



VOL. 7, No. 23

8 JUIN 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.

### Agriculture Générale

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

### Table des Matières :

Sociétés d'agriculture, Sociétés d'arboriculture et d'horticulture, Sociétés d'industrie laitière et cercles agricoles.—Avis important.....	529
Concours de Mérite agricole en 1904. — Avis officiel.....	530
Syndicat des cultivateurs de la Province de Québec.—Avis.....	530
Concours de produits laitiers.—Avis aux fabricants de beurre et de fromage.....	530
Nettoyage et désinfection des beurrieres et fromageries.....	530
Unions d'éleveurs en Allemagne.....	531
Le prix du beurre.....	531
Liste des beurrieres et fromageries de la province de Québec.....	531
Questions et réponses.....	531
Concours de Mérite agricole de 1903.....	532
Petites notes.....	535
<b>INDUSTRIE LAITIÈRE</b>	
Les boîtes à fromage.....	537
Placement des fabricants.....	539
<b>ANIMAUX DE LA FERME</b>	
Animaux de race pure et enregistrés, à vendre.....	539
Animaux demandés.....	540
Médecine vétérinaire—Consultations.....	541
Influence de la taille des reproducteurs sur celle des produits.....	541
Les chevaux ardennais sont appréciés.....	542
L'élevage du cheval en Irlande.....	542
Le commerce des œufs et ses avantages.....	542
<b>APICULTURE</b>	
Manipulation de la cire.....	543
<b>ARBORICULTURE ET HORTICULTURE</b>	
La récolte des fruits.....	545
Les fraises.....	545
Engrais pour les plantes florales en pots.....	548
<b>ECONOMIE DOMESTIQUE</b>	
L'administration sanitaire en Angleterre.....	548
Le mariage.....	549
Hygiène de l'estomac.....	550

### 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 QUÉBEC

Bureau : 141 Boulevard Langelier,  
Québec.

Président : Sa Grandeur Mgr I. 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, Oxforddown, 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 référeront au rapport des inspecteurs d'industrie laitière.

## NETTOYAGE ET DESINFECTION DES BEURRERIES ET FROMAGERIES

Si la propreté des locaux, la salubrité de l'air et le nettoyage fréquent du matériel et des outils de fabrication sont recommandables dans tous les métiers au point de vue de l'hygiène, ces conditions sont absolument indispensables en industrie laitière et si elles ne sont pas strictement observées, il est de toute impossibilité d'obtenir de bons produits.

Dans les beurrieres ou fromageries, les dallages, carrelages ou planchers devront être lavés chaque jour dans tous leurs recoins de telle sorte qu'il ne puisse s'accumu-

ler nulle part des ordures d'aucune sorte ; et les bassins, récipients et ustensiles divers seront nettoyés quotidiennement aussi, à grande eau et stérilisés au moyen d'un jet de vapeur.

Au commencement de la saison au printemps, on exécutera en outre, dans chaque fabrique un nettoyage général des locaux, murs, cloisons, plafonds, portes, fenêtres, etc. Après avoir lavé copieusement, au moyen d'une brosse, avec une solution de caustique et de savon, on rincera et on laissera sécher à l'air, toutes les issues ouvertes. On procédera ensuite à un deuxième lavage avec une éponge trempée dans une solution de formaline à 1½ pour cent. Quand ce travail aura été bien exécuté, tous les mauvais germes existant à l'intérieur et que la chaleur de l'été aurait multipliés seront détruits.

Mais il reste encore une opération importante à accomplir, c'est l'assainissement des abords et des canaux d'écoulement et de drainage. Il ne saurait y être apporté trop de soin. On comprend que si les eaux de lavage peuvent imprégner le sol et y séjourner, elles arriveront promptement à s'y corrompre et à dégager de mauvaises odeurs qui altéreront la qualité du beurre. L'épandage d'un peu de chaux combattra ces mauvais effets dans tous les endroits où des infiltrations nuisibles auraient pu se produire.

**Unions d'éleveurs en Allemagne.** — Les unions d'éleveurs continuent à progresser dans ce pays. Elles rendent de grands services. Plusieurs sont sous la direction d'inspecteurs de l'élevage. Les sélections deviennent de plus en plus sévères et on exclut tous les reproducteurs qui ne répondent pas parfaitement au but fixé. On attache le plus grand prix à la tenue rigoureuse du registre d'élevage. Une tenue consciencieuse de ce registre est pour les unions d'éleveurs une question vitale, car avec les progrès constants de "l'élevage, en vue du rendement," on recherche davantage et on paye plus cher les animaux que les livres d'élevage certifient descendre de parents productifs. Par suite, la demande d'ani-

maux n'ira qu'aux unions d'éleveurs où cette attestation pourra être obtenue avec certitude.

**Le prix du beurre.** — D'après une lettre de Londres, publiée par le "Farming World," l'Angleterre a importé, pendant les deux premiers mois de l'année, 82,000 quintaux de beurre de plus que pendant la même période de 1903. Ce surplus a démoralisé le marché au beurre et provoqué une baisse du prix. L'auteur de cette lettre croit que le prix continuera à être bas tout l'été. La demande du fromage est peu active. Le prix de la viande est bas et si cet état de choses continue un grand nombre d'ouvriers anglais préféreront la viande au fromage.

A moins qu'il ne survienne quelque chose d'inattendu, les prix ne seront pas très lucratifs.

M. Weddell, de Londres, recommande aux fabricants canadiens de faire un beurre plus sec. Si nous tenons à la prospérité de l'industrie laitière, nous devons travailler résolument à améliorer la qualité des produits de nos fabriques.

#### LISTE DES BEURRERIES ET FROMAGERIES DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

Le Département de l'Agriculture de Québec vient de publier la liste des beurrieres et des fromageries existant dans la province au commencement de cette année.

Le nombre total de fabriques de produits laitiers est de 2,186, qui se répartit en 525 beurrieres, 1,122 fromageries, 517 beurrieres et fromageries combinées et 22 postes d'écémage.

#### QUESTIONS ET RÉPONSES

##### Céréales en herbe

Voudriez-vous m'indiquer un moyen de reconnaître les céréales en herbe, au commencement de leur végétation, ou du moins avant l'épiage ?—X.

*Réponse*—La distinction est basée sur la forme de la "ligule" et la direction du "limbe". La "ligule" est une petite membrane existant à l'endroit où la gaine de la feuille des graminées s'unit au "limbe". Le "limbe" est la partie libre de la feuille.

**Blé.**—Ligule allongée, arrondie à dents aiguës. Base du limbe garnie de deux dents à poils raides qui embrassent la tige.— Les feuilles, ayant 10 à 12 côtes, sont vert clair.

**Seigle.**—Ligule courte, demi-ronde, à dents courtes et triangulaires. Base du limbe arrondie. Les feuilles rougeâtres, à poils mous, ont de 11 à 13 côtes.

**Avoine.**—Ligule courte, ovale à dents aiguës. Base du limbe sans dents.— Feuilles vert clair ou rougeâtre sont les gaines s'enroulent à droite, contrairement à ce qui a lieu dans les autres céréales, ont de 11 à 13 côtes.

**Orge.**—Ligule allongée aiguë, à dents larges, triangulaires. Base du limbe garnie de dents à poils raides embrassant la tige, comme dans le blé. Feuilles larges, vert clair, 18 à 24 côtes.



## CONCOURS DE MÉRITE AGRICOLE, 1903

### Rapport des juges du concours

#### Pierre Lavallée (94 pts)

M. Lavallée réside à 2 milles à l'est de la station du Grand-Nord, sur le chemin de Berthier, dans une région de bonnes terres argileuses produisant beaucoup de bon foin. La ferme qu'il a entrée au concours est formée de deux lots renfermant en total 190 arpents dont 170 labourables.

La photographie ci-contre des bâtisses et de l'habitation (Fig. 2.) démontre que la ferme de M. Lavallée n'est pas la moins importante du concours.

L'absence de la famille à l'Exposition de Berthier, lors du passage de l'artiste, est cause que les fenêtres de la maison sont fermées. Mais l'œil n'en juge pas moins de l'apparence et de la valeur de cette jolie et confortable habitation qui est sans contredit de 1ère classe sous tous rapports aux

fins du concours. Elle mesure 36 x 30, à part une cuisine en aile de 17 x 20. Cette maison est parfaitement divisée et pourvue de toutes les améliorations et de tout le confort modernes. L'ameublement est en rapport avec le fini de l'intérieur. Le service d'eau est opéré par une pompe aspirant l'excellente eau d'un puits artésien.

Les bâtiments de ferme (v. fig. 2) sont confortables, nombreux et bien tenus. M. Lavallée est l'un des plus forts du concours sous ce rapport. Cependant, nous préférons plus de lumière dans l'étable et l'écurie; deux châssis de plus sur le devant ne nous sembleraient pas de trop. La lumière est bienfaisante pour les troupeaux; il ne faut pas craindre de trop éclairer les étables. La porcherie est l'une des meilleures sous tous rapports que nous ayons visitées dans ce concours.

La grande-étable, (v. fig. 3.— 106 x 30) avec étables au centre, plus une remise à chaque bout, possède une remise aux fumiers en annexe et en arrière. Les principales bâtisses sont couvertes en tôle et toutes reposent sur de bonnes fondations. Toutes les constructions, l'outillage et la ferme sont dans une excellente condition, ce qui dénote plus sûrement l'esprit d'ordre et le talent administratif du cultivateur. L'égoût du sol et les travaux de culture sont très bons.

La terre est convenablement améliorée surtout sous le rapport cultural. Cependant la division du lot principal, au point de vue d'un assolement régulier, n'est pas parfaite.

La comptabilité fait honneur à Mlle Lavallée qui tient le livre Dalairé parfaitement, avec en plus un livre de renseignements concernant les ensemencements et les récoltes. Cette bonne tenue de livres lui a mérité les éloges de la commission et le maximum des points. On y a constaté pour l'année dernière un montant de recettes en argent de \$1188.34 et un total de dépenses de 1083.02 laissant un surplus en caisse de \$98.72: mais dans ces dépenses sont compris tous les déboursés pour constructions et peinture de bâtisses, achat de grosses machines agricoles, instruction de deux filles et autres dépenses imputa-





Fig. 4.—Ferme de M. Chs. Bonin, Ste-Elizabeth, Co. Berthier.

#### M. Charles Bonin (91.70 pts.)

La ferme de M. Chs. Bonin a 170 arpts de superficie, dont 125 arpts. en culture— $4\frac{1}{2}$  x 33 dans une ligne et 30 dans l'autre.—C'est une excellente terre forte, plane comme une table, et éminemment propre à la culture du foin, laquelle domine du reste sur la ferme. Ce riche fond de terre peut pousser le foin longtemps sans engrais. Les travaux d'égouttement sont parmi les meilleurs qu'on ait vus. Tous les fossés sont très bien entretenus. A part ce point très important, le traitement du sol, bien que bon en général, n'a pas paru supérieur partout. Nous croyons que des labours plus profonds et des hersages encore plus parfaits seraient préférables. La rotation des cultures et la division, comme sur presque toutes les terres à foin que nous avons visitées, ne sont pas parfaitement régulières. On laisse des pièces en foin tant que celui-ci donne des rendements satisfaisants. Nous avons remarqué chez M. Bonin des prairies qui auraient rapporté comme d'autres—50 à 100 bottes de foin de plus par arpt. avec quelques années plus jeunes.

La récolte de l'avoine avait souffert de la sécheresse du printemps, comme presque partout sur les terres fortes de la nature de celle de M. Bonin. Les labours profonds ou mieux les défoncements préviendraient ou diminueraient de tels accidents sur ces terres en pareilles circonstances.

Les récoltes qui ont pris la plus forte proportion des points sont 2 arpents de blé, 3 arpents d'orge, 1 arpent de sarrasin, 2 arpents de patates et quelques pièces de foin de 2 ou 3 ans de durée, belles et nettes.

Un champ de mélange de trèfles, pour la pâture des porcs, mérite une mention spéciale et l'une des meilleures notes du concours. C'était un épais paillason d'herbe tendre, succulente et nutritive qui, avec le lait écrémé, devait suffire au développement rapide d'une petite bande de beaux jeunes porcs Yorkshires.

Ce qui caractérise plus particulièrement la ferme de M. Bonin est sa jolie maison d'un style élégant, bien finie et bien peinte à l'extérieur et à l'intérieur, bien divisée en bas et en haut, bien meublée et bien ornée et offrant un confort de première classe. (Voir fig. 4.) Un bon aqueduc y mène, ainsi qu'à la ferme, une excellente eau de source. La grange-étable est confortable et d'une bonne apparence, mais la charpente en est un peu faible.

Le jardin, à l'est de la maison, est bien fourni de divers beaux légumes pour la consommation domestique et la vente sur le marché local. 33 ruches dans le jeune verger, fabriquent avec le suc des trèfles, une excellente provision de miel, qui apporte des douceurs sur la table et des piastres dans la caisse. Nous devons aussi signaler spécialement, comme ornement de la ferme et principale source de production, le joli

troupeau de vaches Holsteins dont une partie apparaît dans la fig. 4.

C'est un des meilleurs troupeaux laitiers de la région.

Animaux : Chevaux: 3, 1 jument, 1 cheval hongre et un poulain. Bêtes à cornes : 30 dont 15 vaches laitières ; Porcs: 8, dont 1 truie et 7 jeunes; Moutons: 12; Basse-cour: 40 poules et quelques centaines de poulets.

Ces animaux sont en bonne condition.

La comptabilité est tenue d'une manière louable, d'après le système Dalairé, avec inventaire annuel. Le total des recettes et des dépenses en argent de 1902 est comme suit :

Récettes. . . . .	\$1543.51
Dépenses. . . . .	1371.18
	\$ 172.33
Balance. . . . .	\$ 172.33

Dans les dépenses sont inclus les items suivants :

Achat de taureau. . . . .	\$ 50.00
Achat de mobilier de ferme. . . . .	125.00
Instruction des enfants. . . . .	400.00
	\$575.00

qu'il faudrait ajouter à \$172.33, ce qui porterait le bénéfice de la ferme à \$747.33, soit \$5.98 par arpt.

Les principales améliorations foncières sont; à part des bâtisses, les fossés d'égouttement qui sont suffisants et bien faits. Des chaulages et plâtrages appliqués aux trèfles ont produit des résultats remarquables.

La proportion des cultures est de 34 arpts. de grains et légumes, 50 arpts. de prairie et 40 arpts. de pâturage.

Comme bien d'autres, M. Bonin vend lui aussi annuellement une portion de la fertilité de sa terre sous forme de foin et de grain. En 1902, un montant de \$280.50 provient de cette source. Les 18 mts de chaux et les 5 barils de plâtre employés ne peuvent rembourser en tout ou en partie que le calcaire au sol, sans preuve que cet élément soit indispensable pour la terre.

Certainement, la potasse, l'acide phosphorique et l'azote ne sont pas remboursés.

Si l'azote peut être maintenu en dose assez forte par la culture du trèfle, les deux premiers, surtout l'acide phosphorique, doivent être diminués par les ventes ci-dessus.

Mais ce petit détail agronomique n'empêche pas M. Bonin d'être un bel exemple de cultivateur progressiste et prospère. Possédant une certaine instruction, il sait la mettre à profit dans la conduite de ses affaires et dans sa comptabilité bien écrite. Aimant l'éducation, il procure à ses enfants une instruction supérieure. Il est en tous points heureusement secondé par sa digne épouse qui, en dehors de ses travaux de fermière, sait confectionner avec ses jeunes filles, des œuvres d'art industriel qui font l'ornement et le confort de sa jolie maison dont l'excellente tenue fait honneur à son talent et à ses goûts distingués.

Pour tout l'ensemble de sa ferme, M. Bonin a réalisé 91.70 pts. ce qui est un joli "record."

#### \* PETITES NOTES

Le devoir des cercles agricoles et des sociétés d'agriculture est d'encourager d'une manière sérieuse l'amélioration du bétail et de l'espèce chevaline. Toutes ces associations devraient posséder ce qu'il y a de mieux en fait d'animaux, ou accorder des primes assez élevées aux cultivateurs qui veulent faire des sacrifices pour se procurer des animaux de première classe.

\*

Ce n'est pas par des prix de quelques piastres que l'on encouragera un cultivateur à se procurer un animal de choix. En Irlande, en Belgique, les associations agricoles offrent des primes d'un montant élevé. Ces sociétés n'existent pas seulement pour amuser les gens.

\*

Il y a peu de terres épuisées complètement, mais il y en a beaucoup qui produisent peu, parce qu'elles ne renferment pas d'humus.

C'est le cheval de trait qui est le plus lucratif pour le cultivateur. Il a de la valeur, même s'il n'est pas sain. Il y a des chevaux de trait qui se vendent de \$150 à \$500.

\*

L'apparence de la récolte de pommes de terre en Angleterre est mauvaise. Il y a des pluies trop fréquentes.

\*

L'an dernier, l'exportation du beurre par le Danemark a augmenté de 29,000 quintaux, dit la "Farmers' Gazette". Et l'exportation du beurre canadien diminue.

\*

En Pennsylvanie, les travaux des champs ne sont pas avancés, parce que la chaleur a fait défaut.

\*

En Georgie, la sécheresse fait beaucoup de dommage à la végétation.

\*

Le 23 mai dernier, à Utica, N. Y., le fromage s'est vendu  $6\frac{1}{8}$  et  $6\frac{1}{4}$  c. la livre.

\*

Le tourteau de lin a une très grande valeur nutritive. Il contient 90.8 pour cent de matières sèches dont 29.3 de protéine digestible, 32.7 d'hydrates de carbone digestibles et 7.0 de graisse également digestible.

\*

L'économie doit être pratiquée dans tous les métiers et dans toutes les situations de la vie; elle est surtout indispensable en agriculture où elle constitue la condition la plus essentielle au succès.

\*

Pour faire passer les animaux du "régime du sec" au "régime du vert", il faut éviter une transition trop brusque. A cet effet,

durant les quelques jours précédant la mise au pâturage, on comprendra dans la ration une quantité de plus en plus grande de fourrage vert.

\*

Les animaux aiment la propreté plus qu'on ne le pense généralement. Ainsi, les vaches dont les mangeoires sont soigneusement lavées et débarrassées des malpropretés de toutes sortes, ont meilleur appétit que si les mangeoires étaient crasseuses et poudreuses.

\*

Les vaches bien étrillées et brossées mangent mieux et profitent mieux de la nourriture qu'on leur donne, que les vaches privées des soins ordinaires de propreté.

\*

La peau des vaches non brossées, ni étrillées, finit par se couvrir d'une légion de pellicules et de corps étrangers qui, avec la poussière, ferment les pores cutanés, et en arrête la transpiration régulière. Ces poussières et saletés dont la peau se trouve couverte, provoquent des démangeaisons continuelles. L'animal doit se tourmenter et s'agiter pour atteindre les points irrités par des démangeaisons incessantes. Or, comme on le sait, le repos est indispensable au bien-être de la bête.

\*

L'expérience prouve qu'une vache laitière tenue bien propre à l'aide de l'étrille et de la brosse, donne plus de lait, et aussi de meilleur lait. On a, en effet, constaté qu'une laitière a donné, après un nettoyage régulier, jusqu'à une pinte de lait par jour en plus qu'avant cette opération.

\*

Le simple étrillage des vaches laitières n'est pas suffisant pour un cultivateur soigneux; il faut encore, une fois par jour, procéder à un lavage avec de l'eau fraîche et tiède. Après le lavage, le pis est essuyé avec un morceau de drap ou de flanelle,

pour empêcher tout refroidissement. En tenant le pis bien propre, on évite toute cause de malpropreté qui pourrait donner un mauvais goût au lait.

✱

L'étrillage et le brossage sont également très favorables au développement du poids des animaux ; la balance est là pour constater cette augmentation.

✱

Le moyen très simple d'économiser la paille des litières consiste dans l'emploi de paille coupée à la place de la paille longue ; ce moyen est adopté par la plupart des meilleurs cultivateurs. L'économie résultant de l'emploi de paille coupée est d'environ 35 p.c.

✱

Si juin est le mois des fleurs champêtres, c'est aussi le mois des mauvaises herbes et par conséquent des sarclages. Ne remettez pas au lendemain un sarclage qu'il vous est possible de faire aujourd'hui, et hâtez-vous d'utiliser les herbes et les sarcleuses qui, de nos jours, sont devenues des instruments perfectionnés et permettent de faire un grand travail en peu de temps.

---

## Section réservée à la Société d'Industrie Laitière

---

### LES BOÎTES A FROMAGE

---

**Plaintes au sujet de l'emballage du fromage.** — Je pressens, en commençant d'écrire cet article sur les boîtes à fromage, que quelqu'un trouvera peut-être à redire que je revienne sur ce sujet dont il a été déjà si souvent question. Je crois, néanmoins, devoir m'exposer à déplaire à ce quelqu'un, parce que, en deux circonstances assez récentes, lors de deux importantes conventions d'experts en industrie laitière, j'ai entendu des autorités, dont la compétence est indiscutable, déclarer qu'un des principaux défauts du fromage de la Pro-

vince de Québec se trouve dans son emballage défectueux. A la réunion des experts en industrie laitière de la Puissance, tenue à Ottawa, en novembre dernier, (1903), Monsieur Ballantyne, Président de l'Association des Marchands de beurre et de fromage de Montréal, nous a dit que les boîtes à fromage de la Province de Québec ne sont pas généralement aussi bonnes que celles de la Province d'Ontario, et que, dans plusieurs cas, elles sont très peu solides. Il a raconté qu'un jour, étant à vendre à un acheteur de Liverpool qui se trouvait à Montréal, un lot de fromage qui arrivait de l'une des régions de notre Province, et que l'on n'avait pas eu le temps de mettre en ordre, l'acheteur, en le voyant, demanda si ce fromage provenait d'un naufrage, tant les boîtes étaient brisées, sans couvercle, avec des cercles cassés et les côtés en morceaux. Et pourtant, ajouta M. Ballantyne, ces boîtes n'avaient fait qu'un trajet ordinaire en chemin de fer, et n'avaient été transportées qu'une seule fois en voiture, de la gare à son entrepôt. Qu'en aurait-il été de ces boîtes si elles avaient été envoyées ainsi en Angleterre !

A la réunion de Messieurs les Inspecteurs de syndicats de la Province de Québec, tenue à Montréal, à la fin d'avril dernier, les mêmes plaintes, peut-être encore plus accentuées, sur nos boîtes à fromage, ont été renouvelées par plusieurs de Messieurs les membres de l'Association des Marchands de beurre et de fromage de Montréal. Il importe donc de redire encore une fois à nos fabricants quelles boîtes ils doivent employer pour l'emballage de leur fromage, s'ils veulent en retirer tout le profit possible sur le marché anglais.

**Ce que doit être une boîte à fromage d'après M. Ruddick.** — A la Convention d'Ottawa, dont il a été fait mention plus haut, voici quelle opinion a exprimée Monsieur Ruddick, chef de la Division d'Industrie laitière au Département d'agriculture d'Ottawa, au sujet des boîtes à fromage :

« J'ai acquis un peu d'expérience dans l'achat des boîtes de fromage, pendant les deux dernières années, vu que j'ai été obligé d'en acheter à peu près 75,000 pour les

chambres froides de maturation. Lorsque j'ai commencé à acheter des boîtes, chaque fabricant de boîtes à qui je me suis adressé, a cru que je faisais une erreur en demandant une boîte fabriquée avec des matériaux plus solides que ceux ordinairement employés. Ils prétendaient qu'une boîte mince résiste mieux qu'une boîte épaisse. Leur argument était qu'une boîte mince obéit là où le bois épais se fend. Je n'en insistai pas moins pour avoir une boîte épaisse et aussi une boîte bien faite. Nous avons dû payer, en certains cas, deux centins de plus que le prix ordinaire, mais nous avons eu ce que nous désirions. Beaucoup de gens se mêlent de faire des boîtes sans rien y connaître. C'est comme pour l'industrie du beurre et du fromage; il y a beaucoup de gens qui ne se sont jamais bien mis au courant de cette industrie... Nos boîtes sont arrivées à Montréal en bien meilleur état que la plupart des autres. Nous avons eu constamment l'œil sur ces boîtes et les rapports de l'autre côté de l'Océan nous ont permis de constater que seulement deux pour cent y sont arrivées brisées. Ceci indique que les bonnes boîtes remboursent la dépense qu'elles font encourir, même lorsqu'elles coûtent deux centins de plus que les autres. Ceci n'est qu'une nouvelle preuve du fait que, si vous désirez acheter de bons effets vous devez être prêt à payer ce qu'ils valent. A mesure que la provision de matière brute pour les boîtes a diminué, la concurrence a induit les manufacturiers à la produire de plus en plus mince, et le résultat est que les boîtes faites avec du bois mince ne résistent pas à la manutention et au transport. Les feuilles de bois (vener) pour les boîtes devraient toujours être d'une épaisseur de jamais plus de cinq au pouce. (Ceci veut dire qu'une planche d'un pouce d'épaisseur ne devrait jamais fournir plus de cinq feuilles de bois pour boîtes.) On en fait cependant beaucoup de six, et même quelques-unes de sept au pouce."

**Les boîtes doivent être parées pour le fromage.** — "Il y a quelque chose à dire au sujet de la nécessité de parer et d'ajuster les boîtes. (opération qui est plus souvent connue sous le nom anglais de "trimming"),

Un bon nombre de fromages arrivent à Montréal dans des boîtes beaucoup plus hautes que la meule. Malheureusement aussi un bon nombre arrivent dont la meule est plus haute que la boîte. Je suppose que ce dernier défaut est pire que le premier parce qu'on ne peut y remédier comme on le peut pour le premier..."

"Par dessus tout, il faut éviter d'employer des fonds et des couvercles de boîtes faits de bois vert...L'emploi de tels matériaux verts cause un dépôt d'humidité sur la face du fromage et le fait moisir."

**Dimension et qualité des boîtes à fromage.** — Pour le bénéfice de ceux qui ont besoin de renseignements précis sur les dimensions que doivent avoir les boîtes, et sur ce que doit être leur qualité, je copie ici ce qui est dit à ce sujet dans le "Bulletin sur l'Industrie laitière" publié par le Département d'agriculture de Québec, en juin 1897." Les boîtes devraient avoir un diamètre intérieur de 15 pouces et  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{4}$  de pouce de plus et la même hauteur intérieure que le fromage, c'est-à-dire être rasées au niveau de la face supérieure du fromage. Il faut employer de l'orme sain, sans nœuds, ni gerçures et de couleur uniforme. Le couvercle et le fond doivent être en bois sec embouveté. Le nombre de clous employé pour la boîte est de dix-huit (à part ceux qui doivent la cercler au fond et au couvercle.) Les cercles du fond et du couvercle doivent être résistants et avoir, celui du fond, 1 pouce et demi, et celui du couvercle deux pouces et demi (de largeur). Il est inutile de clouer les couvercles, (à la boîte). Il suffit qu'ils s'assemblent bien avec la boîte.

**Nécessité de procéder immédiatement à l'amélioration des boîtes à fromage.** — Après avoir lu ce qui vient d'être dit au sujet des plaintes contre les boîtes, ainsi que les renseignements donnés pour la fabrication des bonnes boîtes, tous les fabricants devront comprendre la nécessité d'entrer immédiatement dans la voie de l'amélioration de l'emballage du fromage, et être convaincus des avantages considérables qu'ils retireront promptement d'une telle amélioration.

J. C. CHAPAIS,

## PLACEMENT DES FABRICANTS

Ce numéro du journal d'agriculture étant l'avant-dernier qui parviendra aux membres de la Société d'Industrie laitière pour l'année 1903, nous croyons à propos de rappeler à tous les fabricants de la Province de Québec que la Société d'Industrie laitière se propose d'ouvrir un registre de placement et qu'elle a fait préparer à cet effet des feuilles de demandes d'emploi.

Tout fabricant, membre de la Société d'Industrie laitière, qui désire utiliser les services de cette dernière pour se procurer de l'emploi, est prié de vouloir bien demander au secrétaire de la Société une de ces demandes d'emploi qu'il aura à remplir en indiquant :

Son nom et ses prénoms.

Son adresse : Paroisse et Comté.

La date de sa naissance.

Le nombre des années d'expérience qu'il a comme fabricant de beurre ou comme fabricant de fromage, et l'un et l'autre dans le cas où il fabrique les deux.

Le nom et l'adresse des propriétaires qui l'ont employé pendant les cinq dernières années.

Le nom des inspecteurs qui l'ont visité dans ces différentes fabriques.

Le tableau de ces cinq années d'emploi comprend, en outre du nom des propriétaires et des inspecteurs, une colonne pour inscrire les chiffres de l'année, et six colonnes numérotées de 2 à 7. Dans la colonne No 2, le fabricant voudra bien indiquer par un A, un S, ou un F., s'il a travaillé comme apprenti, second ou fabricant en chef.

Dans la colonne No 3, il indiquera par un B ou un F, ou B F, s'il a fait le beurre, le fromage ou les deux.

Dans la colonne No 4, il indiquera par un chiffre le nombre de mois qu'a duré l'engagement.

Dans la colonne No 5 il indiquera par un chiffre le nombre de 1000 lbs de lait, travaillé par jour.

Dans la colonne No 6, il indiquera le chiffre du salaire par mois ; et s'il était nourri et logé, il l'indiquera en faisant suivre les chiffres de la lettre P.

Dans la colonne 7, il indiquera par la lettre C s'il a obtenu un certificat; il enverra ce ou ces certificats au secrétaire de la Société d'Industrie laitière et ils lui seront retournés immédiatement.

A la suite de ce tableau, le fabricant aura à répondre aux questions suivantes :

De quelle École de Laiterie a-t-il suivi les Cours ?

Quels cours ?

En quelle année ?

Quelles sont les récompenses qu'il a obtenues dans les concours et dans les expositions.

Références au point de vue moral.

Salaire demandé.

Et enfin si la demande d'emploi est écrite de sa main.

Conserver ce No du journal, jusqu'à ce qu'on ait reçu le blanc à remplir; les explications ci-dessus rendront la chose plus facile.

## Animaux de la Ferme

### ANIMAUX DE RACE PURE ET ENREGISTRÉS A VENDRE

#### Avis aux propriétaires de bétail laitier

A l'avenir, nous n'annonçons, 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** les animaux Ayrshires suivants : 14 veaux du printemps nés de parents enregistrés. Les mères de ces veaux sont enregistrées sous les Nos 5280, 8063, 8064, 14817, 14145, 14816, 8242, 8610, 1414, 13614, 8611, 8608, 8607, 15169 et ont donné et donnent respectivement, par jour, les quantités de lait suivantes : 58½ lbs, 59½ lbs, 50 lbs, 46 lbs, 37 lbs, 35 lbs, 51 lbs, 49 lbs, 45 lbs, 49½ lbs, 48 lbs, 52 lbs, 47 lbs, et 30 lbs de lait par jour. Le père de ces veaux est un taureau Ayrshire

enregistré qui a eu le 1er prix l'an dernier à l'Exposition de Sorel.

Egalement moutons Shropshires enregistrés, cochons Yorkshires enregistrés.

Aussi volailles Leghorns blanches et oies.

*S'adresser à Léopold Proulx, St-Ours, Co Richelieu.*

**A vendre** les animaux de race Holstein suivants :

3 veaux mâles de l'année et 3 génisses de l'année, tous de pure race Holstein.—Les mères sont enregistrées sous les Nos 2648, 2277, 3251, 582, 1509, 3269 et ont donné respectivement, 52 lbs. 60 lbs. 48 lbs. 73 lbs. 50 lbs. de lait par jour.

*S'adresser à Jos. B. Ferland, éleveur, Sorel.*

### ANIMAUX DEMANDÉS

Le Dr John D. Duchêne, M. V. 58, rue du Pont, à Québec, demande à acheter 12 à 15 génisses Ayrshires d'un an et enregistrées.

### MEDECINE VETERINAIRE

#### Consultations

10 J'ai des vaches qui sont sujettes à avoir mal aux trayons, en été, il s'y forme une espèce de gale.—20 Une de mes vaches ne peut se lever seule ; elle mange et boit bien, le mal est dans les pattes.—30 Y a-t-il un remède contre les poux des animaux ?—40 Comment arrêter le choléra des veaux ?—H. R. L., S. M.

Réponses : 10 Employez, après la "traite," 2 fois par jour une lotion de Créoline en proportion de 5 par cent d'eau.

20 Votre vache doit souffrir de paralysie. Impossible de prescrire sans localiser la partie malade et sans en connaître la cause.

30. La benzine et le tabac s'emploient dans le cas mentionné.

40. Donnez : une demi-drachme de tein-

ture d'opium et 1 à 2 drachmes de craie préparée. Ceci est pour une seule dose à la fois, et peut être répété 2 ou 3 fois dans la journée.

J'ai un poulain de deux ans qui a le jarret gauche enflé en-dedans de la patte ; il ne boîte pas mais il semble avoir la patte plus raide. Pour le reste il est en bonne condition. J'ai aussi une jument qui s'étant prise dans les traits le printemps dernier est tombée et qui, depuis ce temps-là, se tient la patte en avant et un peu de côté ; elle boîte un peu ; on ne lui voit aucune enflure. Veuillez m'indiquer un remède efficace.—L. C. S. H. K.

Réponse : Vous pouvez employer le feu liquide qui a toujours son efficacité dans les cas que vous mentionnez.

J'ai donné à ma jument les remèdes que vous avez prescrits et le gonflement a disparu. Mais elle tousse encore. Quel remède pourrais-je lui donner pour la guérir complètement ? Quand il fait beau, je la mets à l'herbe et semble s'en trouver bien.—Q. D., St.-U.

Réponse : Donnez comme nourriture du foin de bonne qualité, du son et de la moulée échaudés en parties égales. Je ne vous conseille pas de lui donner de l'avoine avant 6 ou 8 jours. Ajoutez dans ses "bouettes", 1 fois par jour, une cuillerée à soupe de soda à pâte.

Cinq de mes vaches ont depuis l'hiver dernier des bosses sur la tête, à peu près de la grosseur du poing. Les bêtes mangent bien et ne paraissent pas souffrir. Comme les bosses dont je vous parle restent toujours dans le même état, je vous serais reconnaissant de me dire quel traitement appliquer pour cette maladie, j'ai peur qu'elle soit contagieuse.—D. P., Ste A. de S.

Réponse : Ces vaches doivent souffrir d'actinomyose. Cette maladie est contagieuse et vous ne pouvez exporter ou ven-

dre ces animaux. Il y a un traitement à cette maladie, mais il faut qu'il soit fait sous la surveillance d'un vétérinaire,

J'ai une pouliche de quatre ans qui tousait de temps en temps cet hiver surtout en descendant les côtes; ce printemps elle a eu une légère gourme et elle est restée avec une respiration difficile: elle tend souvent à se mordre le flanc. Quel traitement donner?—J. B. P., Ste.-C.

Réponse: Donnez un verre à vin, 2 fois par jour, de la prescriptions suivante: Chlorate de potasse: 1 once. Teinture d'aconit: 2 drachmes. Esprit d'Ether Nitreux: 2 onces, Dose: 1 verre à vin avant chaque repas.

J'ai une taure d'un an qui a bien passé l'hiver et était en excellente santé. Lorsque je l'ai mise dehors ces temps derniers, elle s'est mise à courir autour des bâtiments et elle est tombée en sautant un petit ruisseau. Depuis ce moment elle ne peut se lever seule, les pattes de derrière sont raides et elle est incapable de marcher. Dites-moi, s.v.p., si je puis guérir cette taure et par quel moyen.—J. B. Ste.-A.

Réponse: Cette taure doit souffrir d'une entorse dorso-lombaire et je crains que l'issue lui soit funeste. Cependant, vous pouvez essayer l'application d'un vésicatoire de catharide en proportion de 1 dans 4 de saindoux que vous appliquerez en friction sur les reins, c'est-à-dire, un peu en avant des hanches. Je ne crois pas que vous réussissiez à la guérir.

JOHN D. DUCHENE, M. V.

### INFLUENCE DE LA TAILLE DES REPRODUCTEURS SUR CELLE DES PRODUITS

Comment les reproducteurs doivent-ils être appareillés sous le rapport de la taille? Faut-il craindre des accidents en cas d'union d'une femelle de taille inférieure avec un mâle beaucoup plus grand qu'elle?

Il faut distinguer ici entre la taille du jeune animal au moment de sa mise au monde et la taille qu'il aura atteinte à l'âge adulte.

On a cru longtemps qu'une mère petite ne pouvait, si le père était grand, fournir au produit de la conception ni assez d'espace, ni assez de nourriture; la parturition (1) devait être difficile, et, après la naissance, le nouveau-né ne devait trouver dans le lait de la mère qu'une nourriture insuffisante.

Les observations recueillies de toutes parts ont montré le peu de fondement de ces considérations sans bases physiologiques, ni pratiques.

C'est surtout la mère qui donne au produit son volume pendant la période de gestation, quelles que soient la taille et la corpulence du père. On peut donc sans crainte abandonner de petites juments à de grands étalons. Le mâle peut être ou plus grand ou plus petit que la femelle sans que la taille ou la corpulence du produit ait à en souffrir.

L'influence du père sur la taille du produit ne se manifeste, en vertu de la puissance héréditaire, qu'après la naissance et pendant toute la durée du développement extra utérin, jusqu'à l'âge adulte, et cette croissance en taille et en volume "est surtout la conséquence de l'alimentation, d'une alimentation rationnelle." C'est l'alimentation qui donne taille et poids et l'on ne saurait trop bien nourrir dans le jeune âge, à la condition de s'adresser au genre d'aliments qui conviennent le mieux et non à ceux qui empâtent et engraisent. Ces derniers arrêtent la croissance.

Les dimensions du corps du fœtus sont donc plus spécialement sous la dépendance de la conformation de la mère et reliées à la nourriture qu'elle reçoit. On emploiera de grandes juments pour obtenir de grands chevaux. Le résultat est encore plus certain si on livre ces juments à de grands étalons et puis surtout "si une nourriture appropriée ne manque pas à la mère en gestation d'abord, allaitant ensuite, puis à son produit."

(1) Parturition c.a.d. mise bas.

On ne peut donc pas prétendre par la seule exubérance du mâle améliorer la taille et la masse des produits des femelles chétives. C'est sur l'alimentation et l'hygiène des jeunes qu'il faut compter pour grandir les sujets d'une race. Que d'éleveurs versent dans l'erreur à ce sujet ! Ainsi en Algérie, les juments croisées "Arabe-Barbe" sont de très petite taille. Les éleveurs cherchent à augmenter la taille de la race en ayant recours à la saillie d'étalons appartenant à de grands chefs. Ces chevaux, qui ont été bien nourris, bien soignés dès leur jeune âge, ont atteint une taille élevée. Or, les produits de ces grands chevaux de choix avec les juments indigènes ne dépassent pas la taille ordinaire. C'est plutôt sur la nourriture de la mère en état de gestation et de lactation, puis sur la nourriture des poulains qu'il faut compter.—Prof. Real.

### LES CHEVAUX ARDENNAIS SONT APPRÉCIÉS

L'étalon ardennais "Pothin," importé de Belgique en avril 1903, avait fait la saison dernière à l'Ange Gardien, P. Q., et aussitôt après avait été vendu par le Baron de l'Épine à un propriétaire de l'Alberta.

Ce cheval vient d'obtenir le 1er prix à Calgary (Alberta), dans la catégorie des Percherons qui ont été jusqu'à présent les chevaux les plus estimés dans cette région.

### L'ÉLEVAGE DU CHEVAL EN IRLANDE

En Irlande, les associations agricoles continuent à poursuivre leur politique pour encourager l'élevage de chevaux de choix. Elles accordent des primes qui, dans certains cas, s'élèvent jusqu'à \$500. Les chevaux sont examinés avec soin et tout animal qui n'est pas sain, est rejeté. Depuis trois mois on tient des concours dans le but de choisir et primer les meilleures juments poulinières. En 1901, £4,632 ont été dépensées pour encourager cette amélioration, et en 1902, £5,831.

Il n'y a pas de doute qu'avec un pareil système on obtiendra d'excellents résultats.

### LE COMMERCE DES OEUFS ET SES AVANTAGES

#### Poulettes pondeuses d'hiver—Le commerce des oeufs frais. — L'exportation des oeufs.

Pour tous les cultivateurs, le commerce des œufs frais en hiver est certainement une industrie des plus profitables, a dit M. F. C. Hare, chef de la Section de la Volaille à Ottawa. Tous les hivers la fourniture des œufs frais est de beaucoup inférieure à la demande, aussi les prix sont-ils très élevés. Dans les grandes villes, les œufs frais pondus se sont vendus de 40 à 60 cents la douzaine l'hiver dernier. Certains cultivateurs sont situés de façon à pouvoir expédier des œufs frais en ville régulièrement pendant toute l'année. Les marchands donnent généralement une prime de plusieurs cents la douzaine pour les œufs frais qui leur sont ainsi envoyés régulièrement toutes les semaines.

*Besoins du marché.*—Les œufs de couleur brune sont de plus en plus préférés sur le marché. Il faudra essayer les œufs si cela est nécessaire et les assortir suivant la grosseur. Pour l'expédition, les œufs doivent être mis dans des caisses contenant 12 à 30 douzaines chacune. L'œuf pour être agréable au goût doit être consommé dans un état de fraîcheur parfaite, aussi sera-t-il nécessaire de le faire parvenir au consommateur dans le plus bref délai possible. Ceci demande: (1) que les œufs soient ramassés régulièrement tous les jours et déposés dans un réfrigérateur tenu à une température de 40 à 50 degrés F. jusqu'à ce qu'il y en ait un nombre suffisant pour en faire livraison à un commerçant; (2) Celui-ci à son tour devra les envoyer au marchand de la ville au moins une fois par semaine; (3) Enfin le marchand devra prendre les moyens nécessaires pour empêcher la détérioration des œufs pendant qu'il sont en sa possession.

*Poulettes pondeuses d'hiver.* — Les poulettes couvées en mai ou au commencement de juin donnent toujours satisfaction pour la ponte en hiver. Les cultivateurs qui désirent faire un commerce spécial dans les œufs frais l'hiver prochain, devront faire couver dès maintenant un bon nombre de poules afin de choisir les poulettes nécessaires pour la ponte. Les jeunes coqs doivent être vendus de bonne heure à l'automne. A moins qu'ils ne soient tenus dans les champs et ne demandent par conséquent que peu d'attention et de nourriture, on trouvera plus économique de les vendre dès qu'ils auront atteint l'âge de 4 mois. Passé cet âge, le coût de la nourriture nécessaire pour obtenir une livre de gain en poids augmente rapidement.

Les poulettes devraient être logées d'une manière confortable et permanente en automne, car le fait de les changer de logis avant l'hiver retarderait la ponte. Pour obtenir une ponte hâtive en hiver, il faut donner une alimentation généreuse qui comprenne, à part le grain, des déchets d'origine animale, ainsi que des végétaux. De deux troupes de poulettes Plymouth Rocks nourries généreusement en vue d'obtenir une croissance rapide à la Station de Bondville, P. O., on a obtenu des œufs tous les jours dès que les poulettes eurent atteint l'âge de 4 mois et une semaine. A la station agronomique de l'Utah, il a été démontré par des expériences, qu'on peut retirer cinq fois plus de bénéfices de jeunes poules ou poulettes que de vieilles poules de 3 à 4 ans. Non seulement ces dernières pondent moins d'œufs mais aussi leurs œufs valent moins par douzaine. Cette différence s'explique par le fait que les poulettes pondent la plus grande partie de leurs œufs durant l'hiver lorsque les prix sont élevés.

#### *L'élevage en vue de la production des œufs en hiver*

Quand les poulettes sont ainsi stimulées en vue de la production des œufs en hiver, on fera bien de garder pour la production des poulets, un autre troupeau de volailles choisies. Les poulettes dont les forces ont été quelque peu affaiblies par la ponte d'hiver ne peuvent donner des œufs contenant

des embryons aussi vigoureux que celles qui ne commencent leur ponte qu'au printemps. Le cultivateur choisira les 10 meilleures pondeuses d'hiver de son troupeau de poulettes, et afin de les reconnaître, leur passera à la patte un anneau en fil de fer. L'hiver suivant ces 10 poulettes (qui seront alors des poules d'un an) devront être séparées des poules pondeuses. Il faudra les nourrir de façon à les tenir en bonne santé, mais peu grasses, et sans stimuler la ponte. En février ou en mars, on les accouplera avec un jeune coq convenable, et on augmentera leur ration de façon à les faire pondre au moment où leurs œufs sont requis pour l'incubation. En suivant cette méthode un cultivateur aura dans très peu de temps un excellent troupeau de poules pondeuses d'hiver.

*Exportation des œufs.* — Le commerce d'exportation enlève le surplus d'œufs produit durant les mois d'été lorsque les prix sont bas, mais a très peu d'effet sur les prix pour les œufs frais en hiver. Les efforts faits en vue d'augmenter l'exportation des œufs ne devraient pas, par conséquent, alarmer les consommateurs des villes ou villages. Les œufs placés en entrepôts froids d'avril à juillet sont expédiés en Grande-Bretagne pour les marchés de septembre et octobre. Les œufs mis en entrepôt froid à l'automne sont exportés pendant l'hiver. Ces œufs d'entrepôt sont vendus en Angleterre comme "Oeufs frais du Canada".—W. A. C.

## APICULTURE

### MANIPULATION DE LA CIRE

La cire lavée et pressée une dernière fois pour la débarrasser de toute trace de miel, est émiettée de nouveau et jetée dans une chaudière contenant à peu près un tiers de sa capacité d'eau chaude. La charge étant complète, il doit rester au moins deux pouces de vide en haut. On met sur le feu et on chauffe jusqu'à ce que l'eau bouille, en brassant la masse de temps à autre. Alors, on tempère le feu et on con-

tinue à feu doux jusqu'à ce que la masse soit bien divisée et la cire fondue. Pour éviter le gonflement, on ajoute au besoin un peu d'eau froide.

Si l'on a à travailler en même temps une assez grande quantité de cire, il est plus avantageux et surtout plus expéditif de se servir de la presse, comme pour l'extraction du miel : Au-dessous, on place un baquet contenant un peu d'eau tiède. On garnit le seau de la presse avec un fort canevas sur lequel on en met un plus fin, tous deux débordant et retombant un peu au dehors. On verse le contenu de la chaudière dans le seau, on laisse couler un peu pour replier commodément les canevas sur la couche huileuse et on commence à presser. On continue la pression jusqu'à ce qu'il ne coule plus de cire. Aussitôt que la cire est assez refroidie dans le baquet pour être maniée, on la pétrit par petites poignées que l'on jette à mesure dans un autre baquet rempli d'eau chaude. Là, on la pétrit de nouveau, et par ces deux pétrissages, on la débarrasse de la plus grande partie des substances étrangères qu'elle contenait encore.

Il ne s'agit plus que de fondre la cire avec un peu d'eau pour la mettre dans les moules, en enlevant avec une écumoire les écumes et les saletés qui peuvent s'élever à la surface. Pour éviter les crevasses sur les pains, on détache les bords en passant une fine lame mouillée.

Quand la cire est froide, on retire les pains des moules et on les ratisse s'il y a lieu pour enlever les matières étrangères au-dessus et en-dessous. Elle est alors prête pour être livrée au commerce. Tous les débris, les ratisages, les écumes, sont fondus ensemble et donnent une cire de qualité inférieure.

✱

A défaut de presse, on fait un sac de canevas proportionné à la grandeur de la chaudière. On le remplit de marc bien émietté et bien pressé, et après l'avoir fermé en attachant solidement la gueule avec une ficelle, on le plonge dans la chaudière qui contient de l'eau tiède. Un grillage ou

une planche criblée de trous sépare le sac du fond exposé à l'action directe du feu. On met sur le sac des poids assez lourds pour le maintenir constamment couvert d'un pouce d'eau au moins et on chauffe. A mesure que la cire fondue vient s'étaler sur l'eau, on l'enlève avec une cuiller et on la jette dans un baquet où il y a de l'eau chaude, pour la manier et la pétrir comme il a été dit plus haut.

Quand il ne sort plus de cire, on retourne le sac, le remuant dans tous les sens, et on remet les poids pour continuer la pression jusqu'à épuisement.

Aussitôt après l'extraction, il faut vider les sacs et canevas encore chauds, car le résidu, en refroidissant, devient dur comme du bois, et il serait difficile alors de les en débarrasser.

La cire pure n'a aucun mauvais goût et elle ne s'attache pas aux dents. Elle ne laisse aucune tache sur du drap sur lequel on en laisse tomber à l'état liquide, si l'on verse dessus de l'alcool, que l'on frotte et que l'on exprime bien.

La cire ainsi fabriquée est jaune. Pour la blanchir, on a eu recours à certains procédés chimiques, comme l'emploi de l'eau de chlore, mais l'ancienne méthode qui met à profit l'action alternative du soleil et de la rosée demeure toujours ce qu'il y a de mieux :

La cire jaune fondue coule en nappe mince sur des cylindres en bois à moitié plongés dans de l'eau froide et tournant lentement. La cire se fige en couches minces que l'on étale sur des châssis garnis de toile, pour être exposée à l'action du soleil et de la rosée. Au besoin, on remplace la rosée par des arrosages. On met à l'abri des vents et du brouillard en couvrant. Quand la cire est blanche, on la fonde et on la coule dans des moules appropriés. On obtient ainsi ce que l'on appelle la "cire vierge."—O. C.



## Arboriculture et Horticulture

### LA RÉCOLTE DES FRUITS

Les réponses aux demandes faites à la Division des Fruits à Ottawa, touchant les dommages causés par la gelée et les souris, indiquent que les pertes résultant de ces deux causes seront très sérieuses cette année. Les dommages causés par les souris aux jeunes arbres de moins de 4 ans, s'élèveront à 25 p. c. dans Ontario et Québec. Les provinces maritimes ont beaucoup moins souffert. La Colombie Anglaise a à peu près été exempte de ces fléaux. Peu ou point de précautions ont été prises afin d'empêcher les ravages des souris.

Les dommages causés par la gelée, bien que très sérieux dans Ontario et Québec, n'affecteront pas sensiblement la quantité de fruits mise en vente cette année, excepté dans le cas des prunes et des pêches. Les pommes et les poires ont été sérieusement endommagées dans la partie nord de la région des fruits. Les Baldwin, Greening, Ontario, Spy et Blenheim ont manqué complètement dans les endroits où généralement elles sont considérées comme en sûreté. Le greffage en tête augmente très peu la résistance de ces différentes sortes de pommes. Aucune région où les pommes se cultivent en abondance n'a été sérieusement endommagée.

La poire "Flemish Beauty" a de nouveau démontré qu'elle était une variété ayant beaucoup de résistance. Dans les vergers de pommes et de poires, les arbres ont beaucoup moins souffert par la gelée que par les souris, surtout quand ces arbres croissent dans un terrain gazonneux ou qu'ils sont couverts par des mottes de terre.

Les prunes ont été détruites dans les régions productives, et probablement les bourgeons sont partout fortement endommagés, et de façon à ne faire espérer qu'une maigre récolte cette année.

Les rapports de la région des pêches dans le comté d'Essex, indiquent un dommage presque semblable à celui de 1899 ; 50 p. c. des arbres périront. Dans le district de

Niagara les dommages ne sont pas aussi considérables. Le type Crawford s'est montré remarquablement tendre.

Les bourgeons des cerises sont aussi fortement endommagés. Les menus fruits ont bien moins souffert.—W. A. Clemons, Ottawa, 19 mai 1904.

### LES FRAISES

*Conférence du prof. W. T. Macoun, de la Ferme Expérimentale Centrale d'Ottawa, donnée à la réunion de la Société de Pomologie de la Province de Québec.*

Le sujet que je veux traiter ce soir est "la fraise." Nous avons fait beaucoup d'expériences, à la Ferme Expérimentale, sur ce fruit et nous avons découvert, je pense, quelles sont les meilleures variétés qui peuvent être produites et les meilleurs systèmes de culture. La beauté de la culture des fraises, c'est que l'on peut la commencer très en petit ; en effet cela demande bien peu de capital. Vous pouvez emprunter de votre voisin quelques plants que vous pouvez lui payer à la fin de la saison ; ou bien vous pouvez en acheter quelques-uns et dans très peu de temps vous pouvez avoir une grande superficie consacrée à cette culture. Un autre encouragement, c'est que, quand on lui donne une attention raisonnable, elle manque bien rarement. Les fraises manquent moins souvent que la plupart des autres récoltes. Il semble y avoir aussi la raison que les prix sont presque toujours assez élevés ; même lorsqu'ils se rendent aussi bas que cinq à six cents la boîte, il y a encore du profit ; cependant le prix a été à peu près le double ces dernières années.

Pour montrer comment la culture du fruit peut être profitable, je rappellerai ce qui a été dit par un expérimentateur de fruits qui a parlé à la réunion de l'association fruitière d'Ontario, il y a quelques semaines. D'un acre de terre il a été récolté 14,440 boîtes de fraises dans une année, lesquelles furent vendues à cinq cents la boîte, donnant un total de \$720.00 l'acre. Dans la

deuxième année la même plantation produisit un montant net de \$600.00, c'est-à-dire que 12,000 boîtes avaient été récoltées. Un autre homme fit \$1,100.00 dans trois arpents de terre, dans une année ; vous pouvez voir que ce sont là des résultats très considérables comparativement au capital employé. A la Ferme, nous avons obtenu une moyenne de 14,675 boîtes par arpent. Ceci vous montre ce que l'on peut faire dans la culture des fraises, en se procurant les variétés requises et en adoptant les vraies méthodes de travail.

M. Jones—Étaient-ce des boîtes d'une pinte ?

Professeur Macoun—C'étaient des boîtes d'une livre.

M. Jones—Quelle variété ?

Professeur Macoun—C'étaient des Mele. Cette variété arrive généralement la première dans une épreuve de trois ans. Elle a été la première cette année, la seconde l'année dernière et à peu près la première, il y a trois ans. Elle est arrivée la première sur à peu près trois cents variétés mises en concours.

Un mot au sujet du sol. Le succès de la culture des fraises dépend considérablement du sol. Je crois que plus la terre sera riche, plus elle produira ; il paraît impossible que le sol soit trop riche pour les fraises. Ce devrait être une glaise meuble—c'est-à-dire un sol qui ne durcit pas. Si le sol se durcit pendant le temps de la fructification, la saison, par le fait même, se trouve raccourcie et la récolte sera bien moindre. Le meilleur procédé pour préparer son terrain, est de cultiver les racines pendant une couple d'années, si cela est possible, afin d'avoir un terrain dépourvu de mauvaises herbes et bien meuble. Pour les racines, on applique du fumier, puis quand les plants de fraisiers commencent à lever, on leur met du fumier bien pourri. Nous avons trouvé que ça n'est pas une bonne chose de se servir d'engrais frais pour une plantation annuelle, parce que cela conserve le sol trop meuble et que la racine prend trop de temps à prendre vigueur. Les plants doivent être mis en terre le printemps, à distance d'à peu près dix-huit pouces l'un de l'autre

dans un rang. Ces rangées doivent être séparées les unes des autres par une distance d'à peu près trois pieds et demi à quatre pieds. Il y a plusieurs manières de cultiver les fraises, mais je crois que cette dernière est la plus pratique.

Il y a une méthode qui consiste à les planter en buttes et à les recouvrir d'une litière. De très bons résultats en sont obtenus et les fraises profitent beaucoup. C'est un des meilleurs moyens pour la culture domestique des fraises, mais ici, dans le Nord, ce système ne donne pas d'aussi bons résultats qu'aux États-Unis, où les hivers ne sont pas aussi rigoureux. Nous avons trouvé que les plants sont sujets à se déranger en hiver et cela les affaiblit beaucoup. En faisant la plantation de bonne heure le printemps, on doit avoir un bon plant à l'automne, si le terrain est bien entretenu pendant la saison de la croissance. Il est bon de casser les fleurs pendant la première saison ainsi que les coulants pour rendre les plants plus forts, et aussi d'enlever les premiers coulants. Il ne doit y avoir aucun doute qu'on aura un plant vigoureux. Il y a quelques variétés qui font beaucoup plus de coulants que d'autres, c'est pourquoi, il ne serait pas sage d'indiquer aucune distance spéciale pour la disposition des rangs. L'espèce Warfield fait beaucoup de coulants et demande beaucoup d'espace ; quand les rangs sont trop rapprochés, ces coulants font un tel feuillage, que chaque pied séparé n'aura pas l'espace voulu pour se développer et le fruit n'atteindra pas sa grosseur.

Pour avoir cette récolte, il est nécessaire de conserver la surface du sol meuble. Nous avons constaté qu'il est sage et même très profitable de couvrir le terrain avec de la paille. Nous employons de trois à quatre tonnes de paille d'avoine par arpent, et autant que je puis me le rappeler, notre récolte n'a jamais manqué. Notre manière consiste à mettre la paille dès que la terre est gelée dur, de sorte que nous pouvons circuler en voiture à travers la plantation. Nous étendons la paille légèrement sur les plants. Nous laissons cette paille aussi longtemps que possible le printemps, et tant que cela n'endommage pas les plants,

C'es  
vent  
ges  
tilit  
cette  
nous  
Plus  
taw  
plan  
la  
les  
sino  
laiss  
nous  
que  
que,  
frais  
n'est  
la p  
la co  
avoi  
couv  
te d  
poss  
M.  
une  
nou  
soit  
aux  
Pr  
con  
cett  
n'es  
liti  
pui  
on  
me  
C  
A  
qu  
de  
so  
tex  
sel  
po  
be  
Bu  
po  
li  
L  
fa  
le

C'est dans le but de les mettre à l'abri des vents et des gelées qui font plus de dommages le printemps que tout autre chose. L'utilité de la litière a été bien démontrée cette année à l'occasion de la gelée que nous avons eue le neuf mai (en 1902). Plusieurs producteurs des environs d'Ottawa n'avaient pas couvert leurs plants, on les avait découverts avant la gelée, et le résultat en a été que les récoltes ont été partiellement, sinon totalement manquées. Nous avons laissé notre litière aussi longtemps que nous l'avons pu et aussi nous n'avons subi que bien peu de dommage. Il me semble que, quand un producteur veut avoir des fraises de bonne heure pour le marché, il n'est pas sage de sa part de risquer toute la plantation pour cela. Je conseillerais de la couvrir toute à l'automne et si l'on veut avoir des fraises de bonne heure, de ne découvrir que cette partie et de laisser le reste du terrain couvert aussi longtemps que possible.

M. Brodie.—Le fait de mettre une litière, une année comme celle-ci, par exemple, où nous avons eu de la neige avant que la terre soit gelée, pourrait-il être dommageable aux fraises ?

Professeur Macoun.—Jamais nous n'avons constaté cela. Nous avons mis la nôtre, cette année, avant la neige ; si la terre n'est pas gelée quand il y aura une épaisse litière sur les fraises, il arrive qu'elles puissent chauffer le printemps ; cependant, on court un bien plus grand danger en ne mettant pas de litière.

Continuant, le Professeur Macoun dit : A propos des variétés, j'ai fait une liste que je considère très utile. Pour les besoins de la maison et du marché en général, les sortes que je recommanderais sont : Buster, Greenville, Beder Wood, Semple, Bissel, Mele et Stevens' Early. Spécialement pour le marché local, quand on veut avoir beaucoup de fruits, je recommanderais : Bubach, Buster, Greenville et Lovett ; et pour les marchés éloignés : Warfield, Williams, Howard's No 41, Stevens' Early et Lovett. Plusieurs de ces noms ne sont pas familiers à vos oreilles, mais c'est ici, je le crois, que vous pouvez tirer avantage du

travail qui se fait à Ottawa. Pour vous donner une idée de la différence qu'il y a dans ces variétés, au point de vue de la production, qu'il me suffise de vous dire que la Mele nous a donné 14,675 boîtes à l'acre, tandis que la Haverland ne nous a donné que 6,845.

M. Brodie.—Des quantités considérables de fraises Gandy viennent des États-Unis.

Professeur Macoun.—Nous avons trouvé que cette variété commence à mûrir trop tard à Ottawa. Avant qu'elle mûrisse, beaucoup de fraises se dessèchent à la chaleur de l'été, ce qui diminue beaucoup la récolte. J'ai trouvé que la sorte de fraises dont nous avons besoin à Ottawa et ici, est une variété qui commence à mûrir vers la mi-saison et continue très tard. Je ne pense pas que les fraises précoces soient les plus profitables pour nous. La Buster, qui n'est pas bien répandue sur le marché, conserve bien sa grosseur jusqu'à la fin de la saison et a beaucoup de bonnes qualités.

M. Fisk.—Pratiquez-vous quelque peu l'irrigation ?

Professeur Macoun.—Non. La litière que nous employons pour couvrir les fraises pendant l'hiver, nous la mettrons entre les rangs pendant l'été et cela contribue à entretenir l'humidité dans la terre.

M. Brodie.—Que mettez-vous sur la terre pour chasser les vers blancs ?

Professeur Macoun.—Nous n'en souffrons pas beaucoup, mais je ne crois pas que vous puissiez rien appliquer au sol qui vous en débarrasse entièrement. Je recommanderais de ne faire qu'une seule récolte de fraises du même terrain ; ceci laisserait le ver en question à l'endroit où il cause ces dommages, cependant cela ne serait pas suffisant pour le détruire entièrement.

M. Evans.—La litière est-elle faite avec de la paille coupée ou non ?

Professeur Macoun.—Oh ! à sa longueur.

M. Slack.—De combien pouvez-vous retarder la fructification en laissant la litière dessus ?

Professeur Macoun.—Oh ! d'une semaine, je suppose. Une fois que la litière a été enlevée, les fraises viennent très vite.

M. Brodie.—Mettez-vous la litière en plein sur les plants ou entre les rangs ?

Professeur Macoun : Sur les plants.

M. Brodie.—Est-ce que la chute d'une forte couche de neige ne pourra pas amener l'échauffement et la pourriture ?

Professeur Macoun.—Nous n'avons pas vu cela. Il y a du danger, quand vous mettez une litière pesante qui adhère fortement au sol, mais nous n'avons pas trouvé qu'il en était ainsi avec la paille d'avoine. La litière doit être légère, afin de prévenir le dégel et la gelée.

M. Slack.—Où il n'y a pas eu de litière mise avant la gelée, recommanderez-vous de la mettre après ?

Professeur Macoun.—Oui, je le recommanderais ; je ne ferais aucun risque.



**Engrais pour les plantes florales en pots.** — On vend dans le commerce des boîtes d'engrais pour la culture des plantes en pots. Quelques-uns sont excellents, d'autres ne donnent que de médiocres résultats. Dans le doute, beaucoup de personnes s'abstiennent, et cependant, l'engrais, dans ce cas, est d'autant plus nécessaire que la plante doit se nourrir dans un volume de terre très limité. Voici la formule d'un excellent engrais que chacun peut préparer pour son usage ; on la doit à M. Pétermann, ancien directeur de la station agromique de Gembloux, (Belgique), qui avait eu à se louer de son usage : pour 2 lbs de mélange, prendre 3 onces de sulfate d'ammoniaque, 3 onces de nitrate d'ammoniaque, 13 onces de nitrate de potasse et 13 onces de phosphate de potasse. Ce mélange est employé en solution dans l'eau d'arrosage, à raison de 18 grains par pinte d'eau. Cet arrosage spécial est donné une fois par semaine seulement, les autres arrosages étant faits avec de l'eau pure. — (Du Cosmos.)



## Economie Domestique

### L'ADMINISTRATION SANITAIRE EN ANGLETERRE

Monsieur le directeur,

A la demande d'un certain nombre de personnes qui s'intéressent aux choses de l'hygiène, nous donnerons aujourd'hui un aperçu de l'administration sanitaire en Angleterre.

Comme nous le disions dans un article précédent, de tous les pays du monde civilisé, aucun n'a un code sanitaire aussi complet et aussi précis que l'Angleterre. Ce qui distingue cette législation de celle des autres pays, c'est que ses principales dispositions émanent du parlement au lieu d'être de simples arrêtés administratifs.

Cette législation est donc bien l'œuvre même de la nation, qui en avait reconnu la nécessité, dans son propre intérêt. Si nous nous étendons aujourd'hui un peu sur ce sujet, c'est que nous pouvons certes tirer de grands bénéfices de cette étude.

La direction de l'hygiène publique en Angleterre appartient, d'après le code sanitaire de 1875, à un conseil supérieur d'hygiène : "The local Government Board." Ce conseil supérieur transmet ses instructions et ses pouvoirs aux Conseils d'hygiène locaux : "The local Board of health."

Le conseil supérieur se compose d'un président nommé par la Reine, et des membres suivants :

Le président du conseil d'Etat, tous les ministres, le garde des sceaux, le chancelier trésorier, un des secrétaires du parlement, et un secrétaire général. Le président et le secrétaire général sont nommés à vie et reçoivent un traitement fixe.

Ce sont, à proprement parler, les directeurs du Local Government Board. Les autres membres ne sont que des assistants qui décident seulement des affaires les plus importantes.

Le local Government Board a sous sa dépendance immédiate :

- 1er. L'assistance publique.
- 2e. Les questions judiciaires.

3e  
nita  
4e  
tair  
5e  
6e  
7e  
8e  
9e  
Ch  
un p  
tions  
rieur  
La  
giéni  
aidé  
outré  
pour  
voya  
res d  
les co  
néces  
Par  
natio  
la sur  
nomb  
Un  
ayant  
dépen  
lance  
inspec  
spécia  
Tou  
tionn  
nomm  
  
Pot  
mum  
qu'il  
honn  
trop  
forcer  
épous  
se dis  
consc

3e. Les constructions des architectes sanitaires.

4e. Les constructions des ingénieurs sanitaires.

5e. Les affaires médicales et hygiéniques.

6e. La vaccination.

7e. L'hygiène des fabriques.

8e. Les eaux de Londres.

9e. La statistique.

Chacun de ces départements a, à sa tête, un président qui est rapporteur des questions qui en dépendent, au Conseil Supérieur d'hygiène.

La direction des affaires médicales et hygiéniques appartient à un "médical officer" aidé d'un assistant. Elle comprend en outre neuf "médical inspectors" qui ont pour devoir de contrôler, pendant les voyages d'inspection, l'exécution, les mesures d'hygiène publique, et aussi de donner les conseils et les prescriptions qu'ils jugent nécessaires.

Par suite de son développement, la vaccination forme un département spécial dont la surveillance est attribuée à un certain nombre d'inspecteurs.

Un établissement central pour le vaccin, ayant une division pour le vaccin animal, dépend de ce département. Pour la surveillance de l'hygiène des fabriques, il y a des inspecteurs, et pour les eaux un chimiste spécial.

Tous les chefs inspecteurs et autres fonctionnaires des départements spéciaux sont nommés par le "Local Government Board."

(A suivre)

Dr P.

---

## LE MARIAGE

---

Pour que le mariage produise le maximum d'effets heureux, il faut évidemment qu'il soit prudemment contracté. Le jeune homme ne saurait donc s'y préparer avec trop de soins ; c'est-à-dire qu'il doit s'efforcer par une vie régulière de mériter une épouse complète. Que les jeunes gens qui se disent mal mariés fassent leur examen de conscience ; le plus souvent, ils reconnaissent

qu'ils sont responsables de leur malheur. Pour conquérir une femme, pour en faire un second soi-même, il faut des qualités spéciales qu'une jeunesse légère compromet souvent pour toujours. A la campagne, les mariages se concluent beaucoup plus sérieusement qu'à la ville ; en général les familles se connaissent mieux, et partout on peut examiner si les conditions sérieuses se trouvent remplies ; on y attache aussi moins d'importance à la richesse en numéraire. Cela se conçoit, une jeune fille pauvre peut constituer pour un agriculteur un trésor incomparable, tandis qu'une ayant de la fortune est trop souvent une cause de ruine. La femme n'est pas seulement riche en argent ; si elle est bonne ménagère, elle apporte à son mari le trésor agricole par excellence. De même, il convient de n'attacher qu'une importance secondaire aux attraits physiques. Au bout de quelque temps, les époux qui s'aiment parce qu'ils s'estiment, se voient tels qu'ils le désirent. Les charmes extérieurs flattent beaucoup plus l'amour-propre qu'ils ne donnent de satisfaction intime, dès lors, ils sont susceptibles d'éveiller la jalousie, ce fléau des ménages. Et d'ailleurs, la beauté du corps est de courte durée, elle est un éphémère élément de bonheur. Les qualités morales doivent donc être les plus importantes à considérer. En général, dans la vie agricole surtout, il est bon que les époux soient bien assortis, c'est-à-dire que l'un apporte ce qui manque à l'autre. C'est ainsi qu'on voit des ménages fort unis dans lesquels le mari et la femme ont des caractères différents. Étant donné que les humains sont des êtres perfectibles, ils doivent s'associer à ceux qui les aideront à s'améliorer et fuir au contraire le commerce de ceux qui pourraient les inciter à oublier leurs devoirs. Voilà pourquoi l'Église recommande aux époux de se respecter mutuellement, de tout faire pour mériter ce respect. Au reste, si on se souvient que la vie est la préparation à l'éternel bonheur, on entrevoit de suite ce que doit être l'union matrimoniale. Nous n'hésitons pas à affirmer que le meilleur moyen d'être heureux en ménage consiste à n'unir que des jeunes gens ayant la même foi religieuse. Dans le

cas contraire, il y a toujours un, sinon deux malheureux.

Quand les époux sont bien unis moralement, ils trouvent facilement le moyen de diriger leurs enfants et surtout celui de s'en faire aimer.—(Gazette des Campagnes.),



### CONFITURES DE FRUITS

Les confitures sont une grande ressource pour les desserts d'hiver ; toute maîtresse de maison doit savoir faire des confitures, et en préparer une provision suffisante à la consommation de la famille.

Les confitures doivent être faites dans une bassine, casserole ou chaudron émaillé autant que possible, mais non étamé. Le commerce fournit actuellement des marmites en fer émaillé ou "granité" qui conviennent très bien à cet usage. On ne doit pas quitter les confitures pendant la cuisson parce qu'elles brûlent facilement ; il faut les remuer avec l'écumoire qui doit être aussi en fer émaillé ou granité. Après la cuisson des confitures, on les verse dans des pots ou verres et on les laisse quatre ou cinq jours se raffermir. Après ce temps, on les couvre d'un premier rond de papier trempé dans de l'alcool et d'un autre qui couvre les bords du pot. On ficelle ce dernier et on met les confitures dans un endroit sec. Si au lieu de pots ou de verres on emploie les jarres en verre avec couvercles hermétiques, si répandus aujourd'hui, la conservation des confitures est bien simplifiée et ne demande que peu de précautions.

#### Confitures de fraises

Prenez des fraises bien mûres et mettez une livre de sucre pour une livre de fraises.

Mettez le sucre dans une bassine émaillée (ou en granité), arrosez-le d'un peu d'eau, un verre à peu près pour deux livres. Laissez fondre le sucre sur le feu ; lorsqu'il est bien épais et qu'il fait de grosses bulles, jetez-y les fraises épluchées. Laissez faire quelques bouillons, retirez les fraises avec l'écumoire et emplissez-en chaque pot ou jarre à moitié. Laissez le jus sur le feu pour qu'il épaississe un peu et remplissez les pots.

#### Confitures de gadelles

Prenez des gadelles rouges et blanches, égrenez-les et mettez-les dans une bassine, arrosez-les d'un peu d'eau et laissez-les fondre à feu doux ; lorsqu'elles sont bien creposées sur une terrine en grès et osez légèrement. Lorsque vos gadelles ont rendu tout leur jus, pesez ce dernier et mettez trois-quarts de sucre par livre de jus. Mettez alors dans la bassine le sucre et le jus, laissez bouillir, écumez (gardez cette écume qui est très bonne à manger) et laissez cuire à peu près une demi-heure. Prenez un peu de cette gelée avec une petite cuillère et faites-la tomber sur une assiette ; si elle prend consistance, la confiture est suffisamment cuite. Retirez alors la bassine du feu et versez dans des pots ou jarres. Laissez vos confitures se raffermir pendant 2 ou 4 jours et couvrez d'abord avec un papier trempé dans l'alcool puis ensuite avec un second papier que vous ficellez autour du pot. Mettez-les dans un endroit sec. Si vous vous servez de jarres vous pourrez les fermer avec le couvercle beaucoup plus tôt.

#### Confitures de cerises

Enlevez les queues et les noyaux, pesez votre fruit et ajoutez une livre de jus de gadelles préparé comme ci-dessus. Mettez ensuite dans la bassine les cerises, le jus de gadelles et trois quarts de sucre par livre de fruits et de jus pesés ensemble. Faites cuire 25 à 30 minutes ; écumez, retirez la bassine du feu et versez dans des pots ou jarres que vous couvrez comme il est dit à la gelée de gadelles.



### HYGIENE DE L'ESTOMAC

#### Homards.—Huitres

*Homards.* — La chair de ces gros crustacés est nourrissante, mais lourde et de difficile digestion. Elle n'est pas moins très recherchée, parce qu'elle est savoureuse et appétissante, en raison surtout des apprêts culinaires.

Le homard se mange cuit au court-bouillon, avec une "sauce remoulade" dans laquelle on fait entrer, avec la moutarde, tout ce qui se trouve dans le corps de l'animal. Ce crustacé se mange encore avec une sauce "mayonnaise" et aussi "en salade" avec des tranches d'œufs durs et des cœurs de laitues.

Il faut user avec modération de ces apprêts culinaires. Les convalescents, les dyspeptiques et les personnes délicates doivent s'en abstenir.

**Huitres.**—Les huitres ont une certaine valeur nutritive par les principes azotés qu'elles contiennent.

L'eau de l'huitre se distingue de l'eau de mer par la présence du phosphate de chaux et la disparition des sulfates de soude et de chaux.

La bonne manière de consommer les huitres est de les manger crues, fraîches et fraîchement ouvertes, avec leur eau.

L'huitre convient à la plupart des dyspeptiques, aux convalescents et à certains malades parce qu'elle est très digestible ; elle stimule l'appétit, plaît aux malades et leur fait manger un peu de pain.

Il faut cesser de manger les huitres dans les mois chauds de l'année qui sont sans R, de mai à août inclus. Durant cette période de l'année, s'opère la ponte du mollusque et les huitres deviennent laiteuses et de mauvais goût.

Si les huitres mangées "crues" de septembre à avril sont hygiéniques, on ne peut en dire autant des huitres "cuites." Les huitres cuites s'apprêtent de nombreuses manières, en "potage," "frites," "en ragout", etc. Tout en étant appétissantes elles sont de digestion difficile et défendues aux dyspeptiques.

### RECETTES UTILES

#### Nettoyage, sans odeur, des gants de peau

Lait.	1,000—
Carbonate de soude (soda à laver).	5—

Imbibez du mélange une flanelle dont on frotte les gants tendus sur les doigts ou sur

des baguettes. Essuyez avec une flanelle bien sèche.

On peut encore employer :

Savon en poudre. . . . . 3 onces

Imbibez d'eau une flanelle qu'on passe sur le savon en poudre. On en frotte ensuite les gants comme ci-dessus.

**La destruction des hannetons.**— La Société nationale d'agriculture insère en son bulletin un moyen de détruire les hannetons signalé par M. Agnus.

Il rentre dans la catégorie des pièges lumineux souvent préconisés. En voici la disposition :

"Le piège se compose d'une lampe à vive lumière environnée d'un globe de verre transparent, d'un entonnoir fixé sous la lumière, et d'un sac de toile attaché à l'entonnoir.

"Les hannetons viennent à la lumière, trébuchent au globe de verre, et tombent dans l'entonnoir, qui les introduit dans le sac.

"Quand un sac est plein, on le remplace par un autre."

## DIVERS

### FABRICATION DE PLAQUES DE MARBRE ARTIFICIEL.

On imite le marbre depuis la plus haute antiquité ; les peuples anciens (Egyptiens, Assyriens, Romains), fabriquaient des plaques de marbre qu'ils employaient comme revêtements dans leurs constructions ; les Maures ont également fait usage de marbres artificiels. De nos jours on en fait un emploi courant, sous le nom de stuc.

Le "Journal d'Agriculture pratique" (4 février 1904), fait remarquer que dans beaucoup d'écuries on inscrit le nom des chevaux sur des plaques de marbre fixées au-dessus de chaque stalle, et il indique le moyen de confectionner ces plaques qui peuvent être utilisées également en toutes dimensions dans les laiteries, les vestibules, les salles de bains, les installations électriques, etc.

Le stuc n'est autre chose que du plâtre très fin, soigneusement tamisé, gâché avec de l'eau contenant de la colle de peau ((colle forte)).

La colle est ajoutée x l'eau bouillante ((16 à 18 oz de colle par 2 gallons d'eau) et on laisse refroidir l'eau collée qui sert au gâchage du plâtre ; on emploie environ 2½ gallons de plâtre pour 2½ à 3 gallons d'eau collée.

On peut mélanger au mortier clair ainsi obtenu, et en proportion variable, différents matériaux, tels que du marbre pulvérisé, du mica et des pyrites en petits fragments ; la coloration est donnée en ajoutant un peu de sulfate de fer (vert), ou de sulfate de cuivre (bleu) à l'eau ou en incorporant d'une façon irrégulière des oxydes métalliques, du noir d'ivoire, des ocres, etc.

Le mortier est coulé lentement (pour éviter la formation des bulles d'air) dans un moule ayant les dimensions de la plaque à obtenir ; le fond du moule est constitué par une plaque de verre légèrement graissée avec un chiffon imbibé d'huile pour faciliter le démoulage ; les bords, de ¾ pouce de hauteur, sont formés de liteaux en bois faciles à démonter, ou de plaques de verre maintenues sur champ par des pièces quelconques placées à l'extérieur (dans certains ateliers, on fait ainsi des plaques de marbre artificiel ayant 7 pieds de longueur et 3½ pieds de largeur) ; avant de couler le mortier, on peut aussi placer sur la plaque de verre, des petits éclats de marbre polis l'avance sur une face.

Le durcissement du plâtre est assez lent (par suite de la présence de la colle) ; quand la masse a pris une certaine consistance, on y enfonce (de ⅞ pouce environ) des bouts de fil de fer galvanisé coupés à ¾ pouces de long et bouclés en forme d'agrafe ; après dessiccation, ces agrafes font corps avec la plaque et servent pour la sceller ensuite dans le mur. (Si la plaque est destinée à être logée dans un encadrement en moulures, on n'a pas besoin de ces agrafes.)

Après durcissement complet de la pièce, on procède au démoulage et, quelque temps après, au polissage. On polit le stuc avec

du tripoli ou de la pierre-ponce en poudre fine, quelquefois avec du talc qu'on frotte avec un chiffon sec ; les petites fentes ou les cavités sont garnies avec du stuc gâché clair avec de l'eau plus fortement collée (comme on le fait d'ailleurs pour les pièces de véritable marbre). Enfin la plaque reçoit un coup d'encaustique et quelquefois un vernis.

#### Remède contre les piqûres d'insectes. —

Les "Daily News" donnent connaissance d'un "très simple et très efficace remède contre les piqûres des moustiques," c'est de frotter l'endroit avec de la naphthaline. Si l'application de ce contre-poison est faite immédiatement après l'attaque de l'insecte, il ne se produira aucune enflure de la peau. même, si l'application de la naphthaline n'est faite qu'après le développement de l'inflammation, le poison de la piqûre se trouve neutralisé.

#### Ciment pour métaux. —

On mélange du verre pilé ou de la limaille de fer avec de l'oxyde de zinc et du chlorure de zinc. Ce ciment durcit rapidement ; on peut avoir intérêt à retarder le durcissement ; dans ce cas on ajoute de la chaux en poudre et du sulfate de zinc au chlorure de zinc au moment de le mélanger avec les autres matières.

#### AU LAC ST-JEAN

Mardi le 5 juillet prochain aura lieu une jolie excursion de colons pour le beau pays du Lac St-Jean. La saison est charmante pour un voyage là-bas et nous engageons fortement nos lecteurs intéressés de ne pas manquer une telle occasion. Les prix sont excessivement réduits et maintenant qu'il y a un service de bateaux réguliers en destination de toutes les colonies du Lac St-Jean, la visite des endroits de colonisation est rendue beaucoup plus facile.

## LE SOIN DES CHEVAUX DE TRAVAIL

M. W. S. Spark, expert anglais, depuis quelques mois au service de la division de l'Industrie animale à Ottawa en qualité de conférencier et de juge de chevaux, faisait dernièrement les remarques suivantes au sujet du soin des chevaux de travail.

*Travail.*—M. Spark démontre que les muscles, les tendons, les ligaments et les organes respiratoires peuvent, par un usage régulier, constant et augmentant graduellement, acquérir l'habitude de faire une somme de travail chaque jour plus grande et de supporter des fatigues sous lesquelles ils succomberaient sans cet entraînement progressif. La faculté de faire une certaine somme de travail et d'endurer beaucoup de fatigue est, si l'on peut se servir de cette expression, accumulative. Pourvu qu'un cheval soit tenu en bonne condition, cette faculté augmente de jour en jour et d'année en année jusqu'à l'âge où les forces de l'animal commencent à faiblir. La régularité dans l'exercice et l'habitude de la besogne qu'on lui fait faire comptent aussi pour beaucoup dans le développement des forces. Tous les organes du système se font peu à peu à la tâche qui leur est imposée; le corps devient actif et en bonne condition, sans superflu de graisse, et les muscles et tendons se développent graduellement. Le travail régulier rend aussi le cheval plus docile, et prévient les accidents qui arrivent trop souvent à ces chevaux que des repos prolongés rendent trop fringants.

*Pansage.*—On pose souvent cette question "Pourquoi un cheval tenu dans une étable a-t-il constamment besoin de soins, tandis que le même cheval en liberté dans un champ peut fort bien s'en passer?" Ce n'est pas le fait d'être renfermé, mais c'est le travail actif et la nourriture trop abondante qui rendent le pansage nécessaire. C'est le travail et la nourriture, et non pas l'abri qui constituent la différence entre l'animal domestique et le cheval à son état naturel. Par le travail, et particulièrement par le travail actif, la sécrétion

des glandes de la peau est largement augmentée. Pour enlever ce surplus de sécrétion, la nature doit être aidée par des moyens artificiels, sans quoi les pores de la peau se boucheront et la santé de l'animal en souffrira grandement. Plus les sécrétions de la peau sont actives plus le pansage est nécessaire. Tant que le cheval reste à l'état naturel, ne prenant que l'exercice nécessaire pour se trouver de quoi vivre, et recevant une nourriture laxative, le pansage n'est pas nécessaire, parce que les produits de la nourriture et du système sont rejetés principalement par l'action des intestins et des rognons.

Il arrive très souvent que ceux qui ont charge des chevaux ont l'habitude, en revenant du travail, de les conduire dans un étang et de les faire marcher dans l'eau jusqu'au ventre, et ensuite les ramènent à l'étable dans cet état, leur jettent un peu de nourriture et les laissent sans autres soins. Loin de traiter les chevaux de cette manière on ne devrait pas les laisser se mouiller les pattes plus haut que les genoux, et après leur avoir enlevé le harnais on devrait les frictionner soigneusement, après quoi on peut leur donner à manger.

Il arrive très souvent aussi que l'on fait travailler les chevaux de ferme trop longtemps sans les nourrir et, après ce long jeûne, on les gorge de nourriture. Cet excès de nourriture après un jeûne est apte à causer une indigestion, des coliques ou une irritation des intestins.

Plusieurs personnes s'imaginent qu'il n'est pas nécessaire de panser les chevaux de ferme régulièrement. Ceci est une grave erreur. Les pansages bien faits et réguliers améliorent non seulement la santé, mais aussi l'apparence extérieure de l'animal.

En suivant les conseils ci-dessus on évitera beaucoup de maladies telles que le rhume, la bronchite et les affections des poumons auxquelles les chevaux sont enclins, surtout lorsqu'on néglige de les sécher quand ils rentrent à l'étable, échauffés par le travail, et trempés de sueur ou de pluie.—W. C.

EN DEPOT EN BANQUE

**\$75,000.00**

**DONNEES GRATUITEMENT**

Four intéresser le public à la **GRANDE EXPOSITION UNIVERSELLE DE ST-LOUIS** et l'annoncer par tout le monde, nous ferons cadeau de cette somme considérable. Toutes informations fournies **GRATUITEMENT**. Envoyez-nous une carte postale avec votre nom et votre adresse et nous vous enverrons les détails.

**World's Fair Contest, Co.,**  
108 N. 8th Street, St. Louis, Mo.

# Sharple's Tubular SEPARATORS

**Chaque Séparateur Tubulaire est le commencement d'une fortune.**

si vous avez une mine d'or, en répareriez-vous une moitié des pépites aux quatre vents ? Une laiterie bien aménagée est plus sûre qu'une mine d'or mais un grand nombre de cultivateurs perdent la moitié des bénéfices tous les jours. Le gras du beurre, est de l'or—valant 25 à 30 cts la livre. Le mode d'écémage—les terrines et bidons—sont la cause de la perte d'une bonne moitié de la crème. Votre laiterie ne peut être de la sorte une affaire payante.

**COMME UNE PINCE**

Les Séparateurs Tubulaires sont de véritables pinces à lever placés au bon endroit sous l'obstacle—ils enlèvent l'hypothèque de votre ferme. Comment ? Il ramasse toute la crème—augmente la quantité et la qualité du beurre—est le commencement de la fortune pour son propriétaire. Ecrivez pour le catalogue F 233



Les endroits du Canada où ils sont en dépôt : Winnipeg, Toronto, Québec, St-Jean, N.B., Calgary, Alberta. Adressez

The Sharples Co.  
Chicago, Ill.

P. M. Sharples  
West Chester, Pa.

**FYFE SCALE CO.**

Manufacturiers de balances de tout genre et de toutes dimensions  
Angle des rues St Paul  
et St-Pierre.

**MONTREAL.**



**GRANDE EXCURSION DE COLONS AU  
LAC SAINT-JEAN**

**MARDI, 5 JUILLET PROCHAIN**

Départ de Québec, à 8.25 a.m.  
Prix du passage, \$1.50, de Québec à Roberval et retour, 2ème classe.

Des billets de première classe au taux de \$2.50, aller et retour, seront vendus avant le jour de l'excursion aux cultivateurs seulement. Les membres de Québec de la Société de Colonisation du Lac St-Jean qui auront payé leur souscriptions pour l'année courante (1904-05), auront droit de faire partie du voyage. Les souscriptions sont renouvelables jusqu'au 25 juin inclusivement.

Les billets seront bons pour le retour dans l'intervalle de 30 jours après la date du départ de cette excursion.

Les dames peuvent aussi faire partie du voyage. Les enfants de 5 ans et au-dessus paient le plein prix du billet d'excursion.

**RENE DUPONT,**  
Agent de colonisation.  
Chemin de fer du Lac St-Jean,  
Québec.

**LE CANADA a la plus grande circulation de tous les journaux du matin dans la Province de Québec.**

## EMPIRE CREAM SEPARATOR

Fait des vaches laitières une affaire payante. C'est le meilleur séparateur du monde ; simple dans sa construction, durable et facile à nettoyer. La vente a dépassé 1000 p. o. dans les 4 dernières années. Notre pamphlet intéressera **GRATUIT.**

**EMPIRE CREAM  
SEPARATOR Company**  
28-30 Wellington  
St., West, Toronto,  
Ontario.

si vous vendez un Séparateur pourquoi ne pas vendre le meilleur.



**Le CANADA a la plus grande circulation de tous les journaux du matin dans la Province.**

# Demandez à votre Fournisseur

## Les fameuses marques de la ficelle à engerbage canadienne dont les noms suivent :

Blue Ribbon.....	650	pieds	par liv
Red Cap.....	600	“	“
Tiger.....	550	“	“
Golden Crown.....	500	“	“
Standard.....	500	“	“
Sisal.....	500	“	“

FABRIQUÉ PAR

# CONSUMERS CORDAGE Co. Ltd

**MONTREAL.**