

VOL. I. No 10.

22 MAI 1898.

CONCOURS DE MERITE AGRICOLE, 1897

Visite des fermes

No 8. DÉSIRÉ BÉGIN

Le 30 septembre, nous visitâmes la ferme de M. Bégin, de N.-D. du Sacré-Cœur de Rimouski, qui contient 150 arpents dont 135 en culture. Un verger d'un arpent et demi est en parfait rapport malgré le climat assez rigoureux de Rimouski.

M. Bégin ne suit pas un système de rotation proprement dit. La plupart de ses prairies sont des fonds de rivière, terre d'alluvion, recouverte à diverses époques d'une légère couche d'engrais et relevée assez souvent pour empêcher le sol de trop s'acidifier.

Ses autres terrains suivent bien un bon système dans lequel la culture sarclée a une place toute marquée.

Avec des bâtisses plus à l'ordre et mieux appropriées, ainsi qu'une bonne comptabilité, nous nous serions fait un devoir de placer M. Bégin au premier rang, car nous croyons que c'est bien là le meilleur cultivateur que nous ayons visité cette année.

Ne passons pas sous silence que M. Bégin a enlevé de son terrain et d'ailleurs dix mille (10,000) voyages de pierres au moins, avec lesquelles il a fait *environ cent vingt-cinq arpents* d'un drainage qui fonctionne admirablement bien, ainsi que d'autres améliorations foncières.

Le bétail est bon et bien choisi au point de vue de l'industrie laitière. Nous avons accordé, comme on le voit par le tableau, 11.50 sur 15 points.

M. Bégin tient 1 tête de gros bétail par 3 arpents de terrain, ce qui est déjà passablement bon vu les hivers longs et rigoureux de cette partie de notre province.

Dans l'état des cultures nous remarquons 2½ arpents de navette très belle et dont M. Bégin fait beaucoup d'éloges.

Nous dirions d'avantage si le tableau des points ne parlait de lui-même, et nous nous contenterons d'exprimer toute notre satisfaction en voyant tant de si beau et bon travail accompli avec persévérance. C'est là un bien bel exemple pour une famille.

Nous accordons à M. Désiré Bégin 87.55 points, c'est-à-dire une médaille d'argent et un diplôme de très grand mérite, avec nos sincères félicitations.

NO 9. SAMUEL EDWARDS

La propriété de M. Edwards contient 200 arpents de terrain dont 125 en culture, 10 en pâturage permanent et 65 en forêt. Un joli verger.

Système de culture : 1ère année, avoine ou mélange ; 2ème année, culture sarclée et pois ; 3ème année, blé ou orge avec trèfle et mil.

Puis 3 ou 4 ans en prairies, ensuite pâturage.

Nous avons accordé tous les points, vu le grand soin que M. Edwards prend de tous les engrais. De plus, sa terre est aussi exempte que possible de mauvaises herbes.

M. Edwards est ce qu'on appelle un homme laborieux ; son activité constante lui a permis de nettoyer sa terre qui, en certains endroits surtout, était littéralement couverte de roches. Toute cette pierre a été utilisée dans le drainage et la clôture.

Nous évaluons à 14,000 le nombre de voyages de pierres et à environ 40 arpents la clôture de pierre généralement bien faite et des drains en plusieurs endroits. Ces drains sont construits de manière à ménager dans les diverses pièces de terrain de bons réservoirs où le bétail va s'abreuver.

L'ordre est bon. Les bâtisses bien entretenues et bien adaptées aux besoins.

Nous renvoyons le lecteur au tableau des points et n'ajouterons rien de plus, si ce n'est que M. Edwards est un de ces cultivateurs pour qui le temps est de l'argent. Ayant commencé bien pauvre, M. Edwards est aujourd'hui chez lui, entouré d'une belle famille qui n'a qu'à suivre son exemple pour arriver au succès.

Nous accordons à M. Edwards 87.15 points, ce qui lui donne droit à une médaille d'argent et à un diplôme de très grand mérite.

CULTURE MODELE

Faire produire la terre sans l'épuiser ; en retirer le plus grand profit possible tout en gardant intact le stock de fertilité qu'elle contient est l'idéal de toute culture. Pour ce faire, nous devons non seulement retourner au sol les matières minérales enlevées par les plantes, mais aussi l'humus.

L'humus formé de débris de plantes décomposés est un élément indispensable en agriculture. De même que la chaux mais à un plus haut degré, sa présence rend les terres fortes plus poreuses et les légères plus compactes. Son pouvoir énergétique d'absorber et de retenir l'humidité de l'air le rend précieux dans les sols sablonneux.

Les acides qu'il contient attaquent et rendent solubles les matières minérales du sol. De plus, outre la réserve d'azote que l'humus contient et qu'il livre graduellement aux plantes en se décomposant, il fixe et retient l'azote apporté par les pluies sous forme d'ammoniaque, et nous savons que cet élément est un des plus coûteux et des plus nécessaires.

C'est à l'absence d'humus qu'il faut attribuer le présent état d'infertilité d'une bonne partie de nos terres. Usée, brûlée, par une culture continue sans apport suffisant d'engrais animaux, la matière végétale a disparu, laissant un sol impropre à tout rendement rémunérateur, condition due, non à un manque d'éléments minéraux, mais parce que ces substances, vu la mauvaise condition physique du sol, ne peuvent être rendues assimilables et, si elles le deviennent, sont entraînées par les pluies dans le sous sol.

Restituer à nos terres l'humus qui leur manque et prévenir sa dépendance par une rotation raisonnée est donc un problème qui s'impose à tout cultivateur.

La rotation de quatre années généralement adoptée dans la province d'Ontario et suivie avec le plus grand succès à la ferme expérimentale du collège de Guelph, sous l'habile direction de surintendant, M. Rennie, est reconnue comme l'une des meilleures et des plus pratiques pour conserver la fertilité du sol. Il va sans dire qu'elle ne peut être

applicable partout, mais en discuter les principes sera peut-être intéressant et instructif pour certains de nos cultivateurs.

Cette rotation est comme suit :

1ère et 2ème année : Foin et Pâturage.

3ème année : Racines, Blé d'Inde, Pommes de terre, Navette et Pois.

4ème " Blé d'automne et grain de Printemps avec semis de prairie.

C. M.

(A Continuer.)

PETITS CONSEILS

La patate.—Culture économique.—Faut-il planter les patates rondes ? Ne vaut-il pas mieux en séparer les germes ? Combien faut-il laisser de germes par morceau ? Voilà une série de questions sur lesquelles certains journalistes agricoles discutent, au moins depuis quarante ans. Nous avons appris, à cette époque, le fait suivant. Il est certain et indiscutable, pour qui veut bien se rendre à l'évidence :

Un bon germe suffit.—Deux germes ou plus font d'autant plus de mal qu'ils sont plus nombreux. Cela est certain, malgré tout ce que l'on peut écrire au contraire. Un bon germe, bien fort, est l'équivalent d'une excellente bouture, d'une plante rustique quel conque. Une bouture bien réussie forme son plant, je pourrais dire sa famille. Deux boutures se nuiront infailliblement, tout comme deux familles se nuiront, là où il n'y a d'espace que pour une seule.

Quelle grosseur doit avoir le germe?—Le morceau de patate portant le germe peut être même très petit, gros comme un deux sous tout au plus, pourvu que le germe qu'il porte soit fort et bien développé. Nous avons coupé récemment et compté avec soin les bons germes sur un minot de patates *Early Rose*. Nous avons fait au delà de douze cents germes. Notre but étant d'obtenir des patates très hâtives, nous avons planté ces germes très drus, dans des boîtes légères, d'environ trois pouces de profondeur, dans de la terre assez légère. En transplantant ces germes, nous avons constaté que *tous les* germes avaient fait leur tige et poussé de belles racines. Mais au lieu de douze cents germes, nous avons constaté que grand nombre de morceaux contenaient deux excellents germes. Nous aurions donc pu les séparer davantage, avec plus de profit encore !

Grosses patates, gros germes.—Nous avons constaté cependant une fois de plus, —car ce fait est admis depuis longtemps,—que généralement les germes sur de grosses patates sont beaucoup plus vigoureux que ceux poussés sur de moyennes patates. Quant aux patates plus petites que des œufs de poule, nous conseillons de les faire manger aux animaux, car la semence en serait naturellement faible, et dans une mauvaise année, la récolte en serait fort compromise.

Pour s'assurer des germes très forts, il faut sortir les patates de semence des caves aussitôt que les germes font leur première apparition, et avant si cela est nécessaire. Puis on place ces patates sur un seul rang d'épaisseur, mais aussi serrées les unes contre les autres qu'on le voudra, dans un endroit assez chaud, à 55° Fahr. au moins, et aussi éclairé que possible. Ainsi traités, les germes se développent *lentement*, la patate durcit et verdit et chacun des bons germes finissent par faire une espèce de bague, de deux à trois lignes de hauteur et couvrant un espace grand comme une pièce de *dix centins*. Le temps est alors venu de séparer chacun des germes ainsi développés et de les semer. Si les patates de semence sont rares et chères, on pourra semer tout germe bien apparent sur la patate, quand même ils n'auraient pas pris le développement signalé plus haut. Ces derniers germes seront bons et produiront une récolte, mais moins hâtive et probablement moins rémunératrice que celle obtenue des germes plus hâtifs.



LE TABAC

Plantation.—Le terrain doit être profondément ameubli, bien uni et roulé.

Le plant doit être régulièrement placé par rangs bien droits à 3 pieds de distance dans le rang et 3 pieds entre les rangs, de manière à pouvoir travailler, sarcler et ameublir avec les chevaux en long et en large. On aura fait la guerre aux mauvaises herbes au moins une fois avant la plantation.

Pour s'exempter le sarclage à la main au pied du tabac on pourra se procurer une sarceuse spéciale, laquelle dépose en même temps une quantité déterminée d'engrais minéraux au pied de chaque plant si on le désire.

Gare aux mauvaises herbes ! Elles sont plus faciles à détruire quand elles commencent à pointer que quand leurs racines sont déjà profondes. Heureusement elles ne germent pas deux fois.

Feuilles du pied.—Quand le tabac commence à prendre de la hauteur il faut avoir le soin d'ôter les 3 ou 4 premières feuilles du bas qui non seulement ne valent rien, mais nuiraient beaucoup dans la suite.

Nombre de feuilles sur chaque pied.—**Etêtage.**—Quand le tabac semble vouloir commencer à produire sa fleur, il faut l'étêter et ne laisser tout au plus que 12 à 14 feuilles par pied. En agissant ainsi, les feuilles du haut deviendront plus grandes, plus épaisses, mieux nourries, et conséquemment plus uniformes. Elles mûriront aussi en même temps que les autres.

Dragons.—Après l'étêtage, la sève afflue abondamment à l'aisselle des feuilles et il pousse des nouvelles tiges ou dragons qu'il faut enlever souvent et avec soin ; autrement, les grandes feuilles resteraient minces, ce qui est toujours un grand défaut.

Maturité.—Si on a pris toutes les précautions voulues pour les couches chaudes et froides, on aura toujours un tabac mûri après 90 jours et même moins. Disons trois mois : juin, juillet et août.

Quelques variétés sont plus précoces.

Nous répéterons ici que le repiquage dans les couches froides assurent la maturité du tabac avant les gelées d'automne. C'est donc un point important.

QUESTIONS ET REPONSES

Voudriez-vous bien me dire où je pourrais me procurer une voiture à épandre le fumier, le nom du manufacturier, le prix, etc.—N. V., Volton.

Réponse : S'adresser, pour tous les détails, soit à MM. DesRosiers & Frère, Louiseville, soit à MM. Jeffrey Brothers, Petite Côte, près Montréal.

1o Quelles sont les meilleures presses à foin pour une petite ferme, et où peut-on se les procurer.—2o Veuillez me dire aussi si le pontage d'écurie en épinette rouge n'est pas préférable au bois blanc que vous recommandez.—C. P., L'Annonciation.

Réponse : (1) Il est impossible de répondre correctement à cette question. Adressez vous, pour tous renseignements, à MM. Doré & Fils, Laprairie, Q.

(2) L'Épinette rouge fait un bon pontage. Le bois blanc bien sec devient très dur et il est plus léger.

Choses et Autres

Fumure des prairies.—De nombreux essais de fumure entrepris par les meilleurs agronomes ont démontré : 1o que toutes les prairies en général ont un grand besoin d'acide phosphorique et de potasse ; 2o que les prairies acides, outre l'acide phosphorique et la potasse, demandent une application de chaux (5 à 10 minots de chaux par arpent, épandus en couverture en automne ou à la sortie de l'hiver.)

On fournira la potasse sous forme de chlorure de potassium (100 lbs par arpent) ou, mieux encore, de cendres de bois (600 lbs), appliqués de préférence en automne.

Comme engrais phosphaté on emploiera le superphosphate de chaux (400 lbs par arpent) au printemps ou bien, ce qui est préférable, le *phosphate Thomas* (scories de déphosphoration) à raison de 200 à 300 lbs par arpent et appliqué en couverture à l'automne. En pré acide, le superphosphate de chaux serait même nuisible à cause de son acidité. Comme nos lecteurs le savent, on peut se procurer le phosphate Thomas à Montréal

Nitrate de soude.—Le nitrate de soude est l'engrais par excellence de la culture intensive et s'emploie avec avantage au printemps sur toutes les cultures.

Il assure la levée des grains. Aux prairies, il donne le premier coup de fouet. Il est indispensable à la betterave et à toutes les plantes racines en général.

Il donne de la finesse au lin et de la combustibilité au tabac.

Un grand avenir lui est réservé également dans la fumure des vergers et des potagers.

Culture intensive de l'avoine.—Pour la culture de l'avoine, en terrain sablo-argileux, comme d'ailleurs en terrains argileux et argilo-sablonneux, on peut considérer, en général, comme une excellente fumure, une application de 250 lbs de scories (phosphate) Thomas enfouies avant l'hiver et de 125 lbs de nitrate de soude employé en couverture au printemps. Il est à conseiller d'épandre la dose de nitrate de soude en deux fois : une moitié après la levée de l'avoine et l'autre moitié environ quelques semaines plus tard.

Engrais chimiques pour les tomates.—(Réponse à un correspondant.)—Les tomates ont besoin non seulement d'une bonne provision d'azote immédiatement assimilable, mais aussi de potasse et d'acide phosphorique fournis libéralement.

On appliquera, par arpent, les engrais suivants :

Superphosphate de chaux <i>Capelton</i>	700 lbs.
Chlorure de potassium.....	120 "
Nitrate de soude.....	250 "

On pourra remplacer les 120 lbs de chlorure de potassium par 8 à 10 minots de cendres de bois.

Engrais pour blé-d'Inde.—(Réponse à un correspondant.)—Un retour de trèfle ou de prairie, engraisé l'année précédente avec du fumier de ferme, est ce qu'il y a de mieux pour cette culture. Il est avantageux d'employer libéralement de l'acide phosphorique et de la potasse, surtout si à cette culture doit succéder le blé, l'avoine ou l'orge. Voici les engrais à employer par arpent :

En automne : 110 lbs. de chlorure de potassium ou 800 lbs. de cendres de bois.

Au printemps : Superphosphate de chaux *Capelton* 450 lbs.

Nitrate de soude..... 100 "

Quand le blé-d'Inde est semé sur un sol qui n'a pas porté de gazon précédemment, il n'y a pas de plante qui profitera mieux que le blé-d'Inde d'une forte application de fumier de ferme complétée par des engrais phosphatés (superphosphate, ou phosphate Thomas).

Culture du lupin comme engrais vert.—Le lupin cultivé pour engrais vert se sème à la volée, à raison de 50 à 70 lbs de graine par arpent.

Quand le lupin est en pleine floraison, on l'enterre à la charrue.

Le lupin réussit dans de très mauvaises terres, spécialement les terres légères, pauvres, sables secs, graveleux, ferrugineux et argiles maigres (sablonneuses).

Le lupin ne prospère pas dans les sols calcaires ou humides.

Oufs et volailles en Angleterre. — M. Benj. Higgins, gérant de la succursale à London, Ont., de la maison d'importation Thos. Robinson, Sons & Co de Hartlepool, Angle terre, a expédié 350,000 douzaines d'œufs pendant la seconde saison qui a suivi l'ouverture de la succursale, et il déclare que la demande en Angleterre pour les œufs canadiens

est telle qu'il commence à ne plus pouvoir en acheter assez pour répondre aux ordres qu'il reçoit.

Des volailles mortes expédiées en réfrigérateurs trouveraient un marché avantageux en Angleterre, ajoute M. Higgins.

A bon entendre, demi mot doit suffire.

EXPOSITIONS

(Suite.)

Moutons.

A propos de moutons, j'ai peu de choses à dire nous ; accordons des prix pour les Cotswolds et autres races blanches enregistrées, de plus, pour les Shropshires et autres races à têtes noires ; pour cette race, je ferai remarquer qu'on devrait lui accorder autant de prix que pour les Cotswolds. L'an dernier on n'a accordé qu'un seul prix par classe, donnant pour raison qu'il y en a peu dans le comté, mais il peut s'en acheter quelques jours avant l'exposition, ce qui mettrait l'exposant dans une humiliante position. Puisque le Shropshire est reconnu comme le meilleur mouton pour la province par Messrs. Cochrane, Casgrain et Greenshields, on devrait le protéger autant que les autres. La Société d'Agriculture du comté de Berthier ne perdra rien en ouvrant les classes complètes.

Cochons.

Peu de choses à dire de ces animaux à propos de notre programme ; nous accordons des prix pour les Berkshires enregistrés et Yorkshires, ainsi que les croisés. Dans la classe des Yorkshires, on devrait ajouter "ou autres grandes races blanches", parce qu'il y a des White Chester dans le comté, et le propriétaire ne sait où les placer le jour de l'exposition. Leur place n'est pas avec les croisés.

Juges.

Quoique je vous aie déjà parlé des juges, il me reste encore à vous en dire quelque chose, mais cette fois c'est de la manière de les faire choisir par le Bureau de Direction sans que personne n'ait à s'en plaindre et à en souffrir. Généralement on les choisit au mois de juin pour l'automne ; les choisit-on toujours pour faire plaisir à tout le monde ? Je répondrai non, sans crainte de me tromper. Parmi les Directeurs, vous trouverez 3 ou 4 exposants d'animaux, quelquefois rien que deux. Ces intéressés nomment ou font nommer par des parents ou amis des juges qu'ils croient leur être favorables ; les autres directeurs qui ne sont pas intéressés lèvent les épaules et laissent passer la motion sans opposition. Vous comprenez que les intéressés une fois sortis de la séance, se font des clin-d'œil et rient dans leur barbe de leur succès. Pour obvier à tous ces inconvénients et rendre justice à qui de droit, voici le mode que j'aurais à suggérer pour la nomination des juges. D'abord, la première chose à faire, c'est de choisir des personnes compétentes en dehors du comté, qui s'occupent de l'élevage depuis plusieurs années ; un homme qui ne fait que commencer ne peut pas faire un bon juge, et lui-même s'en apercevra plus tard à mesure qu'il s'occupera de l'élevage d'animaux. Pour prouver ce que j'avance, voici ce que j'ai vu faire cet automne à deux expositions par un juge qui n'a que quelques têtes de bestiaux enregistrés ; il était occupé à juger les vaches laitières ; eh bien ! mon homme mettait la main droite sur la hanche, et l'autre sur la pointe de la fesse ; il croyait sans doute qu'une vache à lait, pour être bien bonne, doit avoir un long roast-beef ; il prenait ses mesures et celle qui l'emportait sur l'autre en longueur avait le premier prix à tout coup. Avec de semblables juges, ce n'est pas surprenant qu'il y ait quelquefois des critiques. Donc, après avoir choisi disons dix ou douze personnes compétentes, le secrétaire devrait écrire tous ces noms sur de petits papiers qu'il roule, et après les avoir bien mêlés ensemble, si c'est la mode de prendre 2 juges par classe comme par ici, les deux premiers noms qui sortiront—ce seront les deux juges pour l'exposition ; après en avoir choisi deux, on en tire encore deux par précaution au cas où un ou les deux feraient défaut. Par ce moyen, personne n'aurait un mot à dire et les directeurs seraient à l'abri de la critique. Je crois que c'est le meilleur moyen pour faire plaisir à tout le monde.

A. MOUSSEAU, Berthier-en-Haut.

Section réservée à la Société d'Industrie Laitière

Aux Secrétaires des Syndicats

Le secrétaire de la Société d'Industrie Laitière n'a pas encore reçu les déclarations de formation, ni les souscriptions de tous les syndicats actuellement formés dans la province. Il insiste de nouveau pour que le tout lui soit transmis dans le plus bref délai. Certains membres des syndicats se plaignent chaque année de ne pas recevoir le *Journal d'Agriculture* régulièrement ni le rapport de la société : ce sont précisément ceux qui négligent de payer leur souscription au temps voulu. Ceux qui tiennent à ne souffrir aucun retard dans la réception de leur journal doivent renouveler leur abonnement au plus tard le 1er juin dernier délai, car il faut que les listes des membres de la Société soient remises au Département d'Agriculture à cette date.

Candidats-Inspecteurs

Les fabricants d'au moins trois ans d'expérience comme chefs de fabrique, qui sont dans l'intention de passer leurs examens d'inspecteurs des syndicats l'hiver prochain, sont priés de faire immédiatement leur application entre les mains du secrétaire de la Société d'Industrie Laitière, à St-Hyacinthe.

Du mauvais fromage

Malgré les progrès accomplis dans la fabrication du fromage depuis quelques années dans la province de Québec, il faut bien reconnaître qu'il se fabrique encore dans plusieurs endroits de la province un assez mauvais fromage. A quoi cela tient-il ? A trois causes principales : aux mauvaises fabriques ; au mauvais lait et à la mauvaise tenue de certaines fabriques, d'ailleurs assez bien installées et outillées.

Les mauvaises fabriques sont aujourd'hui la plaie de la province ; elles sont dues dans la plupart des cas au morcellement à l'infini des arrondissements. Tant que les patrons continueront à porter leur lait à des fabriques dont le revenu est à peine suffisant pour faire vivre le propriétaire, il est inutile d'attendre de ce dernier, qu'il fasse à sa fabrique les améliorations voulues ; il n'en a pas les moyens. Un grand nombre de ces mauvaises fabriques gagneraient à être fermées ; elles sont absolument défectueuses au point de vue sanitaire et nous nous étonnons que les autorités des bureaux d'hygiène ne les aient pas encore dénoncées comme un danger pour la santé publique. Cette question des mauvaises fabriques est depuis longtemps à l'étude, et il faut espérer que nous trouverons enfin un remède efficace pour nous en débarrasser.

Une des causes les plus générales de la qualité inférieure de certains fromages est sans contredit la mauvaise qualité du lait, car dans les petits arrondissements le fabricant n'est pas généralement et ne peut même pas être difficile sur la qualité du lait qu'il reçoit. Il est toujours embarrassant pour un fabricant de refuser un bidon de lait douteux et tant que les fabricants ne pouvaient s'en fier qu'à leur nez pour condamner le mauvais lait ; ce témoin si habile qu'il fût n'en était pas moins tenu pour suspect parmi les patrons. Aussi considérons-nous comme une précieuse découverte cette nouvelle méthode de contrôle du lait par l'épreuve au caillé (voir le No. du journal du dix mai courant) ; elle rendra de très grands services en permettant aux fabricants de prouver aux patrons qui apportent du mauvais lait que leur lait donne du gaz et fournit un très pauvre caillé et partant un mauvais fromage. Et nous espérons que quand les patrons se seront eux-mêmes rendus compte du mal, ils seront les premiers à vouloir y apporter remède, sans attendre que les autres patrons plus soigneux les y contraignent, car la fourniture du mauvais lait tombe sous l'application de la loi, comme celle du lait falsifié et écrémé ; nous la considérons nous-même comme beaucoup plus dommageable que les fraudes ci-dessus, car non seulement elle fait tort aux patrons de la fabrique ; mais elle fait tort à celui même qui fournit le mauvais lait, et surtout, (et c'est cela qui nous touche le plus) à la réputation de notre fromage en Angleterre. Mais que dire des fabricants, qui reçoivent du mauvais lait en connaissance de cause et qui ne font rien dans leur arrondissement pour encourager les patrons à améliorer la tenue

du lait. Tous les fabricants soucieux de leur réputation et de leur devoir, qu'ils appartiennent ou non aux syndicats, devraient s'unir pour mettre en pratique cette bonne règle adoptée dans certains syndicats, que "tout lait refusé dans une fabrique pour défaut de qualité sera également refusé par toutes les fabriques unies." Ce serait là un grand pas dans la voie du progrès ; et nous avons besoin de marcher à grands pas dans cette voie là, si nous tenons à garder notre marché, que les progrès de la fabrication rendent de jour en jour plus exigeant.

Mais il ne suffit pas que la fabrique soit bien construite et bien outillée et que les patrons ne fournissent que du bon lait, si le fabricant ne tient pas sa fabrique, ses ustensiles et toutes les dépendances de son établissement dans le plus grand état de propreté méticuleuse, il ne réussira certainement pas à faire de bon fromage. Aussi croyons nous utile au début de cette saison de rappeler en détail aux fabricants leurs devoirs en ce qui concerne la propreté. Tous les ustensiles qui servent à la fabrication doivent être tous les jours lavés à l'eau tiède, puis passés à la vapeur ou ébouillantés ; mais il vaut mieux les passer à la vapeur ; enfin on les rince à l'eau froide et on les met égoutter. Le bassin à petit-lait doit aussi être lavé tous les jours ; et si cette précaution est prise, les patrons s'apercevront bien vite que le petit-lait se conserve bien mieux et est de meilleure qualité. Il est essentiel que l'endroit où est placé le bassin à petit-lait soit bien égoutté, afin qu'il ne se produise aux environs de la fabrique aucun de ces dépôts pestilentiels, dans le voisinage desquels il est impossible de fabriquer un bon fromage. Il faut aussi avoir soin de conduire les égouts de la fabrique assez loin. Nous rappelons à certains fromagers qu'il faut aussi tenir propres les planchers et les murs de la fabrique et de la chambre de maturation. Il ne doit y avoir dans celle-ci rien autre chose que le fromage. Les tablettes doivent être lavées à fond après chaque vente. Le fromage doit être tourné tous les matins avant l'arrivée des patrons ; il faut pour cela avoir les mains nettes ; autrement, on laisse sur les meules des empreintes qui nuisent à leur bonne apparence ; la chambre de maturation doit être balayée et arrosée tous les jours.

Ce n'est qu'à la condition de se tenir, ainsi que sa fabrique, dans le plus grand état de propreté qu'un fabricant peut exiger de ses patrons du lait propre.

ELIE BOURBEAU.

Honteux empaquetage du beurre.

Nous empruntons à la New York Produce Review & American Creamery les 2 gravures ci-contre. La fig. No. 1 est la reproduction de partie d'un envoi de 24 tinettes de beurre reçues par une maison de gros de New York. Il est à peine croyable qu'un fabricant

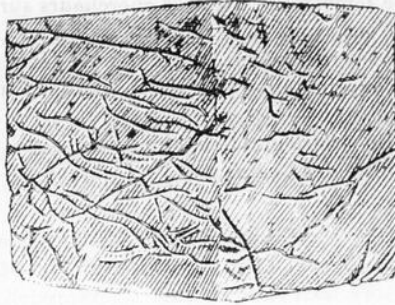


de beurre puisse être assez négligent pour emballer le beurre d'une aussi honteuse manière ; et pourtant, c'est une photographie qui reproduit exactement l'apparence du beurre, du moins en ce qui concerne l'emballage. L'envoi venait d'une beurrerie bien connue du M. qui expédie environ 20 à 30 tinettes par semaine. Le lot en question se composait de 24 tinettes. La qualité était assez bonne ; mais il y avait une grande variété de couleur dans le beurre ; il y en avait qui n'avait pour ainsi dire pas de couleur ; d'autre était trop coloré, et comme le dit le rédacteur de la revue, "il y en avait des deux sortes dans les mêmes tinettes." Mais le pire de tout était l'emballage. Les tinettes étaient évidemment remplies d'un seul coup, le dessus seul était tassé et uni et les trous étaient remplis de saumure pour arriver à faire le poids. Les tinettes étaient des tinettes de 60 lbs chaque, mais il y en avait où il manquait de 10 à 18 lbs de beurre. La gravure montre le beurre nu et il est

difficile d'imaginer rien de plus vilain. Il semble qu'un fabricant de beurre capable d'em

paqueter du beurre de pareille sorte doit avoir perdu la tête; et cependant, il n'est pas rare de trouver sur le marché des tinettes plus ou moins semblables à celles-là.

La seconde figure représente du beurre sorti d'une boîte carrée, telle que nous en employons maintenant. Il est à remarquer aussi que le papier parchemin employé pour garnir la boîte a été posé sans précaution, car le beurre est strié sur ces deux faces par les faux-plis du papier. Ce sont-là des détails, dira-t-on; mais aujourd'hui dans le commerce de nos produits, il n'y a pas de détails qu'on puisse négliger sans inconvénient. Avis aux fabricants.



E. C.

Animaux de la Ferme

AMÉLIORATION DES VOLAILLES

Résumé et Conclusions

Afin d'être mieux compris de nos lecteurs, nous résumerons ici les articles publiés précédemment. On devra donc observer les formalités suivantes :

- 1o. On n'emploiera que des coqs robustes et parfaitement purs.
- 2o. Les poules dont on veut se servir comme base d'un des croisements projetés, doivent être très grosses dans leur espèce; elles doivent pondre de très gros œufs et être très fortes.
- 3o. N'accoupler les volailles que lorsqu'elles ont atteint leur plus grand développement à l'âge adulte, c'est-à-dire deux ans.
- 4o Les coqs ne doivent servir que pendant une seule saison de reproduction. Qu'on les porte ensuite au marché: c'est là qu'ils seront le plus profitables.
- 5o. Il ne faut employer un coq de même race qu'à tour de rôle, et toujours de famille différente à celle choisie en dernier lieu, et appartenant toujours à une vieille race, race franche, bien pure; il ne faut jamais se servir, pour aucune raison, de coqs croisés.
- 6o. N'employer pour ces croisements que des volailles, coqs et poules, au plumage brillant: car il est maintenant reconnu que tous les animaux sont d'autant plus robustes et vigoureux que leur vêtement est plus haut en couleur. Les volailles ne font pas exception, bien au contraire.

En un mot, choisissons pour nos croisements des types aussi parfaits que possible, couleur, formes, poids, âge, etc. Pour faciliter les recherches, on pourra relire ce que nous avons dit dans des articles précédents, où nous avons fait un portrait aussi fidèle que possible des principales races de volailles utiles que l'on rencontre en Canada, avec leurs qualités et leurs défauts.

Rappelons-nous que les volailles doivent être âgées de deux ans lorsqu'elles sont appelées à la reproduction; il faudra, par conséquent, séparer les volailles non parvenues à cet âge, de celles qu'on veut accoupler.

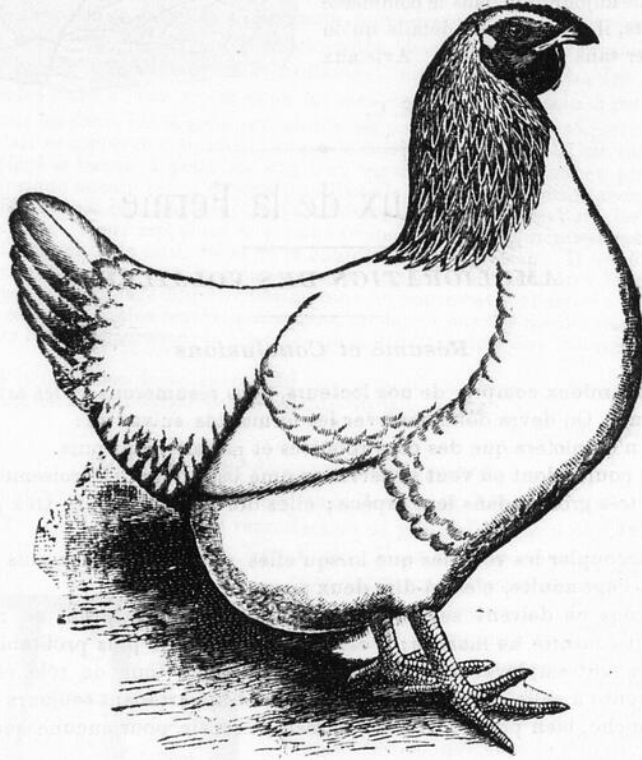
Tous les coqs provenant de ces croisements doivent être livrés à la consommation vers l'âge de deux mois.

Il semble que nous pourrions en rester là et que ce qui précède devrait suffire pour engager les cultivateurs ainsi que tous les éleveurs en général, amis du progrès,

à faire quelques sacrifices de temps et d'argent pour voir par eux-mêmes ce que vaut la méthode proposée. Cependant nous avons jugé à propos de nous appuyer davantage sur le témoignage d'autres chercheurs sur la question qui nous occupe.

Nous avons déjà rapporté ce qu'en pense M. le Dr Aubé; le lecteur est prié de relire ses remarques. Puis vient le témoignage du Consul américain à Riga (Russie), qui s'exprime ainsi dans son rapport de l'année 1892: "*Les poules métissses sont de beaucoup supérieures aux races pures sous le rapport de l'utilité pratique.*"

En troisième lieu, citons un extrait d'un article très bien écrit, paru dans la "*Gazette des Campagnes.*" L'auteur est un ancien élève de l'école d'Agriculture de



UN TYPE DE POULE PONDEUSE

Portrait idéal, d'après un aviculteur américain, de ce que devrait être le type d'une poule pondeuse.

(Cette gravure a été enregistrée par la Bradley's Fertilizer Co., de Boston, Mass., qui a bien voulu nous autoriser à la reproduire.)

Guelph, Ontario, qui, son cours terminé, alla faire un voyage en Europe pour compléter ses connaissances agricoles. Voici cet extrait: "*Quand, dans une basse-cour, on veut obtenir de forts rendements, par suite de beaux bénéfices, ce n'est pas des races pures qu'il faut garder, mais bien des poules croisées, ayant du sang brahma.*"

Ajoutons encore le témoignage suivant: "Le point principal de l'élevage des volailles, dit M. Gilbert, dans l'un de ses rapports, consiste à infuser souvent du sang nouveau, car autrement elles perdent en taille, en vigueur, en fécondité, en valeur enfin."

Enfin, nous nous sommes adressés à bon nombre d'éleveurs de vingt-cinq à cinquante ans d'expérience, et leurs réponses, à tous, peuvent se résumer à ceci:

"*La poule qu'il nous faut est une poule croisée au premier degré, pourvu que ce croisement soit fait avec intelligence et raisonnement, en ne suivant pas un simple caprice, mais en s'appuyant sur des bases sérieuses, fournies par l'expérience. Il est hors de doute que les produits de bons croisements l'emportent de beaucoup sur ceux de race pure.*"

Aux intéressés d'en faire leur profit.

ENGRAISSEMENT DE BESTIAUX

Durant le cours de l'hiver dernier, une intéressante expérience fut conduite à la ferme expérimentale du collège de Guelph sous la direction de M. W. Rennie, surintendant, sur l'engraissement de bestiaux. D'après les résultats obtenus, il n'y a pas de doute que les rations fournies étaient satisfaisantes au double point de vue de l'économie et du produit. Nos lecteurs remarqueront que si les animaux avaient été vendus plus tôt, le profit aurait été de beaucoup plus élevé, mais afin de mener l'expérience jusqu'au bout, l'engraissement fut poussé jusqu'au point où les bestiaux ne pouvaient plus gagner en poids et, par conséquent, en dehors de la limite payante.

Au 30 novembre 96, 11 bœufs furent achetés et mis à l'engrais jusqu'au 3 juillet 97. Le poids moyen de chaque animal était de 1,035 lbs ; le poids total, de 11,385 lbs. Le prix d'achat à 3c la livre se montait à \$341.55. A l'époque de la vente le poids total s'élevait à 15,210 lbs qui, à 5c par lb., rapportèrent \$760. Le coût de l'entretien ayant été de \$284.79, le gain net fut de \$134.20.

La ration donnée au mois de décembre 96, se composait de :

Ensilage,	17 lbs.....	\$0.1c 27
Racines hachées,	17 "	0.1. 70
Trèfle et paille hachés,	10 "	0.2. 12
Son,	3 "	1. 50
Navette, une fourchée à midi,	2.

Ce qui nous met la ration journalière à 8c 59 ou \$2.66 par tête pour le mois. Durant ce mois, l'augmentation en poids de chaque animal en moyenne fut de 91 lbs., ce qui nous donne un gain net sur la ration de \$1.89 par tête.

En janvier, à la place de la navette qui était épuisée et du son, on substitua 4 lbs de grain moulu et de son, 3c, et 30 lbs de navets hachés, 3c. Le coût de la ration était donc porté à 11c 09. Le gain en poids s'éleva à 76 lbs par tête laissant un profit de \$0.36c par tête.

En février, la quantité de mélange de grains et de son fut portée de 4 à 7 lbs mettant la ration à 12c 84. Le gain fut de 70 lbs. Ici nous avons une perte par animal de \$0. 09c.

En mars, même ration. Gain par tête 64 lbs. Perte : \$0.78c.

En avril, addition d'une demi livre de grain. Coût de la ration, 13c, 7. Gain : 40-lbs, perte : \$2.11.

En mai, même ration. Gain par tête : 30 lbs. Perte : \$2 75.

En juin, les racines faisant défaut, la ration suivante fut distribuée :

Ensilage,	30 lbs.....	2c 25
Trèfle haché,	12 "	4. 20
Moulée,	7½ "	5. 62

Coût : 12c 07. Les animaux perdirent, autant durant le mois que par le pourcentage accordé à la vente, 23 lbs de poids, ce qui, ajouté au coût de la ration nous donne \$5.02. Cette dernière somme déduite du profit laisse un bénéfice de \$12.20 par tête ou un total de \$134.20.

Cet hiver l'expérience est conduite sur 21 bœufs, et les résultats promettent d'être très intéressants en ce que 6 de ces animaux sont laissés en liberté dans des compartiments, le reste étant attaché en stalles.

Jusqu'ici les premiers ont engraisé avec plus de rapidité que les autres, leur augmentation en poids pour le mois de décembre étant de 81 lbs ; pour les bœufs attachés, de 71.

Une augmentation moyenne de 10 lbs par tête et par mois, en faveur des animaux laissés en liberté dans des compartiments, n'est certainement pas chose à dédaigner ; cependant l'expérience n'a pas encore été d'assez longue durée pour qu'il nous soit permis d'en tirer des conclusions.

C. M.

Arboriculture et Horticulture

Culture fruitière en Ontario.—Nous voyons dans le rapport de M. H. L. Hutt, horticulteur officiel d'Ontario, qu'en 1896 la récolte de pommes sur la Ferme Expérimentale de Guelph a été abondante. Les arrosages avec la *bouillie bordelaise* n'ont pas peu contribué à ce résultat.

Dans un jeune verger on cultive, entre les rangs de pommiers, des gadelliers, groseilliers et framboisiers que l'on fera disparaître aussitôt que les pommiers auront atteint leur plein développement.

On a essayé plusieurs espèces de fraisiers. Les variétés précoces qui ont donné les meilleurs rendements sont Van Deman, Reid, Michel's Early, Warfield; parmi les meilleures variétés tardives on a remarqué Edgar, Queen, Equinox, Mrs Cleveland, Dr. Arp.

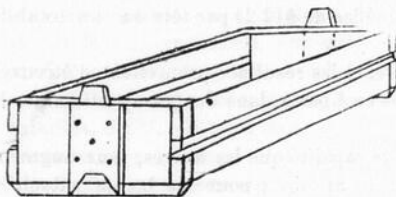
Pendant le mois de Septembre ce professeur a employé la plus grande partie de son temps à visiter les dix stations d'arboriculture fruitière établies dans les différentes parties de la province. Il est convaincu que ces stations rendront de grands services aux cultivateurs de fruits en répandant des connaissances certaines sur les variétés de fruits les plus avantageuses à planter dans les différentes sections de la province, ainsi que sur la culture et le sprayage des arbres fruitiers. Des essais de *sprayage* ont été faits dans presque chaque comté d'Ontario, donnant ainsi à un grand nombre de cultivateurs l'avantage de voir par eux mêmes comment cette opération se faisait et les avantages qui en résultent.

Le collège agricole de Guelph a distribué, pour faire faire des expériences, un certain nombre des variétés les plus importantes de petits fruits : fraisiers, framboisiers rouges et noirs, mûriers, gadelliers, et groseilliers.

Des ados et des cotières.—Les *ados* devraient être établis dans tout jardin potager, sans exception; ils ne coûtent qu'une légère peine.—Ils se forment aux lieux les plus abrités du jardin et le mieux à l'exposition du sud-est.—En donnant un profond bêchage au sol, on enlève de la terre par devant pour la porter par derrière, afin de former un plan incliné dont l'élévation excède de 8 à 12 pouces la partie la plus déclive ou antérieure. Tous les semis en général, et plus spécialement ceux à repiquer, toutes les plantations ou semis de primeurs, radis, laitues, carottes, choux-fleurs y prospèrent parfaitement. En chargeant les ados de 4 à 6 pouces d'un bon terreau, la végétation est accélérée, surtout si c'est du terreau noir, lequel absorbe les rayons solaires et augmente considérablement la chaleur.

Les *côtiers* ne diffèrent des ados qu'en ce qu'elles peuvent être établies au milieu du jardin en formant des pentes inclinées au midi; on les nomme encore bordures. Par ces procédés, on avance notablement la végétation, parfois même d'un mois entier.

Inclinés vers le nord, les ados peuvent servir à un autre but, celui de se prêter à des cultures tardives ou retardées.—Les semis tardifs pour des récoltes tardives y réussissent de mieux.



Boîte pour tomates et fruits.

Ces boîtes peuvent être empilées les unes sur les autres, sans danger de meurtrir les fruits, car il y a un espace d'un pouce entre le dessus d'une boîte et le fond de celle qui la surmonte.

Boîte pour tomates et fruits.—La boîte à claire voie, représentée ci-contre, a 17 pouces de long, 12 pouces de large, 6 pouces de haut, mesures prises à l'intérieur : les longs côtés et le fond sont en épinette de $\frac{3}{8}$ pouce ; les deux petits côtés sont en épinette de $\frac{1}{4}$ pouce ; les deux morceaux de bois verticaux, taillés en tenon en haut et échancrés en bas, ont $\frac{1}{2}$ pouce

LE FRAISIER

Culture forcée.— Les variétés propres à cette culture sont : Belle de Paris—Carolina Superba—Impériale—Jucunda—Oscar—Président—Sir Joseph Paxton—Royal Victoria—La Fertile (toutes à chair ferme)—et, à chair molle :—Ambrosia—Bicton White—Duc de Malakoff—Eclipse—Marguerite—Prince Impérial—Sir Charles Napier—Sir Harry—Premier—Globe.

On les met *en pot* vers la fin d'août, et on les conserve en pleine terre, enterrés de toute leur profondeur jusqu'aux premiers froids. A partir de ce moment on les place dans une orangerie (endroit tempéré plutôt frais que chaud) jusqu'à l'époque de les mettre en serre chauffée. Si on les met vers le 15 décembre, ils donneront des fruits vers la fin de février si la température a été bien régulière.

Elle doit être de 58° Fahr. pendant le jour et de 54° la nuit, depuis le début du forçage jusqu'à la floraison. A cette époque on doit l'augmenter progressivement jusqu'à 61° le jour et 58° la nuit; et quand les fruits sont noués, on l'élève jusqu'à 70° ou 72° pendant le jour et 68° la nuit. Pendant la floraison on arrose peu.—La récolte dure environ 3 semaines ou un peu moins.—Pour avoir des fraises jusqu'au moment où celles venues sous chassis commencent à donner, il faut donc chauffer à plusieurs reprises, soit 15 déc. 5 et 25 janvier, 15 février, 5 et 25 mars.

Les fruits se succèdent dans le même ordre.

Il faut généralement douze semaines pour avoir du fruit mûr, à partir du premier jour du forçage, c'est-à-dire de la mise en serre.

On dispose les pots sur les gradins de la serre, comme cela se pratique pour les pots de fleurs. Les arrosages doivent être faits avec discernement. Il ne faut jamais laisser flétrir ou faner les feuilles, comme il ne faut jamais que la terre soit saturée d'eau. Pendant la floraison on ne doit pas jeter d'eau sur les fleurs, mais à toute autre époque cela est plutôt utile que nuisible. Les pots doivent avoir 6 pouces d'ouverture et être drainés au fond, avec des tessons de vieux pots cassés. On met sur les tessons une couche de terre de 2 pouces d'épaisseur composée comme suit : Terre 10 parties, suie 2 parties, cendres 2 parties et $\frac{1}{2}$ partie de sel.

Production de fruits tardifs.—Pour en avoir, alors que les marchés en sont généralement dépourvus, on supprime sur les variétés tardives tous les boutons de la première saison; puis on donne aux plantes un engrais liquide, actif, et de nouveaux boutons, moins nombreux toutefois, ne tardent pas à se constituer. Seulement, la floraison et la fécondation doivent être garanties des pluies, qui pourraient y mettre obstacle. Parfois aussi les fruits, surpris par un automne froid et pluvieux, ne mûrissent plus; dans ce cas, il faudrait leur donner des cloches ou des chassis.

Engrais.—Les meilleurs engrais pour le fraisier, sont le vieux terreau de couches, les vases de mares et d'étangs, les curures des fossés, les tourteaux d'huile, les engrais artificiels, en mélange avec des terres neuves, le vieux fumier, la suie, les cendres; mais il faut qu'ils soient appliqués à l'automne et non au printemps; l'excès d'engrais fait mourir les fraisiers. Dans les sols secs, le fumier de vache est préférable à tout autre.

Maladies du fraisier.—Le fraisier est très rustique; cependant il est, parfois, pris de jaunisse. Cette maladie provient de la pauvreté ou de la sécheresse du sol, ou de ce qu'on lui a donné trop d'engrais mal consumés. Dans l'un comme dans l'autre cas, il reprend promptement sa couleur verte si on l'arrose trois ou quatre fois avec de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre un millième de sulfate de fer, et cela à la dose d'une pinte pour 8 ou 10 pieds. Il est entendu que, dans le cas où le sol est trop pauvre, il faut terreauter avec de la bonne terre, des composts ou des engrais, sans quoi la maladie reparaitrait bien vite.

Observations générales.—Lorsqu'on fait une plantation, ne prendre pour reproduire, que les meilleures variétés.

Ne prendre que les stolons des plantes les plus *productives* en fruits et non les stolons les plus forts. Supprimer impitoyablement toutes les fleurs des plantations d'été; de même tous les coulants, une fois par semaine; car, si on les laissait s'enraciner, toute la

sève s'y porterait. L'exposition du midi diminue la quantité, mais elle augmente la qualité ; celle du Nord augmente la quantité, mais diminue la qualité.

Pour opérer la multiplication du fraisier, on plante les filets sur un seul rang au milieu d'une planche de 3 pieds de large. On supprime les fleurs dès qu'elles se montrent, et on laisse pousser les coulants, qui produisent le plant nécessaire aux nouvelles plantations.

Pour avoir des fraises de toute première qualité, on emploie 500 livres de super phosphate par arpent.

G. DEWAMPE.

Conseils pratiques sur la conduite des arbres fruitiers en berger

PAR LES R.R. P.P. TRAPPISTES DE N.-D. DU LAC, OKA

Du Prunier

(Suite)

Damson.—Fruit de couleur pourpre faible, vigoureux et d'un bon rapport.

Maladies.—Le prunier a deux grands ennemis, qui lui font une guerre acharnée : le Black Knot (nœud noir) et le curculio. Le premier est un champignon, et le second un insecte. Avec du soin, une culture propre et intelligente, on arrive à éloigner ces deux fléaux, ou du moins, à en restreindre considérablement les ravages. Aussitôt qu'on s'aperçoit que les fruits sont atteints, il faut les supprimer. Imprimez à l'arbre une forte secousse, les fruits malades tombent, et sont reçus dans un drap étendu sous l'arbre, puis jetés au feu.

On recommande aussi, contre le black knot, une pâte composée de kerosène et de térébenthine. Mais ce qu'il y a de mieux pour le détruire est encore de couper les branches atteintes et de les brûler ; il ne faudrait pas hésiter au besoin, à couper tout l'arbre.

De la Vigne

La vigne n'aime pas les terrains trop riches ; elle donne ses meilleurs produits dans les terrains pauvres, de consistance légère ou moyenne, et surtout parfaitement ameublés. Le sol doit être exempt de toute humidité et bien drainé. L'exposition du midi lui est indispensable, surtout pour certaines variétés qui mûrissent tard. On remédiera aux inconvénients du rayonnement, au printemps, comme à ceux du froid de l'hiver, en enterrant la tige qui aura été taillée suivant les indications qui suivent. La vigne se plante de la manière suivante : Faites un trou de deux pieds de dimension, en tous sens, de manière que l'une des parois du trou, celle qui se trouve dans la direction du rang, du côté où on se propose de coucher la vigne pour l'hivernement, soit inclinée. Au fond du trou vous mettrez du fumier bien consommé que vous recouvrirez avec de la bonne terre. C'est sur cette terre que vous étendrez les racines du jeune plant. Vous les enterrez à la manière ordinaire de façon que la tige du jeune plant soit couchée sur la partie inclinée du trou, et qu'il n'y ait qu'un œil hors de terre. Vous foulez légèrement.

On la plantera de huit pieds en huit pieds, sur des lignes de direction E. O. de manière que le soleil du midi exerce toute son action sur les raisins.

Pour l'hiverner on la détachera des broches et échelas contre lesquels il faut la palisser en été, puis on la couchera à terre, et on la recouvrira d'une butte assez épaisse. Il faudra avoir soin de prendre la terre, loin des pieds, pour ne pas mettre les racines à nu. La taille de la vigne s'opère de la manière suivante : l'année de la plantation, il poussera plusieurs branches que l'on se gardera bien de tailler en quoi que ce soit.

A l'automne, on gardera la branche qui aura poussé le plus vigoureusement, et dont les yeux seront le plus rapprochés. Les autres seront supprimées. Celle que l'on garde comme prolongement sera taillée sur moitié de sa longueur.

La deuxième année, après avoir déterré la vigne, on la fixera au moyen de liens d'osier

à un échelas incliné sur le même sens que la vigne, et attaché lui-même après la broche. Les yeux du prolongement commencent à se développer. Or, les yeux de la vigne sont doubles. Les premiers qui se développent donneront naissance à des bourgeons anticipés qui n'offrent aucun avenir pour la production du raisin. Il faudra les pincer quand ils auront 7 ou 8 feuilles. Celui de l'extrémité sera arrêté aussitôt son apparition pour favoriser le développement du second œil, le seul capable de donner un prolongement vigoureux dont les yeux soient suffisamment rapprochés.

A l'automne, on supprimera complètement les bourgeons anticipés, on rabattra le bourgeon de prolongement sur la moitié de sa longueur, et on enterra la vigne.

Le printemps suivant, il faudra avoir bien soin, en retirant la vigne de terre, de ne pas casser les yeux ; on la palissera comme l'année précédente. Chaque œil émettra un rameau à fruits, vigoureux, dont les yeux seront très rapprochés et qui portera une grappe à chacune des 4 ou 5 premières feuilles. Le bourgeon de prolongement sera traité comme celui de l'année précédente. Chaque œil du rameau à fruits émettra un bourgeon anticipé que l'on pincera encore sur la 7e ou 8e feuille. Quand le raisin sera bien formé, on taillera les rameaux à fruits à la 2e feuille, au-dessus de la dernière grappe, pour faire refuler la sève dans le raisin, afin d'augmenter son volume, et de hâter sa maturité.

Après la récolte, on taillera les rameaux à fruits à deux yeux près de leur naissance, et celui du prolongement sur 3 ou 4 yeux. Le cep se trouvera donc hérissé d'une série de coursons, pourvus chacun de deux bons yeux, lesquels donneront naissance, l'année suivante, à deux vigoureux rameaux à fruits. Ces rameaux seront traités comme les précédents.

A l'automne on taillera le courson sur le rameau le plus rapproché de sa base, et le rameau restant sur deux yeux. On opérera ainsi chaque année, de manière que chaque courson soit toujours muni de deux bons yeux.

Quand les coursons deviennent vieux et gros, on peut les rajeunir ; on profitera pour cela d'une année où un rameau à fruits se serait déclaré exactement à la base du courson. On coupera celui-ci, et on taillera le rameau en question sur deux yeux.

Les meilleures variétés sont les suivantes :

Bacchus.—Raisin noir, compact, petit, bon pour le vin et la cuisine.

Champion.—Raisin très précoce, noir, recommandable en raison de sa précocité qui en fait un raisin de marché. Bon pour le vin et la table.

Concord.—Grappe très grosse, raisin noir, produit beaucoup et mûrit assez tôt pour qu'on ait le temps de le cueillir avant les gros froids ; bon pour le vin et la table.

Delaware.—Grappes petites, mais compactes, raisin rouge et d'une saveur délicieuse. Bon pour la table.

Duchesse.—Raisin blanc, de grande qualité, et rapportant beaucoup, grappe moyenne et serrée ; raisin de table.

Floore's early.—Raisin noir, vigoureux et rustique. Le fruit est gros et mûrit plus tôt que le Concord ; le cep résiste bien au mildew. Bon pour le vin et la table.

Moyer.—Rouge, ressemble beaucoup au Delaware, mais mûrit plus tôt ; les grains sont plus gros. Sa saveur délicieuse en fait un raisin de choix pour la table.

Niagara.—Raisin blanc, vigne rustique et productive ; grain de la grosseur du Concord, mûrissant à peu près en même temps que ce dernier.

Vergennes.—Raisin rouge vif, qui se garde une partie de l'hiver ; chair tendre et délicate, excellent pour la table.

Roger's No. 9.—Raisin rouge très gros, produisant beaucoup et mûrissant tôt ; excellent pour le vin et la table.

Pour conserver le raisin on s'y prendra de la manière suivante : on fera une caisse de bois, que l'on revêtira à l'intérieur d'une feuille de zinc, pour qu'elle puisse retenir l'eau. On fera un couvercle percé de trous assez gros pour laisser passer un sarment de vignes. Au lieu de couper le raisin par grappes, on coupera le rameau par fragments contenant deux grappes. On emplit la caisse d'eau où l'on met du sulfate de fer pour l'empêcher de se corrompre. On y introduit l'extrémité des sarments à grappes. Le raisin se conserve ainsi jusqu'au printemps dans une pièce peu éclairée et où il ne gèle pas.

Maladies.—Une bonne culture, un sol tenu constamment propre et bien ameubli contribueront beaucoup à éloigner les maladies. Néanmoins elles feront leur apparition.

La principale est le mildew qui attaque le fruit et les feuilles. On se servira de la bouillie bordelaise, quand les bourgeons s'épanouiront, puis on emploiera le carbonate de cuivre ammoniacal : dissoudre 4 onces de carbonate de cuivre dans deux quarts d'ammoniaque, et lorsqu'on voudra s'en servir, on diluera dans 30 gallons d'eau. On pourra réduire en observant ces proportions.

(A suivre.)

Notes météorologiques de l'Observatoire de Québec

	AVRIL.	
	1897	1898
Température moyenne.....	35°9	38°6
“ maxima.....	66°5	59°4
“ minima.....	6°2	10°8
Pluie, en pouces.....	3.61	1.10
Neige.....	0.70	2.00

Cette année avril a été très beau et sec. Il est tombé à peine un pouce de pluie, et très peu de neige.

Le 10, le pont de glace était en mouvement devant la ville, et le 18 la navigation était ouverte, c'est-à-dire une semaine plus tôt que l'année dernière.

Le 17 il n'y avait plus de neige sur le sol à Québec.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

Bureau : 23, rue St-Louis, Québec.

Président : Sa Grandeur Mgr. L. N. Bégin.

Secrétaire-général : Ferdinand Audet, N. P.

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

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

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

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

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

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

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

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

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