

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

Coloured covers/  
Couverture de couleur

Coloured pages/  
Pages de couleur

Covers damaged/  
Couverture endommagée

Pages damaged/  
Pages endommagées

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

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

Cover title missing/  
Le titre de couverture manque

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

Coloured maps/  
Cartes géographiques en couleur

Pages detached/  
Pages détachées

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

Showthrough/  
Transparence

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

Quality of print varies/  
Qualité inégale de l'impression

Bound with other material/  
Relié avec d'autres documents

Continuous pagination/  
Pagination continue

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

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

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

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.

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

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

# LE JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ

Publié par le Département de l'Agriculture de la Province de Québec.

Vol. V

MONTREAL, JANVIER 1883.

No. 12

## Table des matières.

Société laitière, résumé des délibérations.....	177
Nos gravures.....	180
Revue de l'année 1882.....	181
La culture du tabac.....	183
Graine de Negondo.....	185
Table des matières.....	185

## Société d'Industrie laitière.

Nous publions ci-dessous un résumé des délibérations de la société d'industrie laitière, qui a tenu sa première réunion annuelle, à Saint-Hyacinthe, le 28 novembre dernier. Ce résumé peut être considéré comme semi-officiel.

Nous sommes peiné d'avoir à protester dès à présent contre les assertions de M. Barré, lorsqu'il affirme : 1° *Que les Américains ont perdu leur nom sur le marché de fromage ;* 2° *Qu'il est difficile de distinguer entre du bon fromage gras et du mauvais fromage écrémé, au moment de la vente ;* 3° *Que les Américains ont vu baisser leur vente de fromage de cinquante millions de livres.*

Nous démontrerons dans notre prochain numéro combien ces assertions sont erronées.

28 novembre 1882.

La séance s'ouvre à onze heures de l'avant-midi. L'hon. M. de LaBruère est appelé à présider l'assemblée.

M. de LaBruère dit que le comité choisi, l'an dernier, par l'assemblée du 10 janvier, avec mission de travailler à l'incorporation d'une société générale des intéressés à l'industrie laitière, a obtenu de la législature de Québec une loi autorisant la formation de la *Société d'industrie laitière de la Province de Québec*. Les procédés requis par le statut ont été faits et la société est maintenant régulièrement constituée.

La législature a aussi voté, pour aider le travail de la société, une somme de mille dollars. Le président fait ensuite voir toute l'importance de la mission de la société, le progrès qu'elle stimulera inévitablement dans l'agriculture de cette province.

Il est ensuite procédé à l'adoption d'un projet de constitution de la société qui est soumis à l'assemblée. Projet adopté à l'unanimité. Et la séance s'ajourne à l'après-midi.

## Séance de l'après-midi.

Au commencement de la séance, M. E. A. Barnard propose qu'un comité soit nommé, composé de Messieurs W. Pickett, G. Caron, M. Archambeault, S. M. Barré, J. M. Jocelyn et J. Scott, pour examiner quatre échantillons de fromage produits et faire rapport sur leur valeur. Cette proposition, secondée par M. Ls. A. Laforce, est adoptée.

M. John Scott, de Montréal, attaché à la maison Ayr, est invité à prendre la parole. M. Scott constate d'abord que la production du fromage a augmenté considérablement, mais que la qualité du fromage n'a pas suivi la même progression.

Pour une fabrique qui fait de bon fromage, il en est plusieurs qui donnent des produits de qualité inférieure. M. Scott approuve spécialement le projet de s'assurer les services d'hommes compétents qui parcoureraient la province pour enseigner la fabrication du fromage. M. Scott fait ensuite les recommandations suivantes :

1. N'employer que des boîtes à fromage de première qualité. Il est à sa connaissance que des vendeurs ont perdu 1 centin par livre à cause de la mauvaise qualité des boîtes employées.

2. Faire les meules de fromage d'une grosseur uniforme pour toute l'année. Autant que possible se rapprocher du type de 60 livres.

3. Garder toujours la même nuance dans la couleur du fromage.

Le fromage blanc (sans couleur) est en demande pour le quart, et le fromage coloré pour les trois quarts.

4. Vendre le fromage régulièrement un mois après sa fabrication.

5. Employer des présures de première qualité. Rejeter invariablement celles qui ne sont pas sans reproches. La présure sèche doit être préférée à toute autre.

M. Scott dit que l'exportation de fromage s'est élevée cette année à 714,485 boîtes de 55 à 60 livres [environ quarante et un millions de livres], ou 167,378 boîtes de plus que l'an dernier. Il y a place pour plus de manufactures de beurre dans cette province. Les endroits où il y a des sources froides sont très propres à l'établissement de beurreries.

M. Scott termine ses remarques en recommandant encore aux fromagers de ne pas fabriquer de fromage avec du lait écrémé.

M. Barnard traduit en français les remarques de M. Scott.

Le comité spécial présente son rapport sur les échantillons de fromage qui ont été soumis à son examen.

Les échantillons sont classés suivant la qualité que leur donnent les examinateurs. Ce rapport est ce qui suit en substance :

No. 1, fromage blanc. Vaut le plus haut prix pour le marché. Plus propre au marché anglais qu'au marché de Montréal.

No. 2, coloré. Un peu plus riche en beurre que le No. 1 ; a été mis dans les presses trop chaud.

No. 3. N'a pas été coloré comme il le faut. A été tenu dans une chambre à sécher trop froide.

No. 4. Gâté par une trop grande quantité de présure ; présure de mauvaise qualité.

Il est ensuite procédé à l'adoption des règlements de la société, et l'on passe à l'élection des officiers pour l'année courante, 1882-83. Sont élus à l'unanimité :

L'hon. M. de LaBruère, président, M. E. A. Barnard, vice-président, M. J. de L. Taché, sect.-trésorier.

Les directeurs de la société sont ensuite nommés, un pour

chaque district judiciaire qui compte des membres dans la société.

Districts.	Directeurs.
Montréal.....	Rév. M. Daigneault, Sainte-Julie
Terrebonne.....	M. Hector Beaudry, Saint-Jérôme.
Joliette.....	M. A. Riopel, Saint-Esprit.
Richelieu.....	M. L. M. Blondin, Saint-François du (Lac. .
Trois-Rivières.....	M. Gabriel Caron, Louiseville.
Québec.....	M. Saul Côté, Saint-Flavien de Lot- [binière-
Chicoutimi.....	M. S. Fortin, Chicoutimi.
Kamouraska.....	M. Chs. Blondeau, Saint-Paschal.
Montmagny.....	M. Jos. Pelletier, Sainte-Louise de l'Islet.

Beauce.....	M. H. J. J. Duchesnay, Sainte-Marie.
Arthabaska.....	F. Préfontaine, Saint-Fulgence de [Durham.
Bedford.....	M. Frédéric Ledoux, Sainte-Cécile de [Milton.
Saint-Hyacinthe.....	M. Misaël Archambeault, Saint-Hya- [cinthe.

Messieurs J. M. Jocelyn et S. M. Barré sont choisis comme spécialistes attachés au bureau de direction.

On procède ensuite à l'adoption des règlements de la société.

M. Jos. Gendron demande s'il sera permis aux membres de la société de se faire représenter par procureur dans les assemblées générales. Il s'élève une discussion à ce sujet. M. E. Barnard ayant proposé l'adoption finale des règlements votés par article, M. Louis Tellier propose que l'article suivant leur soit ajouté :

« Chaque membre pourra se faire représenter par procureur à toute assemblée générale ou spéciale de la dite société pourvu que la procuration soit donnée à un autre membre de cette société et qu'elle soit attestée de la manière voulue par le Statut pour la suppression des serments volontaires et extra judiciaires. »

Cet article est rejeté. Le sentiment de l'assemblée paraît être que l'on veut, par tous les moyens possibles, forcer les membres à assister aux réunions générales.

M. Jocelyn est ensuite invité à prendre la parole.

M. Jocelyn donne quelques conseils au sujet des défauts que l'on a observés dans les fromages soumis à l'examen du comité. M. Jocelyn dit qu'il existe certains préjugés contre la fabrication du fromage avec le lait partiellement écrémé ; on fait entendre plus de récriminations contre ce système que contre tous les autres défauts qu'on peut reprocher aux fromagers de notre province. Tout le monde sait que la fabrication du fromage en automne présente des difficultés considérables, à cause de l'excès de crème [matière grasse] que contient le lait à cette époque. Le secret de l'assimilation parfaite de la crème au caséum est encore à trouver. C'est un fait constant qu'il se perd une quantité de beurre très notable dans le petit-lait. Et si, par faute de science du fromager, le corps gras n'est pas bien incorporé au caséum, il en résulte un affaiblissement des qualités de conservation du fromage. L'écrémage partiel n'a d'autre but que de remédier à ces inconvénients. M. Jocelyn donne ensuite des explications techniques au cours desquelles il appuie entre autres choses sur le soin qu'on doit donner aux présures : si elles rendent une mauvaise odeur, si légère qu'elle soit, il faut les rejeter. La présure n'a par elle-même aucune mauvaise odeur.

L'école de Saint-Denis, en bas, qu'il dirige, ne pratique pas l'écrémage complet, comme quelques fromageries d'Ontario, mais l'écrémage partiel. La quantité de beurre qu'il enlève de cent livres de lait est d'une livre et quart (1¼) dans

les mois de juin, juillet jusqu'à la mi-août, et, de cette époque à la fin de la saison, une livre et demie (1½).

En réponse à une question de M. Barré, M. Jocelyn dit qu'il ne connaît pas de fabrique qui pratique l'écrémage aux États-Unis qui n'ôte qu'une livre et demie de beurre par 100 lbs. de lait ; mais il en connaît dont les fromages maigres sont cotés au-dessus des meilleurs fromages gras. Quand il s'est agi de la vente du fromage de Saint-Denis, les acheteurs passaient à la porte en offrant 6 et 7 cts. comme on fait pour les fromages d'Ontario ; le fromage d'été fut expédié à Montréal ; l'on refusa d'abord onze cents, mais il fut vendu dix cents en septembre.

La séance s'ajourne.

Séance du soir.

La séance est reprise dans la grande salle du marché, où quelques citoyens de la ville se sont rendus.

Il est procédé à l'élection de deux nouveaux directeurs : M. F. X. Paradis, M. P. P., pour le district d'Iberville et M. Alex. Malette, pour le district de Beauharnois.

M. Siméon Lesage, assistant commissaire de l'agriculture, représentant l'honorable commissaire de l'agriculture, ouvre la séance par un magnifique discours.

M. Lesage rappelle l'encouragement tout spécial que le gouvernement a donné à l'industrie laitière : établissement de l'École de fromagerie et de beurrerie à Saint-Denis en bas, dirigée par un professeur de vingt ans d'expérience, M. Jocelyn ; établissement d'une école de beurrerie à Sainte-Marie de la Beauce, dirigée par M. S. M. Barré, qui est allé étudier son art en Danemark, grâce à l'aide que le gouvernement lui a donnée, (ces écoles doivent chacune fournir l'instruction à six élèves par année) : octroi de mille dollars à la société qui vient d'être fondée.

Et cette politique se comprend, car elle aura pour effet de fixer au sol les enfants de nos familles, en leur donnant des profits que, jusqu'à présent, ils ne pouvaient obtenir qu'à l'étranger. Et ces profits ne peuvent manquer, pas plus que la terre qui les donne. Si nous retenons ainsi notre jeunesse canadienne, le résultat certain sera la colonisation de ces magnifiques vallées que la Providence nous a données, comme par exemple, la vallée du lac Saint-Jean, de l'Ottawa. M. Lesage donne ensuite des détails sur les établissements de laiterie de cette province, qui compte maintenant 280 fromageries, 48 beurreries et 28 beurreries, fromageries.

M. S. M. Barré succède à M. Lesage et parle de la fabrication du beurre. L'école de beurrerie de Sainte-Marie de la Beauce est le seul établissement du genre sur le continent américain. A la province de Québec revient l'honneur d'avoir introduit en Amérique l'écrémage du lait par la machine centrifuge. Cet appareil basé sur un principe de physique bien connu, se compose d'un tambour adapté sur un axe vertical, qui lui communique un mouvement rotatoire très-rapide. Ce mouvement qui est de 2000 révolutions à la minute, dans la machine dont on se sert à Sainte-Marie, s'élève à 6000 révolutions dans la centrifuge de Laval. Par la force centrifuge, celle en vertu de laquelle les molécules d'un corps en rotation tendent à s'éloigner de l'axe, le lait qu'on verse dans la machine est projeté vers les parois extérieures ; et comme le lait est plus pesant, plus dense que la crème, la séparation s'effectue en conséquence ; la crème forme un anneau au centre de la machine et le lait un second anneau extérieur ; et, chose singulière, il se forme un troisième anneau assez prononcé d'impuretés qui se trouvent toujours dans le lait malgré tous les soins qu'on apporte à le couler. Le grand avantage de ce système, c'est qu'on écrème le lait frais qu'on apporte à la fromagerie en moins de 20 minutes.

Chaque centrifuge écrème 8000 livres de lait à l'heure.

Le lait peut, du même voyage, être romporté écrémé pour les besoins de la maison, ou pour l'engrais des animaux.

Les centrifuges donnent un rendement de crème de 10 p. c. supérieur à celui de tout autre système. Le beurre est bien plus pur et plus sain comme aliment.

M. Barré parle aussi de bouteilles graduées pour faire l'épreuve de la richesse du lait, lesquelles se fixent sur la machine centrifuge et opèrent de la même façon. Cet appareil, qui est d'une très grande exactitude, est peut-être destiné à introduire l'achat du lait suivant sa richesse, dans les beurrieres, au lieu de l'achat au poids.

M. Barré donne d'intéressants détails sur le traitement de la crème, qu'on met ensuite refroidir à 40 degrés Fahrenheit, puis, à laquelle on fait prendre un peu d'acidité, à cause des exigences de notre marché, qui demande un beurre aromatique; sur le barratage, le délaitage et la salaison du beurre.

M. E. A. Barnard prend ensuite la parole. Il appuie sur la nécessité d'engager des professeurs pour améliorer la fabrication du fromage. Il donne ensuite des conseils pratiques pour l'avancement de l'agriculture: Créer des cercles agricoles qui ont fait un bien immense dans notre pays. L'on profitera dans les réunions de ces cercles de l'expérience que chacun a acquise de son côté. Améliorer les soins à donner au bétail; notre race de vaches canadiennes est excellente; il suffit de lui donner des soins intelligents pour en tirer autant de profit que de tout autre race; il convient par exemple de semer, près des pacages du blé-d'inde ou des lentilles ou du millet hongrois, que l'on coupe vert pour donner aux animaux dans les grandes chaleurs de l'été. Semer du trèfle, afin d'avoir d'excellentes prairies à l'automne (il est à noter que le trèfle rouge ne convient pas pour le beurre). Conserver ou planter des arbres dans les prairies, afin de donner de l'ombrage aux animaux. M. Barnard parle, en passant, de la question du reboisement, qui est à l'ordre du jour; l'on trouvera toujours des profits considérables par le bois de service, de chauffage et par les sucreries. L'orateur signale à l'attention des cultivateurs une industrie qui est intimement liée à l'industrie laitière: la fabrication du sucre de betteraves. L'augmentation du bétail nécessite les cultures toutes spéciales; or la betterave offre un aliment excellent pour l'hivernement des bêtes à cornes; et il en est de même de la pulpe, c'est-à-dire de ce qui reste de la betterave après qu'on en a tiré la matière saccharine. Cette pulpe vaut presque autant que la betterave elle-même comme aliment. Que les cultivateurs fassent tout ce leur est possible pour aider l'industrie de la betterave, il y va de leur plus grand intérêt. M. Barnard espère que tous les membres de la société d'industrie laitière se feront un devoir de communiquer au *Journal d'agriculture* les remarques que leur expérience leur suggérera.

Le *Journal* ayant au delà de 20.000 abonnés, il est facile de comprendre quel bien fera le moindre conseil pratique qui y sera publié.

Et la séance s'ajourne au lendemain, 29 novembre, à neuf heures du matin.

29 novembre 1882.

Il est proposé, au commencement de la séance, que le secrétaire envoie un rapport résumé des opérations de la convention aux journaux de cette province avec prière de publier dans l'intérêt de la société

M. Misael Archambeault, directeur pour le district de Saint-Hyacinthe, dit qu'il sait combien la société que l'on vient de fonder est destinée à faire de bien.

Nous avons beaucoup à apprendre dans la fabrication du fromage, et il est très probable qu'ici comme ailleurs la science n'a pas dit son dernier mot. Bien que partisan de la fabrication du fromage gras, M. Archambeault est d'opinion

qu'il y a moyen de prendre place sur notre marché pour d'autres variétés de fromage. "J'ai fait, dit M. Archambeault, des expériences qui m'ont prouvé la possibilité de remplacer certains fromages étrangers par des produits canadiens, le gruyère par exemple. J'ai fait, avec les seules indications de traités de fabrication qu'on m'avait prêtés, du gruyère qui, avec du soin et de l'âge, eut pu obtenir sinon 30 ou 40 cts la livre, du moins un prix assez rémunérateur." M. Archambeault achète le lait de ses patrons; il l'a payé un centin la livre tout l'été, et il remet le petit lait à ceux qui désirent en avoir. Son fromage a été vendu 11½; il a refusé 12 cts, mais par suite d'une baisse survenue dans le marché, il a été forcé de perdre un quart de cent.

M. Archambeault soumet ensuite quelques questions techniques à M. Jocelyn, au sujet de la fabrication des échantillons qu'il a produits. Un de ces échantillons est d'un fromage que M. Archambeault fabrique du lait de ses vaches pour le besoin de sa famille. Il est fait de lait complètement écrémé. Mangé frais, ce fromage est excellent.

A ce propos, M. E. A. Barnard exprime l'opinion que l'importance de notre marché local devra s'accroître considérablement lorsque le fromage sera entré dans notre système d'alimentation.

Le fromage maigre, bien fait, est un aliment aussi sain qu'économique; c'est un fait que l'expérience démontrera. M. Barnard dit qu'il ne faut pas se hâter de trancher la question brûlante des fromages gras et des fromages maigres. Ici comme ailleurs il n'y a rien d'absolu, et il faut se garder de céder à cette disposition de nos compatriotes à s'entêter d'une idée et de condamner, sans les entendre les partisans d'une idée contraire.

Ce qui est arrivé hier soir le prouve bien. L'échantillon de fromage déclaré être le n° 1, par le comité d'examen, composé d'hommes très compétents, est un fromage contre lequel on a dit toute espèce d'énormités. Il est fabriqué de lait complètement écrémé, dont la crème a été remplacée par une huile animale, l'oléo-margarine. Cela démontre aussi que la qualité du fromage dépend de la science du fabricant en grande partie.

La maison Burrell & Whitman, qui fabrique le fromage à l'oléo-margarine, au su et vu des acheteurs, a une renommée européenne.

M. L. A. Laforce traite ensuite la question du fromage au point de vue de sa composition chimique et de sa valeur comme aliment. Comme composition moyenne, le fromage contient, à poids égal, autant de matière grasse que la viande, et deux fois autant de matières qui entrent dans la composition de la chair dans le corps humain. Sa valeur en est d'autant plus grande. Quant à ce qui regarde la facilité de digestion, l'opinion de M. Laforce est que le fromage gras l'emporte sur le fromage maigre; de même pour le goût. La conséquence de cela, c'est que le fromage gras sera toujours plus en demande sur le marché; M. Laforce est donc en faveur de la fabrication des fromages gras.

M. S. M. Barré se lève et dit qu'il n'est partisan ni de la fabrication des fromages gras, ni des fromages maigres. Mais il est un fait qui doit nous donner à réfléchir, c'est que les Américains ont perdu leur nom sur le marché par suite de la vente de fromages maigres de qualité très inférieure. La distinction étant très-difficile à faire au moment de la vente du fromage encore frais, il en est résulté que les consommateurs une fois *retapés* se sont adressés ailleurs. Les Américains ont ainsi vu baisser les ventes de leurs produits de cinquante millions de livres. Pour que ceci ne nous arrive pas, prenons donc les moyens de régler la vente, de manière que les fromages maigres soient mis sur le marché pour ce qu'ils sont en réalité. M. Barré propose en conséquence:

"Que le comité exécutif de la Société d'industrie laitière

s'entende avec les associations sœurs d'Ontario pour étudier la question de régler la vente des fromages de lait écrémé et la classification des fromages gras."

Cette proposition, secondée par M. Victor Gareau, est adoptée.

Après quelques affaires de routine l'assemblée annuelle est dissoute, et le bureau de direction de la société s'assemble.

Nous pouvons ajouter qu'il est entendu ou à peu près que le comité de direction étudiera le mieux possible, et prochainement, les principales questions d'intérêt général pour les fabricants de beurre et de fromage et que le résultat de ces études sera consigné dans un rapport qui sera annexé au rapport *in extenso* de l'assemblée du 28.

Ce rapport devra être adressé par le secrétaire à tous fa-

### NOS GRAVURES.

Nous reproduisons de l'excellent catalogue des MM. Barrell et Whitman, de Little Fall, New York, quelques gravures qui s'expliquent d'elles mêmes. Le réfrigérant (fig. 1 et 2) peut servir de chambre à refroidir le lait, le beurre etc. La température ne s'élève guère au-dessus de 38° Fahr. tant que dure la glace au-dessus. Les fig. 3 et 4 représentent le bassin à fromage amélioré de *Wire*. Ce bassin, qui sert en même temps d'égout, brasse et sale le fromage mécaniquement, au moyen de la machine à vapeur, ce qui économise beaucoup la main d'œuvre, et permet un rendement en fromage plus considérable, à cause de la perfection apportée au travail. La fig. 4 représente l'agitateur en opération; dans la fig. 5 l'agitateur est relevé, hors d'action, et le couteau à



fig. 2. — Réfrigérant (vue extérieure).

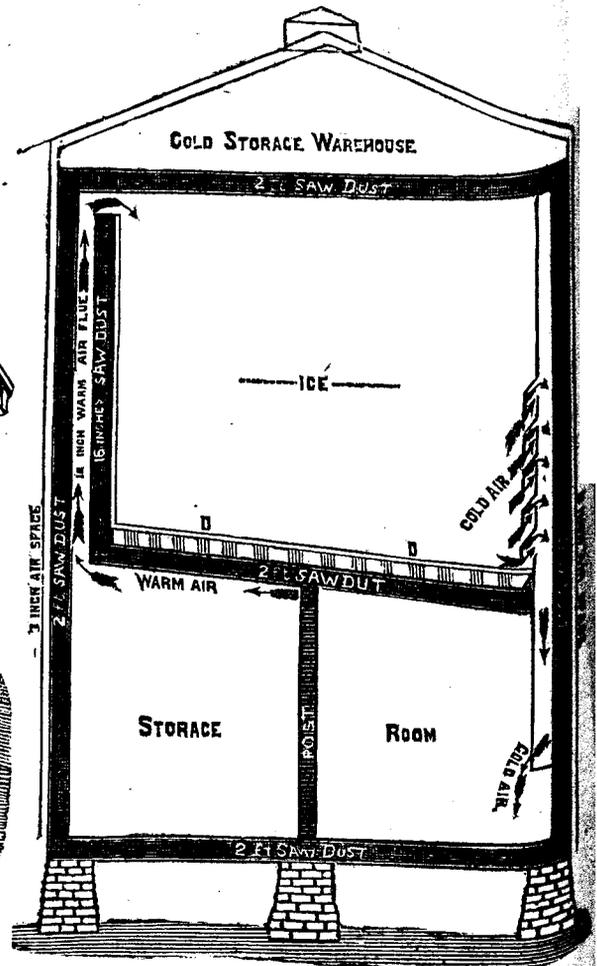


fig. 1. — Réfrigérant.

abricants de beurre et de fromage. Il contiendra, outre les lois qui ont rapport à l'industrie laitière, la constitution et les règlements de la société; des statistiques sur les établissements de laiterie de cette province et plusieurs autres renseignements très utiles.

Il est entendu que le secrétaire de la société, M. J. L. Taché, notaire à Saint-Hyacinthe devra tenir à la disposition du public intéressé, tous les renseignements qu'on lui transmettra au sujet des engagements de fromagers. Que ceux donc qui offrent leurs services s'adressent au secrétaire de la société de même que ceux qui ont besoin de fabricants de beurre ou de fromage.

fromage opère mécaniquement. En changeant de couteau, le fromage est coupé en tous sens, par morceaux uniformes. La fig. 5 représente une boîte bien simple dans laquelle se place le beurre en sortant de la baratte, en attendant les diverses manipulations qui précèdent la mise en tinette. La fig. 6 représente une jarre modèle, pour présures; les fig. 7 et 8 représentent les meilleurs modèles de couteaux à fromage. La fig. 9 représente tout le bois nécessaire au montage des boîtes à fromage tel que préparé pour le transport au loin; et la fig. 10, la machine que l'on emploie pour monter les boîtes après que les côtés ont été préparés à la vapeur. Nous reviendrons sur l'utilité de ces divers instruments.

Revue de l'année 1882.

L'airain sonore de ma pendule vient de me rappeler qu'il est minuit. L'air vibre encore de son dernier coup qui m'annonce la fin de l'année 1882, et déjà cette dernière a quitté le domaine du présent pour faire, désormais, partie de la région des souvenirs.

Il est soleunel cet insaisissable instant qui termine le cours d'une année, qui commence celui d'une année naissante. Il nous rappelle que nous venons de fournir une nouvelle étape dans le sentier de la vie et que nous nous sommes rapprochés d'autant du terme de notre course.

Pour tous regret et espérance sont les deux sentiments qui se partagent le cœur à l'aurore du nouvel an ; regret causé par la perte de la parcelle de vie qui vient de nous échapper, par l'absence de ceux qui nous furent chers et que Dieu a rappelés à lui, par le souvenir des jours heureux qui viennent de s'écouler pour ne jamais revenir, par ces mille et un liens qui nous rattachent imperceptiblement mais étroitement au passé et que le temps vient rompre pour toujours ;

point de vue qui concerne spécialement nos intérêts généraux, celui de l'agriculture.

Nous pouvons dire qu'en règle générale, 1882 a été favorable au point de vue de la récolte, sauf quelques restrictions. Nous avons eu un hiver et un printemps insolites qui ont causé du tort aux prairies et aux vergers. Aussi le foin est généralement de mauvaise qualité, quoi qu'assez abondant, et les fruits sont rares et laissent beaucoup à désirer. Ils seront très difficiles à conserver. La vigne a particulièrement souffert, et certains viticulteurs imprudents qui ont risqué un fort capital, subiront de lourdes pertes. Il faut profiter de cette leçon et être particulier sur le site des vergers et des vignobles et sur le choix des variétés à planter.

Les céréales, malgré l'été pluvieux, ont bien donné et sont en abondance. Cependant les champs promettaient plus qu'ils n'ont tenu, et si la paille est longue, l'épi ne s'est pas montré régulièrement rompu.

Les légumes sont médiocres en qualité, comme toujours, par une année humide. Les racines et surtout les pommes de

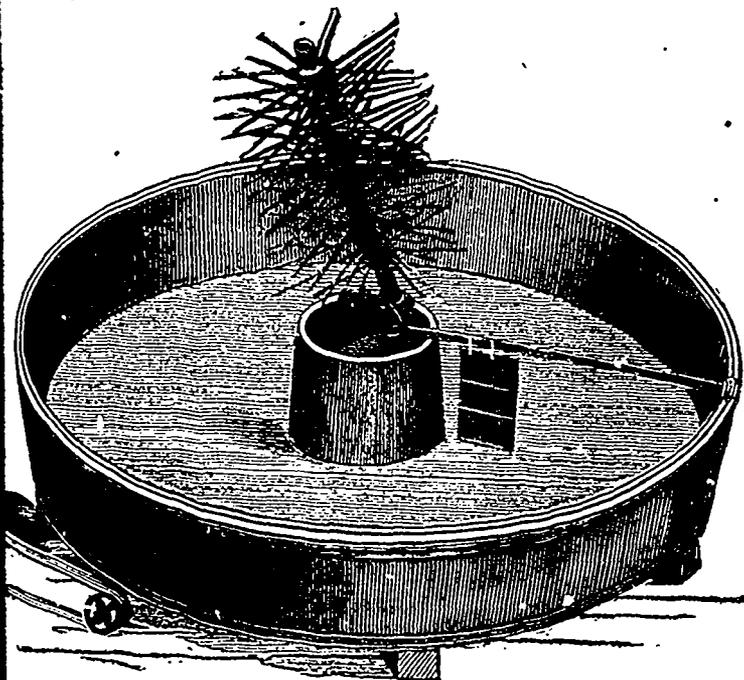


Fig. 4.—Basin à fromage avec agitateur et couteau.

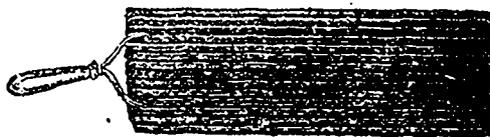


Fig. 7.—Couteau à fromage.

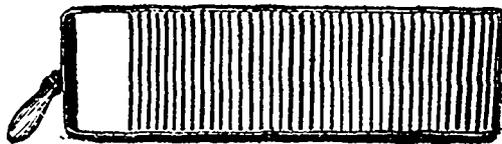


Fig. 8.—Couteau à fromage.

espérance en Dieu qui nous accorde de nouveaux jours, en l'avenir pour le bonheur que la divine Providence nous permet d'anticiper, en l'année nouvelle pour le champ qu'elle offre à notre active intelligence.

Quellequ'ait été l'année qui se termine, heureuse ou malheureuse, ces sentiments sont toujours les mêmes. Il est rare que nous n'ayons pas été, partiellement du moins, les artisans de notre malheur, ce qui est une source de regret ajoutée aux regrets du bonheur envolé. D'un autre côté, ne pouvant rien sans Dieu pour notre bonheur futur, il est naturel que nous ayons espérance en sa suprême bonté.

Voyons maintenant, en partant de cette idée, si l'année 1882 doit être pour nous une source de regrets ou d'espérance, et quelle influence son passage aura sur l'avenir. Ici, chacun a d'abord à faire, en lui-même, un examen personnel. Je n'ai pas à m'occuper de celui-là. Nous, cultivateurs, pour le moment, nous allons faire la revue de 1882 au seul

terre sont pourrissantes, et le cultivateur devra visiter souvent sa cave, s'il ne veut pas être désappointé.

L'automne a été superbe et a servi de contre-poids aux mauvaises saisons qui l'ont précédé. C'est lui qui a fait la bonne récolte ce qu'elle est.

L'agriculture en général, continue à marcher dans la voie de progrès dans laquelle elle est engagée depuis quelques années.

La meilleure preuve de ce progrès, c'est la sensible diminution du nombre de nos compatriotes qui vont chercher fortune à l'étranger—Nos manufactures offrent de l'ouvrage à tous nos artisans et les nouveaux champs ouverts à la colonisation sont les meilleurs dérivatifs du courant de l'émigration.—

Les vastes cantons qui constituent le domaine exploité par le roi du nord, le révérend Messire Labelle, continuent à se développer, à s'ouvrir à l'agriculture. Le grain de sénévé

semé par le révérend père Lacasse, croît et pousse ses branches dans toutes les directions. La prospérité croissante de la région du Lac Saint-Jean lui amène de nouveaux colons, et, en dehors de notre province, mais dans la Puissance, Manitoba attire l'attention de nos cultivateurs qui ont des fils à établir.

Outre les deux sociétés de colonisation fondées les années dernières par Nos Seigneurs l'archevêque de Québec, et l'évêque de Montréal, une troisième vient de prendre naissance dans le diocèse d'Ottawa, grâce à l'initiative de Mgr Duhamel. Le bien que font ces sociétés est trop évident pour qu'il soit nécessaire de faire plus que le mentionner.

En même temps que le trop plein de nos vieilles paroisses trouve une issue dans les cantons de colonisation, celles-ci améliorent sensiblement leur mode de culture. Grâce à l'esprit d'association que développe l'œuvre des cercles agricoles, chacun fait bénéficier son voisin de ses connaissances et de ses essais, une noble émulation s'établit, des concours de paroisses s'organisent, et l'élan se propage, produisant les plus heureux résultats. Ceci, comme le mouvement de colonisation, est encore l'œuvre de notre clergé. Aussi, sous de si bons auspices, le progrès s'accroît rapidement. Trente-neuf cercles agricoles fonctionnent aujourd'hui dans les différentes parties de la province.

L'industrie qui bénéficie le plus de ces associations est l'industrie laitière. Nos meilleurs agronomes ont reconnu qu'elle est appelée à régénérer notre agriculture. Leur idée acceptée partout fait son chemin, d'autant plus facilement que les résultats de son application sont immédiats. Aussi, compte-t-on aujourd'hui 356 établissements où l'on fabrique le fromage ou le beurre, ou l'un et l'autre. En même temps, on travaille à l'amélioration des races de bétail au point de vue de la production du lait.

Pour imprimer une impulsion plus uniforme à ce bon mouvement, nos fabricants de beurre et de fromage viennent de fonder une société d'industrie laitière, semblable aux associations de ce genre qui produisent les meilleurs résultats dans Ontario et aux États-Unis.

Nous avons maintenant deux écoles de laiterie qui fonctionnent régulièrement, l'une à Saint-Denis de Kamouraska, l'autre à Sainte-Marie de Beauce. Ces écoles ne contribueront pas peu au développement de l'industrie laitière, encouragées qu'elles sont par le gouvernement et destinées à former des fabricants parfaitement entendus dans la manipulation du lait.

Jetons en passant un regard sur les fabriques de sucre de betteraves. Ici il y a un nuage. L'une de ces usines, celle de Berthier, est fermée. Les autres sont en opération, mais sans profit. Farnham a bien fonctionné, mais ce qui manque, c'est la betterave et surtout la bonne betterave. Espérons que la funeste influence d'une mauvaise direction initiale, ne se fera pas plus longtemps sentir, et que l'industrie sucrière cessera de pérécliter pour entrer dans une phase de prospérité.

Le gouvernement de la province, convaincu de l'efficacité des conférences agricoles, s'est assuré en 1882, les services de MM. Lippens et Fortin, qui ont donné, en divers endroits, des conférences très-pratiques et fort goûtées des cultivateurs. Mentionnons aussi d'autres conférenciers tels que MM. Dr. Dionne, F. H. Proulx, qui ont aussi donné plusieurs conférences utiles. Je ne peux pas laisser passer ce sujet des conférences sans mettre le public en garde contre "le père de la canne à sucre", un charlatan du nom de G..... qui court les campagnes pour vendre, à un prix fou, de la graine de sorgho qui ne vaut rien. Sus à l'imposteur, et qu'on le mette à la porte, là où il montrera son masque.

Une nouvelle société s'est formée, en septembre dernier, sous le titre "d'Association forestière de la province de Qué-

bec." Je crois bon de dire ici un mot des motifs qui ont présidé à sa naissance. Des hommes bien pensants, et amis de la classe agricole, se sont alarmés de la rapidité avec laquelle s'opère le déboisement de nos forêts. Ils ont déploré l'incurie des colons qui dévastent les cantons de colonisation de manière à en faire en dix ou quinze ans des déserts, où l'on ne peut plus trouver ni bois de construction, ni bois de chauffage. Ils ont été témoins de la difficulté qu'éprouvent les cultivateurs des anciennes paroisses à se procurer leur combustible par suite de l'absence des forêts. Voulant remédier à ces maux, ils se sont constitués en une association qui a pour programme la conservation, la réparation ou la création des forêts. Noble but, qui mérite l'encouragement et l'aide de tous les cultivateurs. Tous sont appelés à être membre de cette société. Ils ne faut rien faire de plus pour cela que planter vingt-cinq arbres forestiers chaque année.

Les cercles agricoles devraient, ce me semble, adopter comme un point de leur programme, l'affiliation de leurs membres à cette société d'intérêt national. Lorsque le gouvernement aura fixé, comme il le fera probablement à la prochaine session, un jour pour la plantation des arbres, les membres des cercles prendraient leurs mesures pour planter, ce jour-là, chaque année, les vingt-cinq arbres exigés pour être membre de la société. Je ne laisserai pas ce sujet sans rendre à l'hon. M. Joly le témoignage que c'est à son zèle et à son esprit d'initiative, que nous devons la fondation de cette belle et utile société.

Puisque je suis à parler d'un sujet qui touche à l'arboriculture, j'en profite pour mentionner le fait qu'un de nos meilleurs arboriculteurs canadiens, M. Chs. Gibb, a fait dans le cours de l'année, un voyage en Russie, dans le but d'en importer les variétés d'arbres fruitiers les plus rustiques de ce pays, afin d'en tenter l'amélioration dans notre province. Ceci sera sans doute bien apprécié de tous ceux qui s'intéressent à l'arboriculture fruitière.

La presse a généreusement prêté son concours à la belle cause de l'agriculture, pendant l'année 1883. Je constate, avec grand plaisir, que nos journaux politiques se font un devoir de donner de temps à autre, à leurs lecteurs, des extraits des journaux agricoles, et même souvent des articles préparés spécialement pour leur feuille. Cela sert leurs intérêts autant que ceux de leurs abonnés, car un agriculteur aime qu'on lui parle de son art, tout en lui parlant d'autres choses. Il est bon cependant, ici, de faire remarquer que certains journaux ne sont pas toujours orthodoxes dans leurs enseignements. Néanmoins, ils y mettent de la bonne volonté, et un peu d'attention suppléera facilement ce qui reste.

Nous avons actuellement l'avantage d'avoir un agronome pratique à la tête du département d'agriculture de notre province. M. le commissaire d'agriculture actuel est l'ami de la classe agricole et connaît parfaitement ses besoins. Nous pouvons attendre de lui toutes les réformes que demande l'agriculture, ou du moins son appui pour les obtenir.

Somme toute, comme on le voit, le bilan de 1882 est satisfaisant. On peut donc dire en résumé, sans crainte de se tromper, qu'il y a eu progrès dans presque tout ce qui concerne l'agriculture.

En face de cet état de choses, il est permis de bien augurer de l'avenir. Nous garderons donc un bon souvenir d'une année qui ne nous laisse presque rien à déplorer et qui nous permet d'entretenir une légitime espérance à l'égard de l'année 1883. N'oublions pas que ce bon souvenir doit se manifester par un acte de reconnaissance envers l'Arbitre des destinées, qui préside au cours des temps et des saisons, et qui donne ou retire à sa créature les biens dont il est le dispensateur. Faisons, en face de l'année qui finit et de celle qui

commence, un acte de foi en la toute-puissance de Dieu qui nous domine et nous dirige, un acte d'espérance en sa bonté infinie, qui nous permet de jouir de ses dons, afin qu'il nous les distribue encore à l'avenir, et surtout un acte de charité et d'amour, pour le remercier de tout ce qu'il fait pour nous.

Ce devoir de chrétien rempli, accueillons joyeusement l'année qui commence. Formulons des souhaits pour la prospérité de notre belle patrie, afin qu'elle marche toujours heureuse dans les sentiers du temps, à l'ombre de la croix et guidée par son noble et dévoué clergé. Demandons à Dieu qu'il protège nos industries, qu'il éclaire nos législateurs, qu'il rende notre agriculture prospère. Demandons-lui surtout d'être toujours les dignes descendants de ces preux Français qui donnaient leur sang pour leur religion et leur patrie. La patrie de nos ancêtres, qu'elle est changée ! Mon Dieu ! quel triste spectacle elle nous donne aujourd'hui ! Puisque son nom est sur nos lèvres, en ce jour de souhaits, disons à Dieu : Sauvez la pauvre France, autrefois la fille aînée de votre Eglise, soustrayez la aux horreurs de la dynamite, éprouvez la assez pour qu'elle revienne à la foi, mais ne la perdez pas. Les souhaits formulés par des fils éloignés, qui déplorent le malheureux sort de leur mère désolée, seront bien accueillis, et nos cœurs toujours français se réjouiront de voir renaître la gloire antique de la vieille France tant chérie des Français de la nouvelle France.

Et maintenant, pèlerins de la vie, continuons notre voyage dans les sentiers de 1883 en priant Dieu d'en aplanir les aspérités et de semer quelques fleurs au milieu des ronces du chemin.

J. C. CHAPAIS.

### LA CULTURE DU TABAC.

SOMMAIRE.—La semence.—Les plants.—Le repiquage.—Les puceros.—L'arrosage.—Le terrain.—Effets de l'humidité.—Action du soleil.—Distance entre les rangs.—Les engrais.—L'entretien du champ.—Le pincement.—La récolte.—Manière de faire sécher le tabac.—Sa préparation.

Messieurs les Cultivateurs,

Vous avez le choix de cultiver des tabacs canadiens ou des tabacs étrangers. Dans le premier cas, vous pouvez produire la semence vous-mêmes en laissant monter en graines quelques pieds de la variété que vous préférez. Mais choisissez toujours pour cela les plus beaux pieds, et ceux qui reçoivent en même temps les rayons du soleil, afin que vous ayez une graine bien formée et bien mûrie. Il peut y avoir des espèces étrangères qui soient maintenant acclimatées au pays, mais, en règle générale, les tabacs de la Havane; du Connecticut, du Maryland, etc., perdent, sous un climat complètement différent de celui de ces contrées, leur arôme particulier. Il est préférable d'en importer la graine chaque année; cela coûte peu de chose, et on y gagne à la fin du compte. Mais si vous cultivez un tabac bien acclimaté ici et qui donne satisfaction, gardez-le aussi longtemps que vous voulez. Par des soins appropriés vous pouvez même l'améliorer. Ce que j'ai dit sur cette question en parlant de la culture du blé peut trouver son application ici. La prétendue nécessité de toujours changer de semence au bout de trois ou quatre ans n'est autre chose qu'un préjugé.

Les cultivateurs qui sèment du tabac pour leur propre usage ont coutume de préparer des espèces de couches chaudes dans des boîtes qu'ils placent près des fenêtres. C'est au milieu d'avril qu'on prépare ces boîtes. On y met du fumier de cheval qu'on arrose avec de l'eau bouillante et auquel on mélange de la terre de jardin. On met à la surface une terre bien ameublie. Tout cela est très bien, mais il arrive souvent qu'on fait le terreau trop riche, et surtout qu'on arrose trop. On y sème la graine, et encore ici, on commet généralement une grande erreur. On la sème

dix fois trop forte. Elle lève tellement drue qu'il est impossible aux plants de se former.

Il faut semer bien clair, et ne pas oublier que la graine est excessivement fine. Il faut l'enterrer très peu pour qu'elle lève plus vite et plus également.

A bout d'une dizaine de jours, la graine lève, on arrose les jeunes plants, mais encore ici on dépasse généralement la mesure, on arrose trop et trop souvent. Il est vrai que les plants poussent plus vite, mais avec cet arrosage désordonné, on a beaucoup de feuilles et presque pas de racines.

Le col de la plante est mince comme un fil, et souvent le tabac commence déjà à lever pendant qu'il est encore dans la boîte. Quand on transporte ces plants en plein air, ils périssent de suite; ils ont été trop douilletés.

Un bon plant de tabac a des feuilles bien vertes, rondes, veloutées, couvertes d'un petit duvet, et collées contre la terre; il a le col épais et surtout beaucoup de racines, c'est là le point essentiel. Peu de feuilles et beaucoup de racines, voilà ce que vous devez tâcher d'obtenir.

Ce résultat s'obtient d'une manière surprenante si vous pratiquez ce qu'on appelle le repiquage, c'est-à-dire si vous transplantez vos plants tandis qu'ils sont encore très petits. Vous les mettez dans d'autres boîtes ou dans des couches couvertes de vitres. Vous pouvez même les transplanter en plein air si la saison est assez avancée, et que vous ne craignez plus les gelées. Vous laissez une distance de deux à trois pouces entre chaque plant et vous le laissez se développer et former une belle touffe de racines, en attendant que la terre soit préparée pour faire la plantation en plein champ.

On peut repiquer mille plants en une couple d'heures. Ce n'est donc pas un ouvrage bien considérable.

Quand le moment de la plantation est arrivé, vous avez l'avantage de pouvoir enlever facilement le tabac repiqué avec toutes ses racines et de laisser aux racines la terre qui est tout autour. De cette manière les plants ne souffrent pas de la transplantation en plein champ, et il est rare qu'on en perde un pied.

Si vous voulez essayer ce moyen, vous ne ferez plus jamais autrement. Tout ce que j'ai dit par rapport aux couches chaudes, au repiquage, etc., peut s'appliquer également à la culture sur une plus vaste échelle.

Si vous voyez des puceros sur les jeunes plants, arrosez-les avec un petit peu d'*ellébore blanc* ou de vert de Paris dans de l'eau ou saupoudrez-les avec de la suie ou avec des cendres et du sel fin bien mélangés. Le même moyen est bon sur le champ. C'est la suie qui est le meilleur remède.

On transplante le tabac dans le mois de juin. On choisit de préférence un temps humide. Les premiers jours on recouvre la plante d'une feuille de *rapace*, ou d'une petite boîte d'écorce de bouleau. On peut conserver ces boîtes d'une année à l'autre. Avec des plants bien garnis de racines et par un temps humide, cette précaution n'est pas nécessaire.

Si, en faisant la transplantation du tabac, vous avez la précaution d'entourer chaque plant d'une bande de papier commun d'un pouce de large, et de faire en sorte que la plus grande partie de cette bande de papier sorte de terre, vous mettez vos jeunes plants à l'abri des attaques d'un insecte rampant dont j'ignore le nom scientifique. La bande de papier est un obstacle qui l'arrête, car il ne fait que ramper à la surface du sol.

Quand le tabac est sur le champ, n'arrosez que dans le cas d'absolue nécessité. J'ai rencontré à Saint-Irénée le propriétaire d'un magnifique champ de tabac. Il avait coutume de bien réussir dans cette culture, et il n'arrosait jamais. Si toutefois, vous croyez l'arrosage nécessaire, prenez de l'eau qui a un peu vieilli et mettez-y une pelletée de cendres et un

pou d'urine. Avec de l'eau de puits fraîche et froide, on fait plus de dommage que de bien.

Le tabac n'est pas aussi difficile qu'on le prétend sur le choix du terrain. Mais la terre doit être convenablement égoûtée (c'est le point le plus important), et travaillée profondément, car il faut lui donner toute la facilité possible pour étendre ses longues et nombreuses racines. Parlez à n'importe quel vrai planteur de tabac et il vous dira que le tabac réussit dans tous les terrains qu'on prépare convenablement pour sa culture. Je suis loin de prétendre que la nature du sol n'influe pas sur la qualité du produit; je sais bien que c'est le contraire; mais on se trompe très souvent lorsqu'on dit que tel ou tel terrain est impropre à cette culture.

Sans doute, le tabac aime une terre de jardin, ayant toutes les bonnes qualités possibles et pas de défauts, mais toutes les plantes en sont là.

Plus la terre est riche, plus le rendement est considérable, toutes autres choses égales, mais tout cela n'est rien de bien nouveau. Ramasser beaucoup de tabac n'est pas plus difficile que de récolter en abondance des betteraves ou du blé d'Inde, mais récolter de bon tabac, voilà la grande question, et nous dirigerons surtout notre attention de ce côté-là.

moyen de la herse ou du râteau on les mélange avec la terre de la surface.

Il est bon de mélanger du plâtre, du sel, et de la terre prise à la surface du sol, au fumier qu'on veut mettre sur le champ qu'on prépare pour le tabac. Ce mélange agit très bien.

Les terres froides et grasses donnent un tabac de qualité inférieure. Il faut les amender en y charroyant quelques voyages de sable ou de terre noire séchée, ou les deux, ce qui vaut encore mieux.

Une trop grande abondance de richesse dans la terre nuit à la qualité du tabac. Il faut lui donner la chance de mûrir à temps. C'est surtout au commencement de sa croissance qu'il faut le pousser en avant. De là l'avantage d'employer des fumiers vifs et des stimulants.

Le soleil joue un grand rôle dans la culture du tabac. Sans ses rayons, il n'a ni goût ni senteur. Ne le cultivez jamais dans les endroits où le soleil ne vient pas. Évitez aussi les lieux ombragés, le voisinage des arbres qui lui cachent le soleil une partie de la journée. Pourquoi les tabacs de la Havane, du Maryland etc., sont-ils si recherchés? C'est parce qu'ils ont mûri sous un soleil ardent.

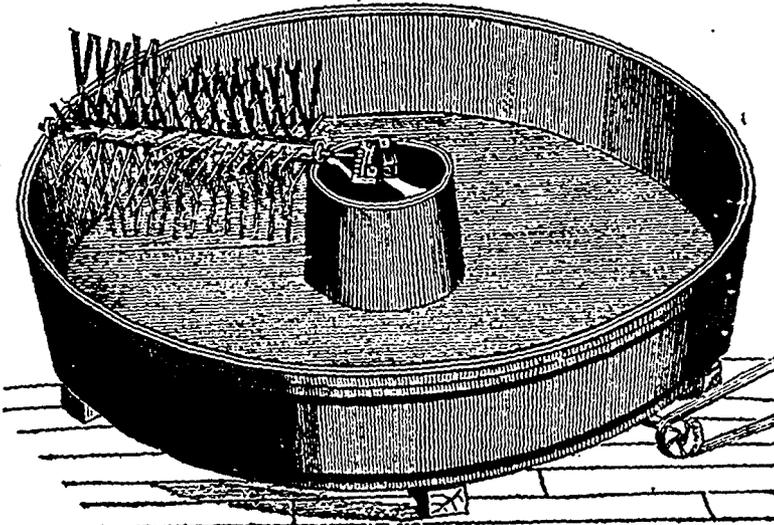


Fig. 3.—Bassin à fromage avec agitateur mécanique.

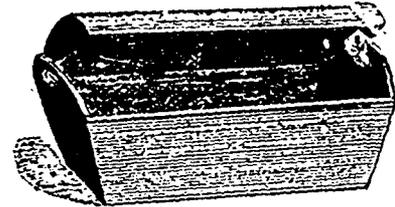


Fig. 5.—Porte-beurre.

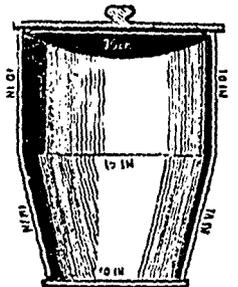


Fig. 6.—Jarre à présures.

Les circonstances qui influent d'une manière ou de l'autre sur la qualité du tabac sont principalement les suivantes :

Si le sous-sol ne laisse pas pénétrer l'eau et qu'il survienne des pluies abondantes, le tabac souffre de l'humidité. Pour éviter cet inconvénient propre aux terres dures, remuez le sol profondément l'automne précédent, soit en le retournant à la bêche, soit en y faisant un labour de défoncement. Ameublissez de nouveau le printemps.

Le fumier froid, lent, humide, tel que la bouse de vache, a aussi un mauvais effet sur la qualité du tabac. Employez des engrais vifs, chauds, tels que l'engrais humain mélangé avec d'autres substances, de la fiente de volailles, du fumier de mouton. Les composts sont toujours préférables aux fumiers non préparés.

Les engrais minéraux—les cendres, les phosphates, le plâtre, la chaux, le sel—ont un très bon effet sur la qualité du tabac, et servent en même temps à détruire les insectes. Ce sont des stimulants précieux. Ils activent la végétation du tabac et le font mûrir plus vite et plus parfaitement. On peut mettre les cendres lessivées ou la chaux l'automne précédent. On n'enterre jamais profondément les engrais minéraux. Au

Une terre exposée au sud est donc préférable.

Autre remarque à propos de l'action du soleil. L'effet bienfaisant de ses rayons ne se fait pas sentir seulement sur les feuilles, mais aussi sur les racines et sur la terre qui les nourrit. La plupart des cultivateurs ont le défaut de planter le tabac trop fort, deux fois trop fort. Il est souvent difficile de les faire revenir de cette erreur; ils s'imaginent qu'ils gagnent du terrain. Cela n'est pas du tout le cas.

La distance des rangs et des pieds change d'après la variété cultivée. Le tabac canadien demande moins de place que le Havane, lequel, à son tour, peut se contenter d'un espace plus petit que le Connecticut à grandes feuilles.

M. Cuisset donne comme moyenne un espace de trois pieds entre les rangs et deux pieds d'un plant à l'autre. M. Laroque veut qu'on laisse trois pieds en tous sens, et il ajoute qu'il est même préférable de laisser entre les rangs trois pieds et demi, afin de pouvoir y passer facilement. Il faut tenir compte de la qualité du sol et la variété cultivée, mais ces chiffres peuvent être considérés comme deux extrêmes entre lesquels vous saurez choisir selon les circonstances.

Si vous aimez à récolter de bon tabac, laissez l'espace

voulu onto les plants, de manière à ce que le soleil puisse exercer son influence bienfaisante sur les feuilles et sur le sol. De cette manière la qualité sera aussi satisfaisante que la quantité. Il n'y a rien de mieux que de remuer souvent la terre entre les rangs, tant que la gratte ou le râteau de fer peuvent y passer sans briser les feuilles. Grattez et râtelez

avons eu un échantillon de cette graine qui est fraîche et excellente.—Nous remercions sincèrement M<sup>lle</sup> Sylvestre d'avoir bien voulu procurer à ses compatriotes l'occasion de faire l'essai de cette culture à des conditions acceptables même pour les bourses les plus modestes. On nous avait demandé un centin par graine pour l'érable à Giguère; or une livre contient en-

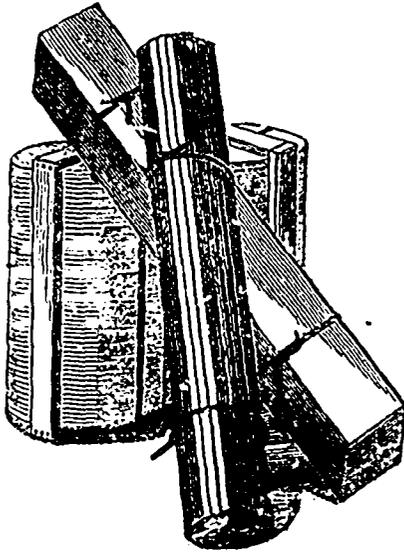


Fig. 9.—Boîtes à fromage prêtes à monter.

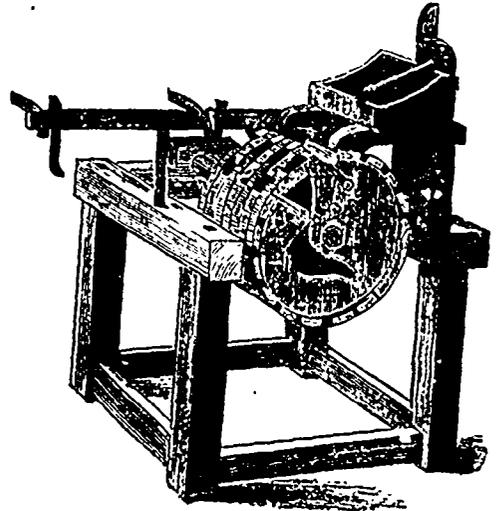


Fig. 10.—Machine à monter les boîtes à fromage.

le plus souvent possible, vous y gagnez de toutes les manières. Même plusieurs jours avant la plantation, si la terre n'est pas trop humide, remuez-la d'avance.

(A continuer.) B. LIPPENS.

viron dix mille graines. C'était donc la modeste somme de cent piastres par lb qu'on espérait obtenir. A notre demande M<sup>lle</sup> Sylvestre est venue à la rescousse et offre d'envoyer franco—par la maille, une lb de graines moyennant 75cts ou un once à 10cts—Nous espérons que nos lecteurs se hâteront d'ent faire une petite provision qu'ils feront bien de semer à un pouce de profondeur et à un pied d'espace en tout sens, dès le dégel au printemps.

Graine de Negondo (Erable à Giguère) à vendre.

Nous attirons spécialement l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de M<sup>lle</sup> C. Sylvestre de Saint-Barthélemi.—Nous

TABLE DES MATIÈRES.

A nos correspondants.....	79	Agriculture—Immigration et colonisation—Assemblée législative, Quatrième rapport du comité permanent de l'.....	81	Araignée—Champignon toile d'.....	143
A propos de moutons.....	89	“ industrielle —Ferre école d'.....	65	“ —sur tomates.....	143
A propos de pommes de terre.....	39	“ —Leçons d',.....1, 22, 50, 59, 99, 115, 145, 162		Arboriculture fruitière.....	119
“ “Early Rose (rose hâtive) Garnet, Chili, Late Rose (rose tardive), Snowflake (floccon de neige), Late Snowflake (floccon de neige tardive), White Elephant (éléphant blanc).....	40	Aliments—Valeur nutritive des,.....	52	“ “ —Culture des fruits en Russie, plantation d'un chêne, cerises de Vladimir, pomme annis, poire bergamotte.....	154
Abattoirs—Déchets d'.....	146	Allemagne—Nouvelles sucreries en,.....	82	“ “ —Fruits rustiques de l'Europe septentrionale, poire Salzburg, pomme Anonowka et Tilowka, poire Sapiéganka, cerise de Vladimir, cerise Ostheim.....	136
Abbé Provancher et le Journal—M. P.....	163	Allure des chevaux de ferme—L'.....	122	“ “ —Profits de l'.....	56
Abricot de la montagne de Hartz.....	126	Almanach agricole, J. B. Rolland & (Bibliographie,.....	158	“ “ —Taille des racines.....	142
“ “ Sibérie.....	126	Almanach des familles, J. B. Rolland & Fils (Bibliographie).....	158	“ “ —Semis d'arbres forestiers.....	86
Acacia,.....	87	Ammoniaque—Sulfate d'.....	143, 146	Arbre—Mignonnette en.....	142
Acer negondo—Erable à Giguères.....	49	Analyse chimique des sols.....	2	Arbres d'ornement—Erables.....	6
Actualités—Achat de moutons, Sorgho, pain de lin, tourteaux de graine de coton, sulfate d'ammoniaque.....	143	Ancienne-Lorette—Cercle agricole de l'.....	14, 174	“ “ —Marronniers, aunes bouleaux, catalpa.....	7
Agriculture—Avis aux secrétaires des cercles agricoles et des sociétés d'.....	145	“ Rapport excellent du cercle agricole de l'.....	151	“ “ —Frêne, noyer, mélèze, orme.....	3
“ —Cercles agricoles, sociétés d'.....	30, 53, 62	Annouces.....	16, 32, 48, 64, 80, 95, 96, 111, 112, 127, 128, 144, 160, 176	“ —forestiers—semis d'.....	86
“ —Chicoutimi—société d'.....	127	Appartement—Fleurs d'.....	107	“ —Lesquels on doit planter.....	119
“ —dans Charlevoix—L'.....	158	“ —Plantes d'.....	141	Arrosement fertilisant.....	85
“ —Délibérations du conseil d',.....	129, 131, 132	“ —Stimulants pour les plantes d'.....	141	“ simple.....	85

Arrosement topique.....	85	Bibliographie—Traité sur l'élevage et les maladies des bestiaux par le Dr. Couture M. V.....	49	Cercle agricole de—Programme du.....	62
Arrosements.....	85	Bière économique.....	63	“ “ “ Saint-Joseph(Beauce).63, 79	
Art de greffer—L'—Baltet—(Bibliographie).....	126, 157	Blé d'automne—Le.....	90	“ “ “ —Règlement du.....	43
Assemblée législative—Quatrième rapport du comité permanent de l'agriculture, immigration et colonisation.....	81	Blé d'inde—Culture du.....	30	“ “ “ Saint-Sébastien d'Aylmer.....	15
Association américaine pour l'avancement de la science.....	82	“ en couche-chaude.....	56	“ “ “ Sainte-Foye.....	31
“ forestièrre de la P. Q. C.....	150	Bleime.....	55	“ “ “ Sainte-Marie, (Beauce).....	174
“ —Organisation de l'association, élection des officiers.....	132	Bœuf de boucherie—Poids en viande d'un.....	117	“ “ “ Sainte-Perpétue.....	93, 159
“ “ provinciale.....	113	Bois—Conservation des.....	12	“ “ “ Wolfstown.....	15, 79, 111
Assolements.....	46	“ —Développement des terres à.....	118	Cercles agricoles—Aux.....	60
Augmentation du fumier—Excellent moyen—Conservation et.....	78	“ —Feux dans les.....	24	“ “ “ —Avis aux.....	30, 113, 142
Aune.....	7	“ —Les meilleures méthodes d'exploiter les terres à.....	118	“ “ “ —secrétaires des sociétés d'agriculture et des.....	145
Aux cercles agricoles.....	60	Boîtes à fromage.....	717	“ “ “ —Echo des... 12, 30, 44, 60	
Avancement de la science—Association américaine pour l'.....	82	Bons conseils à nos meilleurs amis, les cultivateurs.....	18	“ “ “ “ et sociétés d'agriculture.....	30, 53, 62
Avenir de la sucrerie en Canada—L'.....	82	Boucherie—Poids en viande d'un bœuf de.....	117	Cerfeuil salé.....	137
Avis aux cercles agricoles.....	30, 113, 145	Bouveau.....	7	Cerfeuil séché.....	157
“ “ cultivateurs sur la manière de détruire le chrysomèle des pommes de terre, les saute-relles, etc.....	102, 168	“ élargé.....	87	Cerises de Vladimir.....	136, 154
“ “ secrétaires des sociétés d'agriculture et des cercles agricoles.....	145	Boutures de dahlias et de tomates.....	50	“ Ostein.....	136
Avoine de Russie.....	15, 45	Brahmas pâles—Volailles.....	165	Champignon toile d'araignée.....	143
Ayrshire—Taureau.....	168	Bronchite vermineuse.....	47	Chancre.....	55
“ Vache.....	168	Bubach—Poudre de Dalmatie—Insecticide.....	103	Chaponner—Comment.....	124
		Calendrier de la puissance, pour 1883—J. B. Rolland. (Bibliographie).....	158	Chaux.....	162
		Campbell—Baratte oscillante de.....	14	Chemins de fer—Plantations par les compagnies de.....	119
		Canada—L'avenir de la sucrerie en.....	82	Chenal anglais de cabriolet.....	115
		“ —L'ensilage au.....	83	“ —Crevasse du sabot du.....	55
		“ —Production de la soie en.....	10	“ —Maladies du pied du.....	55
		Cap-Santé—Cercle agricole de.....	31, 46	“ —normand-percheron.....	87
		Carafe double—Culture de l'hyacinthe en.....	108	“ —percheron—Le.....	87
		Carya.....	87	Chevaux clydes.....	53
		Catalpa.....	7, 87	“ de ferme—L'allure des.....	122
		Cave à fumier.....	47	“ “ trait.....	133
		Céleri—D. Landreth et fils—Cours pour la culture du.....	126	“ “ —Elevage des.....	120
		“ Séché.....	157	Chicoutimi—Société d'agriculture de.....	127
		Centrifuges.....	178	Chiffons de laine.....	140
		Cercle agricole de Cap Santé.....	31, 46	Chrysomèle des pommes de terre—La.....	101
		“ “ de Deschambault.....	92, 159	“ “ sauterelles etc.—Avis aux cultivateurs sur la manière de détruire les.....	102, 163
		“ “ D'Hébertville (Lac Saint-Jean).....	45, 94	Ciboules salées.....	157
		“ “ L'Ancienne-Lorette.....	14, 174	Cirencester—Essais de culture à.....	43
		“ “ L'Ancienne-Lorette—Rapport excellent du.....	91	Climatologie et la culture forestière—La.....	119
		“ “ l'Isle aux Grues.....	31, 46, 79, 109, 171	Clydes—Cheroux.....	53
		“ “ Normandin du Lac Saint-Jean.....	90	Clydesdale—Étalon.....	99
		“ “ Sherbrooke.....	92	Cochons essex.....	90
		“ “ Saint-Agapit de Beau-rivage.....	13, 172	“ —petite race yorkshire.....	99
		“ “ Saint-Alban (Port-neuf).....	127	Collège de Montréal—Visite au vignoble du.....	166
		“ “ Saint-Aubert.....	12, 30, 93	Colonisation.....	28, 90
		“ “ Saint-Casimir.....	171	“ —Assemblée législative, Quatrième rapport du comité permanent de l'agriculture, immigration et.....	81
		“ “ Saint-Cyrille.....	63, 173	Comité permanent de l'agriculture, immigration et colonisation—Quatrième rapport du.....	81
		“ “ Saint-Eugène.....	13, 46, 110	Comment chaponner.....	124
		“ “ Saint-Félicien du Lac Saint-Jean.....	172	“ se nourrissent les plantes.....	3
		“ “ Saint-François (Isle d'Orléans).....	78	Compagnies de chemins de fer—Plantation par les.....	119
		“ “ Saint-Gédéon du Lac Saint-Jean.....	109, 175	Concours de fermes.....	97
		“ “ Saint-Georges,(Beauce).....	31, 44	“ pour la culture du céleri—D. Landreth et fils.....	126
		“ “ Saint-Gervais.....	93	“ pour la culture de l'ognon —D. Landreth et fils.....	127
		“ “ Saint-Henri.....	31	Confection du beurre.....	83
		“ “ Saint-Isidore, (Dorchester).....	127	Conférences agricoles.....	12, 44, 113
		“ “ Saint-Jacques l'Acadigan.....	15	“ de M. Lippens.....	60
		“ “ Saint-Jérôme du Lac Saint-Jean.....	108	Congrès forestier américain—La conservation des forêts existantes. Les meilleures méthodes d'exploiter les terres à bois. Les devoirs des gouvernements à l'é.....	
			61		
Baltet—L'art de greffer, (Bibliog).....	126, 157				
Baratte oscillante de Campbell.....	14				
Beaconsfield—Nelson et.....	76				
“ —Vigne.....	97				
Bélier hampshire-down.....	115				
“ oxford.....	99				
“ south-down.....	133				
Berkshire et poland-china.....	15				
Bétail guernesey.....	165				
“ —Nourrissage du.....	147				
Betterave à sucre au Saguenay.....	91				
“ —La culture de la.....	46				
“ bassano.....	37				
Beurre—Confection du.....	83				
“ de Normandie.....	67				
“ —Etat indiquant pour 1881, dans la P. Q., combien il y a eu en opération de fabriques de fromage et de.....	65				
“ —Fabrication du.....	51, 178				
“ “ (Alphonsine).....	97, 148				
“ —Réunion à Saint-Hyacinthe, le 28 novembre 1882, des fabricants de fromage et de.....	133, 177				
“ —Un bon fabricant de fromage et de.....	145				
Beurres et fromages d'Ontario—Les.....	18				
Bibliographie—Almanach agricole, J. B. Rolland.....	158				
“ —Almanach des familles, J. B. Rolland.....	158				
“ —Calendrier de la puissance pour 1883. J. B. Rolland.....	158				
“ —Hubbard's Newspaper and Bank Directory of the World.....	74				
“ —L'Art de greffer—Baltet.....	126, 157				
“ —Le topinambour—V. Vannier.....	105				
“ —Seventh Report of the Montreal Horticultural Society.....	157				





Nos gravures.....	49, 99, 115, 133, 168	Poiro Napoléon.....	42	Pommes de terre avariées — Parti à	
Notes.....	195	“ Onondaga.....	42	tirer des.....	106
“ horticoles—Petites.....	66	“ Oswégo beurre.....	42	“ “ —Avis aux cultivateurs	
Nourrissage du bétail.....	147	“ Sapiéganka.....	42	sur la manière de dé-	
Nouveau vase ovale—Crémeuse dite..	175	“ Salzburg.....	136	truire les sauterelles, la	
Nouve. les apicoles.....	31	“ Saint-Ghistan.....	42	chrysomèle des.....	102, 168
“ sucreries en Allemagne.....	82	“ Saint-Michel Archange.....	42	“ “ —en Irlande—Culture	
Noyer.....	8, 87	Poires pour le nord—Prunes et.....	41	expérimentale des.....	68
“ noir—Le Négondo et le.....	139, 164	Pois <i>Bliss' american Wonder</i> .....	36	“ “ —La chrysomèle des ...	101
“ “ —Plantation d'érable à Gi-		Poisson—Déchets de.....	146	Cul-	
guières et de.....	148	Poland china nud berkshire.....	15	ture du greffé dans la P. Q.—	8
		“ “ Verrat.....	115	Pommiers de semis—Prix offerts par	
Oblats de Montréal—Visite au vigno-		Polled angus—Taureau.....	133	la société d'horticulture de Mont-	
ble des révérends pères.....	166	Pomme Alexander.....	25	réal pour.....	12
Oignon—D. Landreth et fils—Con-		“ Annis.....	154	Pommiers rustiques—Tetofsky, jaune	
cours pour la culture de l'.....	127	“ Autonowka.....	136	transparente, duchesse d'Oldenburg,	
Oignons et légumes en général—Cul-		“ Astracan.....	9	Wealthy, striée rouge de Magog,	
ture des.....	79	“ Baldwin.....	9, 25	pomme d'hiver de Scott.....	25
Oignons salés.....	157	“ Beauté de Montréal.....	39	Potasse.....	162
Ontario—Les beurres et fromages d'.	18	“ Ben Davis.....	9, 25	Poudre de Dalmatie ou bubach—In-	
Optimistes et pessimiste—A M. l'abbé		“ Calville blanche d'hiver.....	9	secticide.....	103
Provancher.....	139	“ Cirée de Montréal.....	38	Pourpre de Londres—Insecticide.....	102, 103
Orme.....	7, 87	“ Cramoisie de Bailey.....	39	Prairies—Effet des engrais non mêlés	
Os.....	100	“ de Sibérie.....	9	sur les.....	42
Oxford—Bétier.....	99	“ “ et ses hybrides.....	37	Préparation des semences.....	18
		“ “ —Fraise hâtive, Gibb,		Pucière.....	112
		Orange, cirée de		Prix offerts pour pommiers de semis	
		Montréal.....	35	par la société d'horticulture de	
		—Beauté de Montréal		Montréal.....	12
		pomme de Sibérie		Production de la soie en Canada.....	10
		rouge, pomme de		Production du lait—L'eau dans la.....	33
		Sibérie jaune, rose		Produits secondaires de la laiterie.....	68
		de Stanstead, Whit-		Profits de l'arboriculture fruitière.....	56
		ney No 20, cramoi-		Programme du cercle agricole de	
		sie de Bailey.....	39	Saint-Jérôme du Lac Saint-Jean....	62
		“ jaune.....	39	Protection des forêts contre les in-	
		“ rouge.....	39	cendies.....	118
		“ d'été de Pearmain.....	39	Provancher, M. l'abbé et le <i>Journal</i> ..	163
		“ d'hiver de Scott.....	25	Pruche.....	87
		“ duchesse d'Oldenburg.....	9, 25	Prune amiral.....	41
		“ espion du nord.....	25	“ bleue d'Orléans.....	41
		“ fameuse.....	9	“ jaune d'Orléans.....	41
		“ fraise hâtive.....	38	“ nota-bene.....	41
		“ Gibb.....	38	“ saurageon.....	41
		“ Gravenstein.....	9	Prunes Chikasaw.....	126
		“ Greening.....	9	“ et poires pour le nord—Prunes	
		“ grise.....	25	amiral, nota-bene, saurageon	
		“ Hyslop.....	9	bleue d'Orléans, jaune d'Or-	
		“ jaune transparente.....	25	léans.....	41
		“ Layman pumpkins.....	76	“ “ —Poire doyenne	
		“ Mother.....	9	Boussock, Saint-Mi-	
		“ Ontario—roi.....	25	chel Archangé, doy-	
		“ orange.....	38	enne Defais, Napo-	
		“ pêche de Montréal.....	9	léon Oswégo beurre,	
		“ reinette du Canada.....	9, 25	beurre d'Anjou,	
		“ rose de Stanstead.....	39	beurre de Capian-	
		“ rougette dorée.....	9	mont, Howell, Saint-	
		“ Roxbury.....	25	Ghistan, Beauté de	
		“ striée rouge de Magog.....	25	Flandres, Ononda-	
		“ Saint Laurent.....	9	ga, Louise bonne	
		“ Tetofsky.....	25	de Jersey, duchesse	
		“ Titowka.....	136	d'Angoulême.....	42
		“ Vandevere.....	9	Punaise à patate.—La.....	102
		“ vingt onces.....	9		
		“ Wagner.....	9		
		“ Wealthy.....	25		
		“ Whitney N° 20.....	30		
		Pommes de terre—Carter's magnum			
		bonum.....	59	Quatrième rapport du comité perman-	
		“ champion d'Angleterre.....	59	ent de l'agriculture, immigration	
		“ éléphant blanc ( <i>White ele-</i>		et colonisation—Assemblée législa-	
		<i>phant</i> ).....	40	tive.....	81
		“ flocon de neige ( <i>Snowflake</i> ..	40	Québec—Association forestière de la	
		“ tardive ( <i>late</i>		province de.....	150
		<i>snowflake</i> ).....	40	“ —Culture du pommier greffé	
		“ Nicoll's champion.....	59	dans la province de.....	8
		“ rose hâtive ( <i>early rose</i> ).....	40	“ —Délibération du conseil d'agri-	
		“ rose tardive, ( <i>late rose</i> ).....	40	culture de la province de... 129, 131,	132
		“ Taylor's purple forty-fold..	59	“ —Etat indiquant le nombre de	
		Pommes américaines.....	126	fabriques de beurre et de fro-	
		“ de terre—A propos de.....	39	mage, en opération, en 1881,	
				dans la province de.....	65
Pain de lin.....	143				
Paroisse de Saint-Jacques le Majeur..	63				
Parterre—Plantes vivaces pour le.....	26				
Parti à tirer des pommes de terre					
avarées.....	106				
Patates—Culture des.....	63				
—La punaise à.....	102				
Pêche Chili de Hill.....	126				
Percheron—Le.....	87				
“ —“ cheval normand.....	89				
Pères oblates de Montréal—Visite au					
vignobles des révérends.....	160				
Persil salé.....	157				
Persil séché.....	157				
Pessimiste—A M. l'abbé Provancher—					
Optimiste et.....	139				
Petite race yorkshire—Cochons.....	99				
Petites notes horticoles—Boutures de					
dahlias et de tomates, blé-d'inde en					
couche chaude.....	56				
Peuplier.....	87				
Phosphates.....	101				
moulus.....	116				
Pied du cheval—Maladies du.....	55				
Pin.....	87				
Plantation de noyer noir et d'érable à					
Giguère.....	148				
des vergers.....	79, 94				
Plantation le long des voies publiques					
—Utilité des.....	119				
Plantes—Comment se nourrissent les..	3				
“ d'appartement.....	141				
“ stimulants pour les.....	141				
“ —Maladies des.....	143				
Plantes potagères—Variétés nouvelles					
de.....	35				
“ vivaces pour le parterre.....	26				
Plants desséchés—Reverdissement des	74				
Plâtre.....	147				
Poids en viande d'un bœuf de bou-					
cherie.....	117				
Poire beauté de Flandres.....	42				
“ bergamotte.....	154				
“ beurre d'Anjou.....	42				
“ Capiaumont.....	42				
“ doyenne Boussock.....	42				
“ “ Defais.....	42				
“ duchesse d'Angoulême.....	42				
“ favorite de Clapp.....	42				
“ Rowell.....	42				
“ Louise bonne de Jersey.....	42				

Québec—Organisation et élection des officiers de l'association forestière de la province de.....	132	Sauterelles.....	168	Saint Sébastien d'Aylmer—Cercle agricole de.....	15, 171
“ —Société d'industrie laitière de.....	161	“ etc.—Avis aux cultivateurs sur la manière de détruire la chrysomèle des pommes de terre, les...102,	168	Sainte-Foye—Cercle agricole de.....	31
Quels arbres on doit planter.....	119	Science—Association américaine pour l'avancement de la.....	82	Sainte-Marie (Beauce) Cercle agricole de.....	174
Questions—Nombreses.....	99	Secrétaire modèle—Un autre.....	78	Sainte-Perpétue—Cercle agricole de.....	93
Race Yorkshire—Cochons—Petite.....	99	Secrétaires des sociétés d'agriculture et des cercles agricoles—Avis aux.....	145	Stimulants pour les plantes d'appartement.....	141
Racines—Effet des engrais non mêlés sur les récoltes de.....	42	Semences—Préparation des.....	18	Sucro—La culture de la betterave à.....	46
“ —Taille des.....	142	Semez des graines fourragères en abondance.....	33	Sucro—Saguenay—La betterave à.....	91
Raisin Beaconsfield..28, 76, 98, 138, 140,	155	Semis d'arbres forestiers—Plate-bande pour semis, manière de semer, pépinière, plantation finale.....	86	Sucrerie en Canada—L'avenir de la... 52	52
“ belvidere.....	77	Semoir Vessot.....	18	Sucreries nouvelles en Allemagne.....	82
“ Brant.....	29	Seventh report of the Montreal Horticultural society (Bibliographie)....	157	Sulfate d'ammoniaque.....	143, 146
“ Brighton.....	167	Sherbrooke—Cercle agricole de.....	92	Superphosphates.....	115
“ Champion.....	76, 138, 155, 167	Shotover—Jument.....	115	Swartz—Crèmeuse système.....	12
“ Chasselas.....	140, 155, 167	Sirop de sorgho—Fabriques de.....	4	Tabac canadien.....	143
“ Concord.....	29	Société d'agriculture de Chicoutimi... 127	127	“ —Saint Jacques l'Achigian.....	92
“ Creveling.....	29	“ d'horticulture de Montréal—Prix offerts pour pomiers de semis.....	12	“ —La culture du.....	72, 183
“ Delaware.....	29, 167	“ “ du comté de l'Islet.....	24	“ navets, trèfle.....	59
“ de Judée.....	167	“ d'industrie laitière.....	145	Taille des racines.....	142
“ de M. Tait.....	167	“ “ de Québec.....	161, 177	Tanneries—Déchets de.....	145
“ early dawn.....	29	Sociétés d'agriculture—Avis aux secrétaires des cercles agricoles et des.....	145	Taureau ayrshire.....	163
“ Hartford prolific.....	29, 76, 138, 155	“ “ —Cercles agricoles.....	30, 53, 62	“ jersey.....	99, 163
“ Isabella.....	29	Soie en Canada—Production de la.....	10	“ polled angus.....	133
“ Moore's early.....	77, 138, 155	Soi—de quoi dépend la fertilité du.....	22	Terres à bois—Développement des... 118	118
“ purity.....	77	Sols—Analyse chimique des.....	2	Terres à bois—Les meilleures méthodes d'exploiter les.....	118
“ Salem.....	167	Sols—Constitution des.....	1	Tête de vache jersey.....	4
“ Talman.....	77	Sols—Division mécanique des.....	2	Thomas—Herse-sarcluse de.....	70
“ teinturier.....	167	Sorgho.....	143	Thuya d'occident.....	87
“ telegraph.....	138, 155	“ —Culture du.....	4	Thym séché.....	157
Rapport de la crèmerie—école Saint Denis (en bas).....	24	“ —Fabriques de sirop de.....	4	Tilleul.....	87
“ de monsieur Lippens au commissaire de l'agriculture...44, 60.	158	Southdown—Bélier.....	133	Toile d'araignée—Champignon.....	143
Rapport du comité permanent de l'agriculture, immigration et colonisation—Assemblée législative—Quatrième.....	81	Southdowns et Cotswolds.....	52	Tomates—Araignée sur.....	143
Rapports entre la forêt et la distribution des eaux.....	119	Saint-Agapit de Beauvillage—Cercle agricole de.....	13, 172	“ —Boutures de dahlias et de.....	55
Rapports excellents du cercle agricole de l'Ancienne-Lorette.....	91	Saint-Alban—Cercle agricole de.....	127	Tonte des moutons.....	19
Récolte du grain—La Gatineau.....	70	Saint-Aubert—Cercle agricole de.....	12, 30, 93	“ —Lavage et.....	55
Récolte de racines—Effet des engrais non mêlés sur les.....	42	Saint-Casimir—Cercle agricole de.....	171	Topinambour, le.—V. Vannier, (Bibliographie).....	105
“ —En quoi consistent les.....	3	Saint-Cyrille—Cercle agricole de.....	63	Tourteaux de graine de coton.....	143
Règlement du cercle agricole de Saint-Joseph (Beauce).....	45	Saint-Denis (en bas)—Crèmerie—école de.....	23	Trait—Élevage des chevaux de.....	118
Rendements moyens.....	114	“ “ —Rapport de la crèmerie - école de.....	24	Trait sur l'élevage et les maladies des bestiaux—Dr Oouture, M. V. (Bibliographie).....	49
Réunion des fabricants de beurre et de fromage à Saint-Hyacinthe, le 28 novembre 1882.....	133, 177	Saint-Eugène—Cercle agricole de.....	13, 46, 110	Trèfle—Tabac, navets.....	59
Reverdissant des plants desséchés.....	74	Saint-Félicien du Lac Saint-Jean—Cercle agricole de.....	172	Un autre secrétaire modèle.....	31
Revenus de l'année 1882.....	181	Saint-François, (Isle d'Orléans)—Cercle agricole de.....	78	Un bon fabricant de beurre et de fromage.....	145
Révérands pères oblates de Montréal—Visite aux vignobles des.....	166	Saint-Gédéon du lac Saint-Jean—Cercle agricole de.....	109, 175	Un igname.....	155
Rôle de la femme en horticulture—Du Rolland, J. B.—Almanach agricole—(Bibliographie).....	158	Saint-Georges, (Beauce)—Cercle agricole de.....	31, 44, 93	Utilité des plantations le long des voies publiques.....	119
“ “ —“ des familles—(Bibliographie).....	158	Saint-Gervais—Cercle agricole de.....	31	Vache ayrshire.....	163
“ “ —Calendrier de la puissance pour 1883 (Bibliog.)....	158	Saint-Henri—Cercle agricole de.....	127	“ hereford.....	163
Ronce d'Amérique.....	156	Saint-Hyacinthe—Réunion des fabricants de beurre et de fromage, le 28 novembre 1882, à.....	133	“ holstein.....	71
“ framboisier.....	155	Saint-Isidore, (Dorchester)—Cercle agricole de.....	15	“ jersey—Tête de.....	4
“ velue.....	166	Saint-Jacques l'Achigan—Cercle agricole de.....	108	Vaches canadiennes.....	47
Russie—Avoine de.....	15, 47	“ “ —Tabac Canadien.....	92	Valeur nutritive des aliments.....	51
“ —Culture des fruits en.....	154	“ “ le Majeur—Paroisse de.....	63	Vannier, V. Le topinambour. (Bibliographie).....	118
“ —Mûrier de.....	126	Saint-Jérôme du Lac Saint-Jean—Cercle agricole de.....	61	Variétés nouvelles de plantes potagères.....	51
Sabot du cheval—Crevasses au.....	55	“ “ —Programme du cercle agricole de.....	62	“ —Pois Bliss american.....	38
Saguenay—Betterave à sucre au.....	91	Saint-Joseph (Beauce)—Cercle agricole de.....	63, 79	Wonder.....	38
Sang desséché.....	146	Saint-Sébastien d'Aylmer—Règlement du Cercle agricole de.....	45	“ —Betterave Bassano.....	31
Sapin beaumier.....	87			Vergers—Plantation des.....	78, 81
Sarcluse de Thomas—Herse.....	70			Verrat poland-china.....	119
Sarriette salée.....	157			Ver à soie cecropia.....	11
Sarriette séchée.....	157			“ columbia.....	11
Sauge séchée.....	157			“ luna.....	11
				“ polyphème.....	11
				Vert de Paris.....	101, 110
				Vessot—Semoir.....	11

Viande d'un bœuf de boucherie— poids en..... 117  
 Vick, James—Nécrologie..... 94  
 Vigne benconfield..... 97  
 " dans notre province—L.a..... 155  
 " —Moissure de la..... 167  
 " sauvage..... 167  
 Vignes..... 28, 140  
 " en pots..... 76, 90  
 " exotiques..... 167  
 Vignobles des révérends pères oblates de Montréal—Visite au..... 166  
 " du collège de Montréal—Visite au..... 160  
 Vin blanc canadien..... 167  
 " rouge canadien..... 167  
 Visite au vignoble des révérends pères oblates de Montréal..... 166  
 " " collège de Montréal..... 166  
 Viticulture..... 28, 90, 166  
 " —Vignes en pots..... 76  
 Voies publiques—Utilité des plantations le long des..... 119  
 Foliilles brahmas pâles..... 165  
 " —Elevage des..... 123  
 " —Emballage des..... 138  
 " —Engraisement des..... 137  
 " —Exportation des..... 136  
 Wolfstown—Cercle agricole de. 15, 79, 11.

GRAVURES.

Agitateur mécanique en fromagerie. 181, 184  
 A propos de pommes de terre, (3 gravures)..... 40  
 Anne à feuilles découpées..... 7  
 " impérial à feuilles découpées.. 7  
 Baratte (2 gravures)..... 14  
 Barrière temporaire pour moutons. 89  
 Bassin à fromage (2 gravures)..... 181, 184  
 Beau ty. de cotswold..... 53  
 Bélier hampshire-down..... 124  
 Bélier oxford..... 103  
 " south-down 2 ans, 1<sup>er</sup> prix à l'exposition provinciale 1892..... 141  
 Bœuf gras. polled angus 1<sup>er</sup> prix à Smithfield, 1882..... 39  
 Boîte à beurre..... 181  
 Boîtes à fromage, montage (2 gravures) 185  
 Bouleau pleureur à feuilles découpées. 8  
 Bouleverseur modèle—Coté et Vessot, Québec..... 18  
 Brebis Shropshire-down, 1<sup>er</sup> prix, Derby, Angleterre, 1881..... 38  
 Carafe double pour hyacinthes..... 108  
 Charrue sous-sol—Coté et Vessot, Québec..... 18  
 Cheral anglais de cabriolet..... 120  
 " percheron..... 88  
 Chevaux de trait, 1<sup>er</sup> prix à l'exposition provinciale de 1882..... 137  
 Cochons Essex..... 105  
 " —Petite race yorkshire..... 105  
 Couteaux à fromage (3 gravures)..... 181  
 Grille-modèle—Coté & Vessot, Québec..... 18  
 Cultivateur à siège..... 72  
 Culture du blé-d'inde. (4 gravures).... 69, 70

Erable à feuilles découpées de Weir... 6  
 " de Norvège à feuilles découpées. 6  
 Etalon clydesdale..... 104  
 Eventail pour le foin..... 107  
 Exposition de chevaux en Angleterre. 57  
 " " percherons..... 152, 153  
 Herse et brise-mottes combinées. . . . 94  
 " -sarcluse de Thomas..... 71  
 Houe à main modèle—Coté & Vessot, Québec..... 19  
 Jarre à présures..... 184  
 Jument sholover..... 121  
 Meulons de foin avec tubes pour éventail..... 107  
 Moissonneuse de Johnston..... 11  
 Orme de Sibirie..... 8  
 Pelle à cheval—Coté et Vessot, Québec..... 33  
 Polled angus, 3 ans, 1<sup>er</sup> prix à l'exposition provinciale, 1882..... 149  
 Présures, jarre à..... 183  
 Réfrigérant (2 gravures)..... 180  
 Ronces—Framboisiers, (3 gravures).... 166  
 Semence à légumes, 2 sillons—Coté & Vessot, Québec..... 18  
 Semoir à la volée—Coté & Vessot, Québec..... 17  
 " " en opération—Coté & Vessot, Québec..... 17  
 " Vessot à toutes graines, avec rouleau et herse combinés—Coté & Vessot, Québec..... 20  
 Taureau ayrshire importé..... 168  
 Taureau guernesey fort beau—(type canadien)..... 37  
 Taureau jersey, (2 gravures)..... 100, 173  
 Tête d'une vache Jersey..... 5  
 Tonte des moutons, (3 gravures)..... 20, 21  
 Vache ayrshire..... 169  
 " " 1<sup>er</sup> prix à l'exposition provinciale, 1882..... 149  
 " hereford importée..... 165  
 " holstein..... 73  
 " jersey de prix—(type canadien).. 36  
 " Matchless the 5th..... 125  
 Verrat poland-china..... 123  
 Vignes en pots, (3 gravures)..... 90

Collaborateurs et Correspondants.

A. S. Saint-Félicien..... 91  
 Abbott, J. J. C. Hon..... 160  
 Addie, James..... 151  
 Agricola, Saint-N..... 8, 14, 15  
 Alphonsine..... 83, 97  
 Argus..... 120  
 B. D., Saint-Alexandre..... 12  
 B. L..... 31  
 Beauchamp, B..... 78  
 Barré, S. M..... 81, 146  
 Boulanger, R..... 15  
 Boullier, E..... 106  
 Bowden, Richard..... 70  
 Bussière, A. G..... 31  
 C. E. R..... 94

Chapais, J. C..... 12, 25, 26, 28, 35, 39, 42, 50, 58, 76, 83, 86, 90, 94, 101, 105, 107, 118, 138, 141, 142, 143, 155, 156, 157, 158, 166, 183  
 Coté, Rvd. P..... 111  
 D. H. Pointe aux Trembles..... 47  
 Demers, A..... 47  
 Deslandes, Ls..... 31  
 Drapeau, Joseph..... 92  
 Duchesnay, H. J. J..... 145, 174  
 Duhamel, Dr. L..... 81  
 Dupuis, Auguste..... 24, 151  
 Faucher, F. D. Med..... 92  
 Fyles, Rvd. T. W..... 102, 168  
 Gagné, L. Philippe..... 110  
 Gagnon, Ernest..... 65, 145  
 " révérend Hyacinthe..... 30  
 Gélinas, C..... 92  
 Gibb, Chs..... 6, 37, 136, 154  
 Hoskins, Dr T. H..... 41, 68, 69  
 J. H. L..... 46  
 J. L. Sault aux Récollets..... 99  
 J. M. S..... 110  
 Jenner Fust, Arthur R. 1, 19, 22, 50, 56, 58, 59, 89, 99, 103, 104, 115, 117, 126, 133, 143, 145, 147, 162, 165, 166  
 Jocelyn, J. M..... 24, 34, 83  
 Joly, Ch..... 169  
 " honorable H. G..... 49, 72  
 Laliberté, Alphonse..... 90  
 " Eugène..... 90  
 Lamarche, révérend G..... 151  
 Laurin, N..... 91  
 Lavoie, Wilfrid..... 79  
 Leclaire, Joseph N..... 13  
 Leclère, Georges..... 129, 131, 132  
 Lemelin, André..... 93  
 Leprohon, Chs. B. H..... 47  
 Lippens, B..... 44, 60, 168, 185  
 Malbiot, honorable X. G..... 151  
 Manny, E. S..... 4  
 Maskinongé, Pont..... 47  
 Masson, honorable L. R..... 151  
 Mayrand, L. C..... 159  
 Montminy, Oct..... 13, 172  
 Morris, James..... 106  
 Moisan, L..... 31, 93  
 Mousseau, A..... 175  
 Onollet, Elzéar..... 45, 94  
 P. P..... 47  
 Pageot, J. E..... 14, 79, 91  
 Paradis, Ls..... 15, 171  
 Pelletier, Edmond..... 46  
 Picard, Jos..... 109, 175  
 Provancher, L'abbé..... 10, 11, 139, 156, 164  
 Rivet, Napoléon..... 59, 63  
 Robitaille..... 175  
 Roy, D. C. Emile..... 29, 90  
 Saint-Aubert..... 12, 62, 93  
 Saint-Jacques..... 46  
 Saint-Ubalde..... 63  
 T. D. Pointe aux Trembles..... 47  
 Tremblay, J. O..... 127  
 Un abonné..... 15  
 Un membre société d'agriculture Dorchester..... 30  
 Vézins, Wilfrid..... 79  
 Voitellier..... 74

NOUVELLE DÉCOUVERTE

DE WELL, RICHARDSON & CIE.

Depuis plusieurs années nous avons fourni aux laitiers d'Amérique un excellent colorant artificiel pour le beurre; d'un si grand effet qu'il a ou un grand succès, recevant partout les plus hauts (et les seuls) prix, aux deux Expositions Internationales de Laiterie.

Mais à force de recherches scientifiques et chimiques, les plus patientes, nous avons amélioré en plusieurs manières, et nous offrons maintenant ce nouveau colorant sous le titre de

IMPROVED BUTTER COLOR

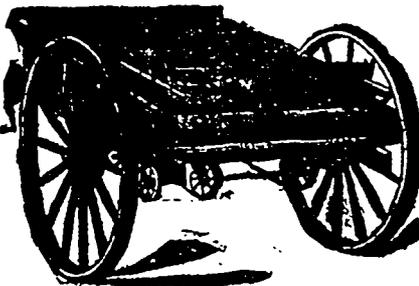
De WELL, RICHARDSON & Cie.

En voici les avantages: Il ne colore point le lait de beurre. Il ne devient pas rance. Il donne une couleur plus vive. C'est le colorant le plus économique.

Il possède ces qualités parce qu'il est le colorant le plus fort et le plus vite, et bien qu'il soit préparé à l'huile, il est composé de manière à ne jamais rancir.

Garde à toutes imitations, et à tous autres colorants à l'huile, car tout autre est sujet à rancir et à gâter le beurre dans lequel il est en. Demandez WELL, RICHARDSON & Co's IMPROVED BUTTER COLOR, et n'en acceptez pas d'autre. Si vous ne pouvez point vous le procurer, adressez-vous directement à nous et nous vous le ferons parvenir sans charge extra.

Well, Richardson & Co., Burlington, Vt.



LES SOUSSIGNÉS SONT LES SEULS PROPRIÉTAIRES en cette Province du droit de manufacture et de vendre le SEMEUR D'ENGRAIS (Manure Spreader) qui a remporté le 1er prix à l'Exposition. Cette machine est sans contredit l'une des plus utiles et des plus avantageuses aux cultivateurs. Elle épargne le temps et fait l'épandage à la perfection. Elle étend un voyage de deux chevaux en trois minutes de temps. Elle étend toute espèce d'engrais. L'expérience démontre un profit de 30 pour cent sur toute autre méthode d'étendre les engrais. Les profits seuls du semeur d'engrais permettent à son propriétaire de le payer en un an.

Les semeurs d'engrais qui sortent des boutiques des soussignés sont d'un fini remarquable. Les prix sont très modérés. Venez, cultivateurs, prendre des informations, venez voir.

O. A. O. DES ROSIERS.

[Voir le "Monde."] Louisoville.

DETAIL SHORTHORN (DURHAM), AYRSHIRE, TAUREAUX, VACHES et génisses, toute au livre de généalogie du Canada et des Etats-Unis. Offres à bon marché. S'adresser à J. L. GIBB, Compton, P. Q.

CHIENS MATINS SAIN I-BERNARD à vendre. Magnifiques chiens, très gros, très forts, doux mais excellents de garde, et intelligents. S'adresser à Ed. A. BARNARD, Cap Saint-Michel, Q.

TONDEUSES POUR L'HERBE, PRESSES à Fruit, Pédales à l'huile de charbon, Glacières, Moulins à tordre, à laver et repasser le linge.

COÛTELLERIE, ARGENTERIE, CORNICIERS et ROULEAUX, ETC. Assortiment complet de FERRONNERIE chez

L. J. A. SURVEYER, 183 RUE NOTRE-DAME, (En face du Palais de Justice, Montréal).

MACHINES AGRICOLES

En vente chez

MM. COTE & VESSOT

30, rue St. Paul et 32, rue St. André, à Québec

Charrues de différents modèles et de différents prix. Trains aux quels on peut attacher toutes sortes de charniers, des cultivateurs et des arrache-patates. Horses circulaires faisant deux fois plus d'ouvrage que les autres. — Herbes en fer, en trois et quatre sections.

Semoir-Vessot, avec herse, rouleau et appareil pour semer la graine du mil.

Faucheuses, les célèbres "Toronto" de Whiteley Moissonneuses "Toronto."

Machines à battre, mues à bras, pouvant battre de sept à dix minots par heure. — Machines à battre à un, deux, et trois chevaux, de Gray et fils, avec vaneur, garanties pour battre de 200 à 600 minots par jour. Arrache-souches et pierres.

Crèmes ordinaires. Crèmes pour séparer toute espèce de grains.

Semoirs à graines de jardin et cultivateurs à bras. Charrues à main, Tomberons écossais. Camion de magasin, Brouettes, etc, etc.

Aussi, Coprogène ou procédé Rommer pour fabriquer toutes sortes d'engrais. Prix 60 cts. Envoi franco des catalogues.

Ch. T. Cote & Cie.

A VENDRE EN VIRON 50 JEUNES COCHONS BERKSHIRE.

DAWES & CIE., LACHINE, P. Q., ELEVEURS et importateurs de CHARRUES PUR-BANG et de CARROSSES; de DÉTAIL HERFORD, et de COCHONS BERKSHIRE.

LE MEILLEUR

PLÂTRE

Pour les terres.

SUPERPHOSPHATE

De première qualité.

EXCELLENT

VERT DE PARIS

Par ou mêlé de plâtre moulu.

EN VENTE CHEZ

MM. LYMAN, CLARE & CIE.

332 à 386, Rue St. Paul, Montréal.

A VENDRE.—DETAIL AYRSHIRE, COCHONS BERKSHIRE, races pures.

S'adresser à Mr. LOUIS BEAUBIEN, 16, Rue St. Jacques, Montréal.



CLÔTURE EN FIL

d'acier, à quatre pointes, de Burnell. — La clôtura la plus économique et la meilleure, pour terres, routes, chemins de fer, etc. Demandez les circulaires et les prix à H. R. IVES & Co., fabricants de ferronneries, clôtures et balustrades en fer, etc., Rue Queen, Montréal.

LETOURNEUX, FILS & Cie

Importateurs de

FERRONNERIE, QUINCAILLERIE,

COÛTELLERIE, ETC., ETC.,

261 à 265 Rue SAINT-PAUL, 261 à 265.

Coin de la Rue Lavoisier

MONTRÉAL.

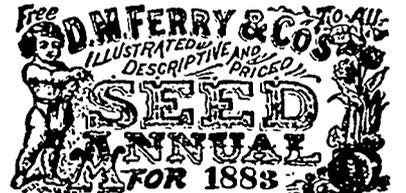
LE SOUSSIGNÉ A L'HONNEUR D'ANNONCER aux CULTIVATEURS qu'il vient d'ouvrir au No. 31 rue Poudling, (vis-à-vis le marché Sainte-Anne) Montréal, un établissement où il s'occupe spécialement de recevoir, en ORIENTATION, les produits des FERMS, VERGERS et JARDINS, tels que GRAINS, FRUITS, FUMIER, etc., etc. — En un mot, tout produit qu'elle qu'elle soit, la nature et la quantité. — Tous renseignements fournis gratuitement. — Retours des ventes immédiat.

FRANCOIS BENOIT.

Références: Québec; J. B. Renaud, Eer. Josep Shelyn, Eer., M. P. P.

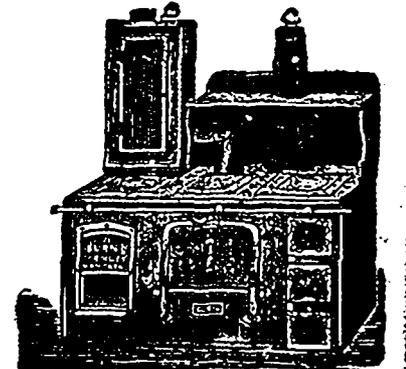
Montréal; Maison J. B. Rolland & fils.

Joseph Hudon & Cie.



Will be mailed free to all applicants and to customers without ordering it. It contains 50 colored plates, 600 engravings, about 200 pages, and full descriptions, prices and directions for planting 1500 varieties of Vegetable and Flower Seeds, Plants, Fruit Trees, etc. Invaluable to all. Send for it. Address, D. M. FERRY & CO., Detroit, Mich.

A VENDRE.—GRAINE D'ÉRABLE A GL. GUERRES, franco—par la maille; 10 c. l'once ou 75 c. la lb. S'adresser à Mlle C. SYLVESTRE, (Opérateur du Télégraphe) St. BARTHELEMI, Q.



FOURNEAUX ÉCONOMIQUES FRANÇAIS—

Ces poêles sont les plus commodes pour la cuisine; ils unissent à l'économie du combustible une grande durée et une efficacité complètes. Ils sont en tous points parfaits. Nous les construisons de manière à chauffer par l'eau chaude toute les appartements d'une grande maison en même temps qu'ils suffisent à tous les besoins de la cuisine. Nos fourneaux sont en opération à Montréal, au St. Lawrence Hall, à l'hôtel Ottawa, aux convents d'Hoche, Jaga, du Bon Pasteur et de Ste. Brigitte, à Varennes, chez M. Ed. Barnard, Directeur de l'Agriculture, et chez des centaines d'autres personnes qui, toutes nous ont données les plus hautes recommandations. Pour renseignements plus amples, s'adresser à M. BURRIS & GORMLEY, 675 rue Craig, Montréal.

ETABLISSEMENT 1839—MM. FROST & WOOD—Smith's Falls, Ont. Fabricants de Faucheuses et de Moissonneuses, Rateaux à cheval, Charrues en acier, Bouleverseurs, Rouleaux, etc., etc. Pour les détails, s'adresser à

LARMONTH & FILS,

33 rue du Collège, Montréal.

COMPAGNIE CANADIENNE DE CONSERVES alimentaires. Usines et Bureaux 30 rue Beaudry, Palais Québec. Conserves de viande, pommes d'égouttes et fruits. — Vente, en gros seulement. Premier Prix et Diplôme d'honneur à l'Exposition Provinciale de Québec 1877. — Trois premiers prix, deux médailles et un diplôme d'honneur à la grande Exposition de la Puissance, Ottawa 1879.