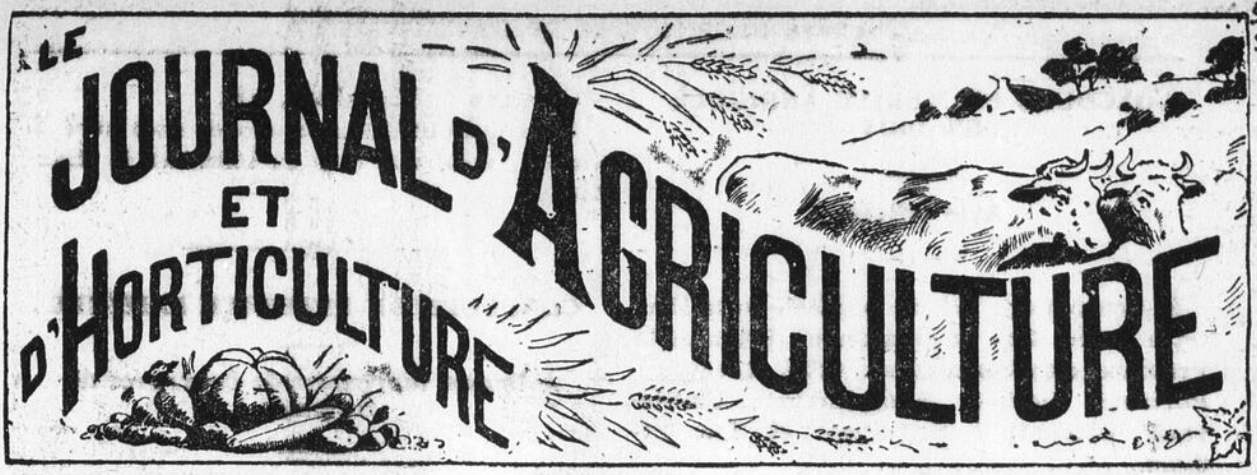
503
504
505



VOL. 7, No. 22 — 22 MAI 1904

Le Journal d'Agriculture et d'Horticulture

est publié par le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec. Pour tout ce qui regarde la rédaction, écrire à : *Directeur Journal d'Agriculture, Parlement, Québec.* Pour conditions d'annonces, etc., écrire à :

LA CIE DE PUB. DU "CANADA" Ltée
73 et 75 Rue St-Jacques, Montréal.

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

Table des Matières :

Sociétés d'agriculture, Sociétés d'arboriculture et d'horticulture, Sociétés d'industrie laitière et cercles agricoles.—Avis important 505
Concours de Mérite agricole en 1904. — Avis officiel 503
Syndicat des cultivateurs de la Province de Québec.—Avis 506
Concours de produits laitiers.—Avis aux fabricants de beurre et de fromage 506
Choix et sélection des semences 506
Questions et réponses 507
Déclin de la culture du blé 507
Concours de Mérite agricole de 1903 507
Engrais pour navets 509
L'azote et l'agriculture 510
Petites notes 513

INDUSTRIE LAITIÈRE

Des fourrages verts 514
Rendez à César ce qui appartient à César 515

ANIMAUX DE LA FERME

Animaux de race pure et enregistrés, à vendre. 516
Animaux demandés 516
Le bétail canadien à la ferme Mount-Victoria, Hudson Heights, Co Vaudreuil 516
Elevage des veaux pour l'industrie laitière 517
Médecine vétérinaire—Consultations 519
Formation du troupeau de la basse-cour 520
Production abondante d'œufs en hiver 521
Le boucanage des viandes en petit 521

APICULTURE

L'hydromel et sa fabrication 522

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

Restauration des vieux arbres 524
Les bienfaits provenant de l'Acte des marques de fruit 525
Le cresson de fontaine 526

ECONOMIE DOMESTIQUE

L'hygiène publique 526

SOCIÉTÉS ET CERCLES

Concours de vaches laitières—1903 528

Agriculture Générale

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE, SOCIÉTÉS D'ARBORICULTURE ET D'HORTICULTURE, SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIERE ET CERCLES AGRICOLES

Liste des abonnés au Journal d'Agriculture

Avis important

Pour éviter toute interruption dans le service régulier du "Journal d'Agriculture" aux abonnés, membres d'associations agricoles, Messieurs les secrétaires sont priés d'envoyer immédiatement au Secrétaire du Conseil d'Agriculture, à Québec, les listes (écrites avec soin) des abonnés qui ont payé leurs souscriptions, *arrangées par ordre alphabétique, groupées sur des feuilles séparées d'après les adresses postales et groupées également sur des feuilles séparées suivant l'édition française ou anglaise que les abonnés veulent recevoir.*

La prochaine année d'abonnement commence en juillet 1904 pour se terminer en juin 1905.

Les abonnés dont les noms ne seront pas transmis à temps, s'exposent à ne pas recevoir les premiers numéros de la nouvelle année d'abonnement.

CONCOURS DE MÉRITE AGRICOLE EN 1904

Avis officiel

Le concours de Mérite Agricole aura lieu, cette année, dans la cinquième région de la Province, comprenant les comtés suivants : Portneuf, Québec, Montmorency, Charlevoix, Chicoutimi, Saguenay et Lac St-Jean.

Les cultivateurs qui désirent prendre part à ce concours peuvent adresser leur entrée au Département de l'Agriculture, à Québec, dès maintenant jusqu'au 15 juin prochain, au plus tard, sur des blancs d'inscription qui leur seront remis, sur demande, par ce département.

Toute demande d'entrée transmise après le 15 juin sera refusée.

Les lauréats qui ont obtenu la médaille d'argent et le diplôme de Très Grand Mérite, en 1899, ne doivent pas oublier qu'ils ont droit, cette année, de concourir pour la médaille d'or et le diplôme de Très Grand Mérite Exceptionnel.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS DE LA PROVINCE DE QUEBEC

Bureau : 141 Boulevard Langelier, Québec.

Président : Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire-Gérant : Ferd. Audet, N. P.

Cercles agricoles, sociétés d'agriculture et cultivateurs, envoyez-nous sans délai vos commandes pour les grains et graines de semence que vous désirez acheter ce printemps.

Nous pouvons vous procurer des animaux de race pure, tels que :

Cochons : Yorkshire, Berkshire, Chester-White, Tamworth, etc.

Moutons : Shropshiredown, Leicester, Lincoln, Oxfordown, etc.

Bestiaux : Canadiens, Ayrshires, Durham etc.

Chevaux : Canadiens, etc.

Ceux qui ont des animaux de race pure à vendre, voudront bien en informer le Syndicat.

CONCOURS DE PRODUITS LAITIERS

Avis aux fabricants de beurre et de fromage

Cette année comme les années précédentes il y aura des concours de produits laitiers.

Les fabricants de beurre et de fromage qui désirent y prendre part sont priés d'en informer au plus tôt le Département de l'Agriculture à Québec. Il y a des prix dont le montant varie de $1 à $15 suivant le nombre de points obtenus, et les noms des concurrents heureux sont publiés dans les journaux. Il y a aussi, pour les concurrents qui ont au moins 97 points, des médailles d'argent et, pour ceux qui obtiennent entre 93 et 97 points, des médailles de bronze.

MM. les fabricants sont priés de se tenir prêts d'avance, car ils seront appelés à l'improviste à prendre part aux concours. Dans le cas où il y aurait des doutes sur la bonne tenue de la fabrique, les juges du concours s'en refèreront au rapport des inspecteurs d'industrie laitière.

CHOIX ET SELECTION DES SEMENCES

Les graines que vous allez confier à la terre ces jours-ci ont-elles été nettoyées et sélectionnées avec tout le soin nécessaire ? Trop de cultivateurs ne paraissent pas se rendre compte de l'importance de ce triage pour le succès de la récolte :

Vos semences, lors de l'épandage, doivent avoir été débarrassées de toute matière étrangère surtout, et ne contenir que des graines de la plante à cultiver, récoltées à maturité complète, bien entières et de belle venue.

Pour opérer cette sélection nous avons maintes fois conseillé le triage à la main ; le procédé semblera peut-être un peu long, pourtant on a assez vite nettoyé ainsi quinze à vingt minots de semence et le bénéfice que procure l'opération faite de cette manière compense largement le léger trouble qu'elle cause.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Fourrages verts. — Question. J'ai l'intention de donner tous les jours à mon bétail une ration de fourrage vert, à partir du moment où l'herbe des pâturages commencera à jaunir. Quelle plante me conseillez-vous de semer ?—A. R. K.

Réponse. — Nous vous félicitons de votre projet de procurer à vos vaches de la nourriture verte pour l'époque où le pacage fera en partie défaut. C'est le meilleur moyen de maintenir abondante la production du lait pendant toute la saison.

Semez, aussitôt que la terre sera suffisamment réchauffée, un mélange de deux minots d'avoine, un minot de pois et un minot de lentilles par arpent. Vous ensemencerez deux ou trois autres champs de la même manière, à trois semaines d'intervalle chacun, et vous assurerez ainsi jusqu'à l'automne à vos laitières, une alimentation fraîche, substantielle et économique.

LE DÉCLIN DE LA CULTURE DU LIN

Nous faisons les extraits suivants d'un article publié par l'Agriculture nouvelle, de France :

"Nous avons entretenu plusieurs fois, cette année, nos lecteurs, de la décadence de la culture du lin et du chanvre. On sait pourtant que les pouvoirs publics ne lui ont pas marchandé les encouragements et qu'ils n'ont pas hésité à inscrire au budget, des primes considérables pour relever une industrie agricole particulièrement intéressante et qui jadis apparaissait très productive dans certaines régions du Nord et de l'Ouest.

"Or, la crise du lin et du chanvre n'est pas spéciale à la France ; elle s'est affirmée, dans le dernier quart de siècle, chez tous les peuples de l'Europe occidentale. Seule la Russie, grâce à des conditions très particulières, a réussi à se soustraire à cette dépression douloureuse.

"A vrai dire, le lin, produit national, ne cesse de reculer devant le coton, textile exotique. Pourquoi le textile européen a-t-il subi cette défaite, qui pourrait être taxée d'étrange, d'invraisemblable même, si l'on se bornait à comparer les prix des deux matières. C'est tout simplement parce que l'outillage mécanique a marqué dans la transformation cotonnière des perfectionnements qu'il n'a point trouvés à un égal degré ailleurs. A un certain moment, comme on avait réussi à adapter au lin et au chanvre les machines à filer et à tisser le coton, la lutte a pu se prolonger, mais le coton n'a pas tardé à ressaisir l'avantage. Et maintenant sa victoire s'accentue de jour en jour."

CONCOURS DE MÉRITE AGRICOLE, 1903

Rapport des juges du concours

Théophile Trudel (94.55 o/o pts)

M. Trudel réside à environ ½ mille à l'ouest de l'église de St-Prosper, riche petite paroisse située au pied des Laurentides, en arrière de Ste-Anne de la Pérade. Il possède 305 arpents de terre dont 210 en culture, formés de plusieurs lots, dont 6 x 25 arpents au sud du chemin et 2 x 25 arpents—à part les lots en bois—au nord, sur lesquels se trouvent l'habitation et les principaux bâtiments de ferme.

Le sol de cette ferme, sur le lot du nord, est de qualité supérieure. C'est une terre mélangée à base d'argile granuleuse, profonde et d'une texture idéale. C'est dire que le travail en est facile et qu'elle est propre à toutes les cultures, entre autres à celle des légumes, du foin, du blé. Les récoltes étaient partout abondantes. L'égoût y est facile et bon. Des sources et un aque-

Ferme Théophile Trudel, St-Prosper, Co Champlain.

duc y facilitent l'abreuvage des animaux. Le versant de la montagne est couvert d'une érablière exploitée, d'un millier d'arbres à sucre. Au pied de ce versant, au sud-est, se trouve le verger d'une superficie de quelques arpents et renfermant bon nombre de bons pommiers en plein rapport. Les fermes de cette partie du rang offrent tous les avantages et tous les agréments que comportent une culture facile et productive et une production variée. C'est une petite zône de terre privilégiée.

La ferme de M. Trudel est bien bâtie de maison et dépendances et de bâtiments de ferme. La grange-étable en fait l'ornement. La figure ci-contre annonce suffisamment la nature et l'importance des constructions et l'état d'avancement et d'aisance du propriétaire. La division et l'aménagement intérieurs de la maison et des bâtiments de ferme sont bons. M. Trudel ne possède pas moins de 50 têtes de bestiaux y compris les veaux de l'année. A part quelques têtes de boucherie, ses animaux sont tous de races Ayrshire et canadienne, enregistrés. On y voit plusieurs têtes remarquables. M. Trudel est un excellent éleveur qui travaille avec succès à l'amélioration de ses troupeaux qui sont bien tenus. Les moutons, au nombre de plus de 30, sont également de race pure ; les 17 porcs sont aussi de bonne race. Nous avons aussi remarqué une forte basse-cour. Si nous n'avons pas fait erreur, nous avons calculé une tête de gros bétail par 3¼ arpents en culture environ, ce qui est une bonne proportion.

Ces troupeaux auraient rapporté à M. Trudel, en 1902, les montants mentionnés dans son entrée au concours : Animaux d'élevage, $400.00. Porcs gras $250.00, lait porté à sa beurrerie $813.37.

Il y a 35 ans que M. Trudel a débuté dans sa carrière de cultivateur propriétaire. Il a hérité d'une terre de 2 x 25 arpents valant environ $1,200 et de $2,800 en argent, soit d'une valeur totale d'environ $4,000. Il estime aujourd'hui ses propriétés foncières à $15,500, et ses valeurs mobilières à $2,500, soit le tout à $18,000, ce qui ne nous paraît pas exagéré. C'est un beau succès. Il a su faire profiter le talent qui lui a été confié. Il n'a rien épargné pour donner à sa famille une excellente éducation, puisqu'il a trois filles religieuses et un fils prêtre chez les Sulpiciens.

Le système d'exploitation de M. Trudel est bon et ses travaux de culture sont des meilleurs. Les planches sont droites et de bonne largeur, mais quelques-unes paraissent un peu rondes. Nous avons vu des pièces trop courtes. Néanmoins l'ensemble des champs présente l'aspect d'une culture soignée. L'ordre général est partout bon.

La maison et les bâtisses de ferme sont parmi les meilleures du concours. Les étables et écuries nouvellement construites sur solage en pierre sont de 1ère classe au point de vue de leur destination.

La maison possède une bonne cave à 5 compartiments : 1 fruitier, un fournil, un compartiment pour la fournaise à eau chaude, un pour les abeilles et un pour les légumes, etc.—Un aqueduc fournit l'eau à la maison, aux bâtiments et dans les

champs voisins. L'outillage est nombreux et excellent. Nous signalons une presse à foin en sus du mobilier ordinaire des bonnes fermes.

Les améliorations foncières à signaler sont : la construction de l'étable, le détournement et le remplissage d'un cours d'eau de 8 arpents, des travaux d'épierrage et de remblai, consistant en des centaines de charges de pierres enlevées de la surface du sol, enfouies en terre ou utilisées en drainage, solage, etc., le défrichement d'une soixantaine d'arpents sur les trois lots ; l'amélioration des planches, des pièces, des cours d'eau, des clôtures, en un mot de toute la ferme.

Les récoltes consistent en 64 arpents de grains et fourrages verts et 2½ à 3 arpents de légumes, 95 arpents de foin, et 55 arpents de pâturage.

Les cultures épuisantes, grains et foin pour le commerce, dominent. La fertilité naturelle de la terre supporte bien ce système, mais l'appauvrissement du sol, bien que peu ou pas encore apparent, est indubitable, et dans les sommes provenant de la vente des produits en nature, un certain montant représente la valeur des éléments de fertilité exportés et non remboursés par les engrais, car il n'a pas d'autre source d'engrais que son fumier de ferme, sauf une soixantaine de minots de cendres de bois pour maintenir l'équilibre de fertilité, ce qui est scientifiquement insuffisant. Néanmoins la terre pousse bien.

M. Trudel fait de bon labour, s'applique à choisir les meilleures semences, et à ne pas perdre d'engrais. Les fumiers sont appliqués aux cultures sarclées et aux prairies qui en ont le plus besoin.

Le verger est assez souvent engraissé avec du fumier de ferme et des cendres vives.

La nourriture des porcs en hiver consiste en légumes cuits, lait écrémé et moulée.

Le foin sec, le foin haché, échaudé et mélangé de son, est la principale nourriture des vaches laitières le printemps et l'automne.

Le foin est également la base de la nourriture d'hiver des moutons, après l'agnelage ; ce fourrage est préparé et mélangé comme pour les vaches.

M. Trudel pratique une bonne comptabilité, système Dallaire. Il tient de plus, pour son bétail, une sorte de "régistre matricule" où sont inscrites la naissance, la sortie et les marques de ses animaux. C'est une pratique louable que tous les cultivateurs devraient imiter.

Le montant des recettes en argent pour 1902 est de $1617.25 et celui des dépenses de $736.76 laissant une balance de recettes de $880.49 ou $4.19 par arpent en culture.

M. Trudel est arrivé bon second, avec 94.55 pts, dans le concours pour la médaille d'or, ce qui lui mérite les félicitations sincères de la Commission à laquelle se joindront, nous n'en doutons pas, ses concitoyens qui portent intérêt à l'agriculture.

M. Trudel est encore vigoureux et peut espérer les chances d'un nouveau concours, son plus redoutable concurrent étant maintenant sorti de l'arène.

ENGRAIS POUR NAVETS

Superphosphate ou scories

Des expériences avec des engrais pour les navets ont donné les résultats suivants en Ecosse :

	Navets par acre, tonnes
A — 20 tonnes de fumier.	21
B — 10 tonnes de fumier, 400 lbs. de superphosphate.	22
C — 400 lbs. de superphosphate, 100 lbs. de sulfate d'ammoniaque, 300 lbs de kainite.	21

C'est une erreur d'omettre la potasse. Lorsque les scories ont été employées au lieu de superphosphate, le rendement a été moindre. (Farmer's Gazette, du 23 avril 1904.)

L'AZOTE ET L'AGRICULTURE

Comment l'azote assimilable est dépensé—D'où provient l'azote appelé à remplacer celui disparu.

Personne n'ignore le rôle important que joue l'azote dans l'existence et le développement des végétaux et, en considérant l'immense consommation toujours grandissante que fait l'agriculture de ce principe essentiel, on est fondé à se demander si la quantité d'azote utilisable par les plantes, qui existe dans l'univers entier, n'arrivera pas à s'épuiser.

Tandis que les pessimistes prédisent que d'ici un demi-siècle, nous subirons "une famine" de l'azote apte à nourrir les végétaux, ceux qui voient les choses sous un jour moins sombre estiment qu'une telle éventualité ne saurait se produire et que l'azote, sous forme soluble assimilable, sera toujours assez abondant pour que la vie des plantes ne soit pas compromise.

Afin de nous faire une opinion sur ce sujet, examinons d'une part, les causes de déperdition de l'azote utile et de l'autre, les sources de gain servant à combler ces pertes.

Comment se dépense l'azote que les végé-

Fig. 1.—Nodosités produites par les bactéries génératrices d'azote sur les racines de la vesce velue.

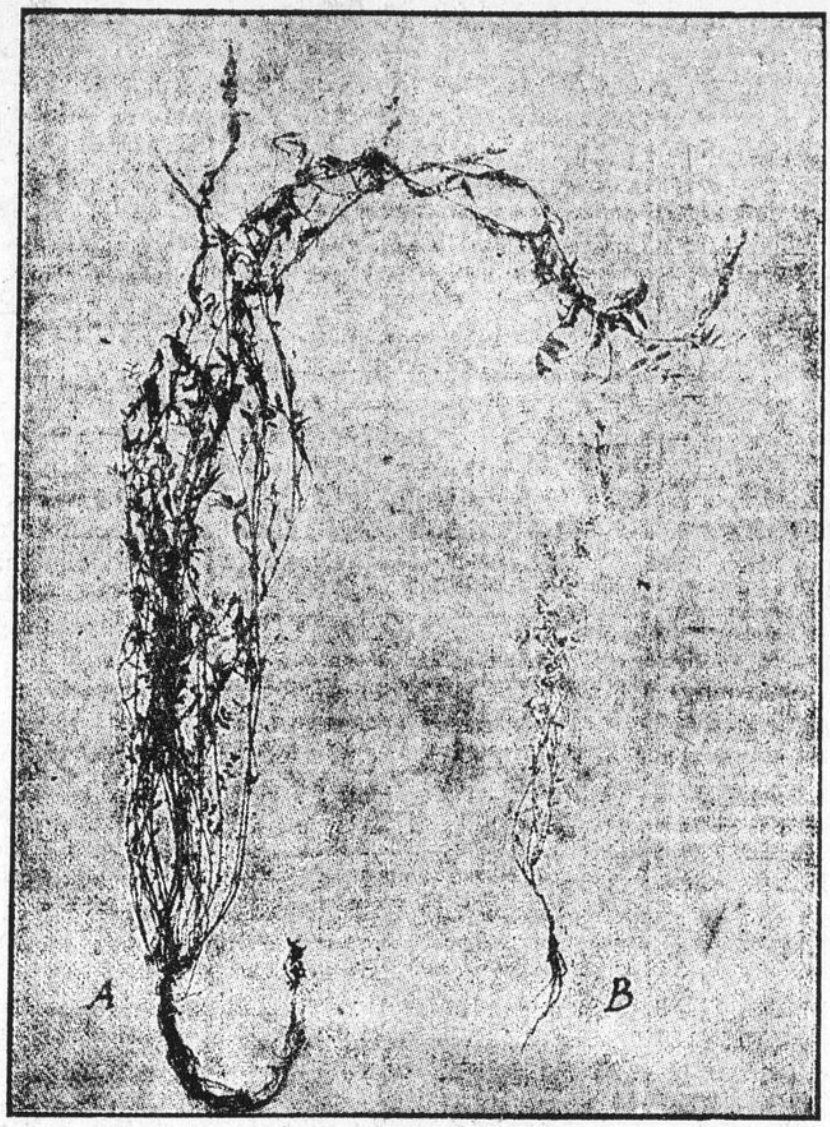


Fig. 2.— Comparaison entre les racines de deux pieds de vesce velue poussés, l'un A dans un sol renfermant des bacteries génératrices d'azote, l'autre B dans un sol n'en contenant pas.

taux peuvent utiliser pour leur alimentation.—1. En premier lieu les récoltes en prennent d'énormes quantités. On observera peut-être qu'une partie revient au sol dans les fumiers apportés comme engrais ou dans les débris de récolte, racines, brindilles, feuilles, abandonnés à la couche arable ; nous le reconnaissons volontiers, mais il n'en n'est pas moins vrai qu'une notable proportion de l'azote enlevé n'est pas restitué. Et encore, celui rendu n'est plus sous forme permettant aux végétaux de s'en nourrir : emprisonné dans les sucres, les graisses, etc. il lui faut subir, pour qu'il redevienne utilisable, l'action de certaines bactéries qui le ramènent à l'état de nitrate soluble. Sans ces micro-organismes, les réserves d'azote apte à nourrir les végétaux, que l'univers possède, seraient depuis longtemps consommées.

2. Quand les bactéries utiles dont nous parlons ont reconstitué des nitrates à l'aide des composés azotes contenus dans les fumiers et les débris de récolte, une partie de ces nitrates est dissoute par les eaux et entraînée au fossé, puis à la rivière et à l'Océan. C'est là la deuxième cause impor-

tante de dépense de l'azote assimilable.

3. Il faut compter aussi le travail désorganisateur de microbes qui viennent détruire l'œuvre bienfaisante des bactéries citées plus haut. Ces microbes mauvais décomposent les nitrates formés et libèrent dans l'air, l'azote à l'état simple ou sous forme d'ammoniaque. Cette dénitrification entraine une déperdition souvent considérable de l'élément utile; ainsi, par exemple, dans le cas où les fumiers ne sont pas l'objet de soins convenables, leur valeur fertilisante peut être détruite par les agents microscopiques auxquels nous faisons allusion.

Bien d'autres causes, moins importantes et qu'il serait trop long d'énumérer, contribuent également à reduire l'approvisionnement de l'élément azoté capable de concourir à l'alimentation des végétaux.

Quelles sont les sources où l'agriculture peut trouver l'azote dont elle a besoin.

1. La décomposition des fumiers, des débris végétaux et autres matières organiques, sous l'action d'agents microscopiques, fournit au cultivateur la plus grosse part et, le plus souvent, la totalité du principe azoté qu'il emploie, au développement de ses récoltes. Nous savons que cette source est insuffisante pour compenser les déperditions produites dans les réserves d'azote utilisable que la nature met à notre disposition.

2. Il existe, au Chili et au Pérou, des dépôts de nitrate de soude qui, depuis une trentaine d'années, ont procuré à l'agriculture de grandes quantités d'azote soluble et assimilable. Malheureusement ces dépôts ne sont pas illimités et des autorités affirment que, vu l'exploitation considérable dont ils sont l'objet, ils seront épuisés avant cinquante ans.

3. On peut noter aussi les amas de guano du Pérou, contenant une forte proportion de l'élément azoté dont nous parlons. Ces amas sont considérablement réduits aujourd'hui.

4. Il y a lieu de tenir compte encore de certains résidus industriels contenant de l'azote sous forme utile, telles les eaux ammonicales provenant de l'épuration du gaz d'éclairage, qui produisent le sulfate d'ammoniaque. — Mais la décroissance de l'éclairage au gaz ne peut que diminuer de plus en plus la fabrication de ce sulfate, très employé comme engrais azoté.

5. Nous devons signaler pour le sol cultivé une autre source de gain d'azote et cette source n'est pas la moins importante : "c'est la fixation de l'azote atmosphérique par les légumineuses" :

Le monde agricole a, depuis la plus haute antiquité, mis à profit sans l'expliquer, ce phénomène dont le savant Berthelot a été le premier à préciser les phases. C'est le lieu ici d'en dire un mot, et afin d'être facilement compris, rappelons d'abord que l'air est un mélange gazeux composé surtout d'azote et d'oxygène, dans la proportion de quatre parties du premier contre une du second (ou plus exactement 79 parties azote contre 21 parties oxygène).

Le plus souvent, on constate sur les racines des légumineuses en végétation, des nodosités et des mucosités qui sont l'œuvre d'une bactérie spéciale : L'azote atmosphérique est dissous dans la mucosité et il passe ensuite dans les tissus de la plante pour les nourrir. Par suite : 1. Les légumineuses se procurent ainsi dans l'air, par l'action des bactéries, tout l'azote dont elles ont besoin ; 2. Les débris de feuilles et les racines que ces légumineuses laissent après elles enrichissent le sol d'une dose abondante d'azote devant servir au plus grand bien des récoltes ultérieures.

La culture des légumineuses, trèfle, luzerne, pois, lentilles, vesces, lupins, etc., constitue donc, dans les terres où les bactéries en question existent un moyen facile, pratique et économique de pourvoir le sol d'une réserve d'azote utilisable. Mais là où ces micro-organismes font défaut, et il est encore en Canada des terrains qui en sont dépourvus, il ne saurait se produire sur les racines des légumineuses, ni nodosités, ni mucosités capables de fixer l'azote atmosphorique : ces plantes ont alors besoin, comme celles des autres familles végétales, graminées, crucifères, etc... qu'on leur apporte le principe azoté nécessaire à leur vie. L'expérience a démontré en outre qu'en l'absence de la bactérie productrice d'azote, la légumineuse végète absolument mal et que son rendement est plus de dix fois infé-

rieur à celui qu'elle est susceptible de donner quand le microbe est présent. Il y a donc avantage multiple à introduire dans ce sol, cet infiniment petit, quand il ne s'y rencontre pas. Nous dirons un peu plus loin comment il convient d'opérer pour atteindre ce résultat.

Pout résumer ce qui précède, si l'on considère, d'un côté l'immensè masse de fertilisants azotés qui, chaque année est employée par le cultivateur ou perdue sans profit, et si d'autre part, l'on compare les sources diverses où l'on puise le nécessaire pour couvrir ces dépenses, sources dont le rendement diminue sans cesse, on trouve naturel que les prévoyants s'inquiètent et redoutent qu'à un moment donné les recettes d'azote ne puissent plus faire face aux besoins.

Nous exposerons sommairement dans un prochain article, les efforts que tentent aujourd hui les savants pour détourner ce danger et assurer à l'agriculture de nouveaux approvisionnements d'azote, suffisants pour assurer l'avenir.

(A suivre.)

PETITES NOTES

Si les cultivateurs semaient plus de trèfle, leur culture serait plus lucrative.

*

Si les cultivateurs gardaient seulement de bonnes vaches laitières et des chevaux de choix, leur revenu augmenterait considérablement.

*

Si les cultivateurs lisaient davantage, faisaient travailler leur tête autant que leurs bras, leur exploitation serait plus profitable.

*

Si les cultivateurs travaillaient tous les ans à rendre leurs terres plus fertiles, ils verraient leurs récoltes devenir de plus en plus abondantes.

Contre les limaces qui font parfois tant de ravages dans les semis des champs et des jardins, on a recommandé plusieurs remèdes plus ou moins efficaces ; un des plus employés est la chaux vive en poudre ; en Belgique on employe avec succès du superphosphate de chaux qui a l'avantage d'être à la fois un insecticide et un bon engrais pour les végétaux.

*

Plusieurs éleveurs d'abeilles sont ruinés dans le Connecticut, car des milliers de ces insectes sont morts de froid et de faim au cours de l'hiver exceptionnellement rigoureux cette année. On estime en effet que 80 p. c. des abeilles ont succombé non-seulement au froid, mais aussi à la faim car le miel dont elles se nourrissaient, a gelé presque partout. Le même état de choses a été obser ıs le New-Jersey.

*

A une vente à l'encan, de précieux et rares tubercules de patates pour ensemencement, laquelle a eu lieu récemment, à Spilsby, Lincolnshire, Angleterre, on a vendu six tubercules de la variété "Eldorado." au prix fabuleux de £56, 4 sh. 6 d. Tout le lop de ces six tubercules ne pesait vue 5 onces. (Du "Canadian Grocer.")

*

On rapporte que la récolte des légumes en France est tout à fait pauvre cette année, par suite de la température absolument défavorable. Tout fait prévoir des prix élevés pour toutes les conserves de légumes de la récolte prochaine.

*

Si bous avez planté des arbres fruitiers ce printemps,ne négligez pas: 1o de planter un bon tuteur et d'y attacher l'arbre au moyen d'un ou de deux liens de paille ; 2o de mettre au pied de l'arbre une couche de paille pour empêcher le sol de se dessécher sous l'action du vent et du soleil.

Section réservée à la Société d'Industrie Laitière

DES FOURRAGES VERTS

(Suite.)

Une légumineuse qui, dans les pays d'élevage ou laitiers d'Europe, joue un rôle important grâce à sa croissance rapide, à son abondante production et à sa grande valeur nutritive, c'est la Vesce cultivée, vulg. Tarasse, Charance (Vicia sativa. L.). C'est une plante annuelle, à tige de 2½ à 4 pieds, faible mais grimpante à l'aide des filaments terminaux de ses feuilles qui s'enroulent autour des supports qu'ils rencontrent. Les feuilles ont de 5 à 7 paires de folioles ovalaires comme tronquées au sommet où la nervure se prolonge en pointe molle (mucron); mais à la place de la foliole terminale impaire que nous avons vue dans le sainfoin se trouve la vrille rameuse et accrochante dont j'ai parlé plus haut. Les fleurs, à queue très courte, se trouvent isolée ou deux par deux à l'aisselle des feuilles; elles sont assez grandes, d'un rose violacé avec une partie (carène) purpurine, rarement entièrement blanches. La gousse jaunâtre, bosselée, reticulée contient un petit nombre (5 à 9) de graines brunes ressemblant à des pois, mais plus petites et moins régulièrement rondes. L'allure grimpante de cette plante ne permet guère de la cultiver seule : elle formerait, par l'enchevêtrement de ses tiges les unes avec les autres, comme un épais feutrage très exposé à pourrir par en-dessous, faute d'air et de lumière. On l'associe donc avec une graminée à tige haute et raide qui lui peut servir de support ; le seigle est celle qui convient le mieux pour les semis et récoltes précoces ; mais on préfère l'avoine pour semer tardivement en vue d'une récolte dans l'arrière saison. Semer environ 150 lbs à l'arpent, plus un peu de la graminée choisie. Ne repousse pas après avoir été fauchée ou pâturée, ce qui ne peut se faire qu'au piquet. Les bestiaux, surtout les ruminants en sont très avides et s'en gorgent souvent au point de subir la météorisation : il est donc nécessaire de leur répartir ce fourrage en quantité convenable et modzrée, et surtout de ne le leur donner qu'après que toute la rosée en a disparu. N'est pas employé comme fourrage sec. Naturalisée, elle se reproduit d'elle-même mais est rarement cultivée au Canada, quoiqu'elle soit certainement susceptible d'y rendre les mêmes services qu'en Europe.

Une variété à semence plus grosse et blanche (Vicia sativa, var. alba) est connue sous le nom doublement impropre de "lentille du Canada" puisqu'elle n'est pas originaire de ce pays où elle n'est nulle part spontanée et qu'elle n'appartient pas au genre "Lentille". Cette variété possède, comme fourrage, les mêmes propriétés que l'espèce principale. De plus, son grain est employé dans l'alimentation humaine de la même façon que le pois ; on associe même sa farine à celle des céréales pour la confection d'un pain plus nutritif.

La Vesse velue (Vicia villosa) est une espèce bien distincte, vivace ou au moins bisannuelle dans les régions à climat tempéré où elle se montre d'une extrême résistance aux gelées. Elle a donné d'excellents résultats au Kansas et mériterait d'être expérimentée ici.

La Vesce multiflore (Vicia cracca L.) qui s'est naturalisée et prospère vigoureusement au Canada à l'état sauvage fournirait aussi, dans les mêmes conditions que la Vesce cultivée, un excellent et abondant fourrage. Elle s'adapterait spécialement aux sels sablonneux ou un peu humides, où elle remplacerait avantageusement ses congénaires. Annuelle, elle se distingue aisément par ses fleurs d'un bleu foncé formant, au nombre d'une trentaine, un épi serré et longuement pédonculé où elles sont ordinairement toutes orientées du même côté ; de plus la gousse noire, longue, cylindrique, appointie aux deux extrémités, contient une vingtaine de graines brunes, marbrées, avec une large tache ovale blanchâtre qui en représente le point d'attache (pile).

Enfin je signalerai comme digne d'être essayée la Vesce des Carolines (Vicia caroliniana) indigène ici, à fleurs bleues-pâles

en grappe lâche, dont le développement, double des espèces précédentes peut faire espérer un rendement encore plus considérable, en même temps qu'aucun échec n'est à craindre quant à son adaptation au climat, puisque c'est un fait naturellement acquis.

PAR DEROGATION

Ce n'est point notre habitude de faire des emprunts à la presse quotidienne ou hebdomadaire de la Province ; mais en prenant, comme il l'a fait dans l'article qui suit, la défense de l'un des nôtres le "Prix Courant" a bien mérité les honneurs de la reproduction; et nos lecteurs, s'ils ne lisent pas tous cette excellente revue commerciale, qui suit attentivement le mouvement de l'industrie laitière, seront heureux de trouver ici cet article :

RENDEZ A CESAR CE QUI APPARTIENT A CESAR

Les journaux de laiterie des Etats-Unis nous arrivent, depuis quelques semaines, ("Hoard's Dairyman, Chicago Dairy Produce"), avec une correspondance de l'Ecole de Laiterie du Collège agricole d'Ontario, (Guelph) sur de récentes expériences dans la fabrication du beurre. Nous traduisons littéralement cette correspondance qui ne manquera pas d'intéresser nos lecteurs :

" Trois lots de beurre faits dans la se-
" maine précédente, du même bassin de
" lait, ont été jugés le 22 mars (1904).
" L'un de ces lots était fait de lait non
" pasteurisé", l'autre de crème "pasteuri-
" sée" et mûrie, et le 3ème de crème dont
" le lait en entier avait été "pasteurisé"
" avant la séparation. Les juges furent
" presque unanimes à accorder à l'échan-
" tillon de crème de lait "pasteurisé"
" l'arome le plus fin. C'est encore un
" autre exemple de l'avantage qu'il y a à
" faire du beurre "pasteurisé", spéciale-
" ment en hiver, lorsqu'il est si difficile de
" donner au beurre un bon arome.

" On dit qu'il n'y a "rien de nouveau
" sous le soleil," mais quelques essais du
" procédé qui consiste à faire le beurre, de
" crème pasteurisée, refroidie à la tempé-
" rature du barattage puis additionnée
" d'une culture pure, et barattée immédia-
" tement après la séparation, nous feraient
" croire que sous certaines conditions et
" peut-être même dans toutes circonstan-
" ces, cette méthode de faire le beurre peut
" être considérée comme essentiellement
" neuve et avantageuse. Elle supprime
" tout le travail et les frais de maturation
" de la crème, le danger d'y développer de
" mauvais aromes pendant la maturation,
" les bassins et appareils de refroidisse-
" ment coûteux en même temps qu'une
" bonne somme d'ennui pour le fabricant.
" Si ce procédé peut être adopté, il paraît
" certainement mériter d'être essayé. Des
" expériences se poursuivent à l'Ecole de
" Laiterie (de Guelph).

" Ce procédé, nous dit-on, est adopté
" dans Québec."

Nos amis d'Ontario ont la mémoire courte, s'il est vrai qu'ils ont assisté aux deux dernières réunions d'experts canadiens de laiterie, réunis à Ottawa, au printemps de 1902 et à l'automne de 1903, par les soins du chef de la division de laiterie du Département d'agriculture Fédéral. Si nous sommes bien informés, Monsieur J. D. Leclair, Directeur de l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe, a communiqué, dans ces deux réunions, ses expériences et les règles qu'il a adoptées pour cette fabrication du beurre de crème douce avec addition de ferment.

Le correspondant de l'Ecole de Guelph n'aurait rien perdu dans notre considération, ni dans celle des journaux des Etats-Unis, s'il avait donné l'origine du procédé qu'il a expérimenté récemment à l'Ecole de Laiterie de Guelph.

Rendre à César ce qui appartient à César est une question de justice qui est toujours de mise.

Pour l'édification du correspondant de l'Ecole de Laiterie du Collège agricole d'Ontario, nous nous permettrons de lui signaler l'existence d'une petite brochure qu'il ignore sans doute : "Fabrication du Beurre avec Crème Douce, par J. D. Leclair, surintendant, Ecole de Laiterie à St-Hyacinthe—janvier 1904—Montréal, (The Montreal Printing and Publishing Company,—1904).

Animaux de la Ferme

ANIMAUX DE RACE PURE ET ENREGISTRÉS A VENDRE

Avis aux propriétaires de bétail laitier

A l'avenir, nous n'annoncerons, dans la classe des animaux bovidés, que les vaches dont on indique les qualités laitières (rendement en lait par jour) et le No d'enregistrement ; s'il s'agit de veaux ou de taureaux, il faut indiquer les qualités laitières et le No d'enregistrement des mères de ces animaux.

A vendre : Un cochon Grand Yorkshire, d'un an, enregistré. S'adresser à *J. P. Roberge, St-Pierre, I. O., Co. Montmorency.*

A vendre : Un magnifique cheval étalon Canadien, noir, avec tache blanche au front, âgé de cinq ans, bien sain, bon reproducteur, grandeur 5½ pieds ; poids, 1100 lbs ; enregistré sous le No 805. S'adresser à *Adélard Meunier, St-Césaire, Co. Rouville.*

A vendre : Un taureau Ayrshire enregistré, de 3 ans, dont la mère, enregistrée sous le No 6820, a donné 54 lbs de lait par jour.

Aussi jeunes cochons Grands Yorkshires et Berkshires enregistrés, nés en avril. Prix : $5.00 pour chaque jeune cochon âgé de 6 semaines.

S'adresser à *J. A. Foley, St-Thuribe, Co. Portneuf.*

A vendre : Brebis Shropshires enregistrées, de l'année, d'un an et de deux ans. Les plus âgées primées à la dernière exposition du comté de Québec. Prix $4.00, $6.00, $7.50 chacune.

S'adresser à *Gus, Langelier, 14 DeSalaberry, Québec.*

ANIMAUX DEMANDÉS

Le Cercle agricole de Richardville, Co. Mégantic, désire acheter un bon taureau Durham de 2 ans.

S'adresser à *Nap. Carignan, Sec. du C. Ag. de Richardville.*

Le Cercle Agricole de la Petite Rivière de St-François, Co. Charlevoix, désire acheter un taureau de 2½ à 3 ans, de race Ayrshire, enregistré et provenant d'une très bonne vache à lait. Indiquer le prix de l'animal rendu à Québec.

S'adresser à *John Slevin, Sec. du cercle agricole, Petite Rivière St-François, Co Charlevoix.*

LE BÉTAIL CANADIEN A LA FERME MOUNT-VICTORIA, HUDSON HEIGHTS, CO. VAUDREUIL.

Qualités de la race de bétail Canadien— Rusticité—Soins et sélection.—Avenir brillant.

Monsieur R. Macaulay, propriétaire de la ferme Mount-Victoria, à Hudson Heights, dans le comté de Vaudreuil, nous a donné les renseignements supplémentaires suivants sur les deux taureaux Canadiens offerts en vente que nous avons annoncés dans le No du 22 avril dernier :

1o Taureau "Duke of Rouen" enregistré sous le No 1533, issu du taureau A de Repentigny" (565) et de la vache "Rouen" (589).

2o Taureau "Orange Lad" (No 1597), ayant pour père "Prince Elegant II" (1365) et pour mère "Orange du Lac" (5,335).

" J'ai acheté "Rouen", dit M. Macaulay dans une lettre adressée au Rédacteur de ce journal, "au Collège de l'Assomption, à la suite de son grand succès remporté à l'Exposition Pan-Américaine de Buffalo.

" J'ai acheté "Orange du Lac" à la ferme des Rév. P. Trappistes à Oka. A ma demande, les R. Pères Trappistes ont bien

voulu faire l'épreuve régulièrement, pendant plusieurs jours, du lait de toutes leurs vaches Canadiennes de pure race, et alors j'ai fait choix de la meilleure laitière. Je leur en ai aussi acheté une autre bonne laitière. Dans leur annonce publiée récemment dans le "Journal d'Agriculture, les P. Trappistes font remarquer que le père de leurs jeunes taureaux provient de la vache championne de l'exposition de Buffalo. Je possède maintenant cette vache championne, et c'est moi qui leur ai vendu le taureau en question.

" Les P. Trappistes d'Oka ont beaucoup augmenté, tout récemment, leur troupeau de bétail Canadien. Ils avaient, lors de ma dernière visite, en tout, environ 55 têtes de bétail de cette race.

" Je crois que nous avons en notre bétail Canadien, une race douée de qualités remarquables et du plus grand avenir. Cette race est de même sang que le bétail des Iles de la Manche, mais a acquis un caractère de rusticité incomparablement plus prononcé par les 250 années d'acclimatation en cette Province.

" Mais tous les animaux de cette race ne possèdent pas la même haute valeur, et il faut recourir à une sélection très soignée. Grâce à cette sélection, la race canadienne ne le cédera à aucune autre, et alors nous pourrons faire de la province de Québec un centre d'élevage de bétail de pure race, justement comme l'Ecosse est un centre de production pour le bétail Ayrshire, les îles de la Manche pour les Guerneseys et les Jerseys et la Hollande pour les Holsteins."

En nettoyant vos cheminées et tuyaux de poêle, ne perdez pas la suie qui en provient, c'est un bon engrais, et c'est aussi un excellent insecticide.

ELEVAGE DES VEAUX POUR L'INDUSTRIE LAITIERE

(Suite et fin)

(Voir le "Journal d'Agriculture" No du 22 avril, 1904.)

SOMMAIRE : *Etablement du veau.—Nécessité de l'exercice pour le veau pendant son séjour à l'étable. —Alimentation du veau pendant le premier hiver.—Avantage de faire saillir la genisse de bonne heure. — Age auquel on peut utiliser le jeune taureau pour la reproduction. — Mise au pâturage et alimentation du veau pendant le second été.*

Etablement du veau. — Vers la mi-septembre, il est important que le veau entre coucher à l'étable tous les soirs. Les nuits, à cette époque, sont souvent très-fraîches, bien que certaines journées soient encore chaudes et il faut éviter pour le jeune animal les brusques changements de température. Il est de fait que dans notre province, on tient les veaux bien trop longtemps dehors, à l'automne. Outre le tort que cause à leur santé la sensation du froid, il est une chose bonne à savoir, c'est que le veau qui souffre du froid pendant quelque temps dehors, à l'automne, commence à se couvrir d'une véritable fourrure de poils longs qui lui servent à combattre la basse température de cette saison. Or il est de fait que cette fourrure s'épaissit au détriment de la croissance du veau qui se trouve complètement arrêtée, tout le temps que l'animal souffre du froid.

Dès les premiers forts froids de la fin de septembre ou du commencement d'octobre, on met définitivement le veau à l'étable pour y rester.

Nécessité de l'exercice pour le veau pendant son séjour à l'étable. — Il faut permettre au veau, pendant qu'il est à l'étable, à l'automne, en hiver et au printemps, une promenade dans la cour de la ferme, chaque jour de beau temps doux et ensoleillé, car il a besoin d'exercice pour bien se développer. Pour cette même raison, si l'on a peu de veaux en élève et qu'on ait un local permettant de les tenir libres, non attachés dans des boxes, pendant l'hiver, ils n'en croîtront et ne s'en porteront que mieux.

Alimentation du veau pendant le premier hiver. — Il a été posé, dans le paragraphe

précédent, un principe qu'il est juste d'avoir toujours présent à la mémoire, pendant le premier hivernement du veau. C'est celui que le jeune animal ne doit jamais perdre sa graisse de veau. Pour la lui faire conserver il faut bien le nourrir, car, non seulement il a besoin d'une ration d'entretien, mais encore d'une ration de croissance; muscles, os, poils, cornes et sabots, peau, tout chez lui s'accroît chaque jour. De plus, dans un avenir prochain, on demandera au jeune animal, mâle ou femelle, l'exercice de ses fonctions de reproduction et, alors, il lui faudra utiliser les réserves de force que lui aura permis d'accumuler une bonne alimentation accompagnée de bons soins.

L'alimentation du veau, pendant le premier hiver, devra donc consister en ce qu'il y a de meilleur foin, de trèfle, si possible, dans la grange et, de plus, en une ration de cinq à six livres de racines et une autre ration d'une pinte de grain par jour. Le foin doit être donné à satiété. Le veau doit être tenu sèchement, sur une litière proprement entretenue, et il doit être cardé et brossé de manière à toujours avoir le poil reluisant et net.

Avantage de faire saillir la génisse de bonne heure.—Voilà un point dans l'élevage du bétail à lait qui a été fort discuté. Néanmoins, aujourd'hui, toutes les meilleures autorités en élevage semblent favorables à la saillie de la génisse pratiquée de bonne heure. On conseille même de la faire saillir à ses premières chaleurs, qui arrivent, généralement, entre le douzième et le quinzième mois de son âge. C'est là l'opinion de Bedel. Sans se prononcer formellement pour une saillie aussi hâtive, les plus importants auteurs qui ont écrit sur cette question, tels que Carrington, Stewart, Weckherlin et surtout Hensman, qui est l'une des autorités les plus en vue en Angleterre et qui a écrit l'ouvrage le plus récent sur l'élevage du bétail, sont tous d'opinion qu'on doit faire saillir la génisse de manière qu'elle vêle vers les deux ans. Il a été constaté qu'il vaut mieux ne pas faire saillir, cependant, la génisse trop de bonne heure. En effet, si elle est saillie vers un an, elle se trouve à vêler à l'âge où elle perd ses premières dents, c'est-à-dire, à un moment où elle se nourrit moins bien, vu qu'elle éprouve de la difficulté à mâcher et à ruminer ses aliments, ce qui est pour elle une cause d'affaiblissement passager. Saillie vers 17e mois, de manière à vêler vers 26 ou 27 mois, elle n'a plus à souffrir de cet inconvénient. Il y a d'excellentes raisons qui militent en faveur du vêlage hâtif. Elles sont si bien exposées par Joigneaux que nous ne pouvons mieux faire que de le citer :

"Les idées dogmatiques des auteurs et des praticiens raisonneurs," dit-il, "sont contestables, à l'égard des femelles reproductrices. Elles consistent à prétendre que les génisses ne doivent pas être livrées au taureau ou fécondées avant l'âge de deux ans, sous prétexte que la gestation, si elle avait lieu plus tôt, nuirait à leur développement... L'expérience prouve précisément le contraire... Les génisses pleines, bien nourries, se développent mieux que celles du même âge chez lesquelles on laisse les chaleurs se manifester périodiquement. La génisse en gestation se tient tranquille tandis que l'autre est inquiète et s'agite chaque fois qu'elle désire le taureau. Mais cet avantage n'est pas le seul. Il y en a au moins un autre de l'ordre technique."

"La théorie de la gymnastique fonctionnelle nous montre comment un organe se développe d'autant plus qu'il est plus exercé, durant la période de croissance de l'individu auquel il appartient. Il est clair, d'après cela, que les mamelles se développent nécessairement en raison du nombre de fois qu'elles auront fonctionné durant cette période, et que ce nombre lui-même sera en raison du moment où elles commenceront à fonctionner. C'est pour cela que tous les bons observateurs recommandent la gestation hâtive comme le meilleur moyen d'agrandir l'aptitude laitière chez les vaches." (Joigneaux : Le livre de la ferme ; Quatrième édition, pp. 635, 636).

Nous partageons absolument les idées de Joigneaux que nous venons de citer, de même aussi celles de Stewart qui va à dire que, s'il est recommandable de faire vêler la génisse de bonne heure, il est bon, aussi, de laisser s'écouler un bon laps de temps entre le premier vêlage et le second.

C'est ainsi que nous faisons vêler pour la seconde fois une génisse à 3½ ans, lorsqu'elle est vêlée pour la première fois à 28 mois, ce qui laisse un espace de 14 mois entre les deux vêlages.

Age auquel on peut utiliser le jeune taureau pour la reproduction. — Il n'y a aucun inconvénient à se servir d'un taurillon d'un an pour la saillie des vaches, pourvu qu'on le ménage et ne le fasse servir pendant les deux ou trois premiers mois que deux ou trois fois par semaine. Cette opinion est appuyée par tous les auteurs mentionnés plus haut, au sujet de la gestation hâtive des génisses. A cet âge, l'animal est docile, fait bien plus facilement la saillie des génisses qu'un plus vieil et conséquemment plus gros animal et ne souffre aucun inconvénient de ce service hâtif, s'il a été bien nourri et bien tenu depuis sa naissance. Ce système permet de ne jamais garder de taureau âgé de plus de trois ans, animaux qui deviennent vite dangereux et, dans tous les cas, difficiles à gouverner.

Mise au paturage et alimentation pendant le second été. — Il faut éviter de mettre les jeunes animaux trop tôt dehors au printemps. Si on les mène au pâturage lorsque la température est froide et, surtout, lorsque la terre est encore fraîche et humide,ils sont sujets à acquérir des rhumatismes qui, quelquefois les rendent infirmes pour leur vie. Le pacage ainsi que l'eau doivent être abondants, et il importe de tenir du sel, sous forme de pierre de sel, toujours à la portée des jeunes animaux. Ceci est essentiel à leur bonne santé. On doit, en sus du pacage donner aux jeunes taureaux qui servent de reproducteurs et aux génisses qui doivent porter veau l'automne suivant, un supplément de deux pintes de grain par jour, si l'on veut que leur constitution ne souffre pas de l'exercice hâtif de leurs fonctions de reproduction. Le cultivateur qui traite ainsi ses jeunes bêtes est amplement récompensé, par la suite, des quelques sacrifices qu'il s'est imposés pour leur donner une bonne charpente et une robuste santé.

Après le second été, les jeunes animaux, devenus adultes, doivent être traités comme le sont les vaches et taureaux ordinaires.

En terminant nous désirons faire remarquer que les rations mentionnées dans cet article, sont toutes indiquées pour des veaux Ayrshires, Jerseys, Guerneseys ou Canadiens, c'est-à-dire, pour des animaux de petite taille si on les compare à ceux des races Holsteins, Durhams, ou des croisés de ces grandes races. Pour ces derniers il faudrait augmenter les rations de 20 pour cent environ.

J. C. CHAPAIS.

MEDECINE VETERINAIRE

Consultations

J'ai une jument qui doit donner un poulain vers la fin de mai ; quand je la dételle de la voiture, elle se mord l'avant-bras, et cela depuis quelque temps ; je ne sais à quoi attribuer cela, elle ne parait pas souffrir ; cela peut-il amener quelque maladie ! —J. H. G.

Réponse.—Après avoir lavé l'avant-bras avec de l'eau chaude et du savon, appliquez, tous les deux jours, une lotion de Créoline en proportion de 5 par cent d'eau.

J'ai une jument pleine qui s'est blessée vers le milieu de la patte et l'enflure est montée au jarret ; à présent sa blessure est guérie et le jarret est peu enflé, mais la cuisse, le pis et le ventre, du côté de la patte malade, sont très enflés; depuis 4 jours l'enflure a abouti ; il y a un trou d'un pouce du côté du nerf du jarret, à 4 ou 5 pouces en montant ; à présent l'enflure est diminuée, une matière huileuse jaune s'écoule ; il y a cependant encore une bosse grosse comme le poing en dedans de la cuisse. Quel traitement me conseillez-vous ?—F. P., L. G. R.

Réponse.—S'il y a abcès, ouvrez-le le plus tôt possible avec un canif bien aiguisé et désinfectez les plaies avec de l'acide carbolique en la proportion de 5 parties dans 95 parties d'eau.

Servez-vous d'une seringue si cela est possible.

Ne lui donnez pas d'avoine. Je recommande spécialement un repos absolu et une demi-diète.

J'ai un chien cocker qui, depuis quelque temps, a des gales sur la tête, faisant presqu'un cercle autour de la tête d'une oreille à l'autre. Ce chien mange de la viande généralement non cuite, et j'ai pensé que c'était peut-être la cause de ces gales. Que faire et quel remède appliquer ? D. L. S. T. D. C.

Réponse—Les maladies de la peau chez le chien sont assez difficiles à diagnostiquer. Pour prescrire un traitement, il faudrait faire l'examen. Si vous ne pouvez avoir facilement les services d'un vétérinaire, essayez les bains de soufre et les lavages à grande eau en faisant usage de savon carbolique.

J'ai une vache qui a le souffle depuis un an, mais cela augmente beaucoup depuis un mois. D'abord elle soufflait seulement en mangeant et dans l'excitation ; aujourd'hui elle souffle continuellement, et quand elle mange, elle râle et parait très gênée. Je me suis aperçu qu'elle a des taies sur les yeux ; elle n'est pas maigre, et n'est pas encore vêlée. J'ai suivi votre traitement de liqueur arsénicale et de mouches de moutarde, mais sans grand résultat et je crains qu'elle meure. Que faire ? — A. B. S. B.

Réponse. — Cette vache doit souffrir de Bronchite Capillaire Chronique. Tout traitement est inutile, cependant, vous pouvez continuer de lui donner de la Teinture Arsénicale, à la dose de 1 once, 2 fois par jour pendant une semaine.

J'ai un cheval de 7 ans qui a le corps relâché depuis 4 ou 5 jours ; il ne me parait pas malade, mais il est plus paresseux qu'à l'ordinaire ; c'est la deuxième fois que cela lui arrive. Quel remède me conseillez-vous de lui donner ?—L. C. S. F.

Réponse. — Faites examiner ce cheval afin de vous assurer s'il n'y a pas irrégularité des dents. Donnez-lui une purgation de 7 drachmes d'Aloès le matin, à jeun, en ayant bien soin de ne lui rien donner à manger la veille au soir. Tout le temps de la purgation dont la durée est de 24 à 36 heures, ne donnez que du son échaudé à manger et de l'eau tiède à boire.

JOHN D. DUCHENE, M. V.

FORMATION DU TROUPEAU DE LA BASSE-COUR

(Suite et fin)

Après avoir fait le choix de vos meilleures pondeuses, demandez-vous : Dois-je prendre un reproducteur pour la production de l'œuf ou de la viande ? Si vous voulez élever en vue de la production de l'œuf, procurez-vous un bon coq des races Hambourg, Leghorn ou Minorque. Au contraire, si vous voulez des œufs et de la chair, alors procurez-vous un coq Plymouth Rock, Dorking, Orpington ou Wyandotte.

En premier lieu, vous vous trouverez à augmenter la production des œufs de votre troupeau sans cependant augmenter la grosseur de la race que vous possédez.

En dernier lieu, vous augmenterez la production des œufs de la race que vous possédez et en même temps vous augmenterez la production de la chair.

Remarquez que si vous voulez continuer à marcher dans cette voie de progrès, il vous faudra encore introduire du sang nouveau dans votre troupeau, parce que votre point de départ n'est pas solide.

Tant que vous aurez des poulets forts, vigoureux et qui obtiendront le maximum de la race, il n'est pas nécessaire d'introduire du sang nouveau. Mais, aussitôt que vous vous apercevrez que les poulets ne sont plus aussi vigoureux, qu'ils sont maladifs et que vous n'obtenez pas la grosseur désirable, alors il sera temps d'introduire du sang nouveau. En un mot, aussitôt que la dégénérescence se fera sentir, changez. Il est plus facile de laisser dégénérer un trou-

peau que de l'améliorer. Pour éviter cet accident soyez très prudents dans le choix des reproducteurs.

Encore une fois, les mauvaises poules qui consomment plus qu'elles ne produisent doivent être reformées ou supprimées.

Dans le choix des œufs pour l'incubation, il est très important d'être bien renseigné sur le mérite propre de la poule qui les a pondus. Il y a autant d'intérêt à savoir d'où viennent les œufs qu'on va placer dans le nid pour l'incubation, qu'il y en a par exemple à connaître l'étendue des facultés laitières de la vache dont la génisse doit à son tour être conservée comme laitière abondante.

Par conséquent, quel que soit le but que vous vous proposez d'atteindre, je dis encore une fois, choisissez pour l'incubation les œufs "provenant seulement" de vos meilleures pondeuses d'hiver.

VICTOR FORTIER,

Ottawa.

Chèvres Angoras.— M. Nordman, de Wisconsin, qui a gardé des chèvres Angoras, recommande aux personnes qui ont du bois à faire défricher, d'acheter de ces animaux, pourvu qu'elles les paient très bon marché, environ $3 la tête. Aux personnes qui n'ont pas de défrichements à faire, il conseille de garder des moutons, parce que ce sera plus lucratif.

Production abondante d'oeufs en hiver— On nous écrit de St-Hyacinthe :

Je vous envoie le rapport du nombre d'œufs que mes poules ont pondus durant l'hiver. J'ai mis cinquante-sept poules Plymouth Rock barrées en hivernement ; sur ce nombre j'ai quarante-six poulettes du printemps et onze poules d'un an. Les poulettes ont commencé a pondre le 15 novembre.

Elles ont pondu :

7½ doz. en novembre.
34 doz., 4 en décembre.
57 doz., 1 en janvier.
55 doz., 7 en février.
76 en mars.
24 doz. 3 du 1er avril au 9 au soir.
Total : 255 doz. d'œufs.

J'ai pris le prix de notre marché local de St-Hyacinthe, tous les samedis, et mes poules m'ont rapporté la jolie somme de $74.41, du 15 novembre au 9 avril inclusivement.—H. D.

LE BOUCANAGE DES VIANDES EN PETIT

Le boucanage en grand fait l'objet d'une industrie importante et requiert des installations plus ou moins considérables, suivant l'ampleur de l'exploitation. Dans certaines localités, il existe des installations moyennes dont les propriétaires se chargent du boucanage des viandes pour les particuliers, moyennant une redevance raisonnable. Cette combinaison est sans doute très commode pour ceux-ci, mais encore cette opportunité est loin de se rencontrer partout où l'on voudrait fumer des viandes.

La gravure ci-jointe montre la disposition d'un appareil excessivement peu coûteux, de la plus grande simplicité, que tout le monde peut construire et installer n'importe où, au moment où le besoin s'en fait sentir.

On prend un baril assez grand, A, soit un part à sucre, à farine ou autre, défoncé sur le haut. Plus grand est-il, mieux est-ce. Proche du fond, en bas, avec une scie passe-partout, on pratique une ouverture C en sciant deux ou trois douves. Les morceaux ainsi détachés, assemblés et ajustés avec des pentures quelconques, par exemple, deux petites bandes de cuir, formeront la porte que l'on n'ouvrira pendant l'opération, que juste assez pour entretenir un feu dormant.

Un croisillon R, fixé au haut du baril, porte des crochets B, pour suspendre les morceaux de viande qui doivent être fumés, et qui ont été préalablement faiblement salés.

Quand la viande est fixée aux crochets, on

couvre le quart avec une pièce de vieux tissu (couverte ou autre), afin d'empêcher la fumée de s'échapper, et on allume le feu qui sera placé sur une poêle. Tout ce qu'il faut, c'est produire beaucoup de fumée et pas de flamme. Les plus grandes précautions doivent être prises pour éviter de brûler la viande et de mettre le feu au baril. On doit ne laisser entrer par la porte que juste l'air nécessaire pour entretenir une combustion lente. Au besoin et de temps à autre, on soulève un peu le tissu pour faciliter la circulation de la fumée dans le haut du quart.

On peut modifier cette disposition de manière à la rendre plus commode et plus efficace. On pratique dans la terre, là où on veut poser l'appareil, un foyer en carré, un peu moins grand que l'ouverture du quart, avec en avant un couloir pour la porte. Sur ce foyer, on pose une tôle percée au milieu d'un trou assez grand pour laisser passer la fumée du foyer dans l'intérieur du quart. Le quart, défoncé des deux bouts, est posé sur la tôle et on fait le joint avec un peu de terre tassée. Un morceau de tôle sert de porte. Ici, il n'y a plus besoin de poêle. Tout étant préparé comme il est dit plus haut, on allume le feu et on le conduit de la même manière.

Le bois, chêne, hêtre, bouleau ou autre, mais pas de résineux, doit être très sec et bien sain.

Quelle est la cause de l'action préservatrice du boucanage ? Sans entrer dans de longues explications scientifiques, il est sans doute bon que chacun se rende compte, au moins sommairement de cette cause. La presque totalité de la fumée est constituée de vapeurs d'acide acétique pyroligneux (vinaigre brut de bois) et de créosote, deux substances éminemment antiseptiques qui pénètrent peu à peu la viande et l'imprègnent. Un temps froid et sec est plus favorable pour le boucanage qu'un temps humide.

*

Voici une bonne méthode à employer pour la préparation des jambons : On mêle bien 8 partie de gros sel et une partie de salpêtre (nitre) pulvérisés, et on en frotte fortement les jambons. On les tasse ensuite dans un saloir où ils restent huit à dix jours, après quoi on les retire pour les plonger pendant le même temps dans une saumure. On les retire, on les expose à l'air pendant deux jours pour les faire sécher et on les soumet au boucanage qui est terminé au bout de quelques jours. On peut de la même manière préparer et fumer les morceaux de lard, les gigots de mouton et même de la viande de veau.—O. C.

APICULTURE

L'HYDROMEL ET SA FABRICATION

Le produit essentiel de l'apiculture, le miel, trouve toujours assez facilement dans le commerce un débouché avantageux, surtout en ce qui concerne l'article de choix, tel que les perfectionnements introduits dans la pratique de l'apiculture moderne et les soins judicieux apportés dans la préparation permettent de l'offrir à la consommation directe. Cependant, il peut se produire des circonstances où il soit aussi très profitable de présenter à l'écoulement commercial, où même simplement à la consommation domestique, une partie de cette substance précieuse, transformée en un breuvage agréable, sain, généreux, "l'hydromel" ou le "vin de miel." Et cet avantage paraîtra d'autant plus appréciable, que cet emploi secondaire peut s'appliquer aux miels de degrés inférieurs, réservant ainsi, pour la consommation directe, les miels de choix.

Il y a plus : dans les procédés d'extraction du miel des rayons par sa séparation

de la cire, qui doit elle-même être débarrassée de toute trace de miel, on obtient nécessairement des eaux de lavage ou eaux miellées, plus ou moins chargées de miel, et qu'il serait contraire aux principes les plus élémentaires de l'économie industrielle ou domestique de ne pas mettre à profit, et la meilleure manière de les utiliser est d'en faire de l'hydromel.

*

Sans vouloir m'attarder sur l'extraction proprement dite du miel, je dois pourtant en dire rapidement quelques mots pour arriver à mon but qui est la description de la fabrication de l'hydromel.

Dans une ruche que l'on veut réaliser et dont on a chassé les abeilles par les moyens en usage, on rencontre généralement des rayons plus blancs et plus lourds que les autres : ce sont les plus récents. Si l'on veut obtenir un miel de premier choix, dit "miel vierge", on sépare ces rayons ; on enlève avec une lame mince de couteau la fine couche de cire qui ferme les alveoles, et on laisse écouler le miel naturellement à une douce chaleur, les rayons étant placés dans un panier au-dessus d'un baquet. Ces rayons égouttés sont réunis aux autres, et le tout est écrasé avec les mains dans un autre panier placé sur un second baquet dans lequel le miel de "seconde qualité" coule naturellement. La température de l'atelier est de 85 à 86 degrés F.

L'égouttement naturel étant terminé, le marc est soumis à la pression, et on obtient un miel de "troisième qualité," et comme résidu un tourteau de cire encore imprégnée d'une quantité variable de miel. Ce tourteau est brisé, émietté ; on verse dessus les eaux de lavage des ustensiles ainsi que les écumes des miels No 2 et 3 ; on laisse macérer pendant 24 heures et on soumet à la presse. On opère une autre macération et une autre pression pour achever d'épuiser le marc et on réunit toutes les eaux de lavage. Ce sera la matière première pour fabriquer l'hydromel simple.

1o. Hydromel simple.— L'hydromel simple est tout simplement une eau miellée non fermentée contenant au moins dix pour cent de miel, ce qui correspond à environ 6 degrés de l'aréomètre Baumé. Si les eaux de lavage ne sont pas assez fortes en miel, on peut, pour les renforcer, ou les réduire par l'évaporation, ou bien ajouter une proportion convenable de miel de degré inférieur. On met en barils, en cruches, ou en bouteilles suivant la quantité dont on dispose. C'est un breuvage agréable, sain, rafraîchissant, mais quelque peu laxatif. Il ne peut pas se conserver bien longtemps.

2o. Hydromel vineux. — Si l'on renforce les mêmes eaux jusqu'à ce qu'elles contiennent de 15 à 16 pour 100 de miel et pèsent 8 à 9 degrés Baume, et si l'on soumet à la fermentation, on obtient un hydromel qui vaut le meilleur cidre et se conserve, soit en baril pour avoir un vin "sec", soit en bouteilles pour l'avoir mousseux. Dans ce dernier cas, avant le bouchage, on ajoute une cuiller à thé de miel pour chaque bouteille.

Le mélange miellé est mis en baril dans un endroit ou existe une température régulière de 70 à 75 degrés F. La fermentation commence après deux ou trois jours et se termine en cinq ou six semaines. Quand la grosse fermentation, ou fermentation tumultueuse, est achevée, au bout de 7 à 8 jours, on met le baril dans un endroit plus frais où la fermentation s'achève et où le vin s'éclaircit.

3o. Hydromel imitation vin d'Espagne.— On emploie 10 livres de miel pour trois gallons d'eau pure. L'eau est d'abord bouillie pendant un quart d'heure avec 3 onces de fleurs de sureau' deux onces de crème de tartre et une pincée d'acide borique. On la laisse refroidir et on y délaie le miel, puis on laisse fermenter.

4o. Hydromel liqueureux.— On force un peu la proportion du miel, et après fermentation, on conserve en baril bien bouché pendant une ou plusieurs années.

Les substances aromatiques, telles que fleurs de sureau, mélisse, girofle, coriandre, gingembre, seules ou mélangées, qui servent à améliorer l'hydromel, sont toujours infusées d'abord dans l'eau pure bouillante, ou lorsqu'il s'agit des eaux de lavage, dans l'eau miellée bouillante.

Arboriculture et Horticulture

RESTAURATION DES VIEUX ARBRES

(Suite)

Il faut en premier lieu, répandre, dans le sol, des engrais abondants, riches en azote, afin que ces arbres, ayant une nourriture suffisante, fassent l'année suivante, une quantité considérable de tissu ligneux, et se couvrent d'une épaisse forêt de bourgeons. Cela étant, ils se trouveront en mesure de supporter sans trop de souffrance les amputations énergiques que réclame leur état. On comprendra aisément, le tort que de telles amputations peuvent occasionner sur des arbres affaiblis, si l'on se rappelle le rôle que jouent dans la végétation les yeux à bois et les bourgeons; et quel dommage se font à eux-mêmes, les propriétaires qui taillent ou font tailler leurs vieux arbres, sans leur avoir fait émettre l'année précédente, par un apport d'engrais convenables et suffisants, de nombreux bourgeons.

Il ne faut pas oublier que les meilleurs engrais, en la circonstance, sont les engrais chimiques azotés et phosphatés, et que pour les appliquer, il est nécessaire de biner le sol au pied des arbres. Cet espace sera tenu propre pendant toute la belle saison, biné, piocné, afin que l'air, pénétrant jusqu'aux racines, facilite leur travail d'absorption, et contribue de la sorte, au rétablissement de la vigueur totale de l'arbre.

2o. Il faut surveiller de près les maladies qui peuvent fondre sur ces arbres, les insectes nuisibles, surtout ceux qui mangent les feuilles.

Souvent ces vieux arbres ont le pied rongé par les vers. Une inspection minutieuse du pied, en fera souvent découvrir un grand nombre, qu'il faudra tous détruire sans en excepter un seul. Les plaies nécessitées par ce travail seront lavées avec de l'eau phéniquée puis bouchées hermétiquement avec du mastic.

3o. A l'automne, on enlèvera avec un grattoir, toutes les vieilles écorces absolument inutiles à l'arbre, nuisibles même très souvent, puisqu'elles servent de refuge à un grand nombre d'insectes qui se réfugient dans leurs interstices pour y passer l'hiver, y déposent leurs œufs, et augmentent ainsi le nombre des ennemis auxquels il faut faire face. Après ce grattage, qui ne doit rien épargner, ni troncs, ni branches, on applique un lait de chaux sur toutes les parties nettoyées, afin de compléter la destruction des œufs d'insectes que le grattoir aurait épargnés, et de donner à l'écorce une plus grande élasticité qui l'empêchera de fendre sous la poussée de la sève du printemps.

La taille se fera dans le mois de mars. Au premier coup-d'œil, on voit aisément 1º, les branches trop basses, 2º celles qui se frottent; 3º. celles qui s'enchevêtrent dans l'intérieur de l'arbre ; 4º les branches cassées, les chicots laissés à une taille précédente ainsi que tout le bois mort; 5º les gourmands et les brindilles qui se rencontrent à la naissance des branches de la charpente; tout cela doit disparaître sans que ces suppressions détruisent la symétrie de l'arbre, et à la condition que l'arbre ait acquis, grâce aux soins que nous venons de décrire, un degré de vigueur qui le rende capable de supporter toutes ces amputations. Mais le plus souvent, il vaudra mieux n'enlever qu'une partie des branches nuisibles, les trop basses, et celles qui se frottent par exemple, et remettre à l'année suivante le reste de la taille.

Le travail de la restauration des arbres dure plusieurs années, et il faudra toujours remettre de l'engrais pour maintenir, pendant tout le temps des amputations, une vigueur convenable.

En opérant ainsi, on arrive toujours à faire revivre, et pour de longues années, des arbres que la négligence, le manque de soins et de taille avaient voués à une mort certaine et proche. Il est important de connaître le parti qu'on peut tirer de ces vieux arbres, si l'on veut éviter des dépenses considérables et souvent inutiles.

*

Quelques remarques sur la saison

Il est probable qu'un certain nombre de ceux qui ont planté des arbres fruitiers l'année dernière vont constater, avec regret certainement, que leurs arbres sont presque

tous morts. J'en connais plusieurs qui sont dans cette catégorie. Je dois dire à leur louange qu'ils ne se sont pas découragés. Ils replantent et reprennent même la variété dont ils ont eu à déplorer la perte ce printemps. Ils ont raison, car c'est une excellente variété, et ils sont de plus persévérants, deux choses avec lesquelles on finit toujours par réussir en arboriculture fruitière.

Leur cas comporte une instruction dont nous pouvons tous bénéficier. C'est pourquoi ces quelques remarques seront d'une grande utilité, je l'espère du moins.

Un arbre nouvellement planté ne fait, la 1ère année, qu'un petit faisceau de racines, tout à la surface du sol, pour ainsi dire ; quand le sol est élevé, et de consistance graveleuse, légère, se réchauffant rapidement, ces racines deviennent très sensibles aux coups de soleil d'avril. Elles se mettent en végétation et avec elles, l'arbre tout entier. Un vieil arbre, dont les racines s'étendent au loin et très-profondément échappe presque toujours à cet inconvénient. Voilà pourquoi, les jeunes plants ont tant de difficultés à franchir le cap du 2e printemps, car des gelées tardives nous en aurons toujours. Il faut donc les protéger. Pour ce faire mettra-t-on du fumier à l'automne au pied des arbres? Oui et non. Si l'on en met, avant que la terre soit gelée, on peut être à peu près certain que les arbres périront ; le fumier leur fait du tort. La terre ne gêlera pas au pied de l'arbre,et les racines se mettront bien plus rapidement en végétation. Pour protéger efficacement de jeunes arbres, il faut mettre du fumier, c'est vrai, mais sur la neige, la 1ère qui tombe et reste.

Ce faisant nous serons sûrs de conserver nos arbres.

G. REYNAUD

LES BIENFAITS PROVENANT DE L'ACTE DES MARQUES DE FRUITS

Dans une conférence faite devant "The British Columbia Fruit Growers' Association", sur les avantages résultant de l'inspection des fruits, Monsieur Mazwell Smith, Inspecteur, a dit : Comme nation, nous devons reconnaître les bienfaits résultant de l'inspection des fruits, pourvue par l'Acte Fédéral, dans l'amélioration sensible qui s'est produite dans le commerce de fruits. Les fruits sont proprement empaquetés et marqués selon leur qualité et leur variété, et maintenant nous voyons rarement des fruits emballés, comme autrefois, dans des sacs ou boîtes grossières qui ressemblaient à des cages à poulets ou sur lesquelles on voyait écrit : "Pratts' Astral Oil", Choice Fraser River Salmon," "50 pounds of stumping powder", etc, etc. Mais à la place de ces boîtes cocasses, pour les meilleurs produits du pays, nous avons de jolies boîtes portant le nom et l'adresse de l'expéditeur. Même la sérieuse province d'Ontario commence à comprendre que l'ancien baril démodé n'est plus propre à contenir des pommes de première qualité.

Depuis l'Atlantique jusqu'au Pacifique, la mise en vigueur de l'Acte des Marques de Fruits, a réduit considérablement les pratiques frauduleuse dans la marque et dans l'empaquetage des fruits et, par ce fait, a grandement contribué à établir cette industrie sur une base commerciale solide et profitable.

Jamais, dans l'histoire du pays, les pommes canadiennes n'ont attiré l'attention du marché anglais autant qu'aujourd'hui, et nous recevons d'Hawaii, de l'Australie, de la Chine et du Japon, non seulement des demandes de renseignements, mais des ordres pour les meilleures pommes du monde entier. L'inspection des fruits force les commerçants à vendre une marchandise de bonne valeur, et il est facile de voir qu'il est tout aussi avantageux pour une nation que pour un individu, d'avoir la réputation de commercer honnêtement avec ses voisins.

Dans la Colombie Anglaise, demandez au producteur moderne, ainsi qu'au vendeur et au consommateur, leur opinion, quant à l'inspection des fruits par le Gouvernement Fédéral, et leur réponse se résumera en ces quelques mots : "C'est une bonne chose."

Aujourd'hui, grâce à cette inspection, l'empaquetage des fruits se fait d'une ma-

nière uniforme dans toute la Confédération, et la Colombie Anglaise se trouve sur un pied d'égalité avec Ontario et les autres provinces de l'Est. Manitoba et les Territoires du Nord-Ouest nous envoient du blé No 1, selon que l'exige la garantie du gouvernement et nous leur envoyons maintenant des pommes de première qualité ainsi que d'autres fruits, dans les mêmes conditions.

Je crois être en état de dire que l'inspection des fruits, même au point de vue commercial, en vertu de l'Acte des Marques des Fruits, fait beaucoup pour placer l'industrie de la production des fruits au niveau des meilleures industries de cette province.

Dans tout le pays, les bienfaits résultant de l'inspection des fruits sont évidents par le fait de l'augmentation des prix obtenus par le producteur. Aujourd'hui celui-ci cultive plus systématiquement et prend mieux soin de son verger ; fait la récolte des fruits avec précaution, les classifie avec soin et les place dans des boîtes propres et attrayantes.

W. A. CLEMONS,

Rédacteur au Ministère

de l'Agriculture, Ottawa.

LE CRESSON DE FONTAINE

Le cresson de fontaine fournit une excellente salade et des assaisonnements de plats très goûtés: si donc un petit courant d'eau vive passe sur votre ferme, n'omettez pas d'y établir une cressonnière.

Le moyen le plus simple et le plus généralement suivi pour une création de cette nature consiste à se procurer quelques poignées de cresson prélevées sur une cressonnière en plein développement. Vous repiquerez "ce plant" par touffes espacées les unes des autres d'un pied dans tous les sens, sur le bord de votre cours d'eau, de façon que les racines soient enfoncées le plus possible, les têtes des tiges atteignant la surface de l'eau ; vous étendrez ensuite au-dessus de la plantation ainsi disposée quelques pelletées de terre pour maintenir les touffes en place.

Au bout de quatre à cinq jours, le cresson aura pris possession du sol et, bientôt après, vous pourrez commencer à récolter. Pour avoir du cresson durant toute la bonne saison, il suffira de partager la cressonnière en trois ou quatre sections où vous récoltez successivement, de semaine en semaine.

S'il ne vous était pas possible de vous procurer "du plant" prêt à repiquer, semez de la graine sur un terrain très humide mais non recouvert d'eau : quand ce semis aura donné des tiges bien développées, vous arracherez pour repiquage, comme il est expliqué ci-dessus.

Economie Domestique

L'HYGIENE PUBLIQUE

Les voies publiques dans nos campagnes

Monsieur le rédacteur,

Nous traiterons, aujourd'hui, d'un sujet se rapportant intimement à l'hygiène publique : les voies publiques dans nos campagnes.

Nous connaissons ce sujet à fond. Nous avons si souvent voyagé dans ces pauvres chemins de campagne, en toutes saisons et par tous les temps, que nous pouvons en parler en connaissance de cause.

Nous n'avons pas mission de nous étendre sur l'entretien de ces routes au point de vue des facilités du transport et du va-et-vient; ce sujet, certes, ne manquerait pas d'à-propos. Nous reviendrons, peut-être, plus tard sur cette question. La voie publique, d'après notre code municipal, doit être entretenue, par chaque propriétaire pour sa part, sous la direction ou sous la surveillance d'un inspecteur. Cet inspecteur connaîtra bien quelquefois sa mission, quand il s'agira de remplir une ornière, enlever un cailloux trop volumineux, réparer un pont, etc. Mais cet inspecteur ignore que, là, ne se borne pas toute sa mission. Il

doit surveiller avec non moins de soin l'enlèvement de la voie publique tout ce qui peut être immédiatement ou devenir une cause de danger pour la salubrité. Ces causes de danger sont les débris d'animaux, les vidanges, les déchets qu'on ne se gêne pas, en certains endroits, de jeter dans le chemin public. Il y a aussi des fumiers déposés par les chevaux et autres animaux durant le cours de nos longs hivers et qui s'accumulent sur le sol dès la fonte des neiges. C'est surtout à cette époque de la disparition de la neige, que ces fumiers deviennent dangereux pour la santé.

Si le printemps est chaud et humide, ces fumiers subissent une fermentation putride et laissent échapper des exhalaisons absolument malsaines. Si, au contraire, le printemps est chaud et sec, ces fumiers se dessèchent en poussières nauséabondes que le vent transporte partout, et dépose dans les maisons, sur les habits des passants et, surtout, dans nos yeux, dans notre bouche et dans nos narines.

On devrait donc enlever scrupuleusement ces fumiers dès que la neige est partie et les étendre dans les champs, où ils ne causeraient pas de mal, mais deviendraient, au contraire, une source de richesse pour la terre du cultivateur.

Mais ce qui est de beaucoup plus dangereux ce sont les débris d'animaux, déchets et vidanges qu'on rencontre, très souvent, dans les chemins, même les plus fréquentés. Ces nuisances ne devraient pas être tolérées un instant chez des gens qui se piquent d'être un tant soit peu bien élevés. Elles sont un objet de répugnance, de dégout, pour le passant et une menace sûre et permanente pour la santé. Il y a des familles qui jettent "tout à la rue", comme si la rue était un dépotoir public.

Est-ce qu'il ne serait pas grand temps de sévir sévèrement contre les personnes qui pèchent si grossièrement contre la propreté et l'hygiène ?

L'inspecteur sanitaire municipal qui néglige de faire entendre raison à ces êtres peu scrupuleux, que l'on rencontre trop souvent, devrait lui-même être puni à leur place. On devrait surveiller avec non moins de soins les petits ruisseaux, canaux d'égoûts, fossés, etc., qui bordent les voies publiques dans nos campagnes. Cette canalisation devrait avoir aussi son libre cours partout. Qu'on enlève, avec soin, tout ce qui peut s'opposer au passage de l'eau, surtout dans les temps de sécheresse. Les mares et les eaux stagnantes doivent être scrupuleusement asséchées et conduites au prochain ruisseau de décharge.

Dr R.

CUISINE

Epinards, Asperges.— Veuillez, s'il vous plait, m'enseigner, par la voix de votre journal, la manière de préparer l'épinard et les asperges.—Un abonné de Weedon.

Réponses : 1o. Epinards.— Nettoyez les épinards, ôtez les queues, lavez-les à plusieurs eaux et égouttez-les. Mettez ensuite cuire vos épinards cinq minutes dans l'eau bouillante, puis retirez-les et plongez-les dans l'eau froide, en les pressant pour faire sortir toute l'eau. Après cela, hachez-les pas trop fin et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme un œuf ; lorsque le beurre est fondu, saupoudrez d'une petite cuillerée de farine, remuez et ajoutez deux ou trois cuillerées de jus ou de bouillon, sel et poivre, et servez très chaud avec des croûtons frits dans le beurre.

On peut, au lieu de jus ou de bouillon, n'y mettre qu'un peu d'eau et servir sur ces épinards des œufs durs coupés en quartiers.

2e. Asperges. — Les asperges se récoltent de mai à juin ; il faut les prendre fraîchement coupées ; la tête doit être violette et le reste très blanc. Les asperges vertes sont moins estimées. Les asperges que l'on veut manger "en petits pois" sont vertes, mais très fines.

Asperges à la sauce blanche. — Il faut les gratter en tenant la tête de l'asperge en haut et le blanc en bas, puis enlever tous les fils qui s'en détachent, les couper toutes de même longueur et les attacher par petits botillons.

Mettez ensuite une grande marmite sur le feu avec assez d'eau pour que les asperges trempent tout à fait et ajoutez une petite poignée de sel. Lorsque l'eau bout à gros bouillons, mettez-y les asperges ; il ne leur faut que 20 à 22 minutes de cuisson, car elles doivent être un peu croquantes. Egouttez-les après, coupez les ficelles, et servez-les sur un plat long, avec une sauce blanche liée ; cette sauce doit être mise dans un saucier.

Asperges aux petits pois. — Prenez des asperges vertes et fines et coupez-les en petits morceaux un peu plus gros qu'un pois. Faites-les cuire ensuite 5 minutes à l'eau bouillante, retirez-les, égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, un peu de sucre et deux cuillerées d'eau.

Après cela, couvrez votre casserole et laissez cuire à petit feu pendant une demi-heure, puis liez la sauce avec une petite cuillerée à thé de fécule ou "corn-starch" ; au moment de servir, éloignez la casserole du feu et ajoutez un jaune d'œuf que vous avez délayé d'avance avec un peu d'eau. En versant l'œuf dans votre sauce, remuez bien pour qu'il ne tourne pas. Servez de suite.

Sociétés et Cercles

CONCOURS DE VACHES LAITIERES 1903

Cercle agricole de Causapscal

Noms des exposants	Race de la vache	Lait par jour. Lb.	Oz.	Teneur en gras p.c.	Prix accordés $
Jos. Laforce..	Croisée	55	13		$4.00
V O Moussette	Ayrshire	45	12		3.50
M B Moussette	"	43	11		3.00
Jos. Valois....	"	42	15		2.50
Ls. Valois....	Croisée	41	13		2.00
Cléophas Paré	Ayrshire	39	12		1.50
Pierre Valois.	Canadienne	39	10		1.00

Cercle agricole de St-Guillaume

W Belhumeur	Croisée	61			6.00
D. Belhumeur	"	58	1		5.50
D. Girard.....	"	57			5.00
X. Belhumeur	"	50	8		4.50
C. Gervais....	"	50			4.00
A. Lefebvre..	"	47	12		3.50
C. Fontaine...	"	46			3.00
Arthur Maheu	"	45	14		2.50
Jude Belisle..	"	44	8		2.00
Alph. Doyen.	"	43	4		1.50
Jos. Héroux..	Canadienne	43			1.00
H. Laprade...	Croisée	41	8		0.50

Cercle agricole de La Baie St-Paul (Charlevoix)

H. Simard	Croisée	53			$7.50
Ths. Boivin...	Ayrshire	44			7.00
Frs. Labbé....	"	43			6.95
Ths Tremblay	Canadienne	40			6.80
Adolp Simard	Croisée	40			6.80
Alf. Simard...	Ayrshire	39			6.75
Ths. Fortin...	Croisée	34			6.60
Aug. Simard..	Ayrshire	34			6.60

Société d'agriculture, Division A du comté de Montmorency

Ls. Richard...	Croisée	54			$3.15
R. Côté.....	"	34½			7.25
Jos. Vézina...	"	33			2.15
Jos. Mathieu.	"	32			1.65
C. Hébert.....	"	31½			1.10
M. Racine....	"	36			3.15
Aug. Paré....	"	34½			2.65
Tel. Renaud..	"	36			3.15
F. O. Lessard.	"	35			2.65
Roger Racine	"	30½			2.15
Ths Rancourt	"	30			1.65
Daniel Perron	"	39½			3.15
X. Cauchon...	"	32¾			3.15
Jos. Simard..	"	32			2.65
Jos. Cloutier.	Ayrshire	30½			1.65