mode d'expédition aura pour effet d'assurer la réputation de notre beurre sur le marché anglais et de contribuer au développement de notre commerce.

Voici maintenant les conditions et obligations auxquelles seront tenues les fabriques qui voudront bénéficier du bonus du gouvernement de la province de Québec :

Pour avoir droit au bonus du gouvernement, les fabriques devront s'engager, par un contrat avec le département de l'agriculture, à faire exporter en Angleterre, chaque semaine, pendant toute la saison courante d'été, une quantité de beurre égale à la fabrication d'un jour, ou environ un sixième de la fabrication de chaque semaine.

Le gouvernement ne se charge pas de l'expédition et chaque fabrique devra s'entendre avec ses exportateurs ou acheteurs ordinaires pour faire exporter son beurre en Angleterre dans les conditions requises pour obtenir le bonus.

A chaque expédition, une déclaration en double sera requise pour établir : 1. que le beurre est parti de la beurrierie dans les cinq jours qui auront suivi sa fabrication; 2. qu'il a été reçu à Montréal par l'importateur; 3. qu'il a été soumis à l'inspection et a été accepté comme étant de qualité convenable; 4. qu'il a été expédié en Angleterre par le plus prochain steamer utilisable, après son arrivée à Montréal et examiné par l'inspecteur. Des formules spéciales seront fournies et le président ou le vendeur de la fabrique, après avoir signé la partie qui le concerne, devra adresser la même formule en double à l'exportateur qui la complètera et la transmettra chaque mois au département de l'agriculture.

Dans les cas où les fabriques exportent elles mêmes, une déclaration solennelle aux mêmes fins sera requise. Il devra être compris entre la fabrique et l'exportateur que le beurre sera vendu le plus tôt possible après son arrivée en Angleterre afin d'atteindre à l'état frais le consommateur.

La prime ou bonus sera payable à la fabrique pour être distribué entre les propriétaires et les patrons comme les produits ordinaires des ventes. Cette prime pourra être transportée à l'exportateur, elle ne sera payable qu'au 1er décembre pour toute la saison.

Les expéditions devront commencer dans la deuxième semaine de juin et se continuer chaque semaine sans interruption jusqu'à la clôture de la navigation.

Les compagnies de chemins de fer feront circuler des chars à glace un jour fixé d'avance chaque semaine et le beurre devra être expédié dans ces chars.

Chaque fabrique devra consulter son exportateur au sujet des emballages à employer (tinettes ordinaires de 70 lbs, barils ou boîtes).

Si la tinette de 70 lbs est employée, le couvercle devra être sans cercle et sera fait de deux épaisseurs de bois croisés, la première épaisseur sera d'un diamètre égal à celui de l'extérieur de la tinette, et la deuxième épaisseur sera d'un diamètre égal à celui de l'intérieur de la tinette de manière à ce qu'il entre dans la tinette, la première épaisseur s'appliquant sur le bord supérieur.

Le beurre sera adressé à l'exportateur de Montréal au moyen d'étiquettes spéciales qui seront fournies à chaque fabrique.

Le fabricant, pour exporter le meilleur beurre possible, choisira sa plus belle journée de fabrication dans chaque semaine; il n'emploiera que des quartes, toutes les tinettes irréprochables comme qualité et comme apparence et, le beurre une fois fait, il devra le laisser séjourner au moins 36 heures dans l'entree du plus frais de sa glacière pour lui permettre de durcir avant l'expédition et de supporter le voyage sans dommage.

Pour la signature du contrat avec les patrons, les patrons de chaque fabrique devront autoriser le propriétaire de leur fabrique ou le président de leurs directeurs à signer un contrat avec le commissaire de l'agriculture.

Afin d'assurer la régularité de cette autorisation, des formules de procès-verbal des assemblées que tiendront les patrons seront envoyées avec cette circulaire.

J'ai l'honneur d'être, monsieur, votre obéissant serviteur,

L. BEAUBIEN,
Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation.

LABOUR PROFOND ET DEFONCEMENT

Dans tous les pays à agriculture avancée, l'utilité et les avantages des labours profonds sont parfaitement reconnus, et l'ameublissement de la terre y est pratiqué dans toute l'épaisseur du sol utilisable et même au-delà. C'est que dans ces pays là, en Belgique et au Danemark par exemple, on ne se contente pas de maigres et chétives récoltes, on veut une culture productive et payante et on prend tous les moyens d'y arriver. A ce point de vue, malheureusement, il faut bien l'avouer, notre agriculture canadienne est très peu avancée, et il faudra, nous le craignons, plusieurs années et des efforts persévérants pour amener nos cultivateurs à abandonner ce funeste préjugé, profondément enraciné dans nos campagnes, qui prétend que le labour profond est nuisible au sol et aux récoltes.

Que l'on nous dise que ce labour profond est plus laborieux, exige de plus puissants atoutages qu'un labour superficiel et qu'enfin on ne voit pas se donner tant de peine, cela pourra peut-être servir de raisons, je vous dirai de mauvaises raisons, mais que l'on n'aille pas jusqu'à contester l'efficacité d'une des plus importantes pratiques agricoles, adoptée par tous les cultivateurs de progrès d'ici et d'ailleurs.

Beaucoup de labours, tels qu'effectués dans un grand nombre de nos fermes, ne sont trop souvent, il faut le reconnaître, que de simples ameublissements superficiels si l'on considère leur faible profondeur relativement à l'épaisseur du sol fertile. L'on se contente d'un labour léger, souvent fait avec art et habileté et pouvant même gagner des prix dans les concours de labour, mais on semble oublier que le but principal de l'ameublissement des terres est de faciliter le libre développement des racines des plantes dans toutes les directions, non seulement à la surface mais aussi et surtout dans le sens de la profondeur du sol, afin d'assurer à ces plantes une nutrition abondante et, ou conséquence, une croissance vigoureuse.

"L'enracinement des plantes," dirons-nous avec un agronome éminent, "a une si grande importance que tout doit le favoriser, des racines fortes et bien développées augmentent le nombre et la puissance des bouches absorbantes, et tous les organes profitent de la grande quantité de nourriture qui leur est livrée. Les fruits sont mieux nourris et plus abondants, la verve des grains est moins à craindre, etc."

Contrairement à ce que l'on a cru pendant longtemps, la nourriture du sol ne circule pas après les racines, mais ce sont celles-ci qui vont à sa recherche; c'est pourquoi, en facilitant l'exploration de la terre par les racines au moyen d'un labour profond, on favorise l'alimentation des végétaux.

Voici d'ailleurs quelques autres effets produits dans le sol par le défoncement, lesquels seront peut-être de nature à convaincre plus d'un de nos lecteurs :

1. Le travail profond des terres y prévient les inconvénients d'une humidité excessive après des temps pluvieux et diminue les dangers de la sécheresse, en un mot, il assure aux terres une fraîcheur moyenne favorable, au contraire, quand la couche de terre ameublie est peu épaisse, elle subit beaucoup plus facilement les effets de la sécheresse et de l'humidité.

2. L'approfondissement de la couche de terre arable permet à l'air de pénétrer plus loin dans la terre, la désagrégation du sol est plus active, certains éléments fertilisants qui, sans cette opération, seraient restés inactifs deviennent assimilables et augmentent ainsi la capacité de production du sol. C'est là un avantage précieux, qui mérite toute l'attention de nos lecteurs.

Augmenter la capacité de production du sol, n'est-ce pas le but que doit poursuivre tout cultivateur digne de ce nom? Or, le défoncement des terres fait avec intelligence et accompagné d'une fumure abondante, voilà le vrai moyen d'y arriver, et aujourd'hui les bons cultivateurs comprennent de plus en plus qu'il est préférable d'étendre leurs terres en profondeur, c'est-à-dire d'en accroître le volume, plutôt que de chercher à en augmenter la surface.

Comme on le sait, le labour profond ou défoncement s'effectue de deux manières, suivant la qualité du sous sol. Si l'on veut en ramener la couche inférieure à la surface, on emploie une forte charrue de forme ordinaire, ou deux charrues se suivant de près dans le même sillon. Ce labour profond réclame de la circonspection et de la prudence et, en général, ne doit s'effectuer que graduellement de manière à n'amener, chaque année, à la surface qu'une mince couche de nouvelle terre jusqu'à ce qu'on ait atteint la profondeur convenable, sans cette précaution, on risque de rendre le sol moins fertile pendant les premières années qui suivront ce labour profond. Dans le cas

où le sous-sol doit rester en place, on emploie une charrue ordinaire que l'on fait suivre d'une charrue sous-sol ou *soil-turner* qui ameublent simplement la terre du fond, sans l'amener à la surface.

En Europe le défoncement se pratique à une profondeur moyenne d'environ 12 pouces. Quand donc verrons-nous les terres de la province de Québec ameublées à 9 ou 10 pouces? Ce jour-là, la culture des racines fourragères et des plantes sarclées ne sera plus peur à personne et prendra une extension merveilleuse, car le principal obstacle que nos cultivateurs rencontrent dans ce genre de culture, le défaut d'ameublissement du sol, n'existera plus pour eux: les betteraves à sucre et les betteraves fourragères, par exemple, ne trouveront plus de peine à prendre leur complet développement, et nos récoltes de pommes de terre, de carottes, de choux de Siam etc., seront parler d'elles dans le monde agricole.

N'oublions pas toutefois qu'un sol réclame d'autant plus d'engrais qu'il est labouré plus profondément et que, s'il faut beaucoup d'engrais de ferme, il nous faut aussi beaucoup d'animaux pour en faire. Tout se tient en agriculture, comme d'ailleurs dans toutes les branches de l'économie humaine, et nous voudrions voir écrits à l'entrée de toutes les stables les mots suivants: "Beaucoup d'animaux, beaucoup d'engrais, terres riches, riches récoltes."

Puisque nous parlons de la culture des racines fourragères, c'est le lieu de rappeler ce que nous avons déjà dit dans le Journal, No de mars dernier: En Ontario, où la main d'œuvre est plus chère qu'ici, nous voyons par le recensement de 1881 que cette province a produit 43 millions de minots de racines fourragères; et la province de Québec, voulez-vous savoir combien de minots elle a produit à la même époque? 3 millions, c'est à-dire 14 fois moins que l'Ontario!

On voit par ces chiffres que notre agriculture a encore beaucoup de progrès à faire, et qu'une des premières améliorations à obtenir est l'ameublissement profond du sol. Ce progrès dépend beaucoup de l'initiative des associations agricoles, et nous espérons que les cercles ne manqueront pas d'encourager de toutes leurs forces cette importante pratique agricole. Il en est temps encore cette année, car on n'ignore pas que les labours profonds doivent se faire à l'automne, pour que l'hiver fasse sa part dans les travaux d'ameublissement et prépare pour le printemps suivant un sol bien pulvérisé et mûri.

Réflexions et Conseils

CHOSSES ET AUTRES

On ne dit souvent plus dans un jour par négligence qu'on ne gagne dans une semaine par le travail.

Utilité de nos écoles d'agriculture—Il est important pour l'agriculture de se tenir au courant de toutes les améliorations qui se produisent chaque jour, dans l'art d'exploiter la terre avec profit. L'agriculture exige de plus en plus des connaissances que l'étude, l'expérience et l'examen doivent développer.

Depuis que des journaux et des revues spéciales ont commencé à paraître parmi le peuple des campagnes des enseignements utiles à l'agriculture, que la parole des conférenciers a expliqué les théories mises en pratique

dans les formes expérimentales, il est incontestable qu'un grand pas a été fait dans la voie du progrès.

Des cultures nouvelles ont été essayées d'après les théories exposées, des moyens nouveaux ont été employés pour utiliser les produits du sol et on peut, à juste titre, se féliciter des résultats obtenus.

Mais il n'est de l'agriculture comme de tous les arts, et la profession agricole, aussi bien que les professions libérales, a besoin non seulement de l'étude théorique, mais encore et l'on devrait dire surtout de l'étude pratique.

Nos écoles d'agriculture sont actuellement bien organisées et offrent aux jeunes cultivateurs l'occasion de s'instruire un peu de temps de tout ce qui concerne leur profession. Il importe donc dans l'intérêt de chacun et pour le bien général, que l'on profite davantage de ces écoles qui sont entre autres aux frais du pays, et où l'on pourrait acquérir en même temps que la connaissance des théories, l'expérience et la mise en pratique de ces enseignements. Ces écoles existent à Sainte-Anne, à l'Assomption, à Oka.

Monseigneur Fabre, archevêque de Montréal, dans une circulaire au clergé, appelle l'attention de tous sur ce point. Il voudrait que "chaque paroisse eût au moins un élève dans l'une ou l'autre de ces institutions, afin que la classe des cultivateurs put profiter des connaissances variées acquises par ces jeunes gens pendant deux ou trois ans d'études à la fois théoriques et expérimentales."

Le livre des cercles agricoles—Manuel d'agriculture par Ed. A. Barnard

—Les cultivateurs de la province, et en particulier les membres des cercles agricoles, seront heureux d'apprendre que M. Ed. A. Barnard, secrétaire du Conseil d'agriculture etc., vient de publier, sous les auspices du département de l'Agriculture et de la Colonisation, un manuel d'agriculture illustré renfermant dans ses 534 pages tout ce qu'il importe à un bon cultivateur de connaître et de pratiquer pour exploiter sa ferme avec succès. L'ouvrage nous manque pour donner, même en résumé, un aperçu de tous les sujets importants traités dans cet ouvrage; nous y reviendrons d'ailleurs dans un prochain article; qu'il nous suffise de dire aujourd'hui que ce livre mérite d'occuper la première place dans toute bibliothèque agricole canadienne, et que le style clair et facile avec lequel il est écrit et les belles et nombreuses gravures qui servent d'explication au texte ne tarderont pas à lui valoir la plus grande popularité.

Le département de l'Agriculture vient d'en distribuer des exemplaires au clergé, aux conférenciers et missionnaires agricoles, aux associations agricoles et aux lauréats du mérite agricole.

Concours des fermes les mieux tenues

—Dans tous les pays où le gouvernement donne une attention sérieuse à l'avancement de l'agriculture, on pourvoit à l'organisation de concours des fermes les mieux tenues, comme étant un des moyens les plus efficaces d'activer l'émulation de la classe agricole, de l'instruire et, en même temps, de récompenser le mérite réel des concurrents par des distinctions honorifiques ou des primes en argent. Ainsi, le département de l'Agriculture vient de recevoir de l'une des sociétés agricoles les plus importantes de l'Angleterre, celle de Lancashire, le programme des concours qu'elle organise cette année. Les prix pour les fermes les mieux tenues varient de \$75 00 à

\$95 00. Les fermes doivent être examinées du 21 juin au 21 juillet. Le sol, la situation, l'état des récoltes, le système de culture, les clôtures, les cours d'eau, les chemins pour l'exploitation de la ferme, les jardins, les cours des étables, l'étendue de la ferme, le nombre et le caractère du bétail et les profits que donne l'exploitation doivent être considérés par les juges en donnant leur décision.

Une autre société agricole de l'Angleterre accorde aussi des primes élevées pour les meilleurs mémoires sur des sujets agricoles.

Fromage et proportion de gras dans le lait—Le Révd. M. Lavoie, curé des Escoumains, comté de Sagouay a construit l'an dernier, dans sa paroisse, une fromagerie grâce à l'aide du gouvernement. Le lait apporté, l'automne dernier, à cet établissement était d'une richesse extraordinaire et a pu produire du fromage dans la proportion de 8½ lbs. de lait par livre de fromage. En premier lieu le fabricant ne réussissait pas à incorporer dans le fromage tout le gras du lait, et on décida de faire venir l'inspecteur de syndicat de fromageries du Chicoutimi, M. Paradis, qui, après deux jours, réussit à faire un fromage parfait contenant tout le gras du lait.

Ceci démontre que les cultivateurs ont intérêt à avoir des vaches donnant un lait plutôt gras que maigre, puisque la quantité de fromage faite avec le lait gras est beaucoup plus considérable qu'avec le lait maigre.

Beurre et fromage

—M. le prof. Robertson, commissaire de l'Industrie laitière à Ottawa, est d'opinion, avec les principaux agronomes de la province de Québec, que nous avons trop de fromageries au Canada et que le pays ne produit pas assez de beurre. Le Canada produit déjà 60 pour cent du fromage consommé en Angleterre et il ne faut pas augmenter beaucoup cette production, si nous ne voulons pas encombrer le marché anglais et faire tomber le prix du fromage à un chiffre peu ou point rémunérateur. Il faut faire du beurre; les efforts des gouvernements fédéral et provinciaux doivent s'exercer à stimuler partout l'industrie de la fabrication du beurre et travailler à rendre facile et profitable l'exportation du beurre frais en toute saison de l'année.

Produisons sur nos terres tout ce qu'il nous faut

—Ce printemps, beaucoup de cultivateurs ont fait venir du grain et surtout de l'avoine de l'Ontario! C'est un fait regrettable et pénible à constater.

Nous devrions produire nous-mêmes toutes les céréales dont nous avons besoin, et ne pas nous mettre dans la triste obligation d'avoir recours à l'étranger pour nous procurer des grains de semence.

Graine de luzerne (Alfalfa)

—Quelques cultivateurs qui cultivent la luzerne nous demandent quand recueillir la graine de luzerne. On récolte toujours la graine de luzerne sur la seconde coupe; la première doit être fauchée dès le début de la floraison.

Porcs et moutons

—Le 28 mai, l'Hon. M. L. Beaubien, commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation, G. A. Gigault et M. J. de L. Taché ont visité la fabrique de bacon de MM. Laing et Cie., à Montréal. Durant la dernière semaine, la maison Laing

avait abattu 1200 porcs, mais elle peut en abattre jusqu'à 2000 par semaine. M. Popo, député fédéral du comté de Compton, venait de lui expédier un char de porcs; il faut au moins 60 porcs pour remplir un char. Comme le prix du fret d'un char est de \$18 00, le transport de chaque porc ne coûte qu'environ 30 centimes.

La mai-on Laing achète beaucoup d'agneaux au prix de \$3.75 par tête. On y abat aussi un grand nombre de veaux et de bœufs.

Société d'agriculture du comté de Chicoutimi

—La société a décidé d'ouvrir, dans chaque paroisse du comté, des concours de fourrages verts et de cultures sarclées. Une somme de \$15 sera accordée à chaque paroisse et chaque cercle agricole sera prié d'augmenter ce montant de manière à améliorer des prix raisonnables. Dix cercles sont affiliés à la société, ce qui formera un octroi de \$150.

Les concours seront aussi organisés par les Cercles eux-mêmes.

Cette décision aura pour effet de faire pratiquer par les cultivateurs la culture des fourrages verts et des légumes.

Société d'agriculture du comté de Bagot

—Programme des concours pour 1895—\$670.00 de prix offerts.

Il y aura un concours pour les pièces de fourrages verts, de foin, de légumes ainsi que pour les autres cultures sarclées pour certains troupeaux, ainsi que pour les vergers, etc., dans chacune des paroisses du comté de Bagot et, dans chacune de ces paroisses, les prix suivants seront offerts aux compétiteurs.

PRIX

- 2 arpents de Mil, 2 prix, \$2, \$1.
- 2 arpents de trèfle ou de trèfle et mil, 2 prix, \$2, \$1.
- 1½ arpent de fourrages verts, lentilles, avoines, etc., 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de blé-d'Inde à fourrage, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de blé-d'Inde, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de patates, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de betteraves fourragères, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de betteraves à sucre, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de carottes, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de navets ou autres plantes-racines, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de choux à moelle, 2 prix, \$2, \$1.

Meilleur pâturage d'au moins dix arpents ou supérieur, 2 prix, \$5, \$3.

Le meilleur troupeau d'au moins cinq vaches à lait, 2 prix, \$4, \$2.

Le meilleur troupeau de cinq cochons de l'année, 2 prix, \$3, \$2.

Les engrais les mieux préparés et les mieux conservés, 2 prix, \$2, \$1.

Le meilleur verger, ou vignoble, d'au moins cent plants, 2 prix, \$2, \$1.

Le meilleur jardin potager, 3 prix, \$3, \$2, \$1.

1. Les juges, dans la visite des pièces de légumes accorderont les prix de préférence aux pièces de terres qui auront été améliorées, bien égouttées, épierées et bien cultivées.

Ecole de laiterie de St-Hyacinthe

—L'école d'industrie laitière de Saint-Hyacinthe a donné des leçons à 268 étudiants en 1893-94 et à 328 élèves en 1894-95. Aujourd'hui la moitié des fabriques sont mises en opération par des élèves de cette école.

Il y avait en 1894, dans la province de Québec, 1192 fromageries et 260 beurrieres. La moitié du fromage exporté du Canada vient de la province de Québec.

PROGRES PAR LES CERCLES AGRICOLES

Cercle de la paroisse de Saint-Jean Port-Joli, comté de l'Islet.—Programme d'opérations pour l'année 1895.

PRIMES OFFERTES

Pour les meilleures pièces d'avoine bien améliorées, d'un arpent :

1er, \$1.00; 2e, \$3.50; 3e, \$3.00; 4e, \$2.50; 5e, \$2.00; 6e, \$1.50; 7e, \$1.00; 8e, \$0.50.. \$18.00

Pour les meilleures pièces d'un arpent de betteraves à vache, choux de Siam, carottes, bettes et choux moolliers :

1er, \$4.00; 2e, \$3.50; 3e, \$3.00; 4e, \$2.50; 5e, \$2.00; 6e, \$1.50; 7e, \$1.00; 8e, \$0.50.. \$18.00

Pour les meilleures pièces d'un arpent de lentille, pois et avoine :

1er, \$3.00; 2e, \$2.50; 3e, \$2.00; 4e, 1.50; 5e, \$1.00; 6e, \$0.50..... \$10.50

Pour les meilleurs jardins potagers :

1er, \$3.00; 2e, \$2.50; 3e, \$2.00; 4e, \$1.50..... \$9.00

Pour les vergers les mieux entretenus :

1er, \$3.00; 2e, \$2.50; 3e, \$2.00; 4e, \$1.50..... \$9.00

CONDITIONS DES CONCOURS

1. Pour concourir, il faudra être membre du cercle, avoir payé sa contribution d'une piastre, pour laquelle le membre a droit à la valeur d'une piastre en grains et, de plus, a droit au *Journal d'Agriculture* gratuitement.

2. Chaque concurrent devra notifier le secrétaire de son intention, le ou avant le 1er juillet.

3. Les terrains qui seront inscrits pour les concours d'avoine devront être des terrains qui demandant des améliorations ont été mis dans une condition aussi parfaite que possible, (amoullissement, engrais, enlèvement des roches, assainissement, etc.)

4. Les terrains destinés aux légumes devront être amoullis, engraisés et exemptés de mauvaises herbes, et en bon état de croissance.

5. Les jardins potagers devront contenir tout ce qu'il faut pour l'usage d'une famille pendant une année.

6. Les arbres fruitiers devront être en bon état de rapport et de croissance; les nodules noirs des pruniers et des cerisiers devront être coupés dans la dernière quinzaine de juillet.

7. Les juges devront se guider sur la manière intelligente dont chaque concurrent aura travaillé et autres instructions spéciales qui leur seront données par les directeurs.

8. Les visites devront se faire au commencement d'août.

9. Les concurrents heureux devront faire un rapport verbal de leurs concours à une assemblée du cercle, pour le profit des autres membres.

10. Le but de ces concours n'est pas tant de gagner quelques piastres, mais plutôt d'inculquer aux cultivateurs l'amour de la culture améliorée et d'avoir en même temps un moyen de s'instruire en profitant des expériences fructueuses des autres.

Il a aussi été décidé à la même assemblée que le secrétaire soit autorisé à acheter, à même les fonds en caisse, un criblé séparateur pour l'usage des membres.

L'argent provenant des souscriptions va être employé, cette année comme par le passé, à l'achat de graines fourragères.

Chs. Fr. LORRÉO, Président.
A. BOURGVAULT, Sec.-Trésorier.

Cercle de la paroisse de Ste-Christine, Comté de Brégot

Programme d'opérations

1. Vu que le cercle, dans le cours de l'année dernière, a pu se procurer des reproducteurs de race améliorée des races bovine et porcine, les membres du cercle se trouvent en conséquence en état d'améliorer leurs troupeaux.

2. Qu'après avoir amélioré ses races d'animaux, il fallait maintenant travailler en vue de la plus grande production de lait de la meilleure qualité possible, et surtout aviser aux moyens de maintenir, le plus longtemps possible, la production du lait chez les vaches laitières, afin d'en arriver à pouvoir pratiquer l'industrie beurrière pendant l'automne et la plus grande partie de l'hiver.

3. Quo pour arriver à ce but il fallait cultiver des légumes fourragers; qu'en conséquence il fallait encourager ce genre de culture. Quo pour on donner l'élan, puisque cette culture n'est pas encore répandue dans la paroisse, on consacrerait on ce genre l'octroi du gouvernement, et que des prix seraient accordés à ceux qui cultiveraient soit du blé-d'Inde, soit des choux de Siam, soit des carottes.

Résolu : 1. Que huit piastres, partagées en six prix, soient employées à récompenser les meilleures cultures d'un demi-arpent de blé-d'Inde.

2. Que la somme de huit piastres, partagées en six prix soit employée à récompenser les meilleures cultures d'un quart d'arpent de choux de Siam

3. Huit piastres, aux mêmes conditions, pour un huitième d'arpent de carottes.

La souscription des membres du cercle, pour certaines raisons, devra être employée à l'achat de graines fourragères et ce, surtout, afin d'encourager tous les cultivateurs à faire partie du cercle agricole.

Cercle de la paroisse de Ste-Victoire, comté de Richelieu

Programme d'opérations pour l'année 1895

PRIMES OFFERTES

1ère classe—1 arpent, patatas.
5 prix : \$3.00, \$2.50, \$2.00, \$1.00, \$0.50..... \$9.00

2e classe— $\frac{1}{2}$ arpent, blé d'Inde à silo
4 prix : \$3.00, \$2.00, \$1.00, \$0.50..... 6.50

3e classe—1 arpent, blé d'Inde.
5 prix : \$3.00, \$2.50, \$2.00, \$1.00, \$0.50..... 9.00

4e classe— $\frac{1}{2}$ arpent, carottes.
4 prix : \$2.00, \$1.50, \$1.00, \$0.50..... 5.00

5e classe— $\frac{1}{2}$ arpent, choux de Siam.
4 prix : \$2.00, \$1.50, \$1.00, \$0.50..... 5.00

6e classe— $\frac{1}{2}$ arpent, betteraves.
4 prix : \$2.00, \$1.00, \$0.50, \$0.25..... 3.75

7e classe— $\frac{1}{2}$ arpent, betteraves à sucre.
5 prix : \$3.00, \$2.00, \$1.00, \$0.50, \$0.25..... 6.75

8e classe—2 arpents de trèfle
5 prix : \$3.00, \$2.50, \$2.00, \$1.00, \$0.50..... 9.00

9e classe— $\frac{1}{2}$ arpent, fourrage vert, pois, avoine, lentille, blé-d'Inde.
5 prix : \$3.00, \$2.50, \$2.00, \$1.00, \$0.50..... 9.00

10e classe— $\frac{1}{2}$ arpent, pois.
4 prix : \$2.00, \$1.50, \$1.00, \$0.50..... 5.00

11e classe—2 arpents, avoine.
4 prix : \$2.00, \$1.00, \$0.50, \$0.25..... 3.75

12e classe—2 arpents, avoine (Prize Cluster).
5 prix : \$3.00, \$2.00, \$1.50, \$1.00, \$0.50..... 8.00

13e classe—2 arpents, orge.
4 prix : \$2.00, \$1.50, \$1.00, \$0.50..... 5.00

14e classe—6 arpents, pacago.
5 prix : \$3.00, \$2.50, \$2.00, \$1.00, \$0.50..... 9.00

15e classe—2 arpents, goudriole.
4 prix : \$2.00, \$1.00, \$0.50, \$0.25..... 3.75

16e classe—1 jardin potager.
4 prix : \$2.00, \$1.50, \$1.00, \$0.50..... 6.00

17e classe—100 choux moolliers.
3 prix : \$2.00, \$1.00, \$0.50.. 3.50

18e classe—Pour étable le mieux toncu.
7 prix : \$1.00, \$3.00, \$2.50, \$2.00, \$1.00, \$0.75, \$0.50.. 13.75

\$119.75

RÈGLEMENT

1. L'ouverture de ce concours commencera le 2 juillet prochain.

2. Seront admis à concourir tous les membres du cercle agricole qui n'ont payé au secrétaire une piastre (\$1.00) avant le premier juin 1895, et on leur donnera pour une piastre de grain, soit en mil ou en trèfle.

3. Celui qui souscrit après le premier juin n'aura point de grain.

4. Tous les membres du cercle auront le droit de se servir des semoirs pour les légumes.

5. Les compétiteurs devront, avant de prendre part à ce concours, payer au secrétaire, avant le 1er juillet, leur entrée qui sera de vingt cents (\$0.20), sinon ils seront hors du concours, et ils devront donner au secrétaire la liste des articles qu'ils doivent faire exhiber avant de la soumettre au juge.

6. La décision du juge sera finale, sans appel.

7. Nul compétiteur n'aura droit à plus d'un prix dans la même classe.

8. Deux membres ne pourront pas concourir sur la même forme qui leur appartiendra.

9. Le juge aura à faire attention pour la neuvième classe : que le fourrage vert soit près du pacage.

10. Pour avoir droit de concourir dans la dix-huitième classe, il faudra payer au secrétaire vingt cents (\$0.20) pour payer le juge.

10. Les prix offerts à ce concours se ont diminués si l'octroi est moindre de soixante cents (\$0.60) par membre.

A. ST MARTIN,
Président
HR. PAULUS,
Sec. trésorier

Cercle de St-Cyrille de Wendover

On nous écrit : Cette jeune paroisse, qui compte à peine vingt-six ans d'existence, a déjà pris place au nombre des localités d'une certaine importance et elle se fait gloire d'entrer dans la

voie nouvelle de progrès matériel qui nous est ouverte et tracée par nos agronomes officiels. Assise sur un sol généralement très fertile, elle est traversée par le chemin de fer du comté de Drummond; elle réunit ainsi toutes les conditions requises pour l'exploitation avantageuse de ses richesses forestières, agricoles et minières. L'industrie laitière y fait des progrès rapides. En 1881, l'unique fromagerie établie par M. L. Le Bilodeau au 3ème rang de Simpson (où était le plus fort noyau de la population), livrait au commerce 15,000 livres de fromage. L'année dernière les trois fromageries de MM. Cyr, Valois et Raymond ont payé à leurs patrons une somme d'environ \$18,000.

Ce printemps, outre une fromagerie nouvelle, nous voyons avec bonheur s'établir dans le village une bourrerie dont l'inauguration promet un avenir prospère. En effet, aujourd'hui 5 avril, malgré deux fromageries en opération, elle a reçu 5,300 lbs de lait.

Pour des paroisses, croyons-nous, ont plus que St-Cyrille le véritable esprit de progrès. Les cultivateurs, les membres du cercle agricole en particulier, sont très avides de s'instruire et suivent avec intérêt le *Journal d'Agriculture* dont ils cherchent à mettre les conseils en pratique. Les conférences agricoles, malheureusement trop rares, y font toujours parmi eux un bien très marqué. Il y a d'ailleurs ici plusieurs hommes intelligents et pratiques que nous ne nommerons pas pour ne pas blesser leur humilité; ces braves cultivateurs sont toujours prêts à marcher en avant, en adoptant les meilleurs systèmes et même on faisant certains essais de culture sur une échelle proportionnée à leurs moyens. Une dizaine de cultivateurs possèdent de bons "silos" et il y a dans la paroisse une vingtaine de "coupe-paille" ou "coupe-racines". La culture des légumes fourragers commence aussi à prendre de l'extension, grâce au concours organisé l'année dernière par le cercle agricole.

Il y a encore ici plusieurs terres inoccupées. Les personnes qui ont de l'activité et un petit capital ne pourront pas trouver d'endroits plus avantageux pour les faire valoir.

Nul doute que dans un avenir assez prochain, St-Cyrille deviendra une paroisse de premier ordre habitée par une population compacte heureuse et prospère.

NOTES AGRICOLES

Le secrétaire du cercle agricole de St-Alexis, comté de Montcalm, nous informe qu'il a été ensemencé cette année, dans cette paroisse, au moins cent arpents en carottes et betteraves de plus que d'habitude et dit que cela est dû aux instruments aratoires dont le cercle a fait l'acquisition et qu'il a mis à la disposition de ses membres.

* * *

La taxe la plus forte que le cultivateur canadien a à payer, c'est la dépense causée par le mauvais état des chemins. Si chacun de nous, sans exception, faisait ce qu'il lui est possible de faire pour niveler et améliorer la partie du chemin qui passe devant sa terre, on calcule que notre population agricole réaliserait par an une économie d'au moins un million de piastres.

* * *

Il est temps de préparer la bouillie bordelaise; n'attendez pas, pour *sprayer* votre champ de pommes de

terre que la maladie s'y soit déclarée ; il vaut mieux prévenir que guérir, surtout si votre terre a déjà été visitée les années précédentes par le champignon dévastateur. Dans ce cas, il faudra des applications répétées de bouillie bordelaise.

**

C'est vers la fin de juin ou au commencement de juillet qu'il convient de semer la graine de navette. Si vous avez des moutons, et tout cultivateur devrait en avoir, ne manquez pas cette année de semer un champ de navette ; vous ne le regretterez pas.

La variété que l'on doit semer comme fourrage pour les moutons c'est la navette " *Dwarf Essex* ".

**

Si vous êtes un cultivateur de progrès, vous n'attendrez pas, pour couper votre foin, qu'il soit trop mûr, car ce qu'il faut c'est du bon foin vert, coupé dès l'ouverture des fleurs pour le trèfle, et pour le mil pendant sa floraison ou au plus tard dès que sa fleur est tombée.

**

Sir Joseph Hickson, K. C. M. G., de Montréal, possède une grande ferme à Ste-Rose du Dégelé, comté de Témiscouata, où il s'occupe activement à développer les ressources agricoles de cette localité.

Il organise en ce moment l'installation d'une fromagerie dans la paroisse.

Cet homme distingué veut, lui aussi, contribuer pour sa part à l'avancement de l'agriculture.

**

Tout bon cultivateur possède une houe à cheval pour biner ses cultures sarclées et les garder libres de mauvaises herbes. C'est le temps de s'en servir, car cette année les mauvaises herbes sont très abondantes, poussent partout et ce n'est que par des sarclages répétés que l'on parviendra à s'en débarrasser.

**

Faites des composts avec tous les déchets de la ferme, curures de fossés etc., sans oublier d'y ajouter un peu de chaux, et maintenez dans le tas une humidité suffisante en l'arrosant au besoin. De l'engrais, toujours de l'engrais : c'est beaucoup d'engrais qu'il nous faut !

**

Ce numéro de juin du *Journal* contient la table générale des matières publiées depuis janvier 1894 jusqu'en juin 1895. Cette table facilitera les recherches de tous ceux de nos lecteurs qui voudront relire les articles qui les intéressent, ou retrouver certains renseignements dont ils ont besoin dans l'exploitation de leur ferme.

Conservez le journal avec soin, relisez le souvent et faites le lire à vos enfants ; cela leur sera utile tôt ou tard.

**

Chaque cercle agricole devrait se procurer une charrue défonceuse ou fouilleuse, pour l'usage de ses membres. Cet instrument de labour est indispensable dans la plupart des terres. Si votre terrain n'est pas drainé, il doit être défoncé.

Le défonceur se pratique à l'automne.

**

Votre pâturage est-il pourvu d'une eau abondante et pure à laquelle votre bétail puisse avoir un accès facile ? C'est une question qui doit

occuper sérieusement le cultivateur qui veut réussir avec ses vaches. Pourquoi ?—Parce que le lait contient plus de 80 pour cent d'eau. Cette eau qui est dans le lait vient du sang de la vache. Toute diminution de l'eau dans le sang provoque la soif et la fièvre ; témoin une abondante transpiration. Que doit-on conclure de là ? C'est que la vache a plus besoin d'eau qu'aucun autre animal à cause du lait qu'elle donne et qui contient plus des quatre cinquièmes d'eau.

**

Chaque cultivateur peut établir, dans un coin de son jardin, une pépinière d'arbres forestiers, en semant les graines des arbres qu'il désire planter. Avec un peu d'attention, il est facile de découvrir quand ces graines seront mûres : ainsi vers la fin de ce mois ou de bonne heure en juillet, la graine de l'orme et celle de la plaine seront mûres ; si vous les semez de suite, elles pousseront de près d'un pied cet été même.

**

Le pincement ou la taille des branches trop longues ou trop nombreuses des plantes de tomates a pour effet de hâter la floraison et d'activer la maturation des fruits.

On étête le tabac dans un but semblable, qui est d'amener à maturité le petit nombre de feuilles que l'on laisse sur la tige.

LA CHAUX ET LA POTASSE

PETIT DIALOGUE

Antoine—Est-il vrai, Jean-Baptiste, que cette année tu as mis de la chaux dans ta terre ? C'est ton voisin, le gros Louis, qui vient de me l'apprendre. Est-ce que tu veux blanchir ton champ ou faire du mortier, dis ? En voilà une drôle d'idée que tu auras encore trouvée dans ton *Journal* ; c'est pas moi qui irais acheter de la chaux pour la gaspiller dans le sol et brûler mes cultures !

Jean-Baptiste—Si ta terre ne manque de rien et te donne de riches récoltes, et si tes animaux sont forts et vigoureux, tu n'as peut-être pas besoin d'acheter de la chaux. Quant à moi, j'ai des raisons de croire que ma terre manque de cet engrais et, en conséquence, j'ai acheté 15 minots de chaux que j'ai enfouie dans un arpent de terre d'après les indications de notre *Journal*. Qu'est-ce qui t'étonne là-dedans ? Tu n'as pas besoin de rire, puisque la chaux est un des quatre éléments fertilisants qu'il faut restituer au sol pour nourrir les plantes.

Antoine—Comment peut-on savoir qu'il faut de la chaux pour les plantes ?

Jean-Baptiste—C'est bien simple : quand on brûle une plante ou un arbre, et qu'on recueille des cendres, les chimistes y trouvent toujours de la chaux ; de plus, les os des animaux contiennent de la chaux sous forme de phosphate de chaux ; il faut bien admettre que la chaux des os et des plantes provient de la terre ; d'ailleurs une bonne terre fertile contient toujours de la chaux, au moins un demi à un pour cent ; si la chaux vient à manquer dans le sol, les fourrages et les grains sont chétifs, contiennent trop peu de chaux, et les animaux qui n'ont pas autre chose à manger ont des os faibles, fragiles et ne tardent pas à dépérir.

Antoine—Puisque tu es si savant, je voudrais bien que tu me dises au-si pourquoi, après avoir acheté toute la cendre de bois que tu as pu trouver chez mon cousin Léon, tu l'as mise dans ton champ destiné aux patates ?

Cette fois-ci je te demande ça sans rire, parce que je sais bien que tu as toujours la plus belle-récolte de patates de la paroisse et que je me demande souvent comment tu parviens à avoir de si grosses patates, des patates si farineuses et se gardant si bien l'hiver.

Jean-Baptiste—Si j'ai de si belles patates que tu le dis, c'est justement parce que j'engraisse la terre avec des cendres de bois ; en outre de la chaux et d'un peu d'acide phosphorique, les cendres de bois contiennent environ 7 à 10 pour cent de potasse ; c'est cette potasse qui est l'engrais par excellence des patates et de beaucoup d'autres plantes ; grâce à la potasse, les patates poussent vigoureusement, sont moins sujettes à la maladie et acquièrent cette qualité si recherchée d'être très farineuses et d'un goût riche.

D'ailleurs, tu devrais savoir que la potasse est aussi un des quatre éléments fertilisants nécessaires à toutes les récoltes et qu'elle est surtout utile au trèfle, aux racines fourragères et aux arbres fruitiers.

Antoine—Tout ce que tu me dis-là paraît avoir bien du bon sens, mais, c'est drôle tout de même, surtout pour la chaux. Mais enfin tu as l'air de savoir ce que tu fais et, s'il faut te le dire, je crois qu'avant les foins je serai membre du cercle agricole, puisque c'est au cercle et dans le *Journal* que tu trouves le moyen de rendre tes cultures payantes.

Jean-Baptiste—Je t'avais bien dit qu'un jour tu finirais par venir avec nous au cercle ; enfin, tant mieux pour toi, mais tu es tout de même un fameux dur à cuire !

Agriculture Générale

CONCOURS DE MERITE AGRICOLE EN 1895

AVIS OFFICIEL

Le concours provincial de Mérite Agricole aura lieu cette année dans les comtés de JACQUES-CARTIER, HOCHELAGA, LAVAL, DEUX-MONTAGNES, SOULANGES et VAUDREUIL et la partie des comtés d'ARGENTEUIL et de TERREBONNE renfermant les paroisses et townships non compris dans les Laurentides.

Les juges du Mérite Agricole ont maintenant parcouru toute la province de Québec. La région invitée à concourir cette année avait été visitée par les juges en 1890 et, en conformité d'une loi adoptée durant la dernière session (58 Vict. ch. XXIV), il y aura deux catégories de concurrents : celles des lauréats de 1890 ayant obtenu des médailles d'argent, pour désigner lequel d'entre eux aura droit à la médaille d'or mentionnée dans la loi 52 Vict. ch. 20 et celle des concurrents qui ne s'étaient pas inscrits lors du dernier concours ou qui y ayant pris part n'avaient alors obtenu que des médailles de bronze.

Les inscriptions des concurrents seront reçues au département de l'Agriculture et de la Colonisation jusqu'au 30 juin courant.

RAPPORT DE MM. G. A. GIGAUT ET J. D. LECLAIR

(Suite, voir le No. de mai)

APPENDICE

Entrevues de MM. Gigault et Leclair avec des représentants du commerce et de la classe agricole des différents pays d'Europe qu'ils ont visités, et compte rendu des renseignements fournis par ces diverses personnes.

ANGLETERRE

M. HODGSON, de Liverpool, dit que si le fromage canadien pouvait se vendre en Angleterre 12 centins la livre, en détail, la demande et la consommation en augmenteraient considérablement. Le fromage de Québec se vend un shelling par quintal de moins que celui d'Ontario. On ne devrait pas mettre en vente du fromage imparfaitement mûri par suite d'une exposition à une température trop basse, ce qui a lieu souvent en hiver, l'installation de plusieurs de nos fabriques étant défectueuse.

Le beurre gelé ne se vend pas mieux que celui qui ne l'est pas. Notre beurre est souvent trop salé et arrive en Angleterre trop vieux.

Les Américains ont pour leur fromage de meilleures boîtes que nous.

M. G. NICKSON, de Liverpool, vend beaucoup de pommes conservées dans des boîtes de fer-blanc contenant six livres chacune. Il se fabrique de ces conserves à Simcoe, à Hamilton et à Cedar Springs, Ontario ; ces fabriques sont la propriété de la " Simcoe Canning Co. "

Les marmelades et les gelées de fruits ne rapportent pas.

RICHARD BANKS, boucher, de Liverpool, a reçu l'an dernier 102 tonnes de dindons canadiens qu'il a vendus de 12 à 15 centins la livre. Ces volailles étaient expédiées avec leurs plumes. On doit laisser aussi aux oies leurs plumes ainsi que les intestins ; les importateurs dressent eux-mêmes les volailles ; elles ne doivent pas être gelées, mais bien refroidies avant l'emballage. Les têtes devraient être enveloppées dans du papier et mises sous l'aile. Les volailles ne doivent recevoir aucune nourriture au moins 24 heures avant l'abattage, afin que le jabot soit vide.

SAMUEL HUGHES, débitant de beurre à Liverpool : " Le bon beurre canadien se vend de un à deux centins de moins que le beurre danois. Le beurre gelé ne se vend pas aussi bien que celui qui est seulement refroidi. Les barils sont préférables aux tinettes. Des envois de beurre devraient être faits toutes les semaines et il serait bon de les marquer : "beurre pur." Le fromage canadien se conserve mieux que celui des Etats-Unis. On ne devrait pas faire de fromage avec du lait écrémé.

Le bacon devrait être légèrement salé et assaisonné "mild cure." Ce qu'il faut surtout à Liverpool, c'est du bacon maigre, c'est-à-dire avec bien peu de gras ; à Londres on consomme le bacon plus gras. M. Hughes dit qu'il préfère les jambons non fumés.

Les viandes australiennes ont diminué le prix du bacon.

MACGEORGE & JARDINE, courtiers et encanteurs, de Liverpool : Les pommes canadiennes sont les meilleures ; elles sont généralement bien emballées par des marchands de fruits de Montréal. Elles doivent être d'une grosseur uniforme. Nous ne conseillons pas l'exportation des prunes. Les Spys sont les meilleures pommes ; viennent ensuite les Baldwins et les Greenings. Les Fameuses se vendent bien, mais elles sont trop tendres pour pouvoir être tassées dans les barils. L'apparence des fruits est pour beaucoup dans le prix qu'ils rapportent. Les pommes doivent être envoyées vers le mois d'octobre, afin d'éviter la gelée.

Visite à la FERME EXPERIMENTALE DE ROTHAMSTED où nous avons rencontré Sir Henry Gilbert, chimiste. Un vaste laboratoire est attaché à cette institution. Depuis plus de cinquante ans des expériences de la plus haute importance pour l'agriculture y

sont faites sur l'alimentation du bétail, sur les engrais, ainsi que sur différentes plantes et céréales. On en est arrivé à la conclusion que dans l'alimentation des porcs, les carbo-hydrates contribuent à la formation du gras.

Cette ferme contient plusieurs champs de blé cultivés avec divers engrais; les prairies sont aussi traitées de plusieurs façons. Lors de notre visite, la maturité de ces blés était plus ou moins avancée, et Sir H. Gilbert attribuait cette différence, pour quelques-uns d'entre eux, aux engrais; leur valeur même étant différente selon les engrais appliqués. On remarquait la même chose pour les prairies. Sir Henry recommande d'employer modérément les cendres de bois pour les herbages, et surtout pour le trèfle, comme il conseille de herser les vieilles prairies avec des herses légères et de les rouler.

M. LE DOCTEUR FREEM, membre de la Société Royale d'Agriculture d'Angleterre et auteur de plusieurs publications agricoles, nous a donné les réponses suivantes à différentes questions que nous lui avons posées: Au Canada les gelées tardives du printemps, qui détruisent bien souvent les trèfles, présenteront toujours des difficultés dans l'établissement de prairies et de pâturages permanents; vos herbes indigènes devraient attirer davantage votre attention et il vous serait profitable de les propager; quelques-unes sont plus précoces que les autres et elles devraient servir de base à vos pâturages; l'addition de trèfle conviendrait parfaitement. Le fumier de ferme provenant surtout d'animaux nourris aux tourteaux, au son, à des mélanges de grains moulus, maintiendrait la fertilité; les engrais chimiques ne devraient être employés que comme complément à la loi de restitution incomplète par les fumiers de ferme.

La production du fromage enlève beaucoup de la fertilité du sol; ce point mérite la plus sérieuse attention de vos cultivateurs, en leur qualité de producteurs de fromage. Les rapports officiels des États-Unis, et particulièrement les bulletins de l'Etat du Wisconsin, vous fourniront les renseignements les plus complets, quant à l'effet de la nourriture sur la qualité de la viande de porc.

Suivant l'exigence du marché qui demande du bacon épais ou mince, vous jugerez de la race de porcs à élever. On étudie dans le moment la question de l'influence de la nourriture sur la qualité du lait, mais les expériences ne sont pas assez concluantes pour baser un jugement définitif. La race et l'aptitude individuelle y sont certainement pour beaucoup.

ANDERSON & SON, courtiers en fromage et en beurre, Londres:

Quoique la qualité du fromage de la province de Québec ait été améliorée et que le prix en soit plus élevé, ce produit est cependant encore inférieur à celui d'Ontario; il se vend actuellement en Angleterre 45s et celui d'Ontario 46s 6d. les 112 lbs. Les contours n'en sont pas assez réguliers; l'enveloppe n'est pas aussi bien posée, et la pâte n'est pas aussi ferme que celle du fromage de Belleville. Souvent votre fromage n'est pas assez mûr; on le désigne sous le nom de "Joseph ou St-Joseph."—Chaque fromage ne devrait pas peser plus de 72 lbs.; les débitants n'aiment pas à acheter de gros fromages.

WILLIAM T. PENNAL, courtier en produits laitiers, Londres:

N'achète pas le fromage de notre province, parce que la qualité n'est pas uniforme. Le fromage américain est meilleur qu'autrefois et se vend 2s.

de plus que par le passé. M. Pennal vend du bacon et, d'après lui, ce que l'on préfère, ce sont des cochons longs et minces, n'ayant pas plus de $\frac{3}{4}$ de pouce de gras sur le dos; un côté de bacon ne doit pas peser plus de 56 à 60 lbs.: prix 56s le 112 lbs. Le bacon irlandais de choix se vend 64s.

A. J. Rowson, courtier, Londres:

Le fromage de Québec est trop humide, il diminue de poids durant la traversée; il devrait être aussi doux que le pain. Le fromage de Belleville rapporte 2s de plus que celui de la province de Québec. Votre fromage est trop tendre et ne se conserve pas aussi longtemps. J'ai en magasin du fromage provenant de lait écrémé sur lequel je ne gagnerai pas un seul centin, le prix ne remboursant pas les frais d'emmagasinage, etc. Quelques marques canadiennes ont une couleur trop prononcée, que le marché de Londres n'aime pas; il faut que le fromage soit ou coloré ou blanc; l'uniformité du poids est à désirer, (surtout pour les fromages de votre province).

Les mauvaises boîtes ont causé une perte de 1s par 112 lbs; l'apparence de vos fromages laisse à désirer.

Le beurre devrait être salé modérément, expédié chaque semaine dans des boîtes cubiques ou carrées à base plus étroite, de 56 lbs; il trouverait un débouché considérable. Le vieux beurre ne saurait obtenir un prix rémunérateur.

Quelques marchands veulent avoir le fromage sans coton appliqué à la surface; quant à M. Pennal, il prétend qu'un fromage ayant une toile en dessus et en dessous est mieux protégé, il le préfère ainsi.

Les volailles doivent être envoyées avant Noël, ou bien en janvier et en février, parce que le marché de Noël est toujours encombré.

Mr. TAYLOR, encanteur de MM. KNILL & GRANT, Londres, conseille de mettre les pommes "Fameuses" dans des petites boîtes renfermées dans une grande. Une boîte de tomates ainsi emballées, venant d'Espagne et que nous avons vue, est arrivée en parfait état. Les meilleures pommes sont les Baldwins, Greenings, Golden Russets et les Gravensteins; elles doivent être envoyées aussitôt après la cueillette, emballées serré et d'une grosseur uniforme dans chaque baril. Le prix le plus élevé pour nos pommes a été de 15s. le baril; le fret a été de 4s. et la commission de 1s. par baril.

D'après M. Webb, grand commerçant de détail, le consommateur aime un beurre tout à fait sans sel et sans saveur fortement prononcée. Ainsi le beurre irlandais, dont la saveur est assez forte, n'est pas aussi recherché à Londres qu'à Liverpool. Pour avoir part à ce commerce de détail, il faudrait ne pas négliger certains détails d'enjolivure tout à fait nécessaires; mais, par dessus tout, il faut l'uniformité parfaite dans chaque lot désigné 1, 2 ou 3. Le marché de Londres exige un beurre très sec, estimé approximativement ne pas contenir plus de 14% d'eau. Nous avons remarqué qu'on sacrifie la texture de la pâte pour obtenir un beurre plus soc; un petit brillant de saumure doit apparaître de place en place sur la sonde, mais ne tomber en gouttelettes, comme nous l'avons souvent remarqué au Canada. La perte de saveur, le goût de vieux, l'excès de sel et d'eau, voilà surtout ce que nous avons à corriger.

IRLANDE

MICHAEL EGAN, de Limerick, Irlande, se sert pour nourrir ses porcs, de lait, de légumes, d'herbes et de choux. Les cochons se vendent 4s le quintal, poids vif; mais, à ce prix, les prépa-

rateurs (curers) ne gagnent pas d'argent.

JOHN McAULIFFE, cultivateur et propriétaire de beurrerie de Limerick, emploie pour nourrir les cochons, du chou haché, échaudé et saupoudré d'un peu d'orge moulue; il ajoute du lait, lorsque le chou est froid. Les pommes de terre cuites sont bonnes avec du lait.

Pendant les derniers 15 jours, il donne du grain pour raffermir la viande. Il vend ses cochons 42s. le quintal, obtient des prix plus élevés pour les jeunes que pour les vieux.

Il vend tous les ans 16 à 20 cochons croisés, Chesterwhites. Ils ont ordinairement un pouce de gras sur le dos.

Les vaches sont traitées pendant 8 ou 9 mois; elles donnent en moyenne 16 pintes de lait par jour, chacune.

Les porcs sont abattus à l'âge de huit mois.

Les meilleures prairies et les pâturages sont hersés avec des herses légères.

Prix du beurre en gros: 15 centins la livre.

En hiver, les vaches reçoivent des racines, des betteraves et de l'avoine moulue. On donne des navets aux vaches lorsqu'elles sont pour vêler, après qu'elles ont cessé de donner du lait. On donne aussi aux cochons des carottes et des navets. Les pommes de terre sont cuites à la vapeur.

Il ne faut jamais ajouter du lait aux pommes de terre avant qu'elles soient refroidies.

Voici un aperçu du mode de fabrication du beurre suivi par M. McAuliffe;

La baratte employée est la danoise verticale, que l'on arrête dès que les grains de beurre sont formés; on sort le beurre de la baratte au moyen d'un sas que l'on plonge à plusieurs reprises dans une cuvette pleine d'eau froide. Il est alors mis sur le malaxeur où on le fait tourner pendant une minute, afin de laisser écouler une partie de l'eau qu'il contient. On y ajoute ensuite $\frac{1}{2}$ pour cent de sel que l'on incorpore en le faisant passer sous le rouleau du malaxeur pendant 1 ou $\frac{1}{2}$ minute; puis on le met dans de grandes auges jusqu'au lendemain, pour permettre au sel de se dissoudre. On lui fait alors subir un second malaxage qui a pour objet de faire disparaître les taches blanches, d'enlever une partie notable de la saumure et d'en faire le beurre demi salé que demande le marché.

Le beurre est emballé dans des boîtes carrées à base plus étroite que l'ouverture, d'une contenance exacte de 56 livres chacune; il est protégé contre le goût de bois par un papier parchemin qui l'isole complètement. Sur ces boîtes on a grand soin de marquer au fer chaud les mots "Beurre pur" ou "Beurre frais."

JAMES E. PHENIX, courtier de Dublin: le bacon ne doit pas être gras; il doit être salé modérément et fait avec de jeunes porcs. Pour le bacon, le meilleur cochon est le Yorkshire croisé, long et à viande maigre. La nourriture cuite est préférable. On ne doit pas engraisser les cochons rapidement. On paie le lard deux centins de moins lorsqu'il est trop gras. Le bacon irlandais se vend 66s. le quintal et le bacon américain 48 à 50s., parce que ce dernier est trop gras et huileux.

M. PATRICK CLUNE, professeur d'agriculture à la Ferme Modèle de Glasnevin, Dublin, emploie du superphosphate pour l'entretien des prairies. Sur la ferme, le fumier est mis à l'abri sous une remise couverte, mais non entourée. On remarque une fosse à purin qui sert pour l'arrosage des prairies et des pâturages. Les carbo-hydrates contribuent, dans une certaine mesure, à la formation du gras

A l'école est attaché un laboratoire où l'on s'occupe de la préparation des ferments purs. Lors de notre visite, il y avait 40 élèves, comprenant des filles et des garçons. Cette école est ouverte toute l'année.

La beurrerie qui y est installée comprend une machine danoise et une de "Laval," grand modèle; une baratte danoise, un malaxeur "Carson" et un bassin cimenté pour recevoir les canistres de crème.

On reconnaît que la crème épaisse et contenant peu de lait, peut se battre à une température relativement plus basse et que la maturation se fait plus aisément en raison de la quantité moindre de ferments étrangers ou de caséine qu'elle contient; que la qualité de conservation est surtout acquise par une maturation appropriée et convenable; que le ferment de lait de beurre pour préparer la crème n'est pas très recommandable, parce qu'il n'est, à proprement parler, jamais de même nature, deux jours consécutifs; que le lait doit être pasteurisé, surtout quand il est affecté ou contaminé par la nourriture ou l'air; que la stérilisation de la crème donne le même résultat que si le lait lui-même était pasteurisé, lorsqu'on n'a en vue que la fabrication du beurre; que le deuxième travail donné au beurre le rend moins salé et enlève un excès d'humidité; que la salaison doit être faite suivant le goût du consommateur, et que la dose influe peu sur la conservation. Le lait doit être coulé avant l'aération et les étables doivent être bien aérées, car il est impossible d'avoir un lait pur dans des étables où l'air pur peut difficilement s'introduire. L'ensilage, dont l'odeur est très forte, peut être donné sans grave inconvénient, immédiatement après la traite.

RECETTE POUR LE "CREAM CHEESE".

(Fromage à la crème.)

Deux chopines de lait frais et une chopine de crème, à la température de 56° Farht. Pour chaque chopine de mélange, ajoutez 2 gouttes d'extrait de présure Hansen, puis brassez jusqu'à l'approche de la coagulation. Laissez reposer pendant 12 heures à 60° F., et suspendez, pour égouttage, 12 heures de plus. Mettez en moules de grandeur propre à faire 5 gâteaux par 3 pintes de mélange. Ces petits gâteaux se vendent 8 cts la pièce à Dublin. Ils sont entourés de papier mis dans le moule préalable. L'ouverture du moule est un peu plus étroite que le reste du moule, en sorte qu'on peut y introduire le caillé sans déranger le papier qui en tapisse les parois.

L'engrais chimique est employé pour l'entretien des pâturages permanents; le nitrate de soude, le kaïnit et les superphosphates fournissent au sol tout ce qu'il lui faut.

La moyenne annuelle de production de lait d'une vache est de 7000 lbs, et il faut de 26 à 30 lbs de lait pour faire 1 lb. de beurre. L'examen du lait se fait au moyen du *Babcock's tester*, et nous avons constaté une variation de 2.7 à 4.8 % entre différentes vaches, ce qui indique qu'un lait peut être normal avec une très petite quantité de gras, comme avec une plus grande, et ce qui prouve aussi la nécessité, pour chaque cultivateur, de connaître chacune de ses vaches et d'améliorer son troupeau par la sélection.

Dans chaque troupeau les vaches vêlent en différentes saisons, en sorte que la production du lait est à peu près uniforme durant toute l'année.

(A Continuer)

FOURRAGES VERTS

Trop souvent, les primes attribuées aux animaux ne sont que des primes données à un effet, sans récompense pour la cause qui le produit.

Si l'on donnait des primes pour encourager cette multiplication, ce serait, il nous semble, bien plus logique que de les donner aux animaux, qui ne sont qu'un résultat.

On ne pourrait donc pas assez insister sur les avantages que le cultivateur canadien retirerait, s'il se livrait à la culture des fourrages verts.

Les cercles agricoles ne devraient pas manquer d'employer la plus grande partie de leurs octrois à encourager de toutes leurs forces la culture des fourrages verts et la construction des silos pour leur conservation en hiver.

Nous espérons aussi qu'ils accorderont une prime générale pour la meilleure pièce de fourrage vert.

Comme nous l'avons déjà dit dans deux articles précédents "L'herbe et le Pâturage," le meilleur de tous les fourrages verts est la bonne herbe tendre et jeune que les animaux prennent eux-mêmes au pâturage.

Mais comme la plupart de nos cultivateurs n'ont à exploiter que des terres qui, ne manquant pas de fertilité après leur défrichement, ont été si complètement épuisées, ou par une mauvaise culture, ou par une répétition trop fréquente des récoltes de grains, que l'herbe, une fois rasée par le bétail, refuse de repousser pendant une trop grande partie de la belle saison : de telle sorte qu'il serait téméraire d'espérer une production assez forte de fromage et de beurre sous forme d'une grande abondance d'un lait riche et savoureux, il faut donc lui venir en aide d'une manière prompte et efficace.

La culture de ces herbes ou plantes n'est pas dispendieuse, mais elle est assurément très profitable, si elle est faite avec intelligence et en suivant un système raisonné. La culture n'en est pas dispendieuse, car le prix de la semence en est peu élevé; elle est très profitable, parce qu'elle pourvoit au plus grand besoin de notre industrie agricole, celui de procurer au bétail une nourriture bonne, succulente et fortifiante, pendant les mois les plus secs de l'année.

De plus, l'alimentation aux fourrages verts, en premier lieu ceux qui

les animaux paissent eux-mêmes au pâturage, et ensuite ceux fauchés et servis comme addition au pacage, coûte moins cher que l'alimentation aux fourrages secs consommés à l'étable, et même que les fourrages verts ordinaires, mais donnés aux animaux en stabulation permanente. L'expérience générale ne permet pas le moindre doute à cet égard.

Les meilleures herbes à semer pour fournir du fourrage vert au bétail, sont :

- Le seigle, avec trèfle rouge ;
La luzerne, avec bromo inerme ;
Le dactyle polotonné, en mélange avec du trèfle rouge ;
Le sainfoin, seul, ou additionné de fromental ;
Le maïs (blé d'Inde) canadien.

Le seigle.—Chaque cultivateur devrait semer un petit champ de seigle, nous devrions dire deux ou trois petits champs : car ce grain parcourt si vite sa croissance vers la maturité, que huit, ou au plus dix jours après qu'il est bon à être fauché, les animaux ne veulent plus le manger.

On sème le seigle ordinairement sur un retour de chaume ; après avoir donné une vingtaine de charges de fumier ou 200 livres de sulfate d'ammoniaque à l'acré ; on herse jusqu'à ce que la terre soit bien émietlée, et l'on y passe le rouleau pour achever la besogne.

Il faut toujours semer le seigle à raison de trois minots et demi à l'acré. Quoique la graine ou soit petite, cette quantité de semence n'est pas trop forte, car plus on le sème fort, plus vite on pourra le faucher, et ce point est important quand il s'agit de nourrir des vaches à lait au fourrage vert.

Quand on sème le seigle à l'automne, ce qui est beaucoup mieux, attendu qu'il peut donner une coupe alors que l'on ne viendrait que de confier la semence à la terre, si l'on avait attendu le printemps pour faire les semailles, il faut enterrer la semence à trois pouces de profondeur, chose peu difficile à faire avec un drill à rangs. Si vous n'avez pas de semoir, il vous faudra l'enterrer à la charrue, en tirant de très petits sillons. Tout l'ouvrage pour l'amoussissement du terrain devra être fait avant l'entourrement du grain, de sorte qu'il n'y aura pas besoin de herser ni de rouler après la semaille. Au printemps suivant, le seigle profitera plus vite après un petit coup de herse et le passage du rouleau.

Il serait avantageux de remplacer un minot de seigle par un minot de blé. Quoique le blé ne profite pas aussi vite que le seigle, le rendement en serait plus copieux, surtout vers la fin de la saison, et l'on sait bien que tous les animaux de la ferme préfèrent le blé en vert à n'importe quel autre fourrage.

La quantité de semence que nous conseillons peut paraître trop grande, mais soyez assurés que si vous épargnez la semence en cultivant l'herbe ou le fourrage vert, vous n'aurez qu'un très peu de profit quand l'heure du fauchage arrivera. En Angleterre, on sème toujours quatre minots de seigle d'automne à l'acré, et l'on trouve non-seulement que la masse récoltée en est plus forte, mais encore que la végétation en est beaucoup plus précoce, chose très importante pour obtenir un bon fourrage vert de bonne heure le printemps.

Au printemps, le champ de seigle doit être semé à deux reprises, séparées par un intervalle de quinze jours. Un arpent de seigle, si le terrain est fertile et bien travaillé, peut nourrir vingt vaches pendant dix jours, en y ajoutant un peu de bon foin. Il faut absolument laisser faner tout fourrage

vert pendant plusieurs heures avant de le faire manger aux animaux, à moins de le mélanger avec du foin haché, ce qui vaut encore mieux. Au commencement de la saison, il ne faut employer ce fourrage vert qu'un peu, après que les animaux auront fini leurs repas et auront la panse bien remplie, ou bien encore le mélanger avec du foin comme ci-dessus.

Pour les chevaux, quand le printemps arrive, ils vous sauront gré d'une bonne lotte de seigle par jour. Après avoir passé un long hiver, sans goûter ni carottes ni choux de Siam, les chevaux commencent à se fatiguer d'une nourriture toujours sèche, et quand même les pauvres bêtes seraient obligées de reprendre bientôt leur ancien repas de foin, etc., le changement opérés par quelques bottes de seigle leur procurera un rafraîchissement bienfaisant.

On devrait toujours ajouter au seigle une certaine quantité de trèfle rouge. Les mélanges de légumineuses et de graminées, surtout si on les fait avec soin et qu'on associe des plantes vivaces (trèfle rouge) d'un côté, et des plantes annuelles (seigle, blé, etc.) de l'autre, sont fort productifs.

Le seigle pèse 56 livres au minot ; le blé et le trèfle pèsent 60 livres au minot.

Luzerne.—La luzerne, ou trèfle de Bourgogne, ne convient pas à tous les sols. Quant au froid, elle s'en moque assez ; mais l'eau du sous-sol la tue. C'est une des plus anciennes plantes fourragères dont on ait connaissance.

Les trois coupes abondantes par saison que donne cette plante, quand le terrain et la culture lui conviennent, doivent engager chaque cultivateur, dont la terre est propre à cette culture, à semer deux ou trois acres de ce magnifique green meat.

La luzerne réclame un terrain dont le sous-sol soit sec. Les bonnes terres franches, de sable, de glaise ou de terreau lui conviennent parfaitement, mais la semer sur des terrains d'argile où l'eau séjourne au printemps et à l'automne, c'est gaspiller son temps et son argent.

Après avoir choisi une pièce de terre pas trop loin du pâturage, nettoyez-la parfaitement, sans y laisser un seul morceau de chardons. L'automne arrivé, étendez y une bonne couche de fumier en l'enterrant aussi profondément que possible. Pas de danger de la trop enterrer, car les racines de la luzerne pénétreront jusqu'à quinze pieds et même davantage dans le sous-sol, s'il n'y a pas d'eau. On en a même vu de trente pieds dans les terres tout à fait propres à cette culture. Ce sont de bons chasseurs que ces racines.

À l'automne, quand la terre est devenue sèche, semez-y de l'orge, et quand la herse aura bien émietté la pièce, semez-y à la volée seize livres de luzerne à l'acré, en l'enterrant au moyen de la herse à chaînes ou d'une herse à branches. La herse à branches achève si bien et d'une manière si parfaite toutes les opérations qu'on lui confie, que nous conseillons à chaque cultivateur de s'en procurer une. Finalement, pressez-y le rouleau.

L'orge une fois engrangée, une légère couche de foin aidera à la jeune luzerne à résister aux attaques de la gelée. Une récolte protectrice d'avoine coupée en vert conviendrait encore mieux qu'une récolte d'orge pour grain, parce qu'elle occuperait la place moins longtemps, ce qui permettrait à la jeune luzerne de croître plus vigoureusement et, par suite, de mieux résister aux rigueurs de l'hiver. Pour plus de détails voir notre article sur "L'herbe et le Pâturage."

Le printemps suivant, il vous faudra herser la pièce avec une moyenne herse et, cela fait, vous y passerez encore le rouleau. À l'automne, après la dernière coupe, hersez énergiquement avec une herse à dents bien aiguës, jusqu'à ce que toute mauvaise herbe soit déracinée et que la terre ait l'air d'un jardin bien cultivé. Pas de danger de faire tort à la luzerne en traitant de cette façon ; à cette époque, les racines auront tellement pénétré le sous-sol que la herse la plus pesante ne saura les en arracher.

Un printemps, qui vous donnera trois coupes par été, mérite d'être bien nourri ; vous serez donc bien de lui fournir une fumure tous les ans.

La luzerne doit être fauchée avant que la fleur s'épanouisse, et cela arrive vers la dernière semaine de mai dans les saisons ordinaires de cette province.

Le plâtre répandu au printemps sur la luzerne, de même que pour les autres légumineuses, lui imprime une végétation vigoureuse et luxuriante.

On doit ajouter à la luzerne une petite quantité de Bromo inerme (Bromus inermis, L.) ; Austrian bromo grass, qui est une graminée vivace, prospérant fort dans les terrains secs et riches en humus. En Hongrie, on cultive beaucoup ce mélange.—(A suivre.)

J. B. PLANTE.

L'EXPORTATION DU BEURRE

Entrepôts frigorifiques.—Prime du gouvernement provincial

Il y a eu un nombreuse assemblée de l'association des commerçants de beurre et de fromage de Montréal, le 29 mai dernier. M. Wm. Nivin, le président, occupait le fauteuil. On remarquait parmi les personnes présentes : l'hon. Ls. Beaubien, ministre de l'agriculture ; le professeur Robertson, inspecteur du beurre pour le Canada, M. Gigault, Milton McDonald, député de Bagot ; J. L. Taché, James Oliver, A. A. Ayer, D. A. McPherson, J. Campbell, Ad. W. Grant, G. S. Wait, Joseph Dalrymple, F. Duckett, F. Wilson, J. A. Vaillancourt, Arthur Hodgson, D. L. Hislop, T. J. Christolm, P. W. McLogan, Jos Croil, Alexander Acer, Eric et autres personnes plus ou moins intéressées dans l'industrie du beurre et du fromage du pays.

Le président dit qu'il avait demandé cette réunion afin de consulter le professeur Robertson au sujet du commerce du beurre et du fromage. Il remarqua cependant avec plaisir la présence de l'hon. Louis Beaubien, parce qu'il sait que les membres de l'association seront heureux d'entendre le ministre de l'agriculture.

L'honorable M. Beaubien dit qu'il ne peut refuser de prendre part à la discussion d'une aussi importante question. De fait, il ne sait ce que pourrait être la province de Québec sans l'industrie du beurre et du fromage. Il regrette de voir que les prix ne soient pas aussi bons qu'ils l'étaient l'année dernière. En conséquence des mauvais état des affaires les gouvernements d'Ottawa et de Québec, sans s'être consultés, ont décidé de s'efforcer d'introduire le beurre canadien sur le marché anglais. Le gouvernement d'Ottawa s'occupera de procurer aux commerçants des entrepôts frigorifiques, et la législature de Québec encouragera le commerce du beurre en accordant un bonus d'un cent par livre de beurre qui sera introduit en Angleterre.

Le professeur Robertson, dans un discours bref mais explicite, explique les difficultés que les canadiens ont rencontrées dans le passé, pour faire

noter leur beurre par les commerçants anglais. Si nous voulons vendre notre beurre en Angleterre, il faut nous habituer à n'expédier que du beurre de première qualité, capable de rivaliser avec avantage avec le beurre danois.

M. Ayer a fait un vigoureux discours sur la question et a dit que les gouvernements d'Ottawa et de Québec méritent les remerciements de l'Association pour les efforts qu'ils font tous les deux pour encourager et faire prospérer l'industrie du beurre et du fromage canadiens. M. Ayer dit que l'on continuera à faire du beurre et que la question se résume à lui trouver un marché. Il ajoute qu'il n'y a pas de raison pourquoi on n'expédierait pas un demi million de paquets de beurre par année en Angleterre au lieu de n'en expédier que 100,000 paquets, comme nous l'avons fait jusqu'à présent. Introduisons d'abord notre beurre sur le marché anglais, puis les prix se régulariseront d'eux-mêmes.

Un comité composé de MM. Nivin, Ayer, Brice, Hodgson et Vaillancourt a été nommé pour se consulter avec les gouvernements d'Ottawa et de Québec au sujet de la question pendant de l'association.

NOTES COMMERCIALES

BEURRE

Marché de Montréal—Le beurre de beurrerie de 1er choix se détaille encore à la tinette, à 16c; mais pour placer un lot de quelque importance, il faudrait accepter de 14½ à 15c.

Que nos amis les producteurs de beurres ne perdent pas courage pourtant. On annonce de nouveau, mais pas encore officiellement, que le gouvernement de Québec va donner un bonus de 1c par livre pour le beurre de choix propre à l'exportation. Ce n'est guère que le beurre de juin, beurre des vaches aux pâturages, qui profitera de ce bonus; mais ce sera toujours un encouragement pour les exportateurs, et si l'on peut exporter, même à bas prix, le beurre d'été, ou pourra compter que le marché local, qui ne sera pas encombré de ces beurres, comme l'année dernière, pourra payer un prix raisonnable pour le beurre d'automne.

Les beurres de ferme sont complètement négligés.

FROMAGE

Marché anglais—On écrit de Liverpool:

"La demande de la consommation a été assez bonne, mais elle a pris principalement des qualités secondaires, que les détenteurs s'empres-sent d'écoler, vu les arrivages considérables. Quelques lots de fromage nouveau sont arrivés et ont fait de 9½ c. à 9½ c., mais la qualité n'en est pas parfaite. Le marché est très tranquille. On cote: fromage d'automne, extra fancy, 10 c. à 10½ c. pour le blanc, et de 10½ à 10½ c. pour le coloré; bonne qualité, 9½ c. à 9½ c."

Marché d'Ontario—Brockville, 16 mai—On a mis en vente aujourd'hui 383 fromages blancs et 1603 colorés, en tout 1986. Les acheteurs ont offert 6½c. pour le blanc et 6½c. pour le coloré, mais on n'a pas accepté.

Woodstock, 16 mai—On a offert ici 6½c. pour le fromage en vente; mais cette offre n'a pas été acceptée.

Brantford, 16 mai—Dix fromageries ont mis sur le marché 900 moules en vente, 100 moules à 6½c. et 125 à 6.5/16c.

Kingston, 16 mai—On a mis en vente 1,000 moules. Pas de ventes. On a offert 6c. pour tout ou 6½c. pour le choix.

London, 18 mai—Vingt-six fromageries ont mis en vente 2280 moules de mai. Pas de ventes. Il a été offert 6c. et 6½c.

Marché de Montréal—A Cowansville, le 18 mai dernier, a été inauguré le premier marché de fromage des Cantons de l'Est. Treize fromageries ont mis en vente 512 moules de fromage blanc, du mois de mai. Il a été offert 6c. pour le tout et 6½c. pour le choix. Pas de ventes.

Au quai, à Montréal, le 20 mai, il y avait en vente, 2,000 moules environ, qui se sont vendus de 6½ à 6½c. ceder nior prix pour quelques lots seulement. On dit pourtant qu'un lot de choix a fait 6½c. Mais nous n'avons pu le vérifier.

Ce qui a été consigné ici est en grande partie resté chez les consignataires, qui espèrent obtenir une fraction de plus. Le cable qui était descendu à 43c est remonté lundi à 44c; c'est un petit encouragement. Il est possible que le reste du fromage de vaches à l'étable se vende encore dans ces bas prix; mais il faut espérer que lorsque l'on aura à vendre du fromage d'herbe, le marché se relèvera un peu. Les exportateurs ont l'air très indifférents; mais on soupçonne qu'ils ont quelque plan à exécuter. Peut-être espèrent-ils décourager les fromagers et parvenir à faire des contrats pour la saison à bas prix, tandis qu'ils espéreraient voir le marché revenir plus tard à un prix raisonnable. Nous conseillons donc à nos amis de se tenir sur leurs gardes.

VIANDE DE BOUCHERIE ET PORC

Marché de Montréal—La boucherie a payé, lundi, 20 mai:

Table with 2 columns: Item and Price. Bêtes à cornes, 1er choix. 4½ à 4½c. Veaux, 3e qualité. 3 à 3½c. Moutons, la tête. \$4.50 à \$8.00. Agneaux. 3.00 à 4.00. Porcs gras les 100 livres. 4.80 à 4.90.

(Extrait du "Prix Courant" du 24 mai 1895.)

Colonisation

AGENCE DE COLONISATION A QUEBEC

AVIS

M. l'abbé M. J. Marquis, No 23, rue St-Louis, à Québec, a été nommé agent de colonisation pour les régions de la Matapédia, du Lac St-Jean et de la Beauce. Il donnera à ceux qui s'adresseront à lui tous les renseignements nécessaires sur les terres de ces régions.

A CEUX QUI DESIRENT S'ETABLIR DANS LES VIEILLES PAROISSES

AVIS

Les personnes pouvant disposer de quelques fonds et qui préféreraient s'établir dans les vieilles paroisses de la province, voudront bien s'adresser à M. L. E. Carufel, agent de colonisation, 1548, rue Notre-Dame, Montréal.

M. Carufel leur indiquera des propriétés à vendre ou à louer, aussi rapprochées que possible de l'endroit choisi.

Remplissons les vides! Avec l'industrie laitière presque partout et le développement que prend l'agriculture en général, les terres délaissées peuvent être, maintenant, cultivées avec profit.

FACILITES DE TRANSPORT POUR LES COLONS

La société de colonisation de Montréal a conclu avec différentes compagnies de chemin de fer les arrangements suivants que nous tenons à faire connaître sommairement à nos lecteurs:

Les colons se rendant au Témiscamingue, par voie du Pacifique, ont droit à un billet de passage de Québec à Mattawa, au prix de \$8.20, de Montréal à Mattawa \$5.30, pour le même trajet aller et retour. \$12.30 de Québec et \$7.95 de Montréal. Les effets des colons sont transportés de Montréal à Mattawa, au taux de 48 cts par cent livres ou \$39.00 par wagon.

Sur la ligne conduisant à Labelle, dans le nord, les taux sont comme suit:

Table with 3 columns: Destination, Rate, and Return Rate. Do Montréal à Ste Agathe \$1.05 \$1.65. Allard's Mills 1.20 1.80. Laberge's 1.25 1.90. St-Faustin 1.20 1.95. St-Jovite 1.45 2.20. Conception 1.60 2.40. Labelle 1.70 2.55. Do Québec à St-Gabriel de Brandon 1.45 1.90. Sur la ligne de Montréal aux Piles 1.60 3.15.

Les enfants de 6 à 12 ans ont droit à un demi-billet.

Do Montréal au Témiscamingue et à la région Labelle la compagnie du chemin de fer transporte, de plus, gratuitement, 150 lbs de bagage pour chaque colon adulte et 75 lbs par enfant porteur d'un demi-billet.

Sur la section des Basses-Laurentides, à partir de St-Tite, et jusqu'à Rivière-à-Pierre, les colons qui vont s'établir d'une manière permanente, sont transportés gratuitement et les visiteurs, avec intention de s'établir, pour la moitié du prix ordinaire.

Transport des effets de ménage et instruments aratoires, etc., aux endroits suivants:

Table with 3 columns: Destination, Weight, and Rate. Do Montréal à Mattawa 100 lbs wagon \$0.48 \$35.00. Ste-Agathe 0.20 18.00. Allard's Mills 0.20 19.00. Laberge's 0.20 19.00. St-Faustin 0.20 19.00. St-Jovite 0.20 20.00. Conception 0.20 20.00. Labelle 0.20 23.00. St-Gabriel de Brandon 0.28 19.00. Les Piles 0.34 24.00.

La compagnie de navigation Richelieu et Ontario transporte de Montréal à Québec, au prix de \$1.00 aller et \$2.00 aller et retour, les colons en destination du Lac St-Jean.

Tous ces privilèges s'obtiennent sur présentation d'un certificat du secrétaire de la Société de Colonisation de Montréal, M. L. E. Carufel, No 1548 rue Notre-Dame, Montréal.

Chemin de fer de Québec au Lac St-Jean—Do Québec au Lac St-Jean, les colons qui vont visiter les terres en vue de s'y établir plus tard ont droit à des billets, aller et retour, pour la moitié du prix ordinaire. Et ceux qui vont définitivement s'établir au Lac St-Jean ont droit à leur passage gratuit ainsi qu'au transport de 300 lbs de ba-

gage pour chaque adulte et 150 lbs pour les enfants de 5 à 12 ans. Le taux du fret au-dessus des quantités ci-dessus mentionnées est de 9 cts par 100 lbs.

Pour obtenir ces faveurs de la compagnie du chemin de fer du Lac St-Jean les colons doivent se présenter préalablement au département de l'Agriculture et de la colonisation, où les certificats requis leur sont délivrés pour être par eux présentés au chef de gare du chemin de fer Québec et Lac St-Jean. Celui-ci leur remet des billets aux conditions ci-dessus.

Facilités de transport offertes aux colons qui vont s'établir dans la vallée de la Matapédia

Le Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation vient d'obtenir des autorités du chemin de fer Intercolonial les avantages indiqués ci-dessous en faveur des colons qui vont s'établir dans la région comprise entre Ste-Flavie et Campbellton.

Sur présentation de certificats de colons signés par le sous-commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation, il sera donné des billets de passage pour la moitié du prix ordinaire, et le transport de leurs effets se fera aussi avec la même réduction.

FERMES A VENDRE

St-Venant d'Herford, Comté de Compton—Plusieurs terres avec de bons bâtiments de ferme, sont à vendre dans cette paroisse, à des conditions bien faciles. Un homme qui aurait un peu d'argent pourrait s'y établir à bon marché.

Cette nouvelle paroisse possède des avantages sérieux: un chemin de fer, le "Maine Central" la traverse d'un bout à l'autre. La station (Paquetteville) n'est qu'à un mille du village.

Les chantiers sont considérables en hiver et le bois a une grande valeur, étant à proximité des moulins et manufactures célèbres de Beecher Falls.

En été, deux fromageries fonctionnent avec grand succès dans la paroisse, ce qui permet aux cultivateurs de tirer un grand profit de leurs fermes.

Cette localité possède un médecin, des marchands, des forgerons, un cordonnier, un sellier, un tailleur etc. Il y a de bonnes écoles dans tous les rangs de la paroisse et un très bon couvent au village, avec un pensionnat pour les jeunes filles et un externat pour filles et garçons, tout sous la direction des révérendes Sœurs de l'Assomption de la Ste-Vierge.

Pour plus de renseignements, s'adresser au curé de la paroisse, M. l'abbé L. M. Hamelin, qui se fera un plaisir de répondre à tous les colons désireux de s'établir dans ce canton.

FAITS DIVERS DE LA COLONISATION

Baie des Pères, Témiscamingue, 22 mai 1895.

Cher monsieur,

Je viens de voir l'agent des terres; il me dit que, du 1er au 20 mai, il a vendu 20 lots. A part cela dix à douze colons ont fait application pour des lots de la société de colonisation. Plusieurs autres colons sont à parcourir les rangs avec des listes des lots à con-

céder. Il nous est déjà arrivé 13 familles entières depuis l'ouverture de la navigation, et autant de colons qui ont acheté des lots ou qui explorent encore le pays.

F. THÉRIEN, ptre, O. M. I.

On nous écrit de St-Alexis, vallée de la Matapédia :

Il y a dans les anciennes paroisses beaucoup de cultivateurs qui se proposent de visiter cet été la vallée de la Matapédia. Une paroisse de la province de Québec, (paroisse composée exclusivement de gens de *chantiers*, paroisse en grande partie établie sur des cailoux), a envoyé dernièrement des délégués à Causapcal afin de choisir une certaine de lots.

Pendant le même temps, quelques familles viennent s'établir dans la vallée. St-Alexis vient de recevoir deux de ces familles, l'une de St-Eloi, comté de Témiscouata, et l'autre de St-Simon, comté de Rimouski.

A ces familles de cultivateurs, il faut ajouter un forgeron, un cordonnier et un ferblantier.

Un médecin s'est fixé la semaine dernière à Matapédia. Le temps est très favorable aux semailles cette année.

Lettre d'un colon.—Je, sousigné, déclare être venu au Lac Matapédia en 1880, sans autre effet en ma possession qu'une hache et des provisions de bouche pour un mois. Aujourd'hui, après quinze ans, je suis possesseur de deux lots, formant six arpents de front, sur lesquels il y a 72 arpents de défrichés, 12 têtes de gros bétail, y compris une paire de bœufs de travail, 25 moutons, 15 cochons, etc., ainsi que tous les instruments aratoires améliorés ; tels que : moulin à battre, hache-paille, herse à ressorts etc. J'ai de plus un moulin à farine, à scie et à bardeau ; le tout valant au moins sept mille piastres. Je considère mon travail comme bien rémunéré.

ALPHONSE LAUZIER,
St-Pierre-du-Lac,
29 avril 1895.

Lettre d'un colon.—Je, sousigné, déclare avoir quité la paroisse du Bic, en 1892, avec un capital de huit cents piastres, et un ménage valant à peu près quatre cents piastres.

Me voyant dans l'impossibilité d'établir ma nombreuse famille dans les vieilles paroisses avec un si mince capital, je résolus de me diriger du côté de la forêt et j'achetai quatre lots à St-Pierre-du-Lac, Matapédia. L'année suivante (1893) je récoltai sept cents minots de grain, six cents de patates, et, aujourd'hui, je suis heureux de pouvoir établir mes cinq fils près de moi.

ETIENNE COUTURE,
St-Pierre-du-Lac, 29 avril 1895.

PROGRES DE LA COLONISATION

Colons pour le Lac St-Jean, inscrits au département de l'Agriculture pendant le mois d'avril :

De Brunswick, Maine, 2 ; Québec (comté), 12 ; Ottawa (comté), 6 ; Portneuf, 34 ; Québec (ville), 12 ; Meridon, Conn., 1 ; Amesbury, Mass., 1 ; Montmorency, 4 ; Manchester, N. H., 3 ; Mégantic, 1 ; Charlevoix, 19 ; Lewiston, Maine, 4 ; Montréal, 2.—Total, 101, dont 11 venant des Etats-Unis.

Colons inscrits au bureau de la société de colonisation de Montréal, pendant le mois d'avril :

De Montréal, 100 ; Meriden, Mass., 1 ; St-Justin, 3 ; Ste-Martine, 1 ; Meriden, Conn., 1 ; France, 11 ; Adams, Mass., 1 ; Lac Supérieur, Mich., 2 ; Scottstown, 1 ; St-Eustache, 1 ; St-Laurent, 1 ; Missouri, 1 ; Boucherville, 1 ; Sorel, 7 ; St-Jacques, Mich., 2 ; Repentigny, 1.—Total, 135, dont 8 venant des Etats-Unis.

Se sont inscrits pour les endroits suivants :

Pour le Lac St-Jean, 5 ; pour le nord de Montréal, 85 ; pour le Témiscamingue, 27 ; pour les Basses-Laurentides, 5.—Total, 122.

N. B.—13 se sont établis hors de la province.—Grand total, 223.

RESTONS AU PAYS

Vallée de la Matapédia

On entend souvent dire à ceux qui prennent le chemin des Etats-Unis que, s'il pouvaient obtenir du terrain dans leur pays, ils y resteraient préférablement que de s'aventurer dans un pays étranger. Nous ne voyons pas com-

ment à aller s'établir sur ces belles terres qui sont à leur disposition dans cette partie de notre beau Canada, au lieu de s'en aller se faire esclaves dans les manufactures des Etats-Unis. Nous espérons que ceux qui prétendent émigrer verront l'avantage qu'il y a pour eux d'aller se fixer dans des paroisses où ils se trouveront parmi leurs compatriotes, et nous sommes certain aussi que ceux qui ont le bien-être de nos Acadiens à cœur s'en occuperont et les encourageront.

Messieurs les curés des différentes localités de cette région seront toujours prêts à fournir tous les renseignements qu'ils possèdent, lorsque l'on s'adressera à eux.

("L'Impartial," de Tignish, Ile du Prince Edouard).

EMPARONS-NOUS DU SOL

LA RÉGION DU TÉMISCAMINGUE

La colonisation étant décidément à l'ordre du jour et le nombre de ceux qui aspirent à posséder une chaumière... avec un lopin de terre, augmentant sans cesse, il devient de plus en plus important de bien connaître

que M. Armstrong, l'agent de colonisation, si bien connu de la compagnie du Pacifique, a pu dire, en toute vérité : "Je n'ai rien vu au Nord-Ouest de plus beau que ce sol, c'est une terre à blé et à pois des plus belles."

Du reste, tous les explorateurs qui l'ont visité, s'accordent sur ce point avec M. Armstrong. Bien plus, un grand nombre d'entre eux accentuent encore la note laudative

Cette vallée du Témiscamingue est d'environ trois cent cinquante milles de longueur et sa largeur excède cent cinquante milles, ce qui forme une superficie de cinquante deux mille cinq cent milles carrés.

L'espace ne manque donc pas.

Le sol est, dans sa plus grande partie, couvert de riches forêts, source d'un commerce de bois des plus considérables et des plus lucratifs pour la région.

C'est en effet, en raison de ce commerce de bois, à cause des nombreux *chantiers* qui se font dans les environs, que les cultivateurs de l'endroit trouvent, pour leurs produits, des prix aussi rémunérateurs que ceux annoncés dans le dernier numéro du *Journal d'Agriculture*.

Rappelons, pour bien les graver dans la mémoire, les lignes suivantes de la lettre du Rév. P. Thérien :

"Le foin s'est vendu cet hiver \$17.00 la tonne, pris à la grange. Il vaut maintenant de 25 à 30 piastres.

"L'avoine s'est vendue 65 à 70 centins le minot de 34 livres. On ne pourrait pas maintenant l'acheter à ces prix. Les pois se sont vendus 80 centins le minot. Ils valent maintenant de \$1.00 à \$1.25 le minot de 60 livres.

"Les patates valent \$1.25 le sac.

"Bon nombre de nos colons ont été occupés cet hiver à charroyer pour les commerçants de bois. Ils gagnaient de \$1.40 à \$1.50 par jour ; ils étaient nourris ainsi que leurs chevaux.

Il y en a qui ont ainsi gagné jusqu'à \$150.00, sans compter l'épargne de leur foin et de leur avoine qu'ils ont pu vendre à des prix rémunérateurs.

"Comme il est facile de le voir, ce travail des *chantiers* est une ressource précieuse pour nos colons.

"Il est probable que nous aurons encore l'automne prochain un excellent marché pour nos produits."

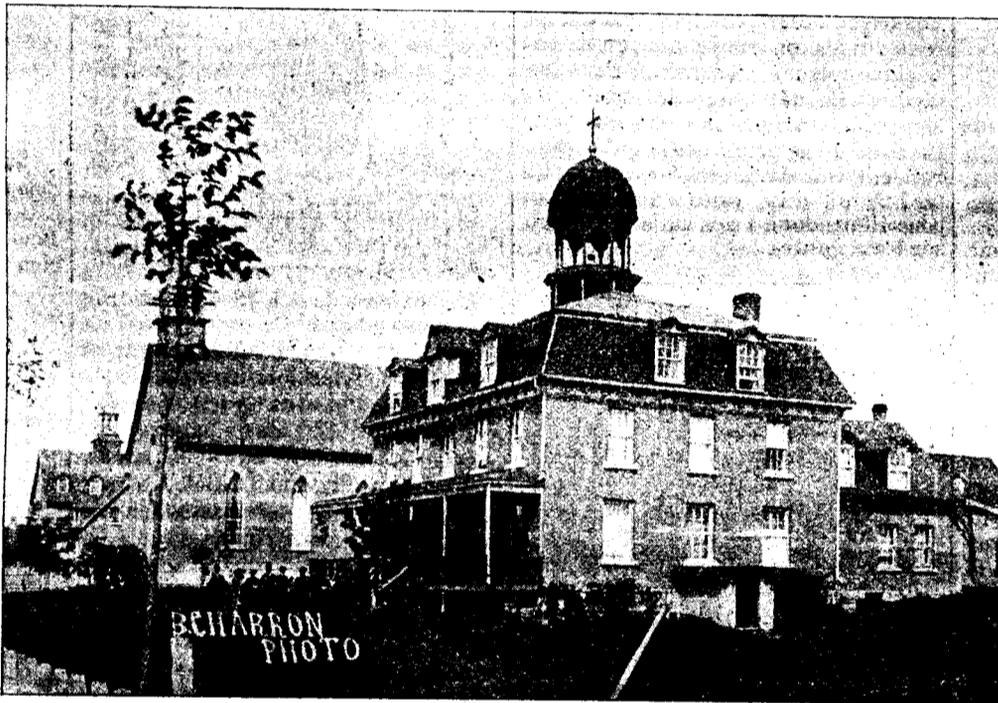
N'est-ce pas engageant ?

Quelle contrée pourrait offrir autant d'avantages ?

Situé à l'extrême ouest de la province, le Témiscamingue jouit d'un climat des plus favorables à l'agriculture et à la santé. Il suffit de jeter un coup d'œil sur la carte pour s'en convaincre.

A part le commerce de bois la région du Témiscamingue offre encore à l'industrie d'autres sources de richesses, dont l'exploitation est à peine commencée et qui laissent entrevoir un avenir plein de promesses ; nous voulons parler de ses mines d'argent, de ses carrières de pierre-à-chaux et de sa terre à brique d'une excellente composition. Passons sous silence la chasse et la pêche qui sont très abondantes.

La colonie du Témiscamingue n'a pris naissance à proprement parler qu'en 1883. Depuis ce temps, grâce aux avantages hors ligne, qu'elle offre à tout venant, elle a rapidement progressé.



Eglise des RR. PP. Oblats et couvent des Sœurs-Grises, Baie des Pères, Témiscamingue

ment ces gens peuvent raisonner ainsi, puisqu'il y a dans notre Canada des étendues immenses de terrain que l'on peut acquérir. Sans être obligé de s'enfoncer dans les régions lointaines du Nord-Ouest, on peut se procurer, à des conditions très faciles, des terres avantageuses dans la fertile vallée de la Matapédia et sur les rives de la Ristigouche. Un ami de la colonisation nous écrivant récemment de St-Alexis, dit que l'on commence à former une nouvelle paroisse d'Acadiens, sous le vocable de St-François d'Assises, et il invite les Acadiens de l'Ile du Prince-Edouard qui n'ont pas de terre, à aller s'établir dans cette nouvelle paroisse. Notre correspondant fait mention de plusieurs de nos Acadiens qui sont allés s'établir à Matapédia, il y a cinq à six ans, et qui sont à l'aise aujourd'hui. La vallée de la Matapédia est maintenant un point central. Située sur la ligne de l'Intercolonial, elle offre tous les avantages désirables sous le rapport du commerce. Nous ne saurions trop attirer l'attention de nos compatriotes, qui n'ont pas de terre et qui aimeraient à se livrer à l'agriculture, sur l'avantage qu'ils trou-

vent les ressources qu'offre le pays à ces braves gens.

Où aller ? Quels endroits sont les plus favorables ?

Assurément voilà une question des plus importantes. Déjà nous avons indiqué le Lac St-Jean et le Nord de Montréal ; nous mentionnerons aujourd'hui le Témiscamingue. Peu d'endroits, dans notre bonne province, méritent autant de fixer l'attention et de gagner l'estime du colon.

Le lac Témiscamingue, l'un des plus beaux du pays, a soixante quinze milles de long ; dans sa plus grande largeur il en atteint dix. Sa superficie est de trois cent trente milles ; il est situé à six cent douze pieds au-dessus du niveau de la mer. Très profond, il peut être parcouru, dans toute son étendue, par les vaisseaux du plus fort tonnage.

Le lac Témiscamingue sépare, à l'ouest, les provinces de Québec et d'Ontario et leur sert de frontière sur toute sa longueur.

De nombreux et importants tributaires l'alimentent, et la vallée arrosée par les eaux qui le forment est des plus fertiles. Tellement fertile, en effet,

La Baie des Pères, la paroisse mère, est en pleine floraison. Ainsi que nous l'imprimions dernièrement, cette paroisse possède deux bureaux de poste; une belle église de 46 pieds sur 90 a remplacé l'humble chapelle. Tout près de là, l'habitation des Sœurs Grises, jolie construction à deux étages, avec deux ailes, une pour l'hôpital et l'autre pour l'orphelinat et l'école; en outre, un presbytère de 36 pieds sur 46. Tout cela érigé sur une espèce d'amphithéâtre, tout au fond de la Baie, entouré de maisonnettes pimpantes, coquettes, fraîches comme des nids, offre le plus charmant coup d'œil que puisse rêver un touriste quelque peu poète.

— "Eglise, couvent, hôpital, école, entrepôts, magasins, moulins à farine, scieries, boutiques, où vaquent chaque jour, à leurs affaires, des citoyens de toutes classes, heureux de vivre dans l'abondance sur une terre qu'ils chérissent, — voilà ce qu'ont réalisé les efforts persévérants du R. P. Gendreau et des autres membres de la société de

présent des ouvrages isolés, quelques-uns même d'une rare valeur, mais nous manquions absolument d'études systématiques, suivies, ombraçant successivement chacune des régions de la province et présentant une sorte de panorama dont tous les tableaux se déroulent graduellement sous les yeux du public assuré d'avance que la série sera complète.

Or, ces ouvrages isolés, quelquefois assez volumineux, n'étaient lus que par une classe choisie de personnes qui désiraient s'instruire. Le public en général n'en avait pas connaissance. Mais aujourd'hui il va pouvoir tenir tous les moyens de se renseigner, et le *Journal d'agriculture illustré* sera pour lui sous ce rapport d'un avantage inappréciable.

Le moulin à pulpe de Grand'Mère est une entreprise colossale qui a déjà coûté plus d'un million de dollars. Il est érigé à la célèbre chute de Grand'Mère, sur la rivière St-Maurice, et est la propriété d'une compagnie améri-

suivante. Une compagnie américaine a fait l'an dernier, sur la Batiscan, huit cent mille billots qui ont été transportés dans l'Etat du Maine, par le lac Champlain, et, là, convertis en pulpe. Le marché, pour la pulpe et le papier, est à vrai dire illimité. Pour s'en convaincre, qu'on veuille seulement se représenter que la valeur du papier consommé par un seul journal de New-York a été de \$1,500,000 ces deux années dernières. Il suffit d'attirer l'attention sur de pareils faits pour que le lecteur soit persuadé que la province pourrait fabriquer toute cette pulpe, sinon le papier, sur les lieux, et devenir la pourvoyeuse de presque tout le papier nécessaire dans l'Amérique du nord. Nous avons en effet la matière première à l'infini, des pouvoirs d'eau innombrables et la main-d'œuvre à bon marché, trois éléments essentiels et suffisants, à eux seuls, à assurer la production et la fortune.

La valeur d'une tonne de papier est de \$50.00; celle de l'épinette, qui pro-

duit cette tonne de papier, n'est que de cinq dollars. Il reste donc encore 45 dollars à gagner par des fabriques de pulpe nationales sur chaque tonne de papier. Mais notre intention n'est pas de nous laisser aller à des considérations économiques. Nous avons voulu seulement indiquer en deux mots ce que pourrait être l'industrie de la pulpe dans notre pays, jointe à celle du fromage, qui a pris une si grande extension depuis quelques années, elle pourrait révolutionner du tout au tout la condition de la classe agricole, revoisons maintenant au grand établissement de Grand'Mère.

La construction du moulin à pulpe de Grand'Mère a coûté énormément cher. Il a fallu d'abord donner au moulin des fondations capables de supporter le choc terrible des flots du St-Maurice, qui se précipitent, à cet endroit, dans une chute de cinquante pieds de hauteur. Ces fondations, d'une hauteur considérable, ont trente trois pieds d'épaisseur. Ensuite, il s'est agi de détourner en partie les eaux du Saint-Maurice, au sommet de la chute, pour en faire le pouvoir hydraulique du moulin. Pour cela, il a fallu ouvrir dans le roc vif une trouée de cinquante pieds de profondeur et de plus d'un arpent de longueur. Ces travaux-là seuls ont coûté un demi-million. Ils ont dû être exécutés en plein granit laurentien, un granit tellement dur, à grains si serrés, qu'il a été impossible de l'employer aux diverses constructions du moulin; on a dû, pour les ériger, faire venir, à grands frais, de la pierre de Terrobonnoe.

Puis, au-dessus des murs de trente-trois pieds d'épaisseur, on a élevé le moulin proprement dit, immense construction pourvue des appareils les plus modernes, des machines les plus dispendieuses. Deux cent cinquante à trois cents hommes y sont constamment employés, le moulin fonctionnant jour et nuit, les hommes se relayant de leur travail comme des gardes de leur faction. En outre, il y a toujours un nombre à peu près égal



MOULIN A PULPE DE GRAND'MERE, COMTE CHAMPLAIN

colonisation du Témiscamingue, depuis 1883. N'est ce pas encourageant ? Nous publions aujourd'hui une vue de l'église, du monastère des RR. PP. Oblats et du couvent des Sœurs Grises. J. P.

LE MOULIN A PULPE DE GRAND'MERE, SUR LE SAINT MAURICE

Voici une fabrique gigantesque, dont bien peu de personnes connaissent l'existence. A quoi cela est-il dû? Précisément à l'absence de travaux spéciaux, d'études particulières, faites officiellement et avec méthode, sur chacune des régions de la province de Québec.

Le gouvernement actuel, en entreprenant de faire exécuter des travaux de ce genre, va donc révéler en quelques sortes aux Canadiens leur propre pays. Nous avons bien eu jusqu'à

caïne qui a découvert qu'il y avait beaucoup d'épinette dans notre pays, et qui a voulu exploiter un grand les forêts de ce bois devenu de plus en plus précieux, à mesure que le pin disparaît davantage.

On sait que la pulpe est presque toute faite avec l'épinette. Les grandes forêts d'épinette sont dans notre province, au nord du Saint-Laurent, à la baie de James et jusqu'à la rivière East Main, qui coule à travers le Labrador et forme la frontière septentrionale de la province de Québec.

Aujourd'hui, l'on peut dire que les trois quarts du papier sont faits avec la pulpe. On ne saurait croire quelle fortune colossale il y a dans cette matière première, pour le pays qui la possède. La consommation du papier est devenue si énorme que l'industrie de la pulpe, bien favorisée, ne tarderait pas à devenir plus considérable que celle du bois, lequel est l'aliment principal de la province.

On peut se faire une idée de ce que nous disons là par des faits comme le

fait cette tonne de papier, n'est que de cinq dollars. Il reste donc encore 45 dollars à gagner par des fabriques de pulpe nationales sur chaque tonne de papier. Mais notre intention n'est pas de nous laisser aller à des considérations économiques. Nous avons voulu seulement indiquer en deux mots ce que pourrait être l'industrie de la pulpe dans notre pays, jointe à celle du fromage, qui a pris une si grande extension depuis quelques années, elle pourrait révolutionner du tout au tout la condition de la classe agricole, revoisons maintenant au grand établissement de Grand'Mère.

La construction du moulin à pulpe de Grand'Mère a coûté énormément cher. Il a fallu d'abord donner au moulin des fondations capables de supporter le choc terrible des flots du St-Maurice, qui se précipitent, à cet endroit, dans une chute de cinquante pieds de hauteur. Ces fondations, d'une hauteur considérable, ont trente trois pieds d'épaisseur. Ensuite, il s'est agi de détourner en partie les eaux du Saint-

deux hommes employés dans les forêts à abattre le bois et à faire, dans le voisinage du moulin, divers travaux qui se rattachent à l'exploitation, tels que le transport, le voutarage et le sciage des billots.

L'année dernière, la compagnie américaine a fait 185,000 billots, dont 150,000 à peu près sur ses propres réserves de bois; le reste a été acheté des habitants de la région. Jusqu'à présent elle n'a eu qu'un petit moulin à scier pour dépecer les billes en morceaux et les déposer de leur écorce. Ces fragments de billes, aussitôt prêts, sont conduits dans une dalle, du moulin à scier au moulin à pulpe et, là, broyés en quelques instants dans les terribles machines qui mâchent, dévorent et réduisent en une bouillie incessamment renouvelée les grands arbres qui faisaient quelques jours auparavant l'orgueil et la beauté de nos forêts. L'année prochaine, dit-on, peut-être cette année même, la compagnie va entreprendre la construction d'un moulin à scier beaucoup plus considérable qui ré-

dra également aux besoins du moulin à pulpe et du moulin à papier qu'elle se propose de construire à ses côtés. Voici pour quelles raisons :

L'industrie de la pulpe, pour lucrative qu'elle soit, l'est encore moins qu'elle pourrait l'être. Nous ne comptons pas les droits qu'il faut payer au gouvernement fédéral et surtout au gouvernement local pour la rente foncière et le droit de coupe, les bonus. Cela, en somme, se réduit à peu de chose en comparaison des énormes opérations de la compagnie et ne se monte guère à plus de 13,000 à 14,000 dollars par année. Il y a en outre un droit de dix pour cent à la frontière; cela encore n'a qu'une importance très relative. Ce qui réduit de moitié les profits de la compagnie, c'est l'impossibilité d'assécher la pulpe suffisamment avant de l'expédier. On a eu beau recourir aux machines les plus puissantes et porter la pression à ses dernières limites, on n'est pas parvenu à débarrasser la pulpe de plus de cinquante pour cent de l'eau qu'elle contient en sortant du moulin. Chaque pièce de pulpe contient donc au moins cinquante pour cent d'eau. C'est dans cet état qu'il faut l'expédier par chemin de fer, c'est-à-dire qu'il faut payer le fret sur cinquante pour cent d'eau, et comme le fret se paie au poids, on peut juger par là quelle énorme brèche ce transport fait dans les profits de la compagnie. Celle-ci a donc résolu, en conséquence, de construire un immense moulin à papier qui lui permettra d'utiliser sa pulpe sur les lieux et d'économiser ainsi une quantité importante de frais. Ce moulin à papier devra coûter aussi cher que le moulin à pulpe et exiger les services d'un moins deux cent cinquante hommes de plus. Ce dernier chiffre est probablement au-dessous de la vérité, attendu qu'il faudra employer un certain nombre de bras à l'abattage du bois franc, dont la compagnie possède des concessions considérables dans la région du St-Maurice. Ce bois franc constituera le combustible dont la compagnie se servira pour actionner le moulin à papier, lequel sera mû par la vapeur au lieu de l'être par l'eau, comme l'est le moulin à pulpe.

Ce dernier fournit environ soixante-dix tonnes de pulpe par jour. Cette pulp, formée en feuilles et pliée en paquets d'un poids variant de trente à cinquante livres, est expédiée dans des paniers en fer qui circulent incessamment sur des fils d'acier tendus entre le moulin, sur une rive du St-Maurice, et le dépôt de pulpe sur l'autre rive. A ce dépôt vient aboutir un petit embranchement du chemin de fer des Piles, à l'usage exclusif de la compagnie. Les convois partent du dépôt avec leur fret qu'ils rattachent au train des Piles. Celui-ci le transporte jusqu'à Trois-Rivières, d'où il est expédié par le Pacifique, moitié en outre aux Etats-Unis, moitié à Montréal, d'où les paquebots transatlantiques le transportent en Angleterre. La moitié de la pulpe, en effet, fabriquée au moulin de Grand'Mère est expédiée dans la Grande-Bretagne, contrairement à l'opinion commune qu'elle est expédiée presque tout entière aux Etats-Unis.

Jusqu'à l'année dernière, la compagnie n'avait pas encore songé à établir un service automatique de fils aériens pour le transport de la pulpe d'une rive à l'autre du Saint-Maurice. Elle était obligée de lui faire passer la rivière dans de grands bacs et, une fois sur la rive opposée, de la faire traîner à force de cheval, dans d'énormes camions, jusqu'à la station la plus rapprochée du chemin de fer des Piles, qui se trouve au Lac à la Tortue, deux milles plus loin. On conçoit aisément

ce qu'une locomotion aussi rudimentaire et aussi difficile entraînait de perte de temps, gênait les opérations et occasionnait de dépenses multiples! La compagnie, pour transporter sa pulpe au Lac à la Tortue, avait fait ouvrir elle-même un chemin à travers la forêt. Les habitants ne pouvaient y passer sans lui payer une redevance; mais maintenant qu'elle n'en a plus besoin pour les opérations de son industrie, elle en a généreusement abandonné l'usage au public, ce qui est un présent de deux mille dollars fait aux populations fraîchement établies dans cette région, où le meilleur chemin est encore à l'état rudimentaire.

Depuis l'érection du moulin à pulpe à Grand'Mère, la physiologie de cette partie du St-Maurice est devenue toute différente, a pris un aspect entièrement nouveau. On conçoit quelle métamorphose un établissement aussi considérable, qui utilise près de cinq cents travailleurs régulièrement, journalièrement, a dû apporter dans un endroit où il n'y avait encore que quelques rares colons, boutures détachées de la paroisse embryonnaire du Lac à la Tortue, d'un côté, et de la paroisse plus ancienne et assez bien établie de Ste-Flore, de l'autre.

Voilà, au bas mot, quatre cent cinquante familles, dont l'existence est assurée par le travail d'un de leurs membres au moulin de Grand'Mère. Que l'on calcule maintenant ce qu'une pareille exploitation crée de mouvement, de circulation, de trafic, dans un endroit absolument nouveau, combien elle aide à la colonisation pour la consommation et l'écoulement des produits du sol, combien elle fait vivre de petites industries de toute nature, quelles espérances et quel encouragement elle apporte à ces populations presque abandonnées dans des lieux où l'on ne parvient que difficilement, à cause de la rareté et de la difficulté des communications; que l'on calcule tout ce que peut apporter de courage et de vigueur à une colonie naissante la certitude d'un travail payé régulièrement et devenant plus considérable de jour en jour, et l'on se fera quelque idée de ce qui résulte, pour les colons du St-Maurice, d'industries de cette importance et de ce qui résultera avant longtemps, sur une plus grande échelle encore, de l'installation d'un moulin à papier, dans des proportions analogues à celles du moulin à pulpe de Grand'Mère!

Nous ne faisons qu'effleurer ce sujet aujourd'hui, et voilà déjà tout un long article! Nous devons faire passer, dans notre journal, régulièrement chaque mois, d'autres articles qui feront connaître à nos lecteurs une région jusqu'à présent bien moins connue que certaines autres de notre province et qui n'a pas moins de droit que ses sœurs à attirer l'attention et à intéresser le public.

ARTHUR BUIX

Industrie Laitière

AUX FABRICANTS DE FROMAGE

En présence des difficultés actuelles du marché, il nous faut absolument cette année profiter de l'expérience de l'an dernier et ne vendre aucun fromage vert. Le fromage, en aucun cas, ne doit être mis en boîte avant d'avoir passé au moins 8 à 10 jours dans la chambre de maturation. Ce délai s'applique au séjour dans la chambre de maturation et non pas, comme il arrive en certains lieux, au temps qui s'écoule depuis l'instant de la fabrication, jusqu'à celui de l'arrivée au marché. Certains fabricants laissent leur fro-

mage 2 ou 3 jours en moule, 2 ou 3 jours dans la chambre de maturation, le mettent en boîte et l'envoient au marché, et, s'il met 3 ou 4 jours à se rendre, ils additionnent tout cela et font un total de 10 jours; c'est là un faux calcul. Il ne faut pas oublier que le caillé, au moment de la mise en moule, n'est que du caillé, et ne mûrit pour ainsi dire point en moule; quo qu'on même en boîte, si les boîtes sont bonnes (et elles devraient toujours l'être), l'air étant exclus, il n'y a pas ou presque pas de maturation. En conséquence les fabricants doivent insister pour que le fromage restent sur les tablettes au moins 8 jours (dix est encore mieux), avant la mise en boîtes.

En juin, l'acide, au moment du soutirage du petit lait, doit être d'un huitième à un quart de pouce, suivant la localité et la richesse du lait. Si l'acide se développe avant que le caillé ne soit formé dans le petit-lait, il faut moins d'acide dans ce cas là. Il doit y avoir de un quart à un demi pouce d'acide, quand le brassage est achevé et que le caillé est paqueté. Efforcez-vous toujours d'avoir le caillé aussi ferme que possible dans le petit-lait, cela assure un meilleur rendement et c'est plus aisé que de brasser à la main le caillé, quand tout le petit lait est entré. Maintenez le caillé aussi près que possible de 96° F., pendant qu'il mûrit avant le passage au moulin, car c'est la température qui assure les meilleurs résultats. Il faut généralement de 2½ à 3 heures avant qu'il soit bon à passer au moulin; mais si le caillé est gazeux, il faut le garder plus longtemps avant de le passer au moulin, car, dans cette opération, le caillé refroidit beaucoup et il faudra alors beaucoup plus de temps au gaz pour se dégager. Ne salez jamais avant que le gaz ait presque entièrement disparu. Salez à raison de 2½ lbs de sel par 1000 lbs de lait. Faites vos fromages aussi gros que vos moules le permettent, mais ne dépassez jamais une moyenne de 75 lbs. Faites les autant que possible tous égaux en grosseur. Ne laissez pas plus d'un pouce et quart à un pouce et demi de bandage sur les bouts du fromage. Si vous couvrez vos fromages de cotons, faites les couverts en coton ordinaire à bandage, laissez sur vos fromages au moment de l'expédition et veillez à ce que les bouts soient complètement couverts, pour les empêcher de craquer; tournez-les tous les jours avec soin. Tenez votre chambre de maturation dans l'obscurité durant le jour. Ayez la de temps à autre, à moins qu'elle ne soit, comme on en voit trop, ouverte à tous les vents, celles-là n'ont pas besoin d'être aérées. Quand vous vendez, que vous ayez un inspecteur ou non, si vous avez un jour de fabrication inférieure au reste, marquez ce fromage de manière à prévenir l'acheteur qui pourra le distinguer. Efforcez-vous de gagner la confiance des acheteurs et vous réussirez dans votre entreprise. Si vous n'avez pas de marché avec une série de chiffres, achetez-en uno à la première occasion, de manière à pouvoir marquer les poids d'une manière nette et commerciale. Car les chiffres marqués au crayon sont difficiles à lire et les maisons qui opèrent sur des milliers de boîtes, n'ont pas de temps à perdre pour déchiffrer les marques mal faites. J'espère que les fabricants se trouveront bien de ces quelques remarques, s'ils en tiennent compte et ils le devraient, car lorsque le marché est mauvais et les prix bas, la qualité devrait toujours être supérieure. C'est un vieux proverbe qui dit: si le marché est bon, le fromage passe toujours, mais d'un autre côté quand le marché est mauvais, le fromage n'est jamais sans reproche. P. MACFARLANE.

L'ESSAI DU LAIT CHEZ LES CULTIVATEURS

Notre industrie laitière est, en ce moment, à la veille d'une crise qui doit attirer l'attention de tous ceux qui s'intéressent à cette industrie. La cause de cette crise est la compétition que rencontre, dans l'exploitation des produits laitiers, le Canada, de la part de divers autres pays. De cette orie, quelque forme qu'elle prenne, il restera un résultat certain, celui d'une baisse permanente dans les prix du beurre et du fromage comparés à ceux d'à présent. Tous les économistes d'aujourd'hui nous prêchent la nécessité de travailler de toutes nos forces et par tous les moyens à notre disposition à diminuer le coût de production du lait afin de faire face à cette baisse prévue du prix de ses produits pour que nos profits ne soient pas trop rognés. Un des moyens les plus sûrs d'arriver à cela est celui d'améliorer notre bétail à lait, sous le rapport de la richesse du lait ou gras. Il est prouvé d'une manière indéniable que plus un lait est riche en gras, plus il produit, non seulement de beurre, mais encore de fromage. Toutes les autorités en industrie laitière sont d'accord là-dessus, même lorsqu'elles diffèrent sur la proportion de livres de fromage produites par chaque livre de gras renfermé dans le lait. Je ne citerai que messieurs les professeurs Robertson, Dean, Van Slyke comme autorités pour appuyer cette affirmation, qui a été corroborée d'une manière éclatante à l'exposition Colombienne, dans un concours de vaches laitières. Les vaches à l'essai étaient des Jerseys, des Guernesoyes et des Courtes cornes (Shorthorns). Le lait des Jerseys s'est trouvé être riche de 4.55 de gras par 100 lbs de lait tandis que celui des Courtes cornes ne l'était que de 3.58, près d'une livre de gras de différence par 100 lbs de lait. Le résultat a été que, dans l'emploi de ce lait pour la fabrication du fromage, le lait des Jerseys a fourni une livre de fromage par 9.11 lbs de lait tandis que celui des Shorthorns a fourni une livre de fromage par 11.33 lbs de lait, près de 2½ lbs de moins par 100 lbs de lait. En supposant ce fromage vendu 9 cents le lait des Jerseys rapporta donc 98½ centins par cent lbs, tandis que celui des Courtes-Cornes ne rapporta que 79½, faisant une différence de prix de 19½ centins entre les deux laits, comme valeur en argent. On dira peut-être, mais là, le lait était payé d'après sa richesse en gras, et dans la plupart des nos fabriques de fromage le lait est payé au poids. C'est vrai, mais même dans ce cas, le cultivateur a intérêt à augmenter la richesse du lait de ses vaches, car si, dans une localité où la moyenne du lait, actuellement, n'est que de 4 pour 100 de gras pour la saison, on parvient à l'élever à 4½, si la fabrique reçoit suppression 1,000,000 lbs de lait dans la saison et si le gras représente une moyenne de 10 centins par livre en valeur, on aura augmenté la valeur de tout le lait porté à la fabrique pendant la saison de \$500.00. Et si l'on paie le lait d'après sa richesse, comme cela se pratique maintenant dans plus de 100 fabriques de la province, alors l'intérêt à avoir du lait riche devient immédiat pour chaque cultivateur. Pour qu'il puisse arriver à cela, il lui faut, en premier lieu, éliminer les races dont le lait est reconnu comme plus pauvre que celui d'autres races, puis choisir dans les races à lait gras, les vaches qui l'ont plus gras que d'autres vaches de la même race. Cela se fait par l'achat de taureaux de bonne race, et ensuite par la sélection. Cette sélection ou choix des meilleurs laitières d'une race se fait en élevant les

général des meilleures laitières de cette race faillies par un taureau venant lui-même d'une des meilleures laitières de cette race. Ces meilleures laitières au point de vue de la quantité de gras contenu dans leur lait se reconnaissent aujourd'hui facilement, au moyen de l'appareil Babcock, que tout le monde connaît, de réputation du moins, si non de fait. Il permet de découvrir la quantité de gras contenu dans le lait d'une manière sûre, sans grands frais et en peu de temps. Aujourd'hui, il y a de petits appareils à deux ou quatre bouteilles qui ne coûtent pas plus que \$5.00, et chaque cultivateur ayant un troupeau de dix vaches et plus devrait se procurer un de ces petits appareils qu'il peut acheter en commun avec ses voisins. L'emploi en est facile et peut s'apprendre en peu de jours par n'importe quel jeune fils de cultivateur qui voudra se donner la peine d'aller l'apprendre à l'école d'industrie laitière de Saint-Hyacinthe, de même qu'il se fera donner quelques leçons par le fabricant du beurre ou de fromage de l'endroit.

J'espère qu'on voudra bien donner à cette idée toute l'attention qu'elle mérite, car il nous faut un rien négliger pour obtenir un lait à bon marché, si nous voulons que, dans l'avenir, l'industrie laitière continue d'être pour nous la précieuse ressource qu'elle a été dans le passé.

J. C. CHAPUIS.

REVUE DE LA PRESSE SPECIALE

La dépression actuelle des prix, sur le marché des produits laitiers et agricoles, préoccupe fortoment tous nos confrères qui à l'œuvi s'efforcent d'atténuer les mauvais effets de la crise qui nous menace, en indiquant, soit des moyens de diminuer le prix de revient des produits, soit des causes de pertes à éviter.

L'American Creamery, par exemple, nous apporte un résumé d'un rapport de M. H. H. Hayward, professeur d'Agriculture à la station expérimentale de l'état de Pensylvanie, sur les recherches faites par lui en vue d'établir les pertes qui se produisent dans la pratique courante de l'écrémage dans les beurrieres. A cette fin, le professeur a fait une tournée complète de l'état et voici comment il a procédé. La durée de l'écrémage a été comptée à partir du moment où le lait était envoyé dans l'écrémeuse centrifuge jusqu'à celui où l'eau de rinçage était arrêté, de 10 à 20 minutes, après que la machine avait été mise en marche, le professeur prenait la vitesse de la machine, la température du lait entier, du lait écrémé et de la crème, et tous les quarts d'heure durant l'écrémage des échantillons de lait écrémé pour l'éprouve au Babcock. L'échantillon du lait entier pour la même éprouve se prenait dans le bassin de réception vers le milieu de l'écrémage. Les résultats ainsi obtenus sont résumés dans le tableau ci-dessous.

Dans sa tournée le professeur a constaté dans certaines fabriques des pertes de matière grasse, dues à un écrémage défectueux, se montant à dix piastres par jour. Que le beurre se vende 15 ou 30 cts la livre, c'est toujours un article trop cher pour le laisser perdre dans le pot-lait, mais quand les mauvais prix ne laissent aux patrons qu'un faible dividende à la répartition, les fabricants doivent redoubler d'efforts et d'attention pour éviter les pertes de matière grasse dans l'écrémage et le barattage. Aujourd'hui que le Babcock leur offre un moyen facile de contrôler leur travail, ils seraient sans excuse de ne pas l'employer.

Nom du séparateur	Fabrique de.....	Lbs. de lait employé	Température du lait	Gras du lait	Vitesse du bol.	Lbs. par heure	Gras du lait écrémé	Perte	Temp. du lait écrémé	Temp. de la crème	Durée de l'écrémage
U. S. No. 1.....	S. Haywood, Troy.....	3123	68-86	% 5.2	71-7600	1993	0.28	72-87	71-83	1.15	
Alpha Tarbano No 2.....	Sauer Bros., Monroeville.....	1900	60-71	4.0	56-6200	2023	0.30	61-68	60-68	1.43	
De Laval Standard Belt.....	Wm Reynolds, Monroeville.....	1530	81-100	4.9	79-8300	356	0.25	84-100	78-96	2.15	
Sharples Russian.....	Downing Bros., Wallingford.....	2368	88-100	4.0	60-9500	1178	0.30	81-	76-	1.36	
De Laval Standard Belt.....	P. C. Sharples, Concord.....	2000	94	4.2	80-8500	575	0.23	81-90	77-86	3.30	
do do.....	Pugh Bros., Oxford.....	1500		4.6		573	0.60	72-78	71-81	1.43	
Sharples Belt.....	C. L. McSparran Goshen.....	1375	79-88	4.8	8000	1100	0.60	91-	80-84	1.13	
De Laval Standard Belt.....	do do.....	875	79-88	4.8	8000	700	0.40	94-	84-85	1.14	
Sharples Russian No 3.....	do do.....	1009	86-93	5.2	80-9000	867	0.30	86-92	78-82	1.15	
U. S. No. 2.....	Farmers Creamy Co., Mt. Joy.....	4818	85-93	4	65-7000	2030	0.20	85-93	80-85	3.22	
do.....	do do.....	4816	81-93	4.	63-6900	2030	0.75	83-91	6-86	3.22	
De Laval Standard Belt.....	Pugh Bros., Oxford.....	1500		4.6		573	0.20	72-88	71-81	1.43	

Le prix de revient du beurre.—La nourriture du bétail n'en est qu'un élément; l'intérêt du capital, les dépenses et la main-d'œuvre doivent entrer en ligne de compte. Sous ce titre, le Hoard's Dairyman reçoit de J. W. Patrick, Cortland Co., N. Y., la lettre suivante :

"Monsieur l'éditeur, — je remarque dans votre excellent Journal des calculs, qui ont sans aucun doute la prétention d'être exacts, mais qui me paraissent de nature à tromper le consommateur de produits laitiers et à faire tort au producteur. En premier lieu, le coût de la nourriture requise pour faire une livre de beurre : la station expérimentale du Minnesota le fixe à environ 13 centins par livre et je suppose que l'on admettra généralement que ce prix a été calculé sous de favorables conditions et qu'il est exact pour la localité. (1) Mais tout producteur de lait ne doit pas ignorer que la nourriture n'est qu'un des éléments du prix de revient du beurre. Je n'ai présent à la mémoire aucun calcul publié dans un journal de laitier, dans lequel le prix de revient ait été correctement établi; ou aucun calcul approchant même de l'exactitude.

Permettez-moi de vous soumettre un modèle d'établissement du prix de revient du beurre et priez vos lecteurs d'en faire la critique. Supposons une vacherie de 80 vaches, choisies par un homme d'affaires et poussées à haute pression; le lait est porté à une beurrierie de première classe

Ca	
50 vaches; 300 lbs de beurre chaque, 15,000 lbs à 24 cts.....	\$3,600.00
50 vaches, 6,000 lbs de lait écrémé chaque, à 15 cts les 100 lbs.....	450.00
Valeur du fumier.....	300.00
	\$4,350.00

Dr.	
50 vaches, valeur \$60.00 par tête.....	\$3,000.00
1 paire de chevaux.....	200.00
Voitures, harnais et ustensiles de laitier.....	300.00
Total du capital investi.....	\$3,500.00

Inté. et sur ce capital 6% } 20%	700.00
Amortissement 14% }	
Valeur de l'étable et du silo 2,000.00	

(1) Nos lecteurs ont vu dans le numéro du mois d'avril que ce prix a varié à Genève de 14.11 à 18 centins. Nous profitons de l'occasion pour leur signaler une correction à faire dans le tableau de la page 319. Le signe \$ (piastre) au lieu d'être mis en face de la ligne "Coût en centins d'une lb de beurre", devrait être en face de "Profit retiré du beurre.—E. C.

Intérêt sur cette somme à 6% } 11%	220.00
Amortissement 3% }	
Coût de la nourriture des chevaux	75.00
Coût de la nourriture des vaches (prix de la station expérimentale du Minnesota)	1,950.00
Fabrication de 15,000 lbs de beurre à 24 cts.....	375.00
Main-d'œuvre, deux hommes à l'année. 1 à \$1.50 par jour.....	552.50
1 à 1.25 ".....	456.20
Taxes et assurance.....	30.00
	\$1,358.75

Soit un déficit de \$9.75

Dans l'état de N. Y., il nous faudrait ajouter environ 10% au prix de la nourriture, ce qui donnerait un déficit total de \$203.50.

Quelques-uns pourront trouver que le prix de la nourriture est trop élevé et que nous allouons une somme trop forte pour l'amortissement; mais j'ose affirmer que ce ne seront point ceux qui tiennent 50 vaches, donnant en moyenne 300 lbs de beurre par tête. N'allez pas croire que ce sont là les chiffres de ma propre vacherie; quoique je garde environ ce nombre de vaches et que je passe pour assez bien réussir, je n'en suis point encore arrivé là.

Voilà, ajoute le Hoard's Dairyman, un beau défi et nous espérons que plus d'un parmi nos lecteurs le relèvera? Quel est en somme le prix de revient du beurre? L'industrie laitière est-elle payante?"

Nous nous proposons de tenir nos lecteurs au courant de la question, et nous aimerions à voir aussi quelques-uns de nos bons cultivateurs de la province de Québec la discuter ici. Cela nous aiderait à résoudre le problème du prix de revient du lait, posé, ici même, l'an dernier. E. C.

SYNDICATS

(Suite, voir le No de mai)

III

ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES SYNDICATS.

1. Un syndicat se constituera par l'association de beurrieres, de fromageries ou d'autres établissements laitiers au nombre de pas moins de quinze (15) et de pas plus de trente (30); il aura pour but de répandre dans la division où il se formera les

meilleures méthodes à suivre pour la production du lait et la fabrication des produits laitiers; il pourra en outre avoir pour but d'adopter et de mettre à exécution toutes mesures propres à protéger les intérêts des patrons et des propriétaires, se reliant à l'avancement général de l'industrie laitière; les propriétaires ou les représentants des fabriques syndiquées s'engageront, pour cette fin, à supporter en commun, dans une proportion laissée à leur discrétion, les frais de l'engagement d'un ou de plusieurs inspecteurs expérimentés qui surveilleront la production et la fourniture du lait, ainsi que sa fabrication en beurre ou en fromage, dans les établissements syndiqués. L'inspecteur sera sous la direction de la société d'industrie laitière dans les conditions énumérées plus loin et se conformera aux présents règlements.

2. Autant que possible les syndicats se formeront dès le commencement de la saison de la fabrication.

3. Le syndicat s'organisera par la signature en double par les propriétaires ou les représentants des fabriques qui désirent se syndiquer, d'une déclaration dont la société fournira des formules imprimées; un double en sera transmis sans délai au secrétaire de la société qui accusera réception.

4. Les représentants des fabriques syndiquées nommeront un président, un vice-président et un secrétaire-trésorier, qui seront les officiers du syndicat et dont l'adresse sera donnée à la société; les communications officielles s'échangeront toutes par l'entremise du secrétaire-trésorier.

10. Le syndicat rendra un compte exact et certifié par son secrétaire-trésorier, à la fin de la saison, du traitement payé à son inspecteur, de ses frais de voyage et des autres dépenses en relation directe avec le service d'inspection, (frais de voiture, chemin de fer ou bateaux, frais de pension, de correspondance et papeterie, achats d'instruments à l'usage de l'inspecteur, etc., etc.)

11. Comme la contribution du gouvernement est donnée spécialement pour le service d'inspection, cette contribution ne dépassera, en aucun cas, la moitié du chiffre réel des autres dépenses qui viennent d'être mentionnées, pourvu que cette moitié n'excède pas deux cent-cinquante piastres, (\$250); et le paiement n'en sera effectué qu'à la fin de la saison de fabrication, après rapport fait à la société par le syndicat, comme il est dit à l'article précédent.

12. Les propriétaires ou les représentants de chaque fabrique *prévoient une souscription à la Société d'Industrie laitière* ou à l'association laitière du district où le syndicat est formé, afin que les fabricants ou les directeurs y tiennent au courant du travail de la société; de plus ils transmettront à la société un rapport complet et certifié des opérations de leur fabrique suivant la formule officielle adoptée par la Société, ce rapport ne sera rendu public que si les intéressés le permettent

IV

DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL ET DES INSPECTEURS DE SYNDICATS

1. L'inspecteur général et les inspecteurs de syndicats sont nommés par le lieutenant-gouverneur en conseil, mais aucun d'eux ne sera nommé sans avoir au préalable subi devant le bureau d'examineurs de la Société un examen suffisant pour établir ses aptitudes. L'inspecteur général sera payé par la société et les autres inspecteurs par les syndicats.

2. Les fonctions des inspecteurs se rapportent exclusivement à l'enseignement des meilleures méthodes à suivre pour la production et la fourniture du lait, la fabrication des produits laitiers, la bonne tenue des fabriques et la comptabilité, ces officiers *travailleront avec soin de s'interposer, soit entre fabricants voisins, soit entre vendeurs et acheteurs, soit entre patrons et propriétaires dans toutes les difficultés auxquelles leurs fonctions les laissent étrangers. Sous peine de démission immédiate, ils doivent être de la discrétion la plus absolue et ne communiquer qu'à la société ou aux officiers et employés des fabriques les renseignements recueillis dans l'exercice de leurs fonctions*

§ 1. DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL

1. L'inspecteur général est le représentant de la société auprès des propriétaires, des fabricants et des représentants des établissements syndiqués, toutes les instructions qu'il donnera avec l'approbation de la société seront respectées.

2. L'inspecteur général, avant l'ouverture de la saison ou même pendant la saison, si le juge convenable ou s'il en reçoit l'ordre de la société, réunira les inspecteurs des syndicats, par groupes, à la fabrique école de la société ou dans une autre fabrique, pendant quelques jours, pour les mettre au courant de leurs devoirs et des procédés de fabrication à recommander.

3. Après l'ouverture de la saison, l'inspecteur général se tiendra en rapport avec les inspecteurs de syndicats, en allant à plusieurs reprises passer deux ou trois jours alternativement avec chacun d'eux, pour s'assurer de l'efficacité de leurs services, de leur observation des instructions reçues et de la bonne tenue générale des fabriques qu'ils surveillent. Dans ces visites, l'inspecteur général ne sera pas autant astreint à visiter des fabriques en particulier qu'à suivre les inspecteurs à leur ouvrage ordinaire.

4. L'inspecteur général tiendra en double un carnet spécial où il notera au jour le jour toutes les observations qu'il fera sur le travail de chacun des inspecteurs et sur la tenue générale de ses fabriques; ces notes seront régulièrement communiquées à la société à temps pour l'impression de chaque numéro du bulletin dans lequel tout ce qui peut être d'intérêt public sera inséré, l'inspecteur général tiendra aussi, au jour le jour, compte de ses dépenses de voyages et autres dépenses.

5. A la fin de la saison, l'inspecteur général préparera un rapport complet de ses travaux et résumera toutes les

observations recueillies, ce rapport sera en deux parties l'une contenant ce qui est d'intérêt public, l'autre contenant des notes privées sur le travail de chacun des inspecteurs.

§ 2. DES INSPECTEURS DE SYNDICATS.

1. Les inspecteurs de syndicats sont les employés des syndicats et pour toutes les affaires de régime intérieur, (traitement, réglementation des dépenses etc., etc.) ils sont sous le contrôle de leurs officiers.

2. Pour l'exercice de ses fonctions, l'inspecteur de syndicat est sous la direction de la société et il se conformera strictement aux instructions reçues de ses officiers ou de l'inspecteur général.

3. Le traitement de l'inspecteur, ses frais de voyage et ses autres dépenses sont payés par le syndicat.

4. L'inspecteur est tenu d'assister à toutes les réunions convoquées par l'inspecteur général.

5. Après la réunion convoquée par l'inspecteur général, avant l'ouverture de la saison, l'inspecteur de syndicat réunira ses fabricants dans une des fabriques qui s'ouvriront les premières, et il leur répètera tous les conseils reçus de l'inspecteur général.

6. Pour se renseigner au plus tôt sur les capacités de ses fabricants, l'inspecteur fera une visite aussi rapide que possible de tous les établissements dont il a la surveillance; cette tournée lui donnera d'abord ses soins aux fabricants les plus faibles, en passant un jour ou deux avec chacun d'eux; il visitera ensuite ceux qu'il aura jugés les plus capables.

7. Après s'être ainsi bien mis au courant de la situation, et avoir proportionnellement aidé chacun de ses conseils et avis, l'inspecteur organisera ses visites de manière à se créer une route régulière, de fabrique à fabrique.

8. Après le premier juin ou vers cette époque, l'inspecteur divisera son travail de telle sorte qu'entre deux visites faites à la même fabrique il ne s'écoule pas un plus grand nombre de jours qu'il n'y a de fabriques dans le syndicat.

9. A moins que les distances, les communications ou d'autres circonstances ne le lui permettent pas, l'inspecteur sera chaque matin dans une fabrique pour y recevoir le lait avec le fabricant et en faire l'épreuve pour tous les patrons; il notera le résultat de chaque épreuve sur un carnet spécial qui sera conservé et remis à la fin de la saison; l'inspecteur aura tous jours avec lui dans ses voyages de bons instruments d'épreuve que le syndicat lui fournira.

10. L'épreuve du lait, sa livraison en bon état, la fabrication, la tenue générale des fabriques, la comptabilité recevront l'attention constante de l'inspecteur, afin que rien, dans ces opérations de chaque fabrique, ne soit négligé ou no reste en arrière.

11. L'inspecteur recevra de la société un carnet spécial où entreront les observations faites au cours de son inspection, il en adressera un résumé chaque semaine à l'inspecteur général ou à tout autre officier qui lui sera désigné par la société. Ce cahier sera remis à la société à la fin de la saison.

12. L'inspecteur notera au jour le jour, toutes ses dépenses de voyage; il en donnera le détail chaque semaine au secrétaire-trésorier du syndicat; il ajoutera la liste des fabriques visitées et il indiquera la route probable qu'il suivra la semaine suivante, afin que le secrétaire-trésorier puisse communiquer avec lui, au besoin.

13. Sous peine de renvoi immédiat, l'inspecteur ne communiquera à personne, si ce n'est à l'inspecteur général ou au secrétaire de la société ses observations sur les fabriques et le tra-

vail des employés; il pourra cependant, sur demande du propriétaire, du fabricant ou du président des directeurs d'une fabrique, communiquer à ces personnes la teneur des notes qui concernent leur fabrique.

14. Dans tous les cas où il y aura lieu de faire des observations, soit aux patrons pour la fourniture du lait, soit au fabricant pour son travail, soit au propriétaire pour son installation, l'inspecteur s'adressera d'abord directement à la personne en défaut, par lettre ou autrement; ce n'est qu'après avoir constaté négligence grave ou mauvaise volonté évidente que l'inspecteur préviendra celui ou ceux qui ont souffert du mauvais état de choses constaté. Dans les cas très-graves, l'inspecteur s'adressera des conseils de l'inspecteur général ou des officiers de la société.

15. L'inspecteur doit se pénétrer de l'importance de la discrétion la plus parfaite, non seulement pour les cas qui précèdent, mais dans tous les détails de ses devoirs, une infraction grave à cette règle pourra être punie par le retrait du certificat de compétence accordé par le bureau des examinateurs.

Tous nos inspecteurs locaux se sont réunis le 26 mars dernier à l'école de laiterie de Saint-Hyacinthe pour recevoir de l'inspecteur général, ses instructions sur la fabrication du fromage; et de la Société, par l'entremise de M. Chapais, ass. commissaire de l'industrie laitière, et l'un de ses directeurs, les recommandations les plus pressantes d'avoir à redoubler de zèle cette année, afin de ne laisser sortir de leurs syndicats respectifs que la meilleure qualité de fromage.

Mais comme la qualité du fromage ne dépend pas seulement du savoir faire des fabricants et des inspecteurs, nous demandons à tous les patrons de n'apporter aux fromageries que la meilleure qualité de lait et de relire avec soin les conseils de M. Chapais dans l'avant-dernier numéro du journal.

E. C.

Elevage et Alimentation

LIVRE DE GÉNÉALOGIE DE LA RACE BOVINE CANADIENNE

Toutes les personnes qui ont du bétail canadien ne doivent pas oublier que le *Registre du détail souche* sera fermé à une époque plus ou moins rapprochée. Il importe donc que tous ceux qui ont l'intention de faire enregistrer ces animaux se hâtent d'en donner avis au sous-signé, afin qu'ils soient inspectés à la prochaine tournée d'inspection. L'enregistrement est gratuit. Il est dans l'intérêt de tous les cultivateurs qui possèdent de ces bœufs de les faire enregistrer au plus tôt.

J. A. COUTURE, M. V.
49, rue des Jardins,
Québec.

LIVRE DE GÉNÉALOGIE DES RACES OVINES ET PORCINES

AVIS AUX ÉLEVEURS DE MOUTONS ET DE PORCS, DE RACE PURE.

Tous ceux qui élèvent des moutons ou des porcs de race pure peuvent faire enregistrer ces animaux en s'adressant au Dr J. A. Couture, 49, rue des Jardins, Québec, qui leur donnera tous les renseignements et leur enverra *gratuit* les formules imprimées, nécessaires. L'honoraire à payer est de 25 centimes par tête. On est prié de mettre un timbre de 3 centimes dans les lettres.

LA POLLE QU'IL FAUT

AU

CULTIVATEUR DE LA PROVINCE

UNE EXPÉRIENCE

Vers la fin de mars 1889, nous importions de Knapp Bros, Fabius, N. Y., un trio de volailles, 2 poulettes et un jeune coq Leghorns blancs (race pure), au prix de \$13 00, transport compris jusqu'à Québec.

Aussitôt arrivées, nos volailles furent placées dans un appartement 6 x 10 pieds; un bonno litéro de paille fraîche leur fut étendue sur le plancher; nous mîmes à leur disposition un mortier et des écailles d'huîtres; une botte de sable, dans laquelle nous avions mélangé un poignée de soufre en poudre, leur servait de bain de poussière et en même temps les protégeait contre la vermine.

Elles reçurent la même nourriture que les autres poules, grains variés, légumes cuits avec son, viande hachée et nourriture verte, ayant soin de ne leur donner que la quantité suffisante qu'elles pouvaient consommer à chaque repas. Une eau fraîche et pure leur était distribuée tous les matins et placée de telle manière que leur brouillage fut toujours propre.

Comme elles avaient été importées dans le but de la reproduction, nous étions désireux de voir apparaître leurs premiers œufs; en effet, cinq jours après leur arrivée elles commencèrent à pondre; leurs œufs étaient, en grossour, au dessus de la moyenne, la coquille suffisamment forte et très blanche; ils étaient enlevés tous les jours et conservés en attendant qu'ils fussent mis à couver.

Comme plusieurs demandes pressantes nous furent faites de leurs œufs pour l'incubation, les trois ou quatre premières douzaines furent vendues; tous les autres œufs furent recueillis et mis à couver.

Après avoir tenu compte des œufs pondus, nous nous trouvâmes, à la fin du mois d'août, avec le nombre de 143; le nombre d'œufs mis à couver fut de 102, les poulets éclos 78, poulets élevés à leur grosseur 68; une forte pluie eut pour effet de nous en faire perdre quelques uns, alors qu'ils étaient encore très jeunes. Traités avec les mêmes soins et la même nourriture que les autres volailles, ces jeunes poulets étaient devenus forts et vigoureux, bien développés et d'une très belle apparence, la plupart offraient une ressemblance parfaite avec leur parents; leurs pattes étaient jaunes, le bec jaune et brillant, plumes lissées, très fourmies et d'un blanc pur, leur crête mince, grande et dentelée avec une égalité remarquable. Le coût total de la nourriture, pour les 5 mois, fut de 80 centimes pour le trio, environ cinq centimes par mois pour chaque volaille; celui des poulets fut de \$5.12 rendus à l'âge de 3 mois ou 3 centimes pour chaque poulet. Nous considérons ces volailles comme étant très utiles pour le cultivateur, et avanta-geuses pour tous ceux qui désirent améliorer leur troupeau de volailles et augmenter ainsi les bénéfices de leur basse-cour.

G.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

Bureau: 23, rue St-Louis, Québec

Président: Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire général: F. Audet, N. P. Trésorier: P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Cultivateurs, coreles agricoles et sociétés d'agriculture, vous trouverez votre profit en ne transigeant que par notre entremise !

Le syndicat peut actuellement acheter pour vous :

Cochons : Cheshires, berkshires, yorkshires, etc., etc.

Bœufs : Canadiens, ayrshires, jorshires, durhams, etc., etc.

Moutons : Shropshires, lincolns, oxford, colswolds, etc., etc.

Engrais artificiels et instruments aratoires de toutes sortes.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin. Toutes difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

INFLUENCE DE LA NOURRITURE DES MOUTONS SUR LA PRODUCTION DE LA LAINE

Un cultivateur me demandait, l'autre jour, la nourriture que l'on donne aux moutons pouvait avoir de l'influence sur la quantité et la qualité de la laine. Je lui répondis affirmativement ; comme cette question intéresse particulièrement le cultivateur, je reproduis du *New York Tribune* quelques extraits d'une étude faite à ce propos par un éleveur distingué.

Il est souvent question dans les journaux d'agriculture de savoir quelle est la nourriture qui peut le mieux faire produire à nos animaux domestiques soit du lait, soit de la viande, soit des œufs, etc. ; mais l'on s'occupe fort peu de chercher quelle serait la meilleure nourriture qui ferait produire au mouton une laine plus abondante et moelleuse... C'est malheureux, car il y aurait là une source considérable de profits et l'on finirait par comprendre que la production de la laine chez le mouton demande une somme très grande de forces vitales.

Beaucoup de cultivateurs se plaignent que leurs moutons perdent leur laine en temps inopportun et ne savent à quoi attribuer la cause de ce mal ; elle est pourtant facile à trouver : cela dépend de la maigre nourriture qu'ils donnent à leurs moutons ; ces derniers n'en ont pas assez pour vivre, et pour faire de la viande et de la laine ; il est certain que la moitié de la nourriture que prennent les moutons sert à la production de la laine. La laine ne contient que 15 pour cent d'eau, tandis que la viande en contient 75. L'analyse comparative de la chair et de la laine du mouton démontre qu'il y a plus de matières solides dans la laine que dans la viande et que, par conséquent, il faut plus de nourriture pour produire la laine que la viande ; ce besoin de nourriture est d'autant plus pressant que le mouton possède une abondante toison. Plusieurs expériences prouvent qu'il faut deux fois plus de nourriture pour un mouton qui a toute sa toison que pour un autre qui est tondu. La laine contient une quantité considérable de soufre, c'est pourquoi l'on doit en mettre de temps à autre dans la nourriture que l'on donne au mouton.

Les moutons que l'on nourrit maigrement ne peuvent jamais donner beaucoup de laine, car la nourriture qu'ils consomment ne sert qu'à entretenir chez eux la vie animale et il n'en reste plus pour la production de la laine.

Ces remarques viennent très justement les cultivateurs qui ont des moutons. En effet, combien de fois ne voit-on pas, chez eux, des moutons qui per-

dent leur laine, qui n'ont qu'une toison insignifiante, de chétive apparence, formée d'une laine coriace, courte et de qualité très inférieure, qu'on appelle de la "laine de chien." De quoi cela dépend-il ? Nous fois sur dix, ces cultivateurs ne soignent pas assez leurs moutons, qu'ils laissent à la porte des granges endurer les pluies froides, la neige et toutes les intempéries ; ils s'imaginent que le mouton n'a plus besoin de rien dès qu'il a un peu de soin pour nourriture et de la neige pour apaiser sa soif ; aussi la toison disparaît elle petit à petit et bien souvent le mouton aussi.

(La Presse)

SYNDICAT CENTRAL

DES AGRICULTEURS DU CANADA,

30, rue St-Jacques, Montréal

Président honoraire : Sa Grandeur Mgr Charles Edouard Fabre, archevêque de Montréal.

Président : L'Hon J. J. Ross, président du Sénat, Ottawa.

Gérant : W. A. Wayland.

Un grand nombre de Coreles Agricoles et de Cultivateurs ne semblent pas encore avoir bien saisi ce qu'on entend par Syndicat Central des Agriculteurs du Canada ; cependant cette question est très importante.

Le Syndicat, comme il a été répété maintes et maintes fois, n'est pas une maison de commerce, ou encore, n'est pas un magasin où l'on tient en stock toutes les marchandises dont peut avoir besoin le Cultivateur ; il est bon d'appuyer sur ce point, car, tous les jours, nous recevons de nombreuses correspondances, comme si on traitait avec une institution commerciale. Sans doute, le Syndicat peut fournir tous les renseignements voulus, peut quoter des prix sur toutes espèces d'animaux de race, sur toutes sortes d'engrais chimiques, etc., etc., mais, quand il s'agit de faire l'achat de ces articles par l'entremise du Syndicat, il faut nécessairement en être membre. Or, pour en devenir membre, voici les conditions à remplir : 1. Il faut en faire la demande par écrit. 2. une fois admis, il faut verser une légère cotisation de \$1.00 pour chaque Cercle Agricole, par année. Cette cotisation donne à l'abonné tous les privilèges qu'offre le Syndicat : il a le droit d'acheter par son entremise tout ce qui peut se rapporter à l'agriculture ; il bénéficie des forts escomptes qu'obtient le Syndicat ; les renseignements dont il a besoin lui sont fournis ; enfin, en achetant par son entremise, il est certain que sa marchandise est de première qualité, tout en étant à meilleur marché que partout ailleurs.

Bien que le Syndicat ne puisse faire d'affaires qu'avec ses membres, il répondra cependant à toute correspondance qui lui sera adressée, pourvu qu'on y joigne un timbre-poste.

HYGIENE DES VACHERIES

Il résulte d'un très grand nombre d'enquêtes, poursuivies en France et à l'étranger, que le lait peut devenir un agent de véhiculation d'un certain nombre de maladies contagieuses, telles que : la fièvre typhoïde, la scarlatine, la diarrhée infantile, le choléra, la tuberculose, etc.

Le lait constitue en effet un milieu extrêmement favorable au développe-

ment des microorganismes qui peuvent y être introduits, soit par l'air des établissements, soit par les vaches contaminées, employées pour abreuver les vaches, par le lavage des ustensiles du laitier ou même par le mouillage du lait.

En dehors du rôle spécifique que le lait peut jouer dans la transmission de certaines affections, comme la tuberculose, la diarrhée infantile, les principales causes de contamination du lait résident dans les mauvaises conditions hygiéniques où se trouvent un grand nombre d'établissements et de vacheries, le manque de propreté et de soin dans la manipulation du lait et l'emploi d'eaux souillées par les fumiers, les déjections, etc.

Il est donc très important, tant au point de vue de l'hygiène publique que dans l'intérêt des propriétaires de vacheries, de signaler les causes de contamination et les moyens de les éviter, puisque la tuberculose qui peut atteindre 60, 80 et même cent pour cent des animaux, dans certaines formes, expose les propriétaires d'animaux, reconnus comme tuberculeux par le service d'inspection, à la prohibition de la vente du lait et de la viande des animaux malades, et ce, sans indemnité.

C'est ce que M. le Dr. Gautrès a fait d'une manière excellente dans une étude sur l'hygiène des vacheries et la réglementation du commerce du lait à propos d'une épidémie de fièvre typhoïde, à Clermont-Ferrand, (France), étude qui vient de paraître chez Steenhil, éditeur à Paris.

Cette étude, très documentée, offre un grand intérêt pour l'industrie laitière ; elle fait connaître, en effet, les desiderata des hygiénistes, en ce qui concerne l'influence du lait sur les germes et la propagation des maladies, l'établissement et l'aménagement des vacheries et des laiteries, la protection contre les maladies des animaux et les mesures à prendre contre les mauvaises qualités et les falsifications du lait.

FERDINAND JEAN.

Arboriculture et Horticulture

Ecole d'Arboriculture

(Sous le patronage du gouvernement de la Province)

L'ÉTABLISSEMENT DES

Révérands Pères Trappistes

DE NOTRE-DAME DU LAO, O.K.A.

AVIS

Enseignement de la greffe, de la culture et de la taille des arbres fruitiers en général.

Indication des soins à prendre et des remèdes à appliquer pour préserver les arbres des insectes et des autres dangers : Instruments et médicaments nécessaires à cette fin, et la manière de s'en servir, etc., etc.

On y enseigne aussi la fabrication du cidre et des vins.

Pour admission à l'école, s'adresser sur les lieux ou par lettre au

Rév. Père Supérieur

INDUSTRIE DES CONSERVES DE FRUITS ET DE LEGUMES

RAPPORT DE M. R. W. SHEPHERD, JR.

(Suite, voir le No de mars)

Usines de M.M. Miller et Cie, à Picton et à Trenton.—Pommes sèches.—M. Archibald Millor, M. P. de la maison Miller et McAuley, à Picton, et Millor et Cie, à Trenton, est le plus fort producteur de pommes sèches du comté de Prince Edouard. Pour le séchage on n'emploie que les pommes d'automne ou d'hiver. Les pommes d'été ne sont pas utilisées, d'abord parce qu'au mois d'août il y a grand nombre d'autres fruits et de légumes qu'il faut se hâter de préparer en conserves, et aussi parce que le séchage des pommes d'été n'est pas aussi avantageux que celui des autres variétés. La fameuse n'est pas une variété profitable pour cette industrie ; mais on admet toutes les bonnes pommes acides de variétés uniformes, non meurtres, bien mûres et ne mesurant pas moins de 2 1/2 pouces de diamètre.

Les pommes propres au séchage sont payées à un prix variant de 15 à 30 centins le minot. Les variétés de pommes dures et fermes donnent un plus grand rendement en fruits secs que les espèces à consistence molle. Les premiers produisent de 5 1/2 lbs. à 6 1/2 lbs de fruits secs par minot, tandis que les pommes tendres ne fournissent que 4 à 5 lbs. par minot.

Les pommes sont pelées et coupées à la machine, et l'on en retranche le cœur avec le plus grand soin. Le fruit est alors conduit dans le blanchissoir (four dans lequel on brûle du soufre) où il séjourne jusqu'à ce qu'il soit devenu blanc, puis il est amené dans les évaporateurs. Il faut une grande attention pour éviter que le fruit ne soit coloré ou brûlé par un excès de chaleur.

Frais d'établissement.—Une petite installation d'évaporateur à air chaud coûte environ \$600.00, à part les bâtisses. Le main-d'œuvre y serait représenté par quinze personnes dont 12 filles.

Le séchage à la vapeur exige un matériel plus coûteux. L'installation, non compris les bâtisses, coûte \$2,500. Un grand nombre de cultivateurs, dans le comté de Prince Edouard, s'occupent avec succès du séchage des fruits et écoulent leurs produits chez les grands marchés du pays, tels que messieurs Miller et McAuley. C'est surtout le blanchiment des fruits qui demande des soins et de l'habileté.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Dans le comté de Prince Edouard, les propriétaires des fabriques de conserves et de fruits secs sont avant tout d'excellents agriculteurs. Ils étaient cultivateurs avant d'entreprendre la fabrication des conserves. En règle générale, ils gardent de grands troupeaux de bestiaux et, tout en produisant eux-mêmes de grandes quantités de fruits et de légumes, ils font cultiver, sous contrat passé avec des cultivateurs, de grandes étendues de blé d'Inde sucré, de pois, de tomates et de fruits pour alimenter leur industrie.

Conserves de blé d'Inde sucré.—Je crois qu'au des produits de la ferme les plus productifs et les plus avantageux est le blé d'Inde sucré. La mise en boîte du blé d'Inde est devenue l'objet d'une immense industrie. Une seule usine achète par contrat la récolte de plusieurs centaines d'acres. Quant au propriétaire de l'usine, étant lui-même cultivateur, comme nous l'avons dit plus haut, il apprécie la

valour de l'ensilage; aussi, au lieu de jeter au fumier les balles de maïs et autres résidus de la fabrication, il les met avec soin et à l'état frais dans le silo. C'est ainsi qu'il est en état d'engraisser chaque livrer un nombreux bétail avec les sous-produits de son industrie de conserves, surtout avec l'ensilage d'épis égrenés et de balles de maïs. En outre, les cultivateurs, qui ont passé des contrats avec le fabricant, obtiennent de bons prix de leurs récoltes de blé d'Inde (environ \$25.00 par acre) et, on même temps, gardent les tiges de blé d'Inde pour en faire de l'ensilage et peuvent ainsi engraisser un plus grand nombre de têtes de bétail qu'ils ne trouvaient pas un marché prêt à acheter leur blé d'Inde. Il est donc certain que, dans ces districts, les fabriques de conserves sont avantageuses à la fois et pour leurs propriétaires et pour les cultivateurs.

Fruits et légumes.—D'après les renseignements que j'ai pu recueillir, je trouve qu'il est plus avantageux de joindre la préparation des conserves de fruits à celle des conserves de légumes, car, ainsi, la fabrication est mise à même de commencer par les fruits hâtifs, de marcher sans interruption jusqu'à la fin de la saison avec les légumes et, enfin, de se terminer avec les fruits qui mûrissent plus tard. Je suis d'opinion que l'établissement de semblables fabriques, dans certains districts de cette province où la production des fruits et des légumes peut être entreprise avec profit, et dans les localités qui ont des moyens de communication faciles et économiques avec les marchés, serait très profitable aux cultivateurs de ces districts. Nous pourrions certainement produire presque tous les fruits, sinon tous, que l'on cultive dans le comté de Prince Edouard, avec tout autant de succès et aussi, je crois, à meilleur marché.

Petits fruits.—Il est probable aussi que plusieurs districts éloignés, dans la province, pourraient aussi s'occuper avec profit de la mise en conserve des petits fruits. Les fabricants de conserves admettent que les conserves de framboises sauvages sont mieux appréciées que celles de framboises cultivées ou de jardin. Ces fruits sauvages abondent dans certains districts du Nord et du Nord-Est; on pourrait donc y établir avantageusement cette industrie.

Les pommes dans la province de Québec.—Il y a aussi d'autres districts qui possèdent de nombreux vergers de pommiers provenant de semis, et dont les produits ne peuvent s'écouler qu'avec difficulté; ces pommes se vendraient avec beaucoup plus de profit si on y établissait de petites usines de séchage.

D'autre part, nous ferons remarquer ici que, dans la province de Québec, les cultivateurs de fruits n'en sont pas réduits, comme en Ontario, à vendre leurs pommes au prix de 20 à 25 centins le minot, parce que notre production est encore bien inférieure à notre propre consommation. Bien plus, nos amis, les producteurs de fruits d'Ontario, nous envoient même beaucoup plus de minots de pommes que nous n'en produisons nous-mêmes, et ils considèrent nos marchés des villes comme étant les plus avantageux du Dominion. Les fabricants de pommes sèches n'admettent la valeur de 25 cts par minot que comme un prix maximum, et cela pour de grosses pommes mesurant de 2 à 2½ pouces de diamètre; c'est là un prix que nos cultivateurs trouvent trop faible, habituellement, comme ils le sont, à trouver pour leurs fruits un prix plus avantageux. En conséquence, je crois que le temps n'est pas encore arrivé où il faille recom-

mander l'établissement de fabriques pour le séchage des fruits dans notre province. Quant aux fabriques de conserves de fruits et de légumes, on pourrait on établir dans un ou deux districts, au grand profit des cultivateurs et des producteurs de fruits.

Importance de l'industrie des conserves.—J'ai été surpris de constater jusqu'à quel point l'industrie des conserves a pris de l'importance en Ontario. Cette industrie est aussi bien organisée commercialement et industriellement que les autres industries du pays. Un grand nombre de grandes fabriques de conserves exportent leurs produits en Europe et vers les côtes du Pacifique, et des essais d'exportation ont été faits jusqu'en Australie. Les territoires du Nord-Ouest et le Manitoba sont d'importants consommateurs des produits d'Ontario, et l'introduction en Grande-Bretagne des conserves de blé d'Inde et de tomates a marqué un grand pas dans le progrès de cette industrie. De fait, ce commerce semble prendre un développement important, et quoique les propriétaires de fabriques de conserves (semblables en cela aux autres industries) prétendent "qu'il n'y a pas d'argent à faire là-dedans," j'ai appris qu'au moins une nouvelle grande fabrique de conserves de fruits venait d'être installée à Toronto.

Statistique agricole.—Dans la province de Québec, nous n'avons pas, je crois, de "Bureau des Industries" donnant des rapports de statistique agricole, comme cela existe en Ontario, dans ces rapports, on trouve la valeur des produits de la ferme d'année en année, le nombre d'acres en culture et leurs rendements pour les diverses récoltes, renseignements très utiles à tous les agriculteurs de cette province. Etant privés de renseignements semblables, il nous est impossible d'estimer l'étendue des cultures de fruits et de légumes propres à la fabrication des conserves. Le rapport des statistiques agricoles d'Ontario pour 1893 montre que les vergers et jardins de la province comprennent une surface de 199,060 acres, on voit par là quelle énorme quantité de fruits on y cultive, et quelle importance les cultivateurs d'Ontario attachent à cette culture. L'augmentation de la surface en vergers, depuis 1889, est de 16,294 acres, tandis que l'étendue des terres cultivées en blé, orge, seigle et pois a diminué; cela montre clairement qu'en Ontario on sait apprécier les avantages et les profits de la culture des fruits.

Il n'y a pas de doute que, depuis dix ans, l'étendue des terres plantées en vergers n'ait augmenté considérablement dans notre province; mais, faute de bureau officiel de renseignements, nous ignorons quelle peut être cette augmentation. Jadis, et même jusqu'à ces dernières années, nos producteurs de fruits s'étaient imaginés qu'il était impossible de cultiver ici les pommes d'automne et d'hiver. Il en est résulté que nous avons en culture trop de pommes d'été et d'automne et, aussi, trop de variétés peu profitables. La *Fameuse* qui, naguère encore, était une de nos espèces les plus avantageuses, a cessé de donner de bons rendements par suite de la maladie fongique qui s'y est déclarée. La Société Provinciale de Pomologie a été bien inspirée en insistant auprès des producteurs de fruits sur la nécessité d'employer les remèdes fongicides pour prévenir et guérir cette maladie, mais il faudra encore des années avant que l'emploi des pulvérisateurs et des remèdes fongicides se généralise, et, en attendant, ceux qui cultivent la fameuse se découragent.

Etablissement de nouveaux vergers.—Les producteurs de fruits qui se pro-

posent d'établir de nouveaux vergers devraient bien, à mon avis, ne planter que des variétés peu exposées à se couvrir de taches, et de consistance assez dure et assez ferme pour supporter le transport pour l'exportation, ou des espèces propres à être employées pour les conserves ou pour le séchage, de manière à être toujours certains de retirer de bons profits de la vente de leurs produits. Un grand nombre de nouvelles variétés de pommes russes conviennent admirablement au séchage ou à la fabrication des conserves. C'est à la Société Provinciale de Pomologie qu'il appartient de donner sur ce sujet des renseignements et des recommandations à ceux qui ont l'intention d'établir de nouveaux vergers, et de leur indiquer les variétés les plus avantageuses; de fait, cette société possède ici un champ d'action qui lui permettra de répandre au loin les renseignements les plus utiles.

Usines de M. Windsor dans la province de Québec.—On ignore généralement que M. J. W. Windsor, qui possède plusieurs fabriques florissantes de conserves de homards et de poissons au Nouveau Brunswick et dans le comté de Gaspé (Québec), a établi depuis 15 ans, à Montréal, une fabrique de conserves de légumes. Voici ce que dit M. Windsor :

"Notre premier lot de conserves de tomates ne comptait que 1700 caisses (chaque caisse en contenant deux douzaines de boîtes) et les procédés employés étaient primitifs. Nous n'avancions qu'à tâtons. A mesure que les affaires ont pris de l'extension, nous avons amélioré nos procédés et installé les machines les plus modernes. Jusqu'en 1889, nous n'avions qu'une seule fabrique à Montréal. Notre industrie prit à cette époque plus d'importance et nous établimes à St-Eustache, Québec, une belle usine, dont l'outillage est des plus perfectionnés. Cette même année, nous avons fabriqué environ 30,000 caisses de boîtes de fruits et de légumes. Depuis cette époque, nous n'avons pas augmenté notre production en conserves de légumes, mais nous avons ajouté d'autres sections à notre industrie."

M. Windsor se plaint de la vive concurrence qui lui vient d'Ontario, et il fait partie de l'union des fabricants de conserves. Il continue ses remarques comme suit :

"Les cultivateurs de l'Ouest ont étudié les exigences du marché; et ils se sont mis à cultiver et à produire de belles et bonnes tomates. Dans la province de Québec, quoique nous ayons de bons cultivateurs qui produisent d'aussi bonnes tomates que dans l'Ouest, et même aussi bonnes que partout ailleurs, un grand nombre d'autres cultivateurs devraient étudier et mieux observer les soins de culture qu'exige la production de ce légume."

M. Windsor dit que, malgré la vive concurrence de nos voisins et les bas prix qu'on obtient pour les produits manufacturés, il continue à payer aux cultivateurs 25 centins par minot; c'est le même prix qu'il payait autrefois, alors que les conserves se vendaient à un prix beaucoup plus élevé. Pour expliquer ce fait, il faut admettre que les frais de fabrication ont dû diminuer, à la suite d'améliorations dans les procédés et de perfectionnements à l'outillage. Récemment M. Windsor a fait venir d'Allemagne une machine qui réunit sans soudure les couvercles aux boîtes de conserves, par un système de double-joint qui ne laisse rien à désirer; à ma connaissance, ce système n'est pas encore introduit dans les fabriques d'Ontario. Les épis égrenés et autres déchets du blé d'Inde ne sont pas utilisés pour l'ensilage à la fabrique de M. Windsor, à St-Eustache, mais on

les jette au fumier; cela vient de ce que M. Windsor est un industriel et non un cultivateur; il me semble pourtant qu'on pourrait ainsi des produits qui auraient de la valeur comme ensilage et que les cultivateurs des environs de St-Eustache pourraient employer avantageusement dans l'alimentation du bétail.

Catsup de tomates.—*Sauces, etc.*—M. Windsor a entrepris dernièrement la fabrication de l'extrait (*catsup*) de tomates. Nous pouvons produire, dit-il, du catsup d'aussi bonne qualité que celui de n'importe quelle région des Etats-Unis, et, en outre, à bien meilleur marché. Notre production dans cette ligne atteindra cette année (1893) au moins 5,000 caisses. Autrefois cette industrie n'était exploitée qu'aux Etats-Unis et en Ontario.

"Notre production de pommes en gallons a été de 1,500 caisses; nous avons aussi fabriqué des conserves de prunes, de pêches et de poires, des soupes de tomates et des sauces."

M. Windsor reconnaît qu'il est obligé de se procurer presque tous ses fruits en Ontario, et que la plus grande partie des pommes mises en conserve à son usine (1500 caisses) étaient achetées en Ontario; ces faits viennent à l'appui de ce que je disais plus haut, c'est-à-dire que nous ne produisons pas assez de pommes, ou, du moins, que nous produisons des pommes impropres à la préparation des conserves. Quant aux petites pommes pleines de taches, dont nous avons chaque année de grandes quantités, puisqu'elles ne peuvent pas servir à la fabrication des fruits secs, ou des conserves, on pourrait les utiliser dans la fabrication du cidre.

Mr Windsor termine ainsi ses remarques :

"Notre avis est que nous devrions être encouragés de toute manière possible aussi bien par le gouvernement que par les cultivateurs, dont la coopération nous est nécessaire."

Par suite de contrats importants que j'eus à remplir pour la récolte des fruits en août et en septembre, mois pendant lesquels l'industrie des conserves est la plus active je dus abandonner le projet de visiter l'Etat de New-York. Je remercie toutefois le professeur John Craig, de la Ferme Expérimentale d'Ottawa, pour m'avoir procuré les noms de plusieurs maisons de l'Etat de New-York qui s'occupent du séchage et de la dessiccation des fruits; on y trouve même des fabriques qui opèrent la dessiccation des petits fruits, nouvelle industrie qui ne paraît pas encore s'être établie en Ontario.

J'ai l'honneur d'être,

Monsieur,

Votre obéissant serviteur,

R. W. SHEPHERD, Jr.

(Traduit de l'anglais)

Enseignement Agricole

Ecoles d'Agriculture

AVIS

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

Pour l'école de l'Assomption, s'adresser à M. I. J. A. Marsan; pour celle de Ste-Anne, s'adresser au Rév. L. O. Tremblay, et pour celle d'Okla, au Rév. Père Dom. M. Antoine, abbé.

TABLE GENERALE DES MATIÈRES

DE JANVIER 1894 A JUIN 1895

AGRICULTURE GENERALE

Abonnés craintifs.....	310	Concours de mérite agricole, 1893—Liste des lauréats.....	6	Ferme expérimentale d'Ottawa—Distribution d'échantillons de grains.....	314	Lin—La culture du lin est profitable.....	216
" malgré eux.....	225	" de mérite agricole, 1893—Rapport général.....	107	" expérimentale d'Ottawa—Recettes.....	101	" —Produit d'un arpent.....	267
Agriculture à l'école primaire.....	196	" de mérite agricole, 1894—Liste des lauréats.....	268	" expérimentale d'Ottawa—Visite à la.....	66	" —Progress dans le tissage du.....	269
" au Danemark—Transformation de l'.....	3	" de mérite agricole, 1895—Avis des établis les mieux tenues.....	65	Fermes aux environs de Québec—Deux.....		Livre des cercles—Manuel d'agriculture de M. Ed. A. Barnard.....	356
" bien comprise—Ce que peut l'.....	85	" organisés par les cercles—Résultats encourageants.....	336	—Fermes de M. V. Chateaubert.....	312	Luzerne—Essais de culture de la.....	177
" —Comment juger de l'avancement de l'.....	64	Conseil d'agriculture—Délibérations en date des 9 et 10 novembre 1893.....	5	—Fermes de M. N. Garneau.....	107	" —Graines de.....	300
" dans le comté d'Arthabaska.....	178, 198	" d'agriculture—Délibérations du 7 mars 1894.....	106	" les mieux tenues et récoltes sur pied—Prix pour les.....	107	Marphoron—Lettre de M. D. M.....	86
" —En avant l'.....	143	Conseils de Mathieu de Dombasle.....	170	" modèles.....	121	Mais—voir Blé d'Inde.....	
" encouragé par nos évêques.....	103	Consoude rugueuse.....	136	Ferme modèle des RR. PP. Trappistes à Oka.....	296	Maîtres de poste ne remplissant pas leurs devoirs.....	41
" encouragé par nos évêques—Lettre pastorale, 26.....	45	Contrastes—Jean Richet et Jean Perrault.....	101	—Fermes de M. V. Chateaubert.....	312	Marché anglais pour nos produits agricoles (Rapport de M. Gigault et Leclair).....	292
" et colonisation encouragées par nos évêques—Circulaire de Mgr l'archevêque de Montréal.....	87	Correspondance—(Lettre de Mr. J. N. Perrault).....	108	—Fermes de M. N. Garneau.....	107	Marchés—Les.....	227
" —Progress de notre.....	25	Crapauds.....	83, 165	Fèves—Semons un petit champ de.....	287	Marguerites—Destruction des.....	178
Almanach des cercles agricoles.....	24	Credit agricole.....	158	" —Culture des (pour les pores).....	333	Mauvaises herbes—Destruction des.....	339
" " 1894.....	3	Cribles séparateurs (pour semences).....	307	Foin canadien.....	25, 227	Ménus propos.....	105
" " 1895.....	21, 246	Cultivateur modèle—Un (M. Patry, de Weedon).....	127	" coupé tôt ou tard.....	44	Métier agricole (voir Concours de).....	
Analyse des sols.....	26	Culture par-telle? —L.....	216	" de trèfle.....	123	Mil.....	123
Animaux—voir Section: Animaux de la ferme.....		Cultures sarclées—(Conférence de E. Lorquet).....	339	" —La question du.....	90	" —Grains de.....	103
Arpents—Ce que l'on peut faire avec trois.....	188	Dactyle pelotonné (orchard grass).....	41, 228	" et rouille.....	144	Mièdes agricoles en Angleterre—Les.....	61
Arrosage et binage.....	129	Uan-mark—Agriculture au.....	219	" (Rapport de M. Gigault et Leclair).....	311	Missionnaires agricoles—Lettre circulaire de Mgr Bégin.....	217
Association—Eprit d'.....	4	" —Après général sur le.....	247	Foins.....	103, 123	" agricoles—Lettre pastorale.....	26
Assollement au Danemark.....	218	" —Chaulage.....	274	Fourrages pour silo—Mélange Robertson.....	84	" —agricoles—Les—Liste des.....	46
Australie en Angleterre—L'.....	83	" —Composés.....	271	—Qualité nutritives des.....	322	" —agricoles—Nos.....	105
" —L'agriculture et l'industrie faitière en.....	61	" —Engrais et amendements.....	270	" vers.....	116, 123, 137, 141, 198, 336, 345,	" —agricoles—Nouveaux.....	186
Avons.....	4	" —Statistique agricole du.....	248	Gesse des bois (Lathyrus sylvestris).....	6, 28, 65, 68,	" —agricoles—Ouvrage des.....	45, 117
" entières.....	111	" —Transformation de l'agriculture au.....		" (Lathyrus sylvestris).....	110	" —Grêle de l'ouest des.....	85
Banques agricoles.....	55	Déchaumage.....	161	" —Péricaire de Sakhalin, chou moellier et consoude—Comment s'en procurer.....	45	Moissonneuses—Moissonneuse-leuse.....	143
" et le fromage—Les.....	310	Défoncement des terres.....	334, 339	Gesse maritime du Lac St-Jean.....	177	Montagnes et bestiaux.....	236
Betterave.....	84	Dettes.....	3	Grain—Bil en entier.....	307	Mouche à patate.....	114
" à sucre.....	161	Drainage—Avantages du.....	115	" de blé en germination.....	308	Moutons—Bain des.....	145
" dans la province de Québec—(A. Muz).....	273	Ecoles d'agriculture de Notre-Dame du Lac, Oka—Exploitation de la ferme—Cours et travaux pratiques.....	137	" —Distribution d'échantillons de.....	314	Moyettes—Avantage des.....	143
" —Industrie betteravière.....	68	Cours et travaux pratiques.....	196	" en quintaux.....	308	" —Comment faire les.....	113
" —Sucre de.....	167	Ecoles primaires—L'agriculture à l'.....	196	" trop entières.....	308	" —Couverture des.....	141
" —fourragère.....	67, 339	Ecoles d'agriculture.....	81, 124, 321	Grains—Comment briser la croûte après l'ensemencement des.....	309	Navets—Culture des.....	127
" —Arrachage et mise en caveau.....	339	" d'agriculture—Avis.....	18, 35, 54, 77, 97, 117, 137, 175, 196, 217, 234, 281, 321, 318	" —Técolo des.....	114	" et choux de Siam—Récolte des.....	163
" carottes et panais—Récolte des.....	163	" d'agriculture—Cours d'hyver.....	58	" —Rouille des.....	311	Navette.....	1, 105, 141, 288
Bibliothèques agricoles dans les cercles.....	3	" Avis.....	216, 256	Grammes—Expositions de.....	146	" —Culture de la.....	63, 125, 288
Blé—Nombre de minots par arpent.....	309	" d'agriculture—Éèves des.....	124	" fourragères—Achat de.....	24	" —Distribution de graine de.....	125
" —Binage du.....	107	" d'agriculture—Utilité de nos.....	356	" —Mélanges de.....	267	Nitrification des terres du prairies.....	4, 25
" —Culture du.....	323, 339	Ecole d'économie domestique et d'horticulture de Roberval—Avis.....	38, 98, 118, 158, 197, 256, 320	" produites à la ferme.....	85	Notes agricoles.....	126, 246, 290, 310, 336, 357
" —fourragère—Conservation du.....	178	Ecoles ménagères agricoles en Belgique.....	291	Humus—Effet de la chaux sur l'.....	5	Notes commerciales.....	167, 227, 249, 274, 297, 311, 340, 361
" pour ensilage—Culture du.....	63	" rurales—Enseignement agricole dans les.....	291	Importations de la Grande-Bretagne.....	344	Notes d'un confédération agricole.....	98, 106
Bois non attaqué par les vers.....	4	Éléments fertilisants obtenus au sol par les produits de la ferme.....	230	Industrie betteravière—Usine de Berthier.....	186, 205, 228	Notes—Petites.....	268
Broyeuse—Teilleuse mécanique.....	269	" fertilisants envoyés par les récoltes—Tableau—Avis.....	310	Industrie des conserves de fruits et de légumes (Rapport de R. W. Shepherd Jr.).....	323	Nouvelles—Petites.....	85, 106, 125
Bulwéens agricoles.....	187	nutritifs des plantes.....	205	Industrie et agriculture.....	225	Nouvelle-Zélande—En.....	24
Catalogues de graines, etc., pour 1894.....	45	Emmagasinage au froid.....	54	" laitière vs. vente du foin.....	267	Oiseaux—Utilité des.....	69, 83
Campagne—Restez à la.....	343	En 1894—Ce que nous pouvons faire.....	3	Institutions et enseignement agricoles (Rapport de M. Gigault et Leclair).....	272	Orge.....	123
Carottes.....	101	Enseignement agricole en Suède.....	291	Javello—Grain en.....	143	Orphéat agricole de Montfort.....	256
" —Culture des.....	147	Ensilage—Encouragement à la pratique des—Primes—Avis.....	86, 123, 146, 165, 185	Journal d'Agriculture.....	84, 124, 144, 307	Pain comp't dit naturel.....	124
" —blanche à collet vert d'Orthe.....	117	Entrepôt réfrigérant.....	105	" —abonnement, 44.....	267, 309	Pain comp't dit naturel.....	124
" —blanche de Belgique.....	147	Entrepriso agricole au Canada.....	7	" apprécié en France—Notre.....	267	Pain comp't dit naturel.....	124
Champs—A travers—Luzerne agricole.....	188	Erratum.....	334	" —Circulation du.....	44	Pain comp't dit naturel.....	124
" —Expériences.....	145	Exempla en agriculture—L'.....	25	Journaux et livres agricoles.....	4	Pain comp't dit naturel.....	124
Charbon de bois—Nouvelle industrie.....	339	Expériences utiles.....	267, 290	Labour.....	84	Pain comp't dit naturel.....	124
" —Industrie d'.....	331	utiles d'un cercle.....	246	" profond et défoncement.....	355	Pain comp't dit naturel.....	124
Charbon russe—Caro au.....	164	Exportations agricoles en octobre 1891.....	224	" profonds.....	339	Pain comp't dit naturel.....	124
Ch-mins.....	245, 337	Exposition de Sh-rooke—Prix spéciaux.....	185, 224	Labour d'automne.....	184	Pain comp't dit naturel.....	124
" —Entretien des.....	167	" provinciale à Québec—Aux cultivateurs.....	146	—Profonds.....	339	Pain comp't dit naturel.....	124
" et l'industrie faitière—Les bons.....	295	" provinciale à Québec—L'.....	186	Lathyrus sylvestris, voir Gesse des bois.....	149	Pain comp't dit naturel.....	124
" publics.....	84	Expositions d'animaux de comtés.....	146	Lauréats agricoles—Une belle fête à Sicé.....	149	Pain comp't dit naturel.....	124
" au Danemark.....	201	do graines.....	146	Agatho.....	149	Pain comp't dit naturel.....	124
Chou à moelle—Le.....	46	" et mémoires.....	127	Légumineuses—Culture des—(un bel exemple).....	7	Pain comp't dit naturel.....	124
Chou moellier—Le.....	68	" —Prix spéciaux—Mémoires.....	146	Légumineuses.....	84, 165, 187	Pain comp't dit naturel.....	124
" —Culture du.....	90	Ferme de Rothamsted.....	166, 358	Lentilles et vesces.....	63, 103	Pain comp't dit naturel.....	124
Choux—Récolte des.....	161	des RR. PP. Trappistes.....	125	Lettres de M. G. A. Gigault—Deux.....	165	Pain comp't dit naturel.....	124
" —fourragères.....	109	Forme d'agriculture.....	166, 358	Liens—Comment faire les, etc.....	143, 144	Pain comp't dit naturel.....	124
" de Siam—Culture du.....	29	des RR. PP. Trappistes.....	125	Lin—Arrachage du.....	313	Pain comp't dit naturel.....	124
" pommes et choux navets.....	339	de mérite agricole, 1893—Liste des lauréats.....	6	" —Culture du (S. Ed. Todd).....	293, 313	Pain comp't dit naturel.....	124
Choux-raves et choux.....	166	" de mérite agricole, 1894—Liste des lauréats.....	268	" —En avant la culture du—Graines et tourteau—Frisasse—Huile de lin.....	266	Pain comp't dit naturel.....	124
Ciôture d'aubépines.....	177	" de mérite agricole, 1895—Avis des établis les mieux tenues.....	65			Pain comp't dit naturel.....	124
Commerce.....	267	Conseil d'agriculture—Délibérations en date des 9 et 10 novembre 1893.....	5			Pain comp't dit naturel.....	124
" de l'Australie avec l'Angleterre.....	47	" d'agriculture—Délibérations du 7 mars 1894.....	106			Pain comp't dit naturel.....	124
Comprenons bien les choses.....	309	Conseils de Mathieu de Dombasle.....	170			Pain comp't dit naturel.....	124
Concours de fermes.....	217	Consoude rugueuse.....	136			Pain comp't dit naturel.....	124
" de fermes les mieux tenues.....	356	Contrastes—Jean Richet et Jean Perrault.....	101			Pain comp't dit naturel.....	124
" de labour.....	108	Correspondance—(Lettre de Mr. J. N. Perrault).....	108			Pain comp't dit naturel.....	124
" à St-Basile (Chambly).....	217	Crapauds.....	83, 165			Pain comp't dit naturel.....	124

Prairies..... 61
 " au printemps..... 84
 " —Entri-tien des vieilles..... 266
 " —Fumier sur vieilles..... 98
 " —Graino pour..... 87
 " —Herber et rouler les vieilles..... 23
 " —La chaux sur le..... 23
 " —Nitrification des terres de..... 25
 Produits agricoles importés du Canada et du Danemark par le Royaume-Uni, en 1881 et 1893—Quantités et Valeurs relatives des (Rapport de M. G. Gigault et Leclair)..... 338
 " —Améliorons nos..... 133
 Profit—La marge de..... 300
 " des associations agricoles..... 204
 Progrès agricole—Le..... 126
 " en action..... 85
 " —Nos..... 217
 " —Un grand..... 84
 Propriété n'importe chose..... 103
 Publications agricoles..... 23
 Québec donne l'exemple—La province de..... 85
 Quintaux—Grain en..... 133
 " —voir Moyettes
 Rapport de M. G. A. Gigault et J. D. Leclair sur un voyage fait par eux au Danemark, en Angleterre, en Irlande, en Belgique et en France..... 247, 270, 291, 311, 337, 358
 " du département de l'Agriculture et de la Colonisation, 1893..... 26
 récolte des betteraves fourragères, carottes, etc..... 184
 " des pommes de terre..... 181
 " en couverture (pour vergers)..... 216
 " moins abondantes qu'autrefois—Pourquoi—Dialogue..... 335
 " sarcelles..... 133
 " —Triplets..... 23
 Regain..... 322
 " de trèfle..... 114
 Ressources—Nos..... 121
 " —Hyacinthe..... 229, 323
 " —Mélange Robertson pour ensilage..... 324
 Route des grains..... 311
 Rouleaux..... 84
 Rutabaga—voir Choux de Siam..... 109
 Sachino (Parscaire de Sakhalin)..... 6
 Sarrafin—Récolte du..... 144
 Seigle..... 360
 Semence—Distribution de grains de..... 29
 " en terrain convenable..... 308
 " manquant d'air..... 307
 " manquant d'humidité..... 308
 " partiellement noyé..... 307
 " —S'il, 000 pour des..... 104
 " —Choix des..... 65
 " du Nord..... 307
 " —Essai des..... 28
 " —Evolution des..... 308
 " hâives—Avantage des..... 307
 " —Les meilleures..... 28
 " triées à la main..... 21
 Semer dru ou clair?—Faut-il..... 308
 Semis en pépinière..... 166
 Silo—Bon emploi du..... 26
 " —Codi d'un..... 10
 Silos..... 26
 Situation agricole et comparaison (Rapport de M. G. Gigault et Leclair)..... 292
 " —Établissez votre..... 3
 Sol—Chaux dans le..... 291
 " —Composition d'un bon..... 205
 " —Humus dans le..... 231
 " —La fabrication du beurre n'épouse pas le..... 289
 " —Sablo et glaise dans le..... 290
 Sols—Analyses des..... 26
 Statistique encourageante—Une..... 331
 Sucre de betterave en Suède..... 124
 " —Son avenir au Canada..... 167
 " d'étable..... 46
 Syndicat central des agriculteurs du Canada—Avis..... 315, 348
 " des cultivateurs de la province de Québec—Avis..... 315, 366
 système à suivre—Bon..... 24
 Tabac..... 290
 " —Cotons de..... 145
 " —Culture profitable du..... 184
 " —Récolte et soin du..... 148
 " —Soins de culture après la transplantation..... 110
 Teillage du lin..... 269
 Témoignage encourageant..... 124
 Temps à perdre—Pas de..... 64
 Terrain drainé—Ensemencement sur..... 307
 Terre—Il manque quelque chose à la..... 23
 " manquant de phosphato de chaux..... 337
 " —Nétoyage de la..... 66
 Terres—Chaulage des..... 229
 " —Chauler les..... 3
 " —Défoncement des..... 334
 " —Le principe—Nitrification des..... 4

Terres—Drainez vos..... 61
 " épouses—Comment restaurer la fertilité des..... 205
 " fortes—A ceux qui ont des..... 24
 " —Effet de la chaux sur les..... 3
 " —meubles—Quantité d'air dans les..... 307
 Tourbe..... 105
 Travail, bon sens et justice..... 123
 Travaux de la ferme—Juillet..... 114
 " —Août..... 114
 " —Septembre..... 161
 " —Octobre..... 184
 Trèfle..... 21
 " à la ferme—Graino de..... 61
 " —à l'aiso et trèfle blanc..... 41
 " de bonne heure—Faites le..... 83
 " et herbages..... 135
 " —Exhibition de..... 135
 " —Graino de..... 13, 83, 103, 125
 " —Préparation de la graino de..... 104
 " —Récolte de la graino de —Méthode française..... 127
 " —Regain de..... 144
 " —vert et pulvé..... 83
 Trèfles—Un mot sur les—Variétés de..... 273
 Triage des grains de semence..... 41
 Trieur pour pommes de terre..... 184
 Vesce est-elle une mauvaise herbe—La..... 178
 Vesces de semence—Lentilles et..... 103
 Vlando gelé..... 47
 Vin—Fabrication du..... 136
 Vin de fruits..... 138
 Vins de table, rouges ou blancs..... 135

ANIMAUX DE LA FERME ET LEURS PRODUITS—ÉLEVAGE ET ALIMENTATION

Abris pour vaches laitières..... 116
 Achat d'animaux reproducteurs..... 15
 Agneaux..... 332
 " —L'ensilage dans l'alimentation de..... 193
 Alimentation d'animaux au Danemark..... 219
 " —Température selon la nature de l'..... 263
 Aliments—Composition des—Tableau..... 266
 " —Digestibilité..... 265
 Animaux—Application des insecticides sur les..... 68
 " de boucherie—Considérations générales sur les..... 25
 " —Prenez soin des..... 289
 " reproducteurs..... 145
 " —Achat d'—Précautions à prendre..... 15
 " —Soins à donner aux..... 13, 307
 Ayrshires de M. James Drummond—Le troupeau d'..... 73
 Bacon (lard fumé)..... 165
 " —" —Jambon (au Danemark)..... 272
 " —" —Jambon (Rapport de M. G. Gigault et Leclair)..... 314
 Basse-cour..... 133, 331
 Bœuf—Alimentation..... 173
 " —Engraissement du..... 25
 " —hiver sur son fumier..... 177
 " —Soin du..... 83
 Brebis et agneaux..... 25, 46
 " en hiver—Nourriture des..... 332
 " —anards..... 331
 Chapons..... 4
 Cheval de l'avenir—Le..... 252
 " —Si le cheval pouvait parler..... 193
 Chevaux Canadiens—Élevage et..... 171
 " —Les—(Cat seré)..... 96
 " —Élevage des—Réflexions d'un éleveur..... 210
 " —" —"..... 225
 Chou moellier et production du..... 333
 Consoude rugueuse (pour les porcs)..... 333
 Coton—Moulée de (pour porcs)..... 265
 Cretons de viande..... 213
 Croisement..... 247
 Cuisson des plantes-racines..... 267
 Décornement—Le..... 155
 " —Remède décorneur..... 300
 Dindes..... 332
 Elevage—Principes de l'..... 17
 " —Principes—Sélection croisement etc..... 223
 Eleveur—Réflexions d'un éleveur—Chevaux..... 210
 Engraissement des porcs..... 183
 " du bétail..... 25
 " du bétail—Ferme expérimentale d'Ottawa..... 132
 Ensilage donné en été..... 225
 " ou betteraves fourragères..... 173
 Entérie—Vache morte d'une..... 177
 Étables—Desinfection des..... 204
 Étalons du Haras national—Distribution des..... 115
 Pâtes—(pour les porcs)..... 333
 Fourrage?—Doit-on bacher le..... 63

Fourrages acides sur la suppression du lait—Effet des..... 348
 " hachés et préparés peuvent-ils nuire à la santé?—Les..... 63
 Génisses en vue de la production du lait—Élevage des..... 86
 Gourme—La..... 280
 Graino de lin (pour les porcs)..... 333
 Graisse (Alimentation)..... 265
 Haras national..... 204
 " —Distribution des étalons du..... 115
 Hémalurie..... 280
 Hygiène des vaches..... 367
 Incubation artificielle..... 331
 Juments et poulains..... 13
 " —poulinières..... 347
 Laine..... 115
 " —Production de la..... 367
 Lactation—Influence de la nourriture sur la..... 193
 Lait chauffé à 160° ou 180° (alimentation)..... 333
 " d'hiver—Co quo coûte le..... 33
 " —Crème..... 261
 " —et petit-lait (porcs)..... 287
 " —" —Utilisation du (pour les porcs)..... 345
 " en vue de l'alimentation des viles—Production du..... 116
 " pour l'alimentation des viles—Production du —Nourriture complète pour vaches laitières..... 51
 Lard et salaisons à Sherbrooke—Établissement de..... 187
 " Production du..... 154, 185
 " Production économique du..... 215, 333
 Livres de généalogie—Avis..... 15, 32, 50, 73, 95, 115, 132, 151, 171, 192, 210, 231, 252, 277, 300, 321, 348
 Matière minérale (alimentation)..... 265
 " nutritive..... 265
 " azotée (alimentation)..... 265
 Mouton des cornes..... 315
 " —" —Chassons la..... 123
 " —" —Remède à adopter pour en préserver les animaux..... 110
 Moutons—Élevage des..... 332
 " —Élevage des (J. Y. Ormsby)..... 253
 " —Élevons des..... 201
 " et ch-vaux—Exportation de..... 225
 " et chiens..... 212
 Navette..... 332
 " et les vaches—La..... 124
 Nourriture abondante —Importance d'une..... 223
 " des vaches en hiver—Discussion importante..... 16
 " riches et dispendieuses..... 83
 Œufs—conservation des..... 84
 " en hiver—Production des (J. G. Gilbert)..... 212
 " et volailles..... 145, 288
 " —La production des..... 203
 Oies..... 300
 Ostéomalacie—Maladie des os..... 347
 Porchors (Indes)..... 332
 Petit-lait de fromagerie..... 191, 265
 " —de fromagerie—Emploi du..... 178
 " —" —Utilisation du..... 103
 Pomme de terre dans l'alimentation du bétail..... 101, 225
 " —Ponté abondante—Conditions d'une..... 331
 Porcheries du mois d'avril..... 215
 Porcheries modèle—Une..... 246
 Porcs..... 161
 " —Abattoir de porcs à Montréal..... 151
 " —Alimentation des..... 265
 " —" —Tableau..... 287, 288
 " —Élevage, alimentation et soin de—(H. J. Pope)..... 277
 " —Élevage des..... 245, 246
 " —des—Lettre de M. P. Laing—Rapport de Mr A. Gigault..... 155
 " —Élevage et engraissement des..... 52
 " —Engraissans des..... 187
 " —Engraissement des..... 101, 183, 203
 " et bacon..... 310
 " et moutons..... 356
 " gras et porcs maigres..... 185
 " —Lait écrémé pour les..... 171
 " —Pratiquer l'élevage des..... 124
 " —Tamworth..... 66
 " —Viandes maigres de jeunes..... 215
 Poulter économique et confortable..... 214
 Poulailleurs et soin des volailles..... 203
 " —Hygiène des..... 133
 Poule qu'il faut au cultivateur—La..... 366
 Poules hors de l'étable—Les..... 226
 " —pondeuses —Alimentation en hiver..... 213
 " —pondeuses et couveuses..... 331
 Poulets..... 104
 Protéine (alimentation)..... 265
 Questions et réponses (vétérinaire)..... 234

Racines et ensilage (alimentation)..... 51
 Rations—Composition des..... 287
 " —Les fortes rations sont rémunératrices..... 15
 " pour les porcs—Tableau..... 333
 " pour vaches laitières—Exemple de..... 267
 " pour vaches laitières—(Bulletin de la station agricole de l'Université du Wisconsin)..... 15
 " pratiques pour vaches laitières..... 16, 73
 " théoriques et pratiques pour porcs..... 287
 " types pour vaches laitières..... 15, 16
 Rumination..... 318
 Sel donné aux vaches..... 185
 Sels calcariés dans la nourriture—Manque de..... 347
 Sélection..... 223
 Sucres (alimentation)..... 265
 Tourt-aux, grains, etc..... 51
 Traitement de la..... 130
 " —l'complete—Effet d'une..... 177
 " —Trayons—Inflammation des..... 280
 " —" —Verrus des..... 280
 Trèfle vert en herbe (porcs)..... 333
 Tuberculose..... 334
 " et Tuberculino..... 125
 Vache est la banque du cultivateur—La..... 32
 " —malade..... 280
 " —Pendant combien de mois faut-il traire une..... 24
 " —Profit à retirer d'une..... 10
 Vaches à fabri—Mettions les..... 123
 " à l'étable—Les..... 86
 " —Art de traire les..... 193
 " au printemps—Sorte des..... 86
 " —600 lbs. de beurre avec dix..... 310
 " —Bien traire les..... 103
 " —Bonne nourriture et bonnes..... 24
 " canadienne est meilleure beurrière que les vaches de grandes races—Pourquoi la..... 278, 318
 " —canadienne et le "Stock Breeder"..... 171
 " —" —La..... 191
 " —" —La (Dr Couture)..... 300
 " —" —appréciées en Ontario—Les..... 45
 " —" —Avis aux éleveurs de..... 321
 " —" —Excellent rendement..... 267
 " —De l'eau aux..... 345
 " de pur-sang enregistrées et vaches non enrégistrées..... 52
 " en hiver—Nourriture des..... 16, 71, 172
 " et veaux..... 43
 " —Poutrages verts aux..... 345
 " laitières..... 24
 " —" —Choix des..... 253
 " —" —Éprouvés des (par le Babcock)..... 299
 " —" —Grain pour..... 117
 " —" —Nourriture des..... 61, 83
 " —" —Nourriture en hiver et été..... 132
 Vaches laitières—Nourriture pour le printemps..... 116
 " —" —Principes de l'alimentation des..... 25
 " —" —Rations pour..... 15
 " —" —Rations pratiques..... 16
 " —No laissons pas traire nos..... 123
 " —Nourrissons bien les..... 83
 " —peuvent-elles donner avec profit du lait l'hiver et l'été?—Les..... 63
 " —qu'il faut aux cultivateurs de la province..... 211
 " —Solu des..... 345
 " —Stabulation—Alimentation..... 192
 " —Tirez du profit des vos..... 226
 Veaux—Élevage des..... 25, 116
 " —Élever les premiers..... 245
 " et graino de lin..... 332
 " —Petit-lait de fromagerie pour les..... 333
 Volage..... 133
 Viandes grasses et viandes maigres..... 183
 Volailles..... 64, 81, 165
 " —au Canada—Les—(A. G. Gilbert)..... 212
 " en Angleterre—Exportation des..... 4
 " —Élevage des..... 213, 331
 " —Nourriture d'été des..... 331
 " —pour les fermes..... 213

APICULTURE

Abeilles..... 201
 Apiculture dans la province de Québec..... 134
 " —L'..... 134
 Cadres—Épaisseur et largeur des..... 173
 Couvain—Extension forcée du..... 75
 Dabant, Charles—Sa vie—Ses œuvres..... 54
 Introduction des reines dans les colonies..... 193
 Maître en apiculture—Un..... 193
 Pillage..... 17
 Ruche—Conditions d'une bonne..... 281
 Rucher et localité..... 348

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

Arboriculture au Canada... 347
- Enseignement de l'... 347
- fruitière... 24
- fruitière à l'Est de Québec... 290
- fruitière dans l'Est de la province de Québec... 195
- Statistique - Séchage des fruits, etc... 347
- pratique au Nord de Montréal... 279
Arbres à fruits dans la province de Québec - Culture des... 301, 317
- et fleurs... 83
- forestiers à peu de frais - Comment faire de grandes plantations... 157
- forestiers - Distribution d'... 34, 53, 75
- fruitiers - Arrosage... 346
- fruitiers - D'avis à éviter dans la plantation et la culture des... 320
- fruitiers - Echinilago et noyago des... 346
- fruitiers - Plantation d' - Collège de St-Cuthbert... 157
- fruitiers - Plantes d'... 125
- fruitiers - Sprayage des... 346
- Plantez des... 61
- près des maisons - Plantez des... 311
Asperges - Culture des... 195
Bois dans les vieilles paroisses - Baré de conservation des fruits... 195
Conservés de fruits et de légumes - Industrie des - (H. W. Shepherd)... 367
Convention pomologique à Québec... 246
Couches chaudes - Comment faire les... 290
Ecole d'arboriculture d'Oka... 31, 53, 75, 97, 117, 136, 157, 171, 195, 215, 255, 280, 300, 319, 346
Fruits - Destruction des... 312
Frais... 76
Fraisiers - Culture des... 320
- Plantez des... 124
Framboises... 76
Fruits au Nord - Notes sur la culture des - Variétés de pommes et de prunes... 279
- Cassis (H. W. Shepherd, Jr)... 235
- Désiccation des... 125, 135
- frais - Conservation des... 125
- La famille et les... 245
- Séchage des... 105
- Vin de... 138
Gadelles... 76
Groseilles... 76
Horticulture - Ce que l'on écrit en France, il y a un siècle, sur l'... 320
Légumes et fruits - Cultivez des... 124
Mères (blackberries)... 216
Nodules noir du prunier et cerisier... 175, 346
Ornementation de la demeure et du domaine... 53
Petits fruits - Cultivez les... 181
- Culture des... 76
Plaine - Distribution du grain de... 157
Plantes dans les appartements - Les... 196
Pommes... 201, 225
- canadiennes en Angleterre... 279
- à cirer au Canada... 171
- Cultivez les... 161
- de Québec primées en France... 75
- Emballage... 185, 235
- Fertilisants et fongicides... 201
- (M. J. Gigault et Leclair)... 311
- Nos... 135, 165
- sèches aux Etats-Unis - Les... 4
- Transport des... 255
Pommes - Quelques observations sur la culture des... 34
- Soins des... 117
- Taille des... 31
Potager - Le... 255
Prunier et cerisier - Nodule noir du... 175
Reboisement... 312
Saisilles et scorionères... 255
Société de pomologie et d'arboriculture fruitière de la province de Québec... 31
Société de pomologie et d'arboriculture fruitière de la province de Québec - Résumé des travaux de la réunion d'hiver (9 février 1894)... 53
Société provinciale d'arboriculture... 135
Société provinciale d'arboriculture - Convention de Knowlton - Résumé des travaux... 174
Taille des arbres, melons, tomates etc... 124
Vergers... 125
- Culture des (L. H. Bailey)... 215
- No négligeons pas nos... 320
- Plantation et culture des... 319
- Conseils pratiques... 346
- Soins à donner au printemps... 346
Vers rongeurs... 346
Vigno... 125

ASSOCIATIONS AGRICOLES et CONVENTIONS AGRICOLES

Programme - Bon... 288
des associations agricoles... 204
Sociétés coopératives de cercles... 217
Sociétés coopératives de cercles - Loi des... 84

Société coopérative des cercles du comté de Chambly... 123, 217
Sociétés et cercles - Avis... 18, 97
- Avis - Elections... 203
- Avis - Primes recommandées en 1894... 77
- Avis aux secrétaires... 333

CERCLES AGRICOLES

Améliorations que les cercles doivent encourager... 224
Cercle modèle... 203
- Discussion devant un... 117
Cercles - Allocations aux... 267
- Assemblées des... 24
- Aux... 24, 124, 267
- Aux membres des... 23
- Aux secrétaires des... 309
- Avis... 355
- Avis - Conférences... 101
- Conférences... 145
- en hiver - Les... 221
- Essais à faire... 65
- Exemples de concours... 266
- Les... 25
- Livres adressés aux... 216
- Loi concernant les sociétés coopératives de... 51
- Nombre des... 268
- Programme des... 324
- Programme d'opération - Conseils... 266
- Progrès par les... 266, 289, 309, 335
- Statistique des... 145
Secrétaires - Si j'étais... 246
Souscriptions supérieures à deux piastres... 35

CERCLES AGRICOLES :

Ange-Gardien (Rouville) - L... 309
Brompton Falls... 197
Dunham (Missisquoi)... 36
East Angus... 197
Hereford (Compton)... 77
La Présentation - Essai de houille bordelaise... 203
Notre-Dame de St-Yacinthe... 35, 36
Notre-Dame des Sept Douleurs (Témiscouata)... 309
Rimouki... 36
St-Alexis de Matapédia... 309
St-André d'Acton... 35
St-Anne de Beaupré - Expériences... 246
St-Casimir - Un président de cercle modèle... 225
St-Christine... 309, 357
St-Cyprien de Léry (Napierville)... 309
St-Cyrille de Wendover... 335, 357
St-Denis (Hatchou)... 37, 197
St-Gédéon (Lac St-Jean)... 335
St-Germain de Grantham... 77
St-Gertrude (Nicolet)... 335
St-Gilles de Beauvage - Maladie du bétail causée par le manque de phosphate de chaux dans le sol... 337, 247
St-Hélène de Kamouraska... 263
St-Yacinthe le Confesseur... 157
St-Jean-Port-Joli... 367
St-Lambert de Lauzon... 289
St-Léon... 106
St-Libaire... 289
St-Liguori... 289
St-Mario de Monnoir... 268
St-Martin (Châteauguay)... 36, 77
St-Maurice... 97
St-Michel de Rougemont... 101, 335
St-Paul-Ermite... 117
St-Philémon (Bellechasse)... 309
St-Pie... 157
St-Polycarpe... 268
St-Rose, cité Laval... 77
St-Séverin... 36
St-Simon... 33
St-Simon (Rimouski)... 36
St-Théodore d'Acton (Bagot)... 335
St-Timothée... 77
St-Valier (Bellechasse)... 335
St-Victor d'Arthabaska... 35
St-Victor (Richelieu)... 357
St-Vincent de Paul... 58
St-Vital de Lambton... 106
Weedon... 334
Wolton... 78, 137

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE

Avis... 267
Société du comté de Bagot... 288, 356
- de Chicoutimi... 356
- de Laprairie-Berville-Bordeleaux... 310
- de Lotbinière No 2... 81
- de Soulanges... 176
- de Témiscouata... 36

CONVENTIONS AGRICOLES

Convention de Beauport (Nicolet)... 157
- de Chambard... 97
- d'Herbertville... 197

Convention de L'Assomption... 50
- de Longueuil... 322
- de Rimouski... 175
- de Ste-Anne de Beauport... 218
- de St-Césaire de Rouville... 310
- de St-Yacinthe... 55
- de Valcourt... 176
- de Wolton... 118

COLONISATION

Agences de colonisation, etc - Avis divers... 7, 29, 47, 58, 69, 91, 111, 128, 150, 167, 189, 206, 230, 249, 274, 297, 315, 341
Baie des Chaleurs - La colonisation à la Beauco (cité de) - Cantons Ditchfield et Spalding... 93
- (cité de) - Cantons de Risborough et de Gayhurst... 315
Bonaventure - Comité de... 7
- St-Alphonse de Musselyville... 150
Canton Minerva... 204
Cantons de l'Est - La colonisation dans les... 69
- Les... 169
Colon au Lac St-Jean - Travaux et succès d'un... 129
Colons - Avantages offerts aux... 128
- enregistrés... 128, 230, 275
Colonisation - Compagnies de... 206
- En avant la... 342
- Faits divers de la... 341
- pour les ouvriers... 207
- pratique... 315
- Progrès de la... 128, 189, 275, 342
Travaux de la... 315
Cultivateurs belges au Canada... 29, 48, 69
Facilités de transport pour les colons... 361
Fermes - Achat de... 315, 341
- à vendre... 361
Gaspésie - Colonisation en... 29, 48, 112, 150
- Colonisation pratique en... 206
- St-Adélaido de Pabos... 169
Immigration française et belge... 111
- et colonisation... 85
Industrie laitière et les colons... 4
Lac St-Jean... 7
- Bateau à vapeur "Le Colons"... 71, 138
- Chemin de fer du... 111
- Colons enregistrés... 150, 206, 230, 275
- Colonisation au... 70, 112, 168
- et Mistassin... 93
- Notes sur la... 207
- Pour les ouvriers sans travail... 189
Matapédia - A la... 341
- Fertilité de la vallée de la... 165
- Notes sur la vallée... 231, 362
- Vallée... 207, 297, 315
Mégantic - Au lac... 246
Mistassin - Colonie de la... 341
- Région de la... 226
Moulin à pulpe de Grand'Mère... 363
Mouvement colonisateur... 315
- Un bon... 85
Nominique - Colonisation au... 232
- Le lac... 232
- Progrès au... 341
Nord de Montréal - La colonisation au... 8
Position - Améliorez votre... 315
Rapatriement... 150, 128
- Avis... 315, 340
Restons au pays... 362
Saguenay - Le... 275
Société de M. B. A. Scott, à Roberval, Lac St-Jean... 344
Société Générale de colonisation et de rapatriement de Montréal... 48, 80, 92, 112, 206, 341
Société de colonisation de Québec... 312
Sol - Emportons nous du... 226, 316, 362
- Emportons nous du - Guido du colon... 164
- Emportons du - Le Nord - St-Jovite... 342
St-Alexis de Matapédia... 315, 362
- Terres à vendre... 288
St-Maurice - Le Nord-Est du... 231
Témiscamingue - Au... 226, 341
- Baie des Pères... 341
- Colons du... 70, 92, 168
- Lac... 29, 92
- Lac - Succès remarquables de M. J. Baril... 112
- Nouveaux du... 189, 361
- Région du lac... 91, 168, 207
- Région du lac - Chemin de fer... 150
Terres libres de la province de Québec - Les... 7

CONSTRUCTIONS RURALES

Beurrerie - Plan de... 49
Cabanes portatives (volailles)... 332
Etable - Conditions d'une bonne... 80
Grange-Etable de \$600 - Plan de... 30
- de \$900 - Plan de... 149
Granges-Etables modèles - Plans de - Avis... 135, 204, 226, 217
Maison de campagne de \$800 - Classe A, Dessin No 1 - (A. Raza)... 340
Plans de constructions rurales - Avis... 310
Plans de granges à la disposition du public - Avis... 268, 340
Porcherie - Conditions d'une bonne... 278
Poutailier confortable - Installation d'un... 214

ECONOMIE DOMESTIQUE

Art culinaire... 138
Betteraves (cuisine)... 255
Canistres etc - Comment laver les... 145
Carottes au lait, etc... 255
Chaux - Blanchissez vos demeures... 121
Cheveux d'ango (cuisine)... 256
Choses bonnes à savoir - Dix... 337
Chou - Chou farci (cuisine)... 197
Entrée au veau (cuisine)... 98
Étagère à fruits... 138
Formière - Co qu'une fermière doit avoir sous sa direction... 38
Fer rouillé... 337
Fromage à la crème... 38, 359
- à la pie... 38
- Gervais à la crème... 218
Gelée - Filtre pour... 138
Jus de tomates... 337
La ne - Nettoyage de la... 118
Lampes à pétrole - Nettoyage des... 197
Lin - Blanchiment des fils et tissus de... 138
Oeufs dans l'eau de Chaux - Conservation des... 4
Pétrole - Deux emplois du... 337
Pommes de terre étuvées (cuisine)... 98
Panzais... 337
Qualités nécessaires - Deux... 98
Salsifs à la sauge blanche, etc... 255
Sel dans le lait - Le... 337
Taches de fruits... 337
- de graisse... 337
Térébenthine et l'essive... 337
Tonts des moutons... 118
Travail domestique... 25

ENGRAIS ET AMENDEMENTS

Acide phosphorique... 336
Azote... 336
- des urines... 188
Cendres de bois... 27, 105, 216
Chaulage au Danemark... 271
- des terres... 229
- et engrais... 6
- Procédés de... 6
Chaux... 27, 64
- à employer - Quantités de... 6
- Dangers de l'abus de la... 6
- dans la culture - La... 167
- dans le sol - Effet de la... 5
- Emploi de la chaux dans le sol... 229
- Engrais calcaires en agriculture... 5
- et cendres... 64
- et fertilisants... 288
- et potasse... 358
- Fertilisant et amendement pulvérisant... 229
- La terre manque de... 23
- Rôle et importance de la... 271
- sur les prairies - La... 23
- vive et chaux éteinte... 5
Composts... 28, 271
Curres et composts... 28
Éléments fertilisants enlevés par les récoltes - Tableau des... 310
- Valeur des... 188
Rograis... 66, 67, 205
- artificiels... 147
- calcaires en agriculture - Les... 5
- chimiques... 64, 105
- Essais du culture (cercle de Dunham)... 36
- de commerce - Transport des... 131
- de ferme... 58
- d'étable... 108
- équilibrés... 105
- et amendements... 5

Notes Spéciales.

EXPOSITION PROVINCIALE DE MONTRÉAL. — L'Exhibition provinciale qui aura lieu en cette ville du 12 au 21 septembre prochain, promet d'être un grand succès. Une douzaine de magnifiques prix a été spontanément offerts, et plusieurs des maisons d'affaires et manufacturiers les plus en vue et les plus considérables, ont signalé leur intention d'exposer.

Dans le département de l'horticulture et de la basse-cour, l'exhibition sera des plus considérables, et les prix sur les animaux ont été considérablement augmentés.

Une classe spéciale a été instituée pour les chevaux normands à équipages.

Le département de la laiterie sera sous le savant contrôle de Mr J. de L. Taché du département de l'Agriculture, et les prix pour ce département ont aussi été considérablement augmentés.

Le "Montreal Kennel Club" a aussi entrepris de tenir une exposition en même temps que l'exhibition.

Les attractions spéciales seront des plus nouvelles et amusantes.

SHERBROOK 2 SEPT. AU 7. — Le secrétaire de la Société d'Agriculture des Cantons de l'Est, nous écrit qu'elle est à faire des préparatifs pour tenir une exhibition, la plus considérable qu'on n'ait jamais tenue. Il en sera érigé pour en assurer le succès.

On peut se procurer la liste des prix en s'adressant au secrétaire à Sherbrook.

LA QUESTION D'EMMAGASINAGES FROIDS. — Par l'avis prospectus de la Cie Dominion d'Emmagasinages froids qui parait dans le numéro d'aujourd'hui, nous voyons que l'agitation qui se faisait depuis quelques mois sur la nécessité d'avoir des emmagasinages froids, à la portée de tous, a porté ses fruits.

Cette nouvelle entreprise, avec les chars réfrigérants, et aussi les réfrigérants sur les paquebots océaniques, fournis par le gouvernement fédéral, va placer nos produits, et mettre nos expéditeurs sur le même pied que nos concurrents des Etats-Unis et d'ailleurs.

GRATIS. VOUS pouvez avoir des échantillons de CARTES de VISITE, ainsi que des CATALOGUES de nouveautés gratis, en envoyant un timbre de 3c, pour payer le frais de poste. Adressez-vous à l'Imprimerie Gagné 5 95-51 P. O. B. x 190 St-Jasint, P. Q.

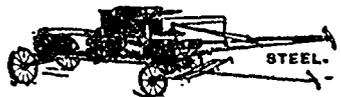
Cochons Chester Améliorés DE SOUCHE IMPORTÉE.

Plusieurs portés en mai, juin et juillet à vendre à DES PRIX BAISONNABLES. Ayant obtenu dans cette race le plus de premiers prix que n'importe quel exposant de la province à la dernière Exposition Provinciale, je puis garantir entièrement satisfait à ceux qui voudront bien s'adresser à moi, DE LA JERSEY CANADIEN à premiers prix. VOLAILLES PLYMOUTH ROCK.

O. F. TALBOT, St-Michel, Cité de Bellechasse, P. Q.

PRESSES A FOIN DEDERICK

Avec boiti en acier breveté. Faites d'acier elles surpassent toutes les autres pour la légèreté, la force, la durabilité, le pouvoir. Pas de réparations possibles.



Acaci toutes sortes de lleses faite de la meilleure qualité de fil d'acier. Manufacturées par BOYD & CO, Hinton, Q. C. 95-121

ON DEMANDE.

Un bon homme dans votre district pour représenter les "Poultry Nurseries of Canada" — un total de 700 acres. Les plus belles et les plus considérables du Canada. Position permanente.

Maître ou commission pour un bon homme.

Vous la demande toujours croissante de nos arbres fruitiers, en vous engageant à notre service, vous gagnerez beaucoup plus qu'à travailler sur les fermes.

Envoyez nous votre application, et nous vous enverrons comment vous y prendre pour gagner du bel argent. Ici, tu en as! C'est juste ce qu'il vous faut pour le temps des vacances. Occasion unique.

Écrivez-nous pour plus de détails.

STONE & WELLINGTON.

J. W. Heall, Gérant, MONTREAL. Mentionnez ce journal. 6-6-31

Bétail Ayrshir, Importé et né dans le pays.

Le taureau Silver King, un pur sang importé a obtenu les premiers prix dans les principales expositions du Canada comme chef de troupeau. Tout le bétail est offert en vente. Pour plus de détail et pour les prix veuillez bien s'adresser à

Duncan McLachlan, Petite Côte, près Montréal, Qué. 6 95-131

LA FERME LEA. — JERSEYS.

ÉTABLIS EN 1870 Jersey très des familles remarquables St-Lambert et Victor Hugo; étalons, poulinières et juments éprouvées. Un choix de vaches Prix raisonnables. Écrivez pour les prix. P. HALL, 5 95-131 Lea Farm, Rock Island, P. Q.

Windsor Salt

Sol marque "Windsor"

— POUR —

LE BEURRE & LE FROMAGE

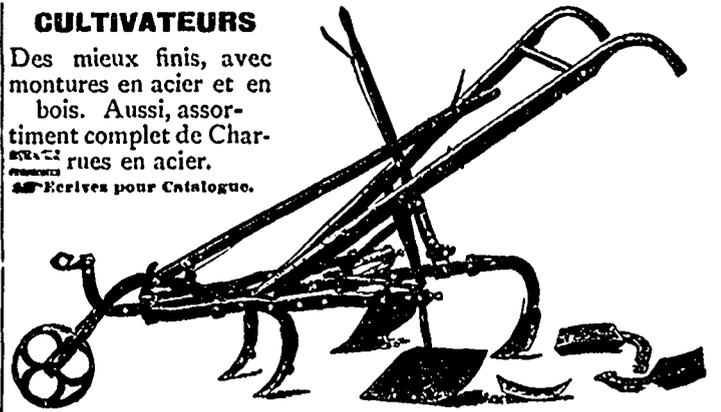
Si vous aspirez à remporter les plus hautes prix sur le marché, pour votre beurre et votre Fromage, vous devez faire usage de bon sel, et ne pas essayer à économiser sur ce côté. Vous n'aurez jamais un trop bon sel, et le meilleur de tous est le Sel Windsor (Windsor Salt). En vente chez tous les épiciers et fournisseurs de première classe

Windsor Salt Works, - Windsor, Ont. 5 95-121

CULTIVATEURS

Des mieux finis, avec montures en acier et en bois. Aussi, assortiment complet de Charrettes et rues en acier.

Écrivez pour Catalogue.



W. F. VILAS, COWANSVILLE, Que.

EXHIBITION D'AUTOMNE.

PRIX

Nous donnons une Attention Spéciale aux ordres

POUR COUPES ET TROPHES DONNES EN PRIX!

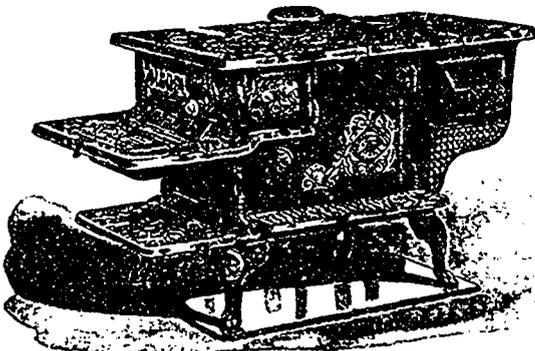
NOUS fabriquons toutes sortes d'objets en Argent Sterling et en Plaqués. Demandez à votre fournisseur les Couteaux, Fourchettes et Cuillers marqués "WM. ROGERS," ils sont les meilleurs.

Simpson, Hall, Miller & Co.

1794 RUE NOTRE-DAME, MONTREAL.

Fabrique: 5, 7, 9 & 11 rue Recollet.

NOS POELES DOIVENT ETRE BONS

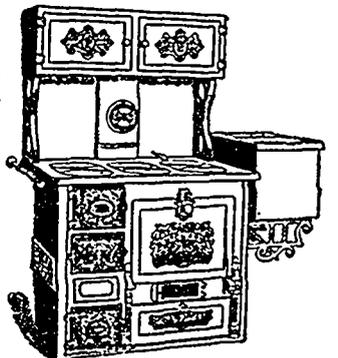


"Moultre," pour bois—2,000 vendus annuellement.

Ou nos ventes qui augmentent toujours depuis près de 50 ans, n'auraient pas été accomplies.

Nous soutenons les exposés que nous faisons sur la marchandise elle-même.

Si votre fournisseur local, n'a pas nos poeles en mains, écrivez-nous



Poeles de cuisine en acier.

THE M'CLARY MANUF'G CO.

93 rue St-Pierre, - - Montréal.

Succursales:—LONDON, TORONTO, MONTREAL, WINNIPEG, VANCOUVER.

A VIS.—A ceux qui désirent s'établir dans les riches comtés de Stanstead et du Compton, "Cantons de l'Est." De belles et magnifiques terres bien bâties et bien cultivées sont maintenant à vendre. Ces terres sont de la grandeur de 50 acres, 100 acres, 200 acres, 300, 400 et ainsi de suite jusqu'à 5.0 acres. Dans un seul lopin, il y a verger, sucrerie, chemin de fer, écoles anglaises et française, Fromageries, bon n'a ché, bons chemins, etc. Conditions faciles. Prix, de \$6 à \$15 l'acre, suivant les améliorations et la distance des villes et villages. Pour plus d'informations adressez vous à J. F. BÉLISLE, cultivateur, Coaticook, P.Q., ou à J. B. Gendreau, notaire, Coaticook, P.Q. 6 95-51

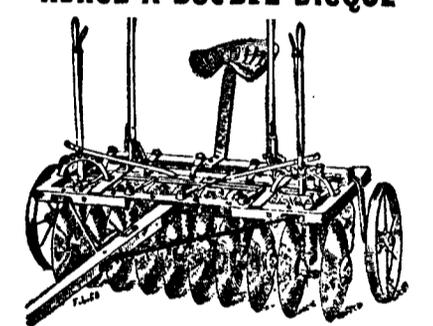
A VENDRE.—LE CELEBRE EXTERMINATEUR de puaises, coquerelles, rats, etc., en boîtes de 25c. 50c et \$1. S'il ne balaise pas la maison de toute vermine, l'argent est retourné. 71 rue St-Laurent, Montréal. 6 6-121



COTÉ, ROE & CIE.
QUEBEC.
Tonnelliers et Fabricants des
Barils à Beurre.
Ecrivez pour nos prix.
Office; 97 Sault au Matelot

CLOTURE DE FIL METALLIQUE.
Pourquoi payer 60 à 90c la perche pour vos clôtures quand vous pouvez faire la meilleure clôture de fil métallique à l'épreuve des chevaux, bestiaux, volailles pour
13 à 20c. la perche ?
Un homme et un jeune garçon peuvent faire de 40 à 60 perches par jour. Au-delà de 50 patrons différents. C à l'usage gratis. Adressez
KIT-ELMAN BROS., Bridgeville, Indiana.

HERSE A DOUBLE DISQUE



Fabriquée à Beamsville.
Instruments Agricoles, Engins, Bouillottes.
Pour prix et circulaires, écrivez à
H. TALLMAN, Beamsville, Ont.
4 95-61

Couvertures Symmes brevetées pour meules de foin ou de grain.



La Cie de Couvertures Symmes pour foin et grain est misit nait en liquidat on. J'ai en main quelques centaines de ces couvertures que je vendrai au prix de \$25 le cent f. c. b. Sawyerville ou Coaticook. Envoyez vos commandes de suite si vous voulez être certain de les avoir.
F. P. Ruck, Liquidateur.

LA BARATTE "LEADER."

Demandez à votre fournisseur
La Baratte Leader
avec tuyau d'échappement pour les gaz.
La meilleure sur le marché.
Si vous le préférez écrivez directement aux fabricants et demandez un catalogue.
Adressez-vous à
DOWSWELL BROS., Hamilton,
Fabricants de Barattes, Tondeuses, Machines à laver et de Cylindres pour ces machines, ou à
W. L. HALDIMAND & SON,
10-74-121 Agents de Manufactures, Montréal.



COMPTES DE BANQUE
Les avantages d'avoir un compte ouvert dans un ville sont nombreux. C'est d'abord une sûreté, ensuite une commodité; l'argent est toujours à notre disposition et exposé à aucun risque.
Nous offrons aux déposants tous les avantages compatibles avec les principes stricts des affaires. Nous ouvrons des comptes pour des montants aussi peu élevés que \$25.00 et recevons des dépôts de un dollar en montant. L'intérêt est payé à partir du jour de dépôt. Nous sommes toujours à votre disposition pour vous fournir toutes les explications désirées, ou, si vous le préférez, sur demande, nous vous enverrons le dernier rapport annuel de la banque.

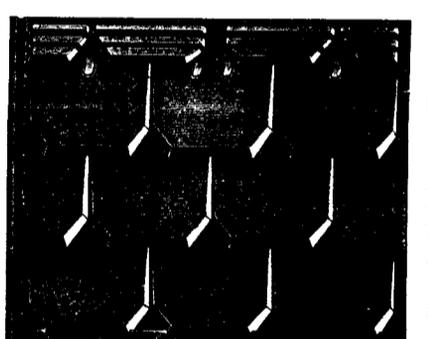
Vous y gagnerez en ouvrant un compte avec
LA BANQUE DU PEUPLE
FONDÉE EN 1885.
Capital payé . . . \$1,200,000
Montant en réserve . . . 600,000
Bureau principal: RUE ST-JACQUES, Montréal.
SUCCURSALES
Montréal:—Rue Notre-Dame
Ouellet, coin Richmond. . . J. A. Fleau, Gérant.
Rue Ste-Catherine Est, coin St-André
Québec, Basses-Villes . . . Albert Fournier
St-Roch . . . J. B. Dumoulin
Trois-Rivières, Qué. . . Nap. Lavoye
St-Jean, Qué. . . P. M. Panneton
St-Basile, Qué. . . H. St-Martin
St-Jérôme, Qué. . . O. Hébert
St-Hyacinthe . . . J. A. Thibierge
Banques d'épargne à toutes les succursales, intérêt de 4 pour cent alloué.
Agents dans toutes les parties du Canada, des Etats-Unis, d'Angleterre et de France.
4-95-121 J. A. BOUTRIER, Caissier.

A VENDRE—Bétail Ayrshire, Taureaux, Vaches, Génisses, Montons Cotswolds, et Cochons Yorkshires. Je garantis complète satisfaction.
Adressez
ELIE GIROUARD,
5-95 3f Ste-Victoire de Richelieu, Que.

Ferme Isaleigh Grange,
Danville, P. Q.
Offre en vente durant ce mois, un ch ix de grande Cochons YORKSHIRE, qui n'ont pas de rivaux au Canada. Prix raisonnables.
Les animaux expédiés sont en tous points parfaits. Donnez votre commande; nous exécuterons tous les jours.
Aussi, deux des meilleurs jeunes taureaux Gurnsey qui existent au Canada.
T. D. McCALLUM, GERANT.
5 16 12f Danville, Que.

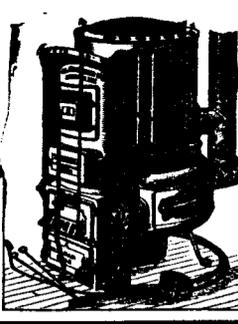


BARDEAUX EN ACIER
"EASTLAKE."
"A L'ÉPREUVE"
Du Feu, de la Foudre et de la Tempête. Il est Durable, d'Ornement et à Bon Marché.
METALLIC ROOFING CO'Y
(LIMITED.)
TORONTO et MONTREAL.
Ecrivez pour notre Catalogue, 4 95-61



LE FROMAGE CANADIEN EN AVANT.
1892-93—OHICAGO—1892-93
Les Fromages "BLUE STAR" et "JERSEY LILY" ont obtenu 25 prix sur 28 échantillons
J. N. DUGUAY
Agent vendeur des
Fromageries "Blue Star" et "Jersey Lilly"
LA BAIE, QUE.
Vendra chaque semaine, comme par le passé, sur le marché de Montréal, le fromage confiné à ses soins. Argent remis aussitôt après la vente.
J'attire surtout l'attention des cultivateurs sur ce système de vente. C'est une occasion avantageuse et profitable pour les bonnes fromageries de vendre leurs produits aux prix du gros, sans qu'il leur en coûte beaucoup. Commission 5c par boîte.
Correspondance sollicitée. 3 95-4

Fournaises Preston.
Pour BOIS ET CHARBON.
Nous faisons des Fournaises avec APPAREILS A EAU CHAUDE, qui donnent SATISFACTION.
Demandez un Catalogue pour les prix et renseignements.
CLARE BROS. & CO., Preston, Ont.
SUCCURSALE:
160 rue McGill, - MONTREAL.



PUR VERT DE PARIS.
PEINTURE A PLANCHER,
Sèche en 6 heures. PEINTURE MÉLANGÉE PRÊTE, ISLAND CITY
En 42 nuances pour travail du dedans et du dehors. La plus pure fabrique KALSONINF—pour murs et plafonds—12 TEINTES. Sèche aussi dur que la peinture à l'huile.
P. D. DODS & Cie, Prop'rs
Ateliers de Peintures et Vernis Island City.
5 95-6i 188 et 190 RUE MCGILL.



Machine à Battre le Grain. Vibrateur à un ou deux Chevaux.



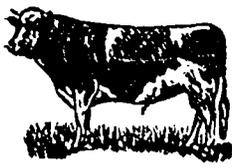
Cultivateurs vous voulez une machine à battre parfaite, et bien voyez nos machines avant que d'acheter. Nous épargnerons du temps et de l'argent. Nous leur avons fait de grandes améliorations pour 1895. Nous fabriquons aussi une machine à battre avec toile, avec pouvoir ou "horse power" sur rails, lequel est renommé pour être sans rival; avec attachement pour empocher le grain si désiré. Voulez-vous une presse à foin? Oui. Bien, voyez notre presse LA CANADIENNE améliorée pour 1895, les améliorations qu'on lui a faites la rende ir surpassable. Vous voulez une Fourche à foin, nous avons d'un nouveau dans cette ligne à vous offrir, une fourche qui travaille au parfait sans nécessité de track et qui monte sa foue chète de foin droit au FAITE DE LA GRANGE tel que la fourche avec track s'ensuite s'en va d'elle-même dans le carré. Si aucun agent vend pour nous dans votre localité, écrivez pour catalogue et prix.
6 95-21
J. B. DORÉ & FILS, Laprairie, Que.

Ecrémeuses Centrifuges à Bras.
POUR FERMES DE 10 A 50 VACHES.
OFFRE SPECIALE.
Afin d'introduire nos machines dans toutes les parties de la Province pour les commandes accompagnées d'un prix de la machine, que nous recevrons d'ici au 1er janvier 1896, nous ferons les prix exceptionnels suivants:
Ecrémeuse Alexandra à bras No 8-10 à 25 vaches—Prix Spécial, \$90. Prix ordinaire, \$110.
Ecrémeuse Alexandra à bras No 7-25 à 50 vaches—Prix Spécial, \$125. Prix ordinaire, \$150.
Ecrémeuse Danoise à bras, nouvelle—20 à 40 vaches—Prix Spécial, \$115. Prix ordinaire, \$150.
Demandez nos prix pour l'Outillage de Beurreries et Fromageries,
La Compagnie de Matériel de Laiterie
J. de L. Taché,
Bureau principal et magasin, 9 rue St-André, basse ville, Québec.
Bureau à St Hyacinthe,
CHEZ
Taché & Désautels.
6 95-131



THE LAING PACKING CO. Limited.
Empaqueurs de Porc et de Bœuf.
Bureaux, 839 et 841 rue Ste-Catherine.
Atelier d'emballage, 95 à 111 rue Parthenais.
Boucherie, Abattoirs de l'Est, à proximité de la voie du Pacifique Canadien.
Acheteurs de Porcs vivants et de bétail
5 95-121

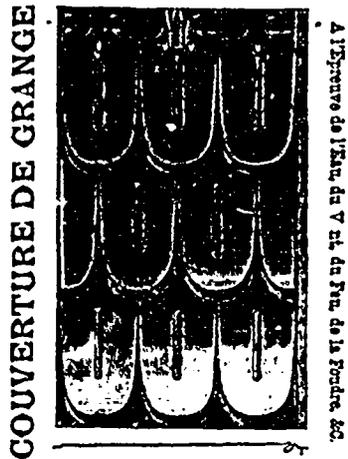
THOS. IRVING,
Importateur et Eleveur de
Chevaux Clydesdale et Bétail Ayrshire,
NORTH GEORGETOWN, P. Q.,
(Howick Station, G. T. R.)
5 95 121
3 Taureaux Ayrshire de choix
nés d'un an, A VENDRE. Leur père était le célèbre ALLAN GORDON 6211 et leurs mères des vaches renommées comme laitières. Mes prix sont raisonnables. Aussi quelques Cochons Yorkshire prêts à être expédiés.
W. F. & J. A. Stephens, Brookhill Farm,
Car's Crossing Station, G. T. R. Tr. ut River, P. Q.
5 95-12f



HOLSTEIN-FRIESIANS ou SUNNYSIDE

Tous animaux de choix mâles et femelles de tous les âges, à vendre ou louer...

MODURKE & BUTTER, Stamford, P.Q. 1-24-121



Le seul bardeau en acier fait en Canada spécialement pour couvrir de grange... The Pedlar Metal Roofing Co.

Bureau et Fabrique. OSIIAWA, ONT.

A. J. O. C. à vendre. - Trois jeunes TAUREAUX bons pour le service. Deux vaches mâles...

Machines pour Laminaires, Moulins à scie portatifs, Engins portatifs, Roues hydrauliques...

La Cie Manufacturière d'Engins et de Machines JOHN ABELL, (Ltd.) 10-44 131 TORONTO, CANADA.

HERNIES. PLUS DE QUELQUES RIZONS ont été observés avec nos bandages portés sans le moindre inconvénient...

HOLSTEIN - FRIESIANS DE MAPLE HILL. Ce troupeau a remporté, trois premiers un second, un troisième et un quatrième prix...

Propriétaires de Chevaux! ESSAYEZ LE Baume Caustique ou GOMBAULT Remède sûr, rapide et certain. Le meilleur et le plus sûr des vélocitateurs...

ROBERT NESS Importateur et éleveur de Chevaux Clydesdale et Bénil Ayrshire...

PATENTES

Obtenez promptement. Lisez sur les patentes gratis. Wilson & Lathberg, 165 rue St-Jacques, Montréal.

GUERNSEYS.

Ayant deux taureaux j'en vendrai un des deux au choix de l'acheteur...

YORKSHIRES.

Verront propres au service, traités et au grand nombre de cochons...

BETAIL DE FERME DE OAK LODGE

J. E. BROTHOUR, importateur et éleveur de cochons, grande race Yorkshire blanche améliorée...

WILLIAM NICHOL, STANBURYVILLE. Acheté par moi, éleveur d'une haute classe de cochons...

TIREZ DU PROFIT DU VENT



EN ACHETANT UN ORIBLE DE OATHAM.

avec mécanisme pour tenir la poêle au position, vous épargneriez beaucoup de temps et de travail. Cette machine nettoie le tréfilé Alaska à perfection...

St-Geneviève de Batiouan, 25 mai 1894. M. MARCOUX Gardeur et acheteur au crédit de votre agent, M. Michel Leaugy...

AYRSHIRES A VENDRE.

Deux beaux veaux extra, taureau et génisse à un prix BAR. Engendrés par Glenhurst III (un bénil)...

Wyanottien argentées-Importées de race Anglaise et Américaine. Ces reproducteurs de la célèbre race de Hawking Ocutis...

COCHONS YORKSHIRE et BERM SHIRE, race améliorée. VENDOR.

Cochons jeunes et beaux cochons des deux sexes. Aussi engendrés de choix. Races améliorées, descendent de parents importés. Non troupeau a remporté 25 prix en 1894...

De 1893 à 1894, j'ai importé d'Écosse les 12 meilleurs Ayrshires pour la production du lait et du beurre...

Ayrshires. Ayrshires.

Maple Grove Ayrshire Stock Farm, LYN, Ont., (rue de G. T.) B. G. STRAAY, Éleveur et Importateur.

MOUTONS "LEICESTER"



de l'année 1894 dont les parents ont été choisis dans les meilleurs troupeaux de l'Angleterre...

COCHONS "YORKSHIRE"



de grande race améliorée remontant tous par leur généalogie à des parents importés d'Angleterre...

J. G. MAIR

ÉLEVATEUR ET IMPORTATEUR DE COCHONS YORKSHIRE Grande race améliorée.



À la fin de mon troupeau qui est un des meilleurs de la province...

L'ÉVAPORATEUR "CHAMPION"



THE G. H. GRIMM MFG. CO., 67 King St., MONTREAL, Québec.

BRANTFORD

Les moulins à vent de Brantford "Ideal" sont en acier avec engrenage à l'intérieur...

Gros Porcs Yorkshire et Bétail Holstein.

Nous avons le bétail de première qualité à vendre à un prix modéré. Satisfaction garantie. Nous expédions les porcs aux quatre coins de la province...

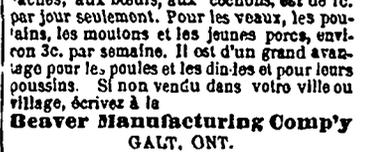
BEURRE, FROMAGE, VEAUX.

Beaver Manufacturing Co., Galt. Messieurs: J'ai donné à manger à mes animaux de l'Herbageum, suivant la méthode enseignée...

Rapport confirmé.

Nous sommes les fabricants de fromage auxquels le lait des vaches dont il est parlé dans votre lettre...

Woodstock Wind Motor Co.

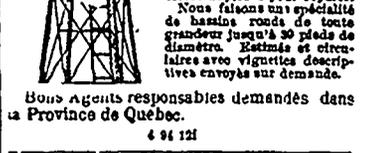


WOODSTOCK, ONT.

Motors pour les machines.

les quatre angles en acier solide. Se mettent à l'importe quelle hauteur. Pompes en Fer, Cylindres en Fer et en Cuivre...

La Baratte Favorite.



Le plus simple. Le plus durable. Le plus efficace. La plus facile à maintenir en état de propreté. Nous faisons une spécialité de CUVES à MAU et nous les expédions à la commande de l'acheteur.

EXTERMINATEUR 'CHURCH'

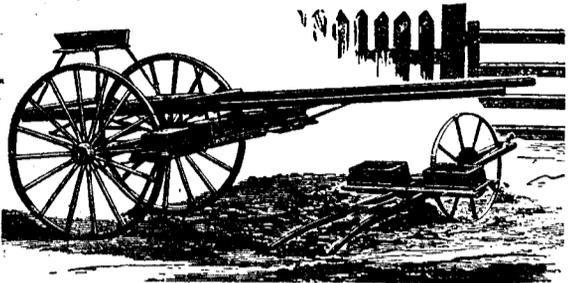
POUR LA DESTRUCTION DES MOUCHES A PATATES.

L'Insecticide le plus efficace sur le marché. Vaut plus que le prix de l'achat comme fertilisant. Pas de composition nécessaire; prêt à en faire usage. Le seul Poison violent dont vous pouvez vous servir, sans aucun danger, en toute sécurité. Coûté le meilleur marché et est plus efficace que le Vert de Paris. Manufacturé exclusivement par

THE ALABASTINE CO. Ltd. - PARIS, ONT.

HILL & FORBES, 327 rue St-Jacques, Montréal, P. Q., Agents en gros pour la Province de Québec.

Distributeur de Vert de Paris.



Nous en avons de deux grandeurs Un pour usage à la main, qui couvre deux rangs, l'autre couvre quatre rangs et s'emploie avec un cheval. Cette Machine EST EN USAGE DEPUIS DIX ANS et a toujours donné Satisfaction Complète. Avec cette machine il y a une grande économie de Vert de Paris. Nous avons aussi

— La Nouvelle —
Herse à Leviers Combinés,
Maintenant prête.

LA MEILLEURE HERSE SUR LE MARCHÉ ET AUX PLUS BAS PRIX.

Jeffrey Bros., Manufacturiers, Côte Visitation (autrefois Petite Côte) } Montréal.

ENGRAIS NICHOLS

La Compagnie de Produits Chimiques Nichols,

... CAPELTON, P.Q., ...

FABRICANTS DE

SUPERPHOSPHATES

Riches en Acide Phosphorique

PROFITABLE.

FABRICANTS ...

D'ENGRAIS PARFAITS.

Riches en Acide Phosphorique **PROFITABLE.**

en Ammoniaque et en Potasse.

POUR TOUS LES TERRAINS ET TOUTES LES RECOLTES.

Faites venir notre Catalogue de 1895.

PRISON CENTRALE PURE MANILLE LA FICELLE A LIBRE

Chaque paquet (12 balles) pèse 50 livres, pesant exacte de la ficelle, donnant 800 à 850 pieds par livre. Elle attachera plus de grains que n'importe quelles autres ficelles sur le marché.

PRIX 7½c. — Fret payé à la Station la plus rapprochée. Pour un ordre de cent livres et au-delà un mandat d'argent doit accompagner l'ordre. Prix spécial pour marchandises expédiées par gros lots. Correspondance demandée. Aucune ficelle à lier pure Manille de la Prison Centrale n'est véritable, si elle ne porte pas l'étiquette de la Prison Centrale.

JOHN HALLAM, TORONTO.

4 95-61

N. F. BEDARD

MARCHAND DE FROMAGE A COMMISSION

— ET NÉGOCIANT DE —

FOURNITURES POUR FROMAGERIES ET POUR BEURRERIES

SEUL AGENT EN CANADA POUR LA VENTE DE La célèbre canistre "EMPIRE STATE," à l'usage des Patrons de Beurrieres et Fromageries L'Excellent Extrait de Pressure et Couleur à Fromage B. d'or. La "POUDRE PRÉSERVALINE," pour conserver le Lait, le Beurre, le Fromage et les Œufs.

VOUS TROUVEREZ A MON ENTREPOT tous les matériaux nécessaires pour organiser complètement une Fromagerie, avec l'outillage le plus perfectionné, — aussi fonds, couvercles et cercles pour boîtes à fromage et moules à main pour confectionner les boîtes. — LE TOUT A DES PRIX MODÉRÉS.

Demandez mon Catalogue illustré et liste des Prix avant que d'acheter ailleurs.

N. F. BEDARD,

Bûche.—Bureau de Poste, 62. Téléphone Bell, 2461.

32 & 34 Rue des Enfants Trouvés, Montréal.

4-95 121

GRANDE VENTE D'ETALONS DE RACE PURE EN AOUT 1895.

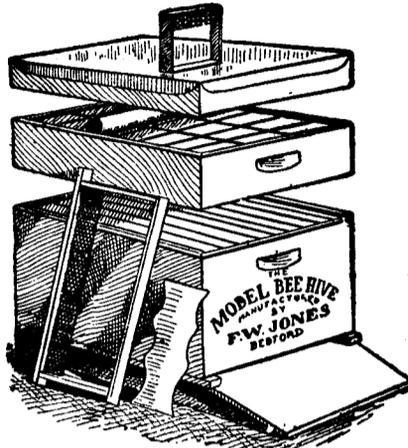
A vendre sans réserve durant le mois d'août prochain,

AUX EGURIES DU HARAS NATIONAL, OUTREMONT,

TROIS ETALONS NORMANDS. TROIS "CLYDESDALES. DEUX JUMENTS PERCHERONNES. QUINZE ETALONS PERCHERONS.
Tous garantis bons reproducteurs, et inscrits dans les Stud Books de leurs différents races. Ils sont tous primés, et ont remporté 65 premiers prix ou diplômes en 1892, 1893 et 1894, dans les provinces de Québec, de l'Ontario et du Manitoba.
Ces d'entr'eux qui ne seront pas vendus au 1er septembre, partiront alors pour les États-Unis.
Conditions de plus faciles quant aux paiements: des crédits de deux à trois ans seront accordés moyennant des sécurités satisfaisantes. Pour tout renseignement s'adresser

30 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

Apiculteurs Attention.



L'apiculture peut devenir une occupation très rémunérative, mais il faut pour cela adopter les méthodes modernes. Je fais une spécialité de manufacturer et de vendre tous les accessoires nécessaires pour l'exploitation d'un rucher. La Ruche "Modèle améliorée", est sans contredit la meilleure qui existe pour la production du miel extrait ou en rayons. La gravure ci-jointe vous la montre telle qu'elle doit être pour produire le miel en rayons. Etant spécialement bien adaptée à notre province, la demande en a été exceptionnellement considérable l'année dernière. Sections, Fondation (cire gaufrée) Fumigateurs, Extracteurs à miel, Métal perforé, Abeilles et Reines Italennes, Machines à faire la fondation, Voiles, Gants en caoutchouc, etc., etc. Enfin, tout ce qui est nécessaire pour la production du miel. L'Abelle et la Ruche, par Cha. Dadant, relié, beau gros volume en langue française, de 610 pages et 20 gravures, étant un guide complet pour l'apiculteur canadien, \$1.50 par la maille. Conduite du Rucher, (Bertrand), aussi en langue française, broché, 300 pages et 100 gravures, 80 cts. par la maille. La Revue Internationale d'Apiculture, journal français, publié tous les mois, \$1.00 par année. Ma circulaire et liste de prix pour 1895, contenant plusieurs certificats de mes pratiques et donnant la description de mes marchandises, envoyée gratis sur demande. J'aurais besoin de bons agents. Je

paierai le plus haut possible pour de la bonne cire d'abeille pure. Une offre spéciale. Dans le but d'introduire ma ruche modèle chez tous les apiculteurs du pays, j'enverrai, pendant le temps que cette annonce sera publiée, 1 ruche échantillon complète, telle que préparée pour la récolte du miel en rayons, partie cloquée, comprenant compartiment à couvain, demi étage ou magasin à miel, sections, clous pour achever le cloaque, séparateurs, etc., pour \$1.40. La ruche comme ci-haut, et 1 fumigateur, \$3.00. Trois ruches et 1 fumigateur, \$4.60. L'offre ci-dessus est une réduction considérable sur mes prix réguliers, qui sont de \$1.65 par ruche, et de 74 cts. par fumigateur. F. W. JONES, Bedford, P. Q.

Fromagers Attention

Nous sommes les manufacturiers des CÉLÈBRES MACHINES "STAFFORD" brevetées, pour Fromageries, comprenant:—

Moulin Stafford à Couper le Caillé. Presse perpétuelle en acier, Grue pour le lait, Cabule pour le petit lait, Valve de (Inv. 1895) Vis pour presse.

— NOUS FABRIQUONS AUSSI:—

Des Engins, des Bouilloires, des Pompes, des Arbres de couche, des Cuves, des Presses à vis, et tout ce qui est nécessaire pour une fabrique.

— ECRIVEZ NOUS POUR NOTRE LISTE DE PRIX.

LANCASTER MACHINE WORKS.

WILLIAM STAFFORD, Prop., LANCASTER, Ont.

"Le Hache-fourrage à ensilage Lancaster prime sur le marché." 4 95-31

BETAIL HOLSTEIN-FRIESIAN et COCHONS TAMWORTH.

Animaux à vendre de tout âge et d'excellente race. Aussi un lot de choix de cochons Tamworth. Ecrivez-nous pour avoir les prix. Satisfaction garantie. A. C. HALLMAN & CO. 9-24-121 New Dundee, Ont.

SPECIALITE A MAPLEVIEW.

Truies Chester Blanches race améliorée, et Moutons à cornes Dorset. Pour la liste des prix et autres renseignements, adressez-vous par lettre à R. H. HARDING, propriétaire, Thorndale, comté de Middlesex, Ont. 10-24-121

BETAIL AYRSHIRE A VENDRE.

De jeunes bêtes à cornes mâles et femelles, engendrées par Silver King, 6809 et Chieftain of Barocheskie, 5882, à vendre à des prix modérés. Ecrivez pour les prix ou venez voir mes animaux. B. Drummond, Jr., Petite Côte, P. Q., près Montréal. 4-24-121

UNIVERSITÉ MCGILL

Faculté de Médecine Comparative et de Science Vétérinaire. (C'est-à-dire du Collège Vétérinaire de Montréal.)

Cette école offre tous les avantages d'un cours universitaire complet. Les laboratoires, appareils, etc., etc., la propriété de l'Université sont à la disposition des élèves de cette faculté, ce qui leur permet d'acquérir des connaissances parfaites dans les sciences. Pour se procurer un tableau contenant tous les renseignements nécessaires, veuillez bien s'adresser à C. McEACHRAN, M. V., Directeur, 9-24-121 6, Avenue Union, Montréal.

PREMIER PRIX

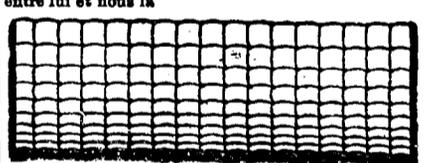
TROUPEAU AYRSHIRE PUR-SANG

DE TOUTE LA PUISSANCE.



Résultats de l'année 1893: 54 PRIX, dont 87 premiers, 11 deuxièmes, ainsi que des Médailles d'or d'argent et de bronze à Montréal, Toronto, London et Ottawa. Les animaux de ce troupeau ont toujours tenu le premier rang. Ils sont de grande taille et reconnus pour leurs qualités laitières. JAMES DRUMMOND ET FILS, Petite Côte, près Montréal, P. Q. 4-95-121

"Voyez-vous ce grain là-bas?" dit l'Anc. "Oui, il nous est permis de le voir, mais nous ne pouvons y toucher," dit le cheval, "parce qu'il y a entre lui et nous la



CLOTURE A RESSORT REPLIÉ PAGE

au-dessus de laquelle je ne puis sauter." "Et je ne puis pas me frayer un passage à travers," dit le taureau. "Mo," dit le cochon, "je ne puis ni me frayer un passage à travers, ni passer au-dessous." "Et entre moi et la chaleur de l'été, nous ne pouvons lui faire du tort," dit la gelée. "L'enfant à son tour: "Je me balance sur elle toute la journée sans pouvoir l'avancer." Et vous voulez savoir ce que les cultivateurs disent de la clôture Page, écrivez à The Page Wire Fence Co. Ltd., Walkerville, Ont. 10 94-157

DAWES et Cie., LACHINE, P.Q.

ÉLEVEURS DE BÉTAIL.

Chevaux de carrosse et de traits.

Bêtes à cornes Jersey et Ayrshire.

Cochons Berkshire et Yorkshire.

C. de l'Est.—Séjour des Ayrshires.

Aux Cercles Agricoles et aux éleveurs de Bétail Ayrshire pur-sang.

A. McCALLUM & FILS offrent en vente 2 magnifiques taureaux âgés de 2 ans, dont l'un engendré par le célèbre "Golden Gemme" de Robertson et l'autre par le fameux "Duke of Rothesay." 2 veaux d'un an par leur taureau importé "Baron Renfrew." Ces veaux ont remporté le 1er prix en 1894. Ces veaux descendent de vaches laitières de 1re classe donnant un fort pourcentage de beurre. Faites application au plus tôt. 1-95-121 A. McCALLUM & FILS, Danville, Q.

TROUPEAU MAPLE SHADE.

Nous sommes toujours les éleveurs de FORTES LAITIÈRES SHORTHORNS, de Cochons Chester blancs, provenant du troupeau de l'Ohio, et de Moutons Shropshires. Un lot de jeunes taureaux, moutons, et cochons de choix à vendre. 4 95-1 J. B. MASTEN, Lacolle.