

la

# JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE



## TABLE DES MATIÈRES

L'élevage des porcs. — Une affaire payante.....	79
Commerce.....	79
Nouvelles du marché et de la récolte.....	81

### AGRICULTURE GÉNÉRALE

Le tabac et sa fermentation. — Fermentation en caisses.....	81
Quelques principes d'économie rurale.....	83
Concours de Mérite agricole, 1904 — Extrait du rapport des juges du concours.....	85
Avis.....	90

### INDUSTRIE LAITIÈRE

Le "goût de poisson" dans le beurre.....	91
La maturation du fromage en chambres fraîches.....	91

### ANIMAUX DE LA FERME

Enregistrement des chevaux canadiens. — Avis.....	94
Le bétail canadien au Japon.....	91
La vache laitière et le porc à bacon.....	91

### ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

Société d'Horticulture du comté de L'Islet. — Exposition de fruits, de fleurs et de légumes, à St-Jean-Port-Joli, le 26 septembre.....	97
La culture des tomates.....	98
La culture fruitière dans le golfe St-Laurent... ..	99

### ECONOMIE DOMESTIQUE

Ecole Ménagère de St-Paschal. — Programme d'enseignement.....	101
Remèdes du colon (suite et fin).....	102
Glacière électrique sans glace.....	103

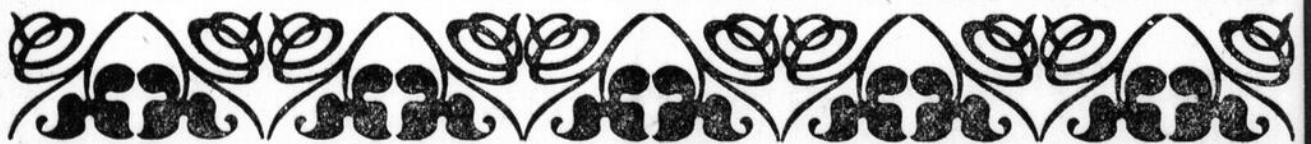


# “Le Canada”

Est l'intermédiaire  
Canadien le plus  
influent entre tous  
les journaux.



Il est bien rédigé et bien imprimé.





**24**  
YEARS  
WEAR  
**NO**  
REPAIRS

**SEPARATOR  
FACTS**

**43**  
YEARS  
WEAR  
**75¢**  
REPAIRS

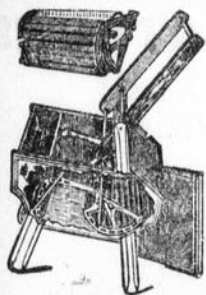
Des faits — c'est ce que vous voulez. Des faits ne peuvent vous blesser, pas plus les Séparateurs à Crème Tubulaires, Des faits prouvent que les Tubulaires durent cinq à dix fois plus que tous les autres de marques différentes.

Le 2 août 1904, nous mettions en marche un Séparateur Tubulaire à bras No 9, d'une capacité de 900 livres à l'heure. L'épreuve en fut des plus dure et sa force de résistance éprouvée que si elle ne fut pas telle, les morceaux en auraient volé en éclats. Ce séparateur Tubulaire fonctionne maintenant 50 heures par semaine et cela depuis 43 semaines — et il fonctionne encore. Chaque semaine de cette épreuve est l'équivalent d'un service d'un an dans une installation de 10 vaches. Aucun autre séparateur sur le marché ne peut soutenir une telle épreuve :

<p><b>24 ans en opération — Pas de réparation</b></p> <p>Heures en mouvement..... 4,200 Livres de lait séparées..... 1,080,000 Tours de manivelle..... 3,155,760 Tours du bol..... 1,152,000,000 Huile employée..... 3 pintes Temps à huiler..... A peu près 4 minutes Temps pour replacer..... Pas Réparations..... Pas</p>	<p><b>43 ans en opération — 75c de réparations</b></p> <p>Heures, en mouvement..... 2,150 Livres de lait séparées..... 1,935,000 Tours de manivelle..... 5,652,070 Tours du bol..... 1,864,000,000 Huile employée..... 5<sup>3</sup>/<sub>8</sub> pintes Temps à huiler..... A peu près 7 min. Temps pour replacer..... 10 minutes Réparations..... 75 cents</p>
--	--

Après 24 semaines, les coussinets sur lesquels roule le bol, ont laissé voir quelque usure. Rien de surprenant, car chacun d'eux a fait l'équivalent de 32,000 milles. De nouveaux coussinets au coût de 75c et dix minutes pour les replacer, ont rendu ce Tubulaire aussi bon qu'un neuf. Tous les séparateurs Tubulaires durent autant les uns que les autres. Le catalogue P. 233 vous donne tous les détails. Demandez-le aujourd'hui.

**THE SHARPLES SEPARATOR CO.** — Toronto, Can. — West Chester, Pa. — Chicago, Ill.



**Le "VOLLMAR PERFECT" amélioré**

Ce moulin n'a pas D'EGAL.  
Il fait le froissage et le tordage comme à la main.  
Il LAVERA EN UN TEMPS PLUS RESTREINT  
PLUS DE LINGE QUE TOUTE AUTRE MACHINE,  
et fera mieux le travail.

Il n'endommagera pas les tissus les plus délicats.  
Un quidam qui vient d'en acheter un, écrit ce qui suit: "Mes filles ne sont ni plus ni moins que satisfaites de ce moulin, vu qu'elles peuvent faire le blanchissage et se tenir en état de recevoir les visiteurs; outre, le lavage est fait d'une manière si rapide. Nous croyons que le nom "PERFECT" est approprié."

**LA BARRATE "DAISY"**

Des qualités de supériorité

A équerre d'acier et à pédales améliorées pour la mettre en mouvement;  
Coussinets à bicyclettes.  
Essieux pesants retenus par des écrous.  
Manivelles bien ajustées.  
Courroies détachables à mouvement.  
Appareil removable à tourner la crème.  
Mis en mouvement des deux côtés.  
Le tonneau fait de meilleur chêne et fini avec soin.  
Toutes les parties métalliques finies en aluminium.  
Le dessus du support est fabriqué d'acier de première qualité;  
Ajusté u moyen de deux écrous.  
Des roulettes bien fixées aux pieds de l'avant permet de la déplacer avec la plus grande facilité.

Vendus par tous les marchands.



N'en achetez pas avant de l'avoir vue.

VENDUS PAR PHELPS & SMITH, 60 RUE MCGILL, MONTREAL.

**THE WORTMAN & WARD CO.**  
LONDON, ONT., 500 YORK St.

**HOMMES DEMANDES.** — Hommes de confiance dans chaque localité du Canada pour annoncer nos marchandises, clouer nos affiches aux arbres et palissades le long des routes et dans tous les endroits visibles; distribuer aussi nos petites annonces. Salaire \$900 par an, ou \$75. par mois et \$2.50 de dépenses par jour. Emploi permanent pour des hommes capables et de confiance. Pas d'expérience nécessaire. Ecrivez pour détails à Empire Medicine Co., London, Ont. 4-n.

**PAR LE MONDE ENTIER**

DES MILLIERS DE MÈRES  
EMPLOIENT LE

SIROP DU

**DR CODERRE**  
POUR LES ENFANTS

Dans toutes les MALADIES ENFANTINES, il faut bien admettre le fait que c'est une préparation émérite et qu'on n'en a pas exagéré l'utilité. C'est un calmant sûr et agréable pour la dentition des enfants et un remède prompt pour les troubles de de l'estomac et des intestins.

Les médecins et les nourrices professionnelles le recommandent.

Voyez à ce que la signature et le portrait du Dr Coderre soient sur l'enveloppe de chaque bouteille, que vous achetez. Méfiez-vous des SIROPS préparés de manière à ressembler à celui du Dr Coderre.

Prix, 25c la bouteille, ou par la maille sur réception du prix.

Seuls Propriétaires, THE WINGATE CHEMICAL CO. Limited, Montréal, Canada

**STANTON'S PAIN RELIEF,**  
Remède de famille pour usage interne et externe.

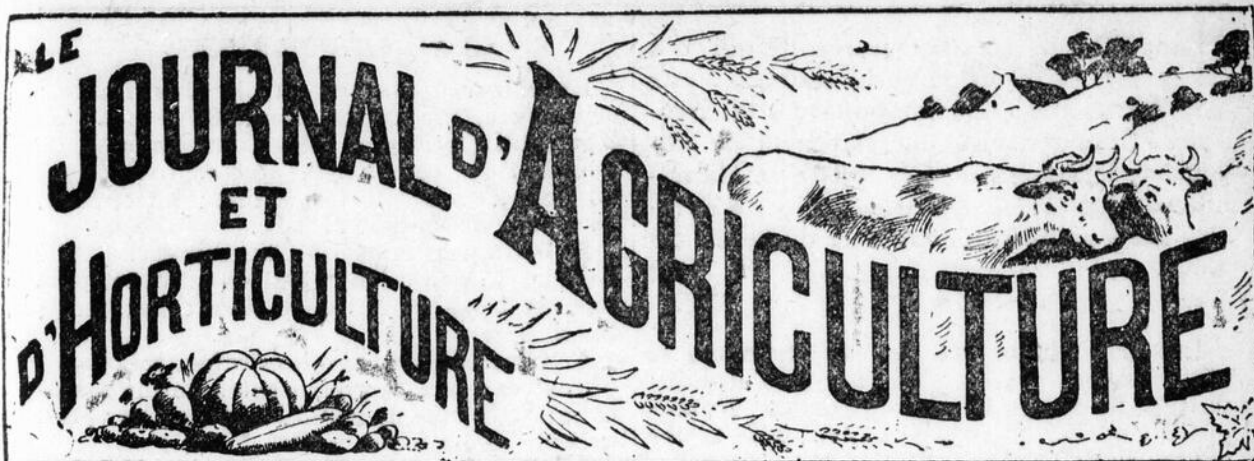
**POUR UNE PIASTRE**

Vous recevrez par la maille:

1. Une sonde trayeuse, avec direction et le traitement de toutes les maladies du pis et des trayons.
2. Le Petit Livre d'Or qui traite de toutes les maladies du Cheval, de la Vache, du Mouton, du Porc, des Volailles et du Chien.
3. Les Secrets de la Chasse, pour Renards, Belettes, Bêtes puantes, Fouines, Visons, Rats-musqués, et Loutres, avec direction et composition de l'Onguent à pièges à Renards, et du poison à Renards ainsi que des Drogues à pièges pour les autres bêtes à fourrure.

Pharmacie Vétérinaire  
DU

**Dr GRIGNON,**  
STE-ADELE, P.Q.



VOL. 9, No. 4

22 AOUT 1905

### 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., s'adresser à :

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

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

#### L'ÉLEVAGE DES PORCS

#### UNE AFFAIRE PAYANTE

Dans le "Journal d'Agriculture" l'on a souvent appelé l'attention des cultivateurs sur l'élevage des cochons et spécialement de la race à bacon. Cette industrie n'est que le corollaire de l'industrie laitière et ceux qui s'en occupent dans la province savent que les bénéfices qu'ils réalisent sont assez sérieux.

Sans vouloir aujourd'hui revenir sur les avantages qu'il y a pour le cultivateur à élever le porc à bacon, contentons-nous de reproduire l'opinion d'un exportateur sur la situation générale du marché. C'est celle de M. McLaren.

Après avoir dit qu'il vaut mieux pour le fromage obtenir des prix réguliers surtout au milieu de la saison, il attribue la hausse actuelle à la spéculation. Et il ajoute :

"Une chose qui devrait attirer beaucoup plus l'attention des cultivateurs de la province de Québec, c'est l'élevage des porcs. Dans l'Ontario, les cultivateurs font marcher de pair cette industrie avec l'indus-

trie laitière. Ils utilisent tous les sous-produits de la fromagerie, ainsi que le blé-d'Inde et les pois pour engraisser les porcs. C'est une affaire payante et les cultivateurs d'Ontario réalisent de gros bénéfices.

Je suis certain que si les cultivateurs de la province de Québec voulaient se donner la peine de voir ce qu'il y a d'argent à faire, ils élèveraient cinq fois plus de porcs qu'aujourd'hui."

Voilà une opinion désintéressée et nous pouvons dire qu'elle donne la note juste.

On a commencé dans la province à s'occuper de l'élevage du porc, mais nous sommes loin d'avoir atteint la production que nous pourrions avoir. Nous ne fournissons même pas la consommation locale quand nous devrions exporter. Les prix sont cependant toujours bons. Le marché du lard se tient toujours bien et nous serons certains d'écouler facilement tout ce que nous pourrions produire.

#### COMMERCE

La dernière quinzaine a été bonne et les prix se sont maintenus : Les dernières nouvelles de l'apparence des récoltes n'ont fait que fortifier le marché. Ces renseignements sont excellents tant pour l'ouest canadien que pour les Etats-Unis. Le dernier rapport de Washington est encore plus favorable que les précédents.

Dans l'Ouest Canadien la récolte qui n'a été attaquée qu'en de rares endroits par la grêle sera aussi bonne qu'on s'y attendait. On s'attend à un rendement de 83,000,000 de minots de blé, 79,000,000 de minots d'orge et 74,000,000 de minots d'avoine. La récolte va commencer du 20 au 25 août.

\*

Les prix du beurre et du fromage se maintiennent élevés. Le 15 l'on demandait à Montréal 11 cents pour les fromages d'Ontario et 10 5-8 à 10 3-4 pour les fromages de Québec.

Le marché au beurre n'est pas actif, mais les prix sont fermes. On demande 22 1-2 cts à 22 3-4 pour les premières qualités de crème. Le marché des œufs est assez actif. Œufs choisis 20c ; œufs No 1 mirés 18 à 18 1-4 ; 2 mirés 16 à 17c.

#### VIANDES ET SALAISONS.

Le gros lard canadien se vend de \$30.00 à \$31.00 en tierces, les barils de \$20 à \$21, le lard de flanc \$20 à \$21. Viandes fumées, jambon de 13 à 15cts., bacon 15cts.

#### DIVERS

Fèves, de \$1.65 à \$1.75 pour premier choix ; miel blanc, coulé, de 7c à 7 1-2c. par bidons de 10 livres : 6 1-2 à 7c par canistres de 60 livres ; miel brun, 6c à 6 1-2c ; miel blanc, en gâteaux, de 12c à 13c ; sirop d'érable, baril de 60 gallons, à la livre, de 5 1-2 c à 6 1-2c ; au gallon, mesure à vin de 60 à 65c ; et mesure impériale, 70c à 75c ; sucre, 8 1-2c à 9c la livre.

Houblon canadien, choix, 26c à 27c, et assez bon, 22c à 23c.

Alcalis — Potasse, marché inactif : prix de \$5.02 1-2 à \$5.07 1-2, 1ère qualité et \$4.55 à \$4.60, 2ième qualité ; perlasse, \$7.00.

#### SUCRES.

Beaucoup de variations, en Europe, dans les prix du sucre brut de betteraves. Mais les choses ont tourné au détriment des spéculateurs. Le sucre brut de betteraves est revenu à son prix normal, soit 10s. 4 1-2 d. Les apparences de la récolte betteravière sont très belles.

A New-York, les prix du sucre brut de canne sont aussi plus fermes. On vend à 4 1-2 cents "centifugals," épreuve de 96 degrés.

#### GRAINS ET FARINES.

En clôture, marché du blé plus faible ; septembre, 82c ; décembre, 83 1-4c à 83 3-8c ; maïs, prix plus ferme, et hausse de 1-8c à 1-4c ; septembre, 53 5-8c ; décembre, 45 7-8c ; avoine, marché stable ; septembre, 26 5-8c ; décembre, 27 1-2c.

A Winnipeg, pas de changement. Blé d'août, (option) à \$1.01 et octobre, plus bas, 81 1-4c, blé du nord, Manitoba, \$1.01 ; No 2, 98c.

A Montréal, marché des grains, très haut ; offres trop basses pour ventes de blé manitobain ; 1 1-2c et 2 1-2c. au-dessous des prix du No 1 et du No 2.

Avoines, blanche, No 2, 46c, à 46 1-2c ; No 3, 45c à 45 1-2c ; nouvelle récolte, à la veille d'arriver 39c à 40c, No 2, et 38c à 39c No 3.

Farines, marché stable ; patente de Manitoba, \$5.30 à \$5.70, patente d'hiver \$5.50 ; fortes à boulangerie, de \$5 à \$5.40.

Issues de blé, marché très ferme ; son de Manitoba, de \$16 à \$17 ; gru, de \$19 à \$20 ; son d'Ontario, à la pesée, \$14.50 à \$15.00 ; gru, \$19 à 20 ; ; moulée, \$21 à \$24.

Farines d'avoine, \$2.40 à \$2.42 1-2 ; farines de blé-d'Inde, \$1.45 à \$1.50 le sac.

Foin, marché assez actif, No 1, \$8.50 à \$9 ; No 2 \$7.50 à \$8 ; trèfle mêlé, \$6.50 à \$7 ; trèfle pur, \$6 à \$6.25.

#### FOIN

#### MARCHE DE BOSTON

Nous cotons au 15 août :

	Gros ballots	Petits ballots
Foin Choix - -	16.00 à 16.50	16.00
Foin No 1 - - -	15.00 à 15.50	14.50 à 14.50
Foin No 2 - - -	12.00	12.00
Foin No 3 - - -	11.00	11.00
Foin, trèfle mêlé - - - - -	11.00	11.00
Foin, trèfle - - - - -	11.00	11.00
Paille de seigle liée - - - -	14.00 à 14.50	
Paille de seigle en balles - - - -	12.00 à 12.50	12.00 à 12.50
Paille d'avoine - - - - -	8.00 à 9.00	8.00 à 9.00

Montréal :

Les recettes pour la semaine dernière ont été de 130 chars de foin et 1 char de paille ; 29 chars de ce foin étaient destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an dernier : 79 chars de foin et 9 chars de paille, dont 16 chars de foin pour exportation.

### Nouvelles du Marché et de la Récolte

*Beurre.* — Le prix du beurre est élevé. Dans la Nouvelle-Zélande la sécheresse a diminué considérablement la production du beurre. En Russie et en Sibérie la guerre a arrêté l'exportation de ce produit.

*Foin.* — La récolte du foin paraît abondante aux États-Unis et au Canada.

*Pommes de terre.* — Le prix des pommes de terre est rémunérateur aux États-Unis. La récolte ne sera pas aussi abondante qu'on l'avait espéré en premier lieu. Dans l'État du Maine la production ne dépassera pas les trois quarts de celle de l'an passé.

---

## Agriculture Générale

---

### LE TABAC ET SA FERMENTATION

#### Notes et Notions préliminaires

*Nicotine.* — Le tabac doit ses propriétés et ses effets, encore très diversement appréciés, à un poison violent appartenant au groupe des alcaloïdes et que l'on a nommé nicotine. Le tabac sec contient de 0.8 à 8 pour cent de nicotine. C'est la nicotine qui fait la force du tabac, mais non sa valeur réelle au point de vue de ses qualités, car les meilleurs tabacs du monde entier, ceux par exemple de la Havane et du Maryland, renferment beaucoup moins de nicotine que ceux de qualité inférieure; la proportion de deux pour cent paraît la plus favorable.

*Notre tabac.* — Nos cultivateurs de la province de Québec commencent à produire un tabac assez bon, malgré les défauts qu'il possède encore. En général, les opérations de l'ensemencement, du repiquage, de la plantation, de l'écimage, de l'ébourgeonnement, de la récolte et du séchage, sont l'objet de soins considérables, et, avec un peu plus de circonspection dans le choix du sol, dans l'emploi des engrais

appropriés et dans l'installation d'un bon séchoir, nos cultivateurs arriveraient à obtenir, au sortir du séchoir, un tabac brut aussi bon que peuvent le permettre les conditions climatériques du pays.

Malheureusement, là s'arrêtent trop souvent les efforts de nos tabaciculteurs; quant à ceux qui, voulant achever la préparation de leur tabac, se donnent la peine de le soumettre aux procédés de fermentation partielle et imparfaite que nous a légués la routine, ils arrivent sans doute à obtenir une certaine amélioration dans le produit qu'ils livrent au commerce; mais avec une méthode défectueuse, et dans un climat aussi rude que le nôtre, nos progrès sont nuls et resteront tels jusqu'à ce que, brisant avec la routine, nous adoptions une méthode de fermentation rationnelle.

*Séchage du tabac.* — Le séchage du tabac doit être fait avec toutes les précautions possibles, soit pour éviter une dessiccation trop rapide, soit pour éviter un excès d'humidité ou un défaut d'aération qui produiraient des fermentations toujours fatales pour le tabac mis en pente dans le séchoir. En effet, les changements qui doivent s'opérer dans la feuille de tabac, depuis le moment de sa récolte jusqu'à sa complète dessiccation, ne sont que de simples modifications physiques et chimiques qui doivent se produire dans la substance encore vivante de la feuille; quand le séchage est bien conduit, l'air, en se renouvelant, enlève progressivement l'eau contenue dans la feuille de tabac et, en même temps, fait passer la nuance verte de la feuille au jaune ou au brun. Dans ce fanage ou séchage du tabac, il n'y a aucune fermentation et il ne doit pas y en avoir. La conduite de la dessiccation à point du tabac est la partie la plus difficile de toute la culture du tabac, et c'est d'elle que dépend le succès de l'opération suivante, c'est-à-dire de la mise en fermentation.

*Tabac brut et tabac fermenté.* — Le tabac brut, c'est-à-dire séché, mais n'ayant pas encore subi la fermentation, ne mérite pas plus le nom de tabac à fumer que le jus

de raisin non fermenté ne mérite le nom de vin.

Dans le *tabac brut*, la nicotine est engagée en grande partie dans des combinaisons organiques qui ne se décomposent que pendant la combustion du tabac en dégageant des fumées fortes, âcres, imprégnées d'une forte quantité de nicotine et le plus souvent à odeur répulsive et nauséabonde.

Quand le tabac brut est soumis à une fermentation complète, il subit de profondes et importantes modifications qui lui donnent toute sa valeur.

En effet, la fermentation améliore sa texture, sa couleur et sa saveur, fait disparaître le goût âcre et piquant, augmente sa combustibilité. Bien que son arôme devienne plus pénétrant, il s'adoucit et s'affine. En même temps, une partie de la nicotine est détruite, et ce qui en reste est dégagé de ses combinaisons, si bien qu'un tabac fermenté est plus odorant, plus parfumé qu'un tabac brut, tout en étant en réalité moins fort, plus agréable et plus sain.

La plupart des produits de l'industrie agricole doivent subir des fermentations avant d'être livrés à la consommation : par exemple la farine de blé doit fermenter avec du levain pour donner de bon pain; le fromage vient du caillé mûri, c'est-à-dire fermenté, la filasse de lin vient de la tige du lin roui, c'est-à-dire fermenté, etc., etc. Le tabac à fumer, digne de son nom, ne fait pas exception à la règle, et nous nous proposons dans ce travail, de décrire une méthode rationnelle de fermentation employée aux Etats-Unis, et qui mérite toute l'attention de nos tabaciculteurs du Nord.

Mais avant d'exposer cette méthode, voyons en quoi consiste l'ancien procédé de fermentation en caisses.

#### FERMENTATION EN CAISSES.

Jusqu'à présent, le procédé le plus ordinairement suivi en plusieurs pays pour la fermentation du tabac à fumer consiste à entasser les manques de tabac bien séché dans des caisses en bois à claire-voie (les planches étant écartées les unes des autres d'un demi-pouce) ; ces caisses contiennent

environ 300 lbs de tabac et sont entassées les unes sur les autres. La fermentation fait perdre au tabac 10 à 14 pour cent de son poids, et il faut une bonne ventilation pour enlever toute cette humidité. Sur le fond de la caisse, on place une couche de feuilles de tête (ou secondes) pour la raison que les portions extérieures ne fermentent pas aussi facilement que l'intérieur de la caisse. Les feuilles sont bien secouées et empaquetées avec les gros bouts vers l'extérieur, et comprimées pour expulser l'air autant que possible. On cloue ensuite le couvercle. Les caisses sont alors marquées et empilées dans le magasin, en rangs de trois ou quatre caisses de hauteur, pour y être soumises à la fermentation naturelle. Une fois au moins, pendant la durée de l'emmagasinage, on retourne les caisses et on les replace dans un ordre inverse.

On met ainsi le tabac en caisses en automne ou au commencement de l'hiver et on l'y laisse fermenter jusqu'à l'été suivant. On maintient dans le magasin une température uniforme pendant l'hiver. Après la fermentation d'été, l'opération est terminée ; les caisses sont ouvertes et on fait le triage. Cela a lieu un an après la récolte. Après le triage, le tabac est remis en caisses et gardé jusqu'à livraison au marchand ou au fabricant.

Ce système est évidemment défectueux, car la fermentation est livrée au hasard, sans aucun contrôle ; on ne prend pas le degré de température à l'intérieur des caisses pour surveiller la marche de la fermentation ; on ne s'occupe guère que du maintien, pendant l'hiver, de l'uniformité de la température de la salle d'emmagasinage. Parfois la fermentation est poussée trop loin, d'autres fois elle est insuffisante. Aussi, les meilleurs planteurs ont-ils compris qu'il faudrait trouver mieux pour assurer une bonne fermentation du tabac.

D'après ce que nous avons dit plus haut, le but de la fermentation du tabac (après que celui-ci a été séché ou fané dans de bonnes conditions) est d'y produire, sous l'influence de certains microbes ou fer-

ments, des transformations chimiques et physique importantes ; en résumé une bonne fermentation du tabac doit y détruire certains principes nuisibles, en dégager d'autres utiles, affiner l'arôme, améliorer sa texture et lui donner une teinte uniforme.

Avec le système de fermentation des manques de tabac en caisses, les transformations ci-dessus ne se font pas régulièrement dans toute l'étendue des feuilles, et la couleur est loin d'être uniforme. Ce procédé, trop long, prend six à neuf mois à partir de la mise en caisses. Le tabac mis en caisses en décembre ne commence à fermenter qu'avec les chaleurs de l'été suivant, et séjourne en magasin à l'état inerte, soumis aux changements de temps, en hiver et au printemps, et à l'influence des journées humides, en danger de moisir, ou de pourrir, ce qui en certaines saisons, peut endommager une grande partie de la récolte. Il y a toujours beaucoup d'incertitude au sujet du degré de fermentation obtenue et pour savoir si le tabac est resté en bon état, avant de procéder au classement. De plus, on sait d'avance que les lits extérieurs de tabac, dans chaque caisse, ne sont pas complètement fermentés. Il est donc bien préférable de recourir à un meilleur procédé : celui de la fermentation en masses et à haute température que nous décrirons en détail dans le prochain N°.

(A suivre.)

### QUELQUES PRINCIPES D'ECONOMIE RURALE

**SOMMAIRE :** — *Introduction au présent article.* — *But des entreprises agricoles.* — *Utilité de la science de l'économie rurale.* — *Définition de l'économie rurale.* — *Facteurs externes de l'agriculture.* — *La population.* — *L'Etat ou le gouvernement.* — *L'association.*

**Introduction au présent article.** — L'expérience de tous les jours nous démontre que sous un même climat, dans une même

localité, sur un même sol, les cultivateurs sont loin d'obtenir les mêmes résultats dans un même genre de culture. Elle nous démontre de plus que si bon nombre de cultivateurs ne réussissent que peu ou pas du tout dans leur culture, cela est dû surtout au manque de méthode, de système, enfin de connaissance des principes qui régissent l'économie rurale et conséquemment, de mise en application de ses principes. Partant de là, nous avons cru devoir, pour répondre à l'invitation reçue de Messieurs les Missionnaires agricoles d'assister à leur convention annuelle tenue à Rimouski les 19 et 20 juillet dernier et d'y donner une conférence, préparer quelques notes sur l'économie rurale, comme sujet de cette conférence.

Plusieurs des missionnaires agricoles présents ayant manifesté le désir d'avoir le texte de cette conférence, nous leur avons promis, vu que ce texte ne consistait qu'en notes éparses, d'en faire une rédaction suivie pouvant se publier dans les colonnes du "Journal d'Agriculture." C'est en vue de l'accomplissement de cette promesse que nous commençons, aujourd'hui, la publication du présent article.

**But des entreprises agricoles.** — Toute entreprise agricole a pour but de fournir, pour la consommation, des matières animales ou végétales, afin de permettre à l'humanité de remplir la mission que Dieu lui impose sur la terre, œuvre qui rend indispensable le soutien de la vie matérielle, par l'alimentation. Ces matières sont fournies par la culture qui se fait d'après des principes relevant de sciences nombreuses telles que la botanique, la chimie, la géologie, la minéralogie, la physique, la zoologie etc., principes que met le cultivateur en pratique sans, le plus souvent, avoir la moindre notion de ces sciences.

**Utilité de la science de l'économie rurale.** — L'ensemble des principes dont il vient d'être question et leur mise en application constituent une science spéciale qui est celle de l'économie rurale. On comprend facilement que, si un cultivateur

qui ne connaît pas les principes de cette science et qui n'en poursuit l'application que par empirisme, par expérience seulement sans théorie, ni raisonnement, vient à bout de faire une culture qui lui donne certain profit, celui qui connaît ces principes, ne sera-ce que d'une manière élémentaire, sera en mesure dans sa pratique agricole, de faire de bien plus grands profits, parce qu'il marchera à pas sûrs dans la voie qu'il parcourt, jalonnée qu'elle est par les règles de cette science qu'on appelle l'économie rurale.

**Définition de l'économie rurale.** — Voyons donc ce que c'est que cette science; afin de pouvoir en faire une exposition claire et succincte aux cultivateurs avec qui nous sommes constamment en contact.

"L'économie rurale", nous dit Jouzier, l'auteur qui a écrit le plus récemment, le plus pertinemment à notre avis, sur cette science en s'inspirant des travaux antérieurs des grands économistes qui se nomment Quesnay, de Serres, Young, de Lavergne, Thaër, Royer, Lecouteux et tant d'autres (1) "l'économie rurale est la branche de la science agricole qui enseigne la manière dont il faut régler les rapports des divers éléments composant les ressources du cultivateur, soit entre eux, soit vis à vis des personnes pour assurer la plus grande prospérité de l'entreprise."

La science de l'économie rurale a donc pour but d'apprendre aux cultivateurs à produire avec profit. D'après cette définition, l'on doit admettre que cette science est purement industrielle.

**Facteurs externes de l'agriculture.** — L'étude de l'économie rurale nous amène à examiner d'abord le milieu social où s'exerce l'agriculture, c'est-à-dire les facteurs externes de l'agriculture qui sont : la population, l'État ou, comme nous disons ordinairement, le gouvernement, l'association, les charges sociales, le débouché.

(1) Economie rurale, par Etienne Jouzier, Paris. Librairie J. B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, près du Boulevard St-Germain, 1913, cartonné, 6 fr.

**La population.** — A ce premier point de vue, le cultivateur qui veut bien savoir ce qu'il doit faire pour réaliser des profits dans sa culture doit se rendre compte du nombre et de la condition de la population qui attend de lui sa subsistance. S'il est dans un endroit sans débouché et à population peu nombreuse, il ne doit pas produire plus qu'il ne lui faut pour se nourrir et approvisionner la petite, et souvent pauvre population qui l'entoure. En agissant autrement, il ferait une dépense inutile de travail et de temps pour produire de grandes quantités d'aliments végétaux ou animaux qu'il serait obligé de garder ou de vendre sans profit. Il doit plutôt dans un tel cas, diriger son travail dans le sens du développement de sa région par l'ouverture de voies de communication qui en facilitent l'accès à plus de population et assurent un débouché plus facile à ses produits. Si, au contraire la population de sa région est composée de telle manière qu'une grande partie de cette population a besoin de ses produits, ou bien, si des industriels y établissent des industries demandant ses produits, alors, il pourra aborder les grandes entreprises agricoles.

Nous pouvons citer à l'appui de ce qui vient d'être dit au sujet de la population comme l'un des facteurs externes de l'agriculture, ce qui s'est passé il y a quarante ou cinquante ans au Lac St-Jean et à Manitoba. Ces deux régions de la Puissance ne comptaient qu'une population peu nombreuse et n'avaient que peu de voies, et de forts difficiles voies de communication avec les régions limitrophes. Aussi, les premiers colons de ces deux régions, tout en ayant les mêmes excellentes terres qu'ils ont aujourd'hui avaient-ils toujours un fort surplus de blé dont ils n'avaient que faire. Ils ont travaillé de toutes leurs forces à se faire des chemins vicinaux, à créer des voies ferrées, à utiliser leurs lacs et rivières pour la navigation et, aujourd'hui, ces deux régions sont les greniers, l'une de la province de Québec, l'autre de la Puissance et

toutes deux inondent l'étranger de leurs produits.

**L'Etat ou le gouvernement.** — Le cultivateur doit savoir profiter de ce que le gouvernement, par l'autorité des mandataires du peuple qui le constituent, est capable de faire pour lui, en lui aidant à développer les systèmes nouveaux en agriculture, à maintenir les associations qui facilitent l'exploitation de nos ressources agricoles, telles que les sociétés d'agriculture et autres. D'un autre côté, le cultivateur ne doit pas trop compter sur cette aide, mais marcher d'après sa propre initiative, autant que possible, afin de n'être pas trop dépendant de l'initiative des autres qui, quelquefois, sont trop lents à l'exercer.

A ce point de vue, nous nous demandons comment il se fait que l'on rencontre tant de cultivateurs qui ne sont pas enrôlés dans les rangs de nos cercles agricoles et autres sociétés auxquelles le gouvernement donne généralement des octrois généreux qui remboursent amplement la souscription des membres de ces sociétés.

**L'Association.** — Ce qui vient d'être dit amène l'idée que doit poursuivre, en troisième lieu, le cultivateur qui veut faire du progrès, l'idée d'association. Un homme seul, au bout d'une perche de dix pieds faisant levier pour soulever une pierre de trois ou quatre tonnes, est impuissant à la remuer; s'il s'adjoint neuf de ses voisins et donne à son levier la force de résistance et la longueur nécessaire, le poids de la pierre sera facile à balancer et l'obstacle aura vite disparu. Toute réunion de plusieurs efforts produit des résultats impossibles à obtenir par l'effort isolé d'un seul homme, dans l'ordre physique et dans l'ordre moral, et cela est vrai en agriculture comme dans toute autre industrie.

Le cultivateur doit donc avoir l'esprit d'association et faire partie de toutes nos sociétés, telles que cercles agricoles, sociétés d'agriculture, d'horticulture, de pomologie, d'industrie laitière, forestière, d'élevage de bétail, syndicats d'inspection de

fabriques de beurre et de fromage, de vente de ces produits, etc.

J. C. CHAPAIS.

(A continuer prochainement)

## Concours de Mérite Agricole, 1904

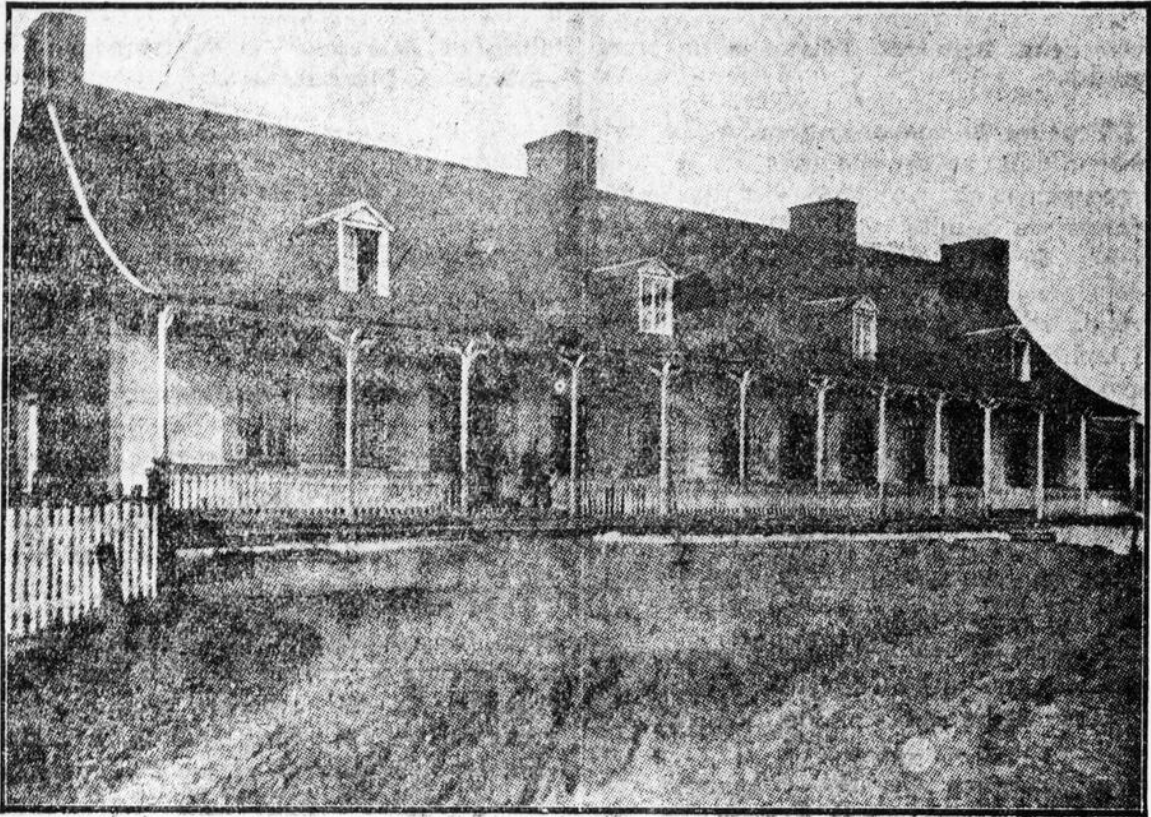
*Extraits du rapport des juges du concours.*

**M. ISIDORE L'HEUREUX, A ST-JOACHIM**

(91.45 points, Médaille d'argent)

Nous voilà de nouveau parmi les fermiers du Séminaire de Québec, sur la plus grande des terres de cette maison, un domaine de 800 arpents, dont 600 arpents cultivables, dirigé par M. I. L'Heureux est situé dans la plaine d'alluvion fertile qui occupe, à l'est du "Petit Cap," l'extrémité de la paroisse de St-Joachim.

Cette vaste ferme qu'on nomme bien improprement "La Petite Ferme", n'offre rien de supérieurement remarquable par l'art des détails de culture et de l'ensemble. Le rapport chiffré des points en dit suffisamment sous ce rapport. Néanmoins l'excellente récolte qui a obtenu 29.45 points, ne doit pas être attribuée à un pur hasard. Elle atteste ou l'habileté du régisseur, ou l'incomparable fertilité du sol, mais plus probablement les deux. Quoiqu'il en soit, à l'aspect de cette ferme couverte d'un petit village de constructions importantes, à la vue de cette longue vieille maison de pierre de 150' x 25', avec une dépendance en aile de 30 pds., à laquelle on arrive par une jolie avenue bordée de gros arbres, on est impressionné et vivement intéressé par le caractère antique, imposant et vraiment seigneurial de cette vénérable relique des siècles écoulés, de cette glorieuse époque de dévouements qui a vu s'ouvrir les premières terres de notre province et sortir de leur sol vierge et fécond, les premières ressources de ses courageux habitants.



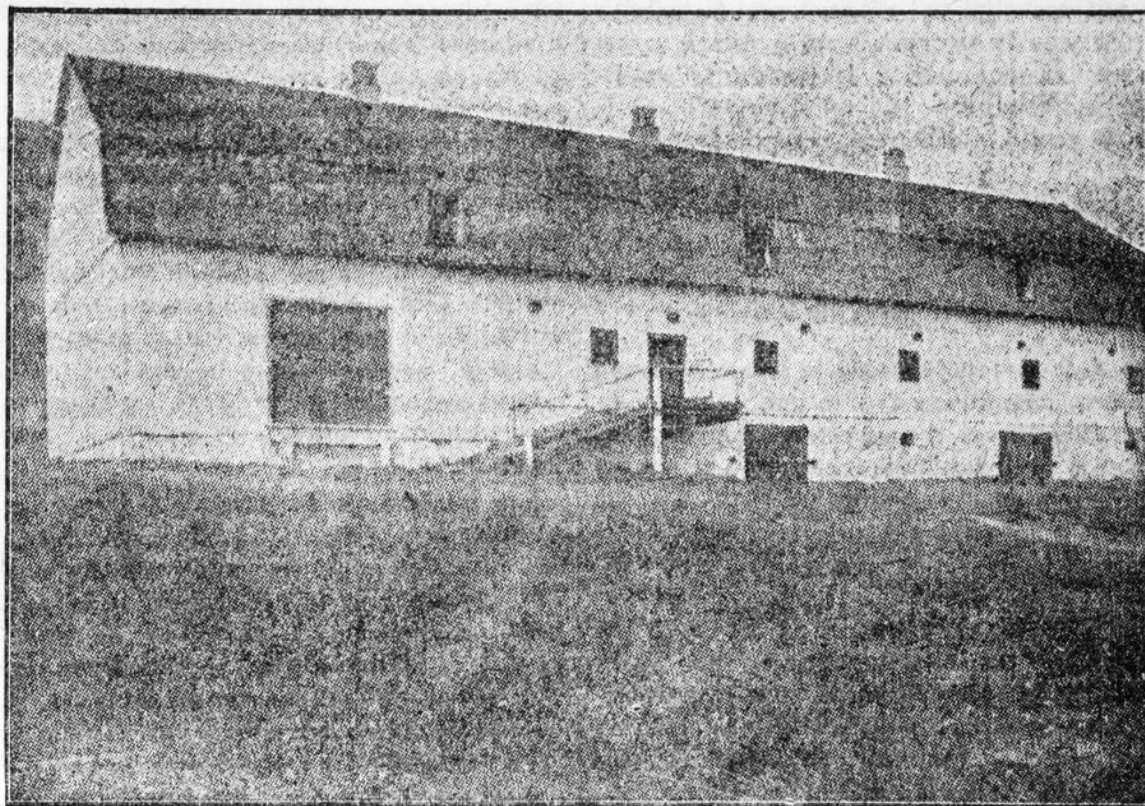
RÉSIDENCE DE M. I. L'HEUREUX, ST-JOACHIM.

Outre l'intéressante vieille grande maison à quatre logements et ses dépendances, on remarque sur la ferme les bâtisses suivantes : granges, 160' x 30' ; écurie, 50' x 32' ; hangar à voitures, 30' x 32' ; vieille étable en pierre construite, dit-on, dans le 17<sup>ème</sup> siècle, 150' x 40' ; étable actuelle des vaches, avec grange au-dessus, 150' x 40' x 13' de carré ; autre grange-étable de 70' x 30' pour la traite des vaches, contenant une glacière et une chambre au lait ; bâtisse de 100' x 30' renfermant 1<sup>o</sup> un hangar à grain, 20' ; 2<sup>o</sup> une buanderie, 20' ; 3<sup>o</sup> une forge ou boutique, 10' ; 4<sup>o</sup> Une porcherie, 50' ; 2 rangées de caves et 1 fourneau à cuire—plus une aile de 35' x 18' toute en compartiments à porcs ;— Un poulailler d'été divisé en deux parties—24' et 18' x 9', avec cour entourée en tringles, de 10' x 24' ; le poulailler d'hiver dans l'étable a 15' x 15'. Une bonne bergerie, un silo de 36' x 18', une remise, un moulin

à scie, plusieurs logements et dépendances, etc.

Bien que les bâtisses agricoles ci-haut mentionnées soient, comme celles des autres fermes des mêmes propriétaires, les plus considérables, les plus confortables et les meilleures de ce domaine, en rapport avec l'étendue et l'importance des fermes elles-mêmes, elles n'offrent cependant aucun détail de construction, de disposition et d'aménagement économiques qu'on puisse considérer comme supérieur aux meilleures bâtisses de même destination publiées ou décrites dans nos rapports antérieurs.

Une petite rivière bordée de grands arbres circule dans le voisinage de la maison et des bâtiments de ferme et augmente le charme de la scène champêtre. Un bon grand potager rappelant par sa dimension les jardins seigneuriaux d'autrefois, agrmente davantage le devant du vieux manoir.



FERME DE M. I. L'HEUREUX, ST-JOACHIM,

Cette grande ferme nous a paru assez bien égouttée et nivelée. On y a fait une quinzaine d'arpents de drainage en bois et en tuyaux.

M. L'Heureux utilise les cendres de bois produites sur la ferme, à la beurrerie et dans la sucrerie de 4000 érables qu'il exploite avec un bon outillage.

Un bon aqueduc abreuve tous les habitants de la ferme.

*Animaux.* — 13 chevaux et 8 bœufs de travail, 1 poulain, 98 vaches, 6 taureaux, 20 taures, 26 veaux, 10 bœufs de boucherie, 53 moutons Leicesters croisés avec un bélier Leicester pur, 100 porcs avec verrats Yorshires, 100 poules, 100 poulets, 4 dindes, 2 oies.

Les bestiaux sont de races croisées et assez bons, tous en bon état et sont bien traités hiver et été.

*Production agricole.* — Blé, 26 arpents bon ; avoine, 130 arpents, assez bonne ;

sarrasin, 18 arpents, bon ; lin, 1-4 arpent, très-bon ; fèves, 1-8 arpent, très-bonnes ; navets et choux de Siam, 4 arpents, médiocres ; patates, 2 arpents, très-bonnes ; foin 210 arpents, bon ; pâturage, 210 arpents, assez bon.

*Vergers.* — 15 ou 16 arbres pas assez soignés.

Les dames de la maison savent, entre temps, confectionner des pièces de flanelle et d'étoffe, des tapis et de chaudes couvertes.

Nous n'avons pas de notes sur la personnalité de M. L'Heureux, mais il n'a pas l'air d'un mal-habile. Le fait d'avoir vieilli au service de l'importante maison qu'il représente à la tête d'un grand domaine agricole bien outillé ne prouve pas qu'il est un médiocre fermier. Aussi la médaille d'argent qu'avec ses 91.45 points il remporte d'emblée dans ce concours va donc attester un mérite agricole incontestable.

Mais si M. L'Heureux est l'heureux mortel qui recueille la récompense du mérite acquis sur la propriété qu'il dirige, que n'auraient pas mérité les vaillants et illustres défricheurs de cette ferme historique du temps de Monseigneur de Laval ?

#### M. DAVID BROWN, ST-JOACHIM

( 89.85 points, Médaille d'argent )

La description fidèle de la ferme où nous sommes, demanderait plus que quelques lignes prosaïques d'une plume lourde et rustique : il faudrait tout l'art et toutes les ressources des grands peintres de la nature pour en esquisser parfaitement le tableau. C'est encore un autre bon domaine du Séminaire de Québec, d'une superficie de 600 arpents, dont 250 sont labourables, 100 en pâturage permanent, 229 en forêts et 21 en verger, etc. Cette ferme est sise au pied des Monts sur le versant desquels montent en amphithéâtre plus de 300 arpents, et qui l'abritent de leurs remparts élevés contre le nord et le nord-ouest. Le bas appartient à la plaine alluviale du St-Laurent et renferme de l'excellente terre forte. Le plateau en haut de la côte—de formation silurienne—présente des étendues sablonneuses ou en terre jaune à érables, mais la plus grande partie est un sol sablo-argilo-calcaire, de texture excellente, de couleur riche et de grande fertilité, admirablement conditionnée pour la culture maraîchère et fruitière. Le reste comprend le versant de la montagne et la forêt sur les hauteurs.

C'est sur le bord du plateau, à quelques cents verges du pied d'un contrefort des Laurentides, près d'un ruisseau murmurant aux eaux cristallines, dans un entourage de jardins, de vergers, de bosquets, d'érables et d'autres arbres forestiers bordant l'avenue et la coulée par où le ruisseau se précipite dans la vallée, que s'élève la maison et toutes les autres bâtisses de la ferme. De ce site élevé et enchanteur, l'œil embrasse non seulement toute la ferme, mais encore toute la paroisse de St-Joa-

chim, le St-Laurent, l'Isle d'Orléans et les isles voisines, et l'œil ne peut se lasser d'admirer l'immense et féérique tableau qui se déroule vers le sud. Sous le rapport des agréments et des ouvrages naturels, on ne saurait choisir un meilleur endroit pour y installer une ferme. Rien n'y manque pour faciliter le déploiement de l'art agricole, de la pratique de la belle et bonne culture et d'une exploitation variée dans ses éléments ; bonne terre, variété de sols, abris, salubrité, exposition chaude et ensoleillée, vue sur toute la ferme cultivée, cours d'eau, petit pouvoir hydraulique, sources d'eau pure, forêt immense, richement boisée, etc.

Les fondateurs de cette belle ferme ont parfaitement compris tous ces avantages et ont tout mis en œuvre pour réaliser l'idéal que leur faisait rêver ce coin de terre privilégié. Ils ont élevé de grandes et solides constructions, construit un aqueduc, planté un grand verger, dont les arbres sont déjà vieux, créé de grands jardins fruitiers et potagers qui ne sont plus cultivés avec tout l'art que l'on avait rêvé, mais dont le sol ne dément pas sa fertilité. Cet état provient de ce que la culture artistique du sol ne saurait donner partout dans notre jeune pays, les bénéfices alléchants des orangeries de la Californie. C'est fort heureux peut-être, car le sol changerait de maîtres.

Quoiqu'il en soit, c'est à M. David Brown qu'est confiée aujourd'hui l'administration de l'intéressante exploitation que l'on nomme "La Ferme St-Isidore" ou la "Ferme des Côtes". M. D. Brown est né sur la ferme même et succède à son père, vieillard presque octogénaire et encore vigoureux, ayant passé 50 ans à l'emploi du Séminaire, après être arrivé d'Ecosse son pays natal. Ce sont les messieurs Brown, père et fils, qui ont amélioré toute la ferme, animaux, une partie du verger, etc. M. Brown avait beaucoup à faire sur cette ferme ; il a prouvé qu'il avait les capacités agricoles de sa race. Les 89.85 points réalisés pour l'ensemble de son exploitation, vont lui procurer la satisfaction de voir son mérite agricole, et avec le sien



*Grange-Etable.* — FERME DE M. D. BROWN, ST-JOACHIM.

celui de son vieux père, attesté par la médaille d'argent.

Nous mentionnerons sommairement les détails les plus importants de la ferme.

*Habitation.* — 50' x 36', en pierre — bâtie en 1825—réparée, bonne et confortable. Cuisine et dépendance en aile, 40' x 25'.

*Grange.* — Ancienne, 125' de longueur ;—  
*Ecurie.* — 40' x 20', très bonne, bien éclairée et aménagée ; *Etable.* — 160' x 40', bien éclairée, cave à fumier en dessous, trappes à fourrages, poulailler de 10' x 10' au coin est, blanchie à la chaux à l'intérieur, pont incliné conduisant sur le fenil.

*Porcheries.* — 30' x 20' et 25' x 18," assez bonnes ; une bergerie ordinaire dans la vieille grange ; un poulailler d'été divisé en 4 compartiments, un peu semblable à celui de la ferme des grèves ; une autre vieille étable, un hangar aux outils, un hangar à grains et quelques autres bâtis-

ses. Ces constructions du genre de celles mentionnées aux rapports des autres fermiers du Séminaire, sont très proprement tenues.

La terre est parfaitement égouttée. On a parfait l'assainissement de certaines parties par 40 arpents de drainage en bois.

M. Brown contrôle l'exploitation de 13 sucreries renfermant ensemble 13 milles érables (13000). Il emploie sur ses cultures plusieurs cents minots de cendre de bois par année. En 1903, il a fait usage de 4 tonnes d'engrais chimiques "Standard". Nous n'avons pu nous rendre compte de la valeur des résultats de ces engrais.

*Bétail.*— 6 chevaux de travail et 3 poulains ; 40 vaches, 7 taureaux, 18 taures, 12 veaux, 4 bœufs de travail ou autres, 12 bouvillons d'un an, — à part 2 Ayrshires, ces animaux sont croisés. Il y a plusieurs bonnes vaches.

*Moutons.* — 87 Leicesters croisés; Porcs.

—44 Yorkchires et Berkshires; poules et poulets, 130; dindes, 11; oies, 24; canards, 10.

Les pâturages de la montagne sont utilisés par les moutons. L'herbe y est excellente.

Cultures.	Arpents	P. C.
Blé - - - - -	32	90
Avoine - - - - -	75	85
Pois - - - - -	5	95
Sarrasin - - - - -	14	85
Lin - - - - -	1	100
Fèves - - - - -	2	100
Navets - - - - -	¼	90
Choux de Siam - - -	¾	95
Patates - - - - -	5	100
Foin - - - - -	70	85
Pâturage labourable - - - - -	75	90
Fourrage vert - - -	3½	90

*Verger.* — Environ 500 pommiers greffés, un peu négligés. Les Fameuses et les St-Laurent réussissent bien. Le plateau calcaire où ce verger est planté est un terrain idéal pour les arbres fruitiers dans cette partie du pays.

Les jardins sont bien garnis de fruits gros et menus et de bons légumes, mais la tenue demande de la main d'œuvre.

On fabrique à la maison la laine et le lin pour les besoins de ses habitants.

### 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 M. O. E. Dalaire, Secrétaire des Concours de produits laitiers, 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.

#### Syndicat des Cultivateurs de la Province de Québec.

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, nous nous 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.



SECTION RÉSERVÉE À LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE  
LAITIÈRE

### LE "GOUT DE POISSON" DANS LE BEURRE

Le défaut du beurre connu sous le nom de "*goût de poisson*" vient de faire l'objet de recherches au Département d'agriculture de Victoria. Les résultats ont été tellement satisfaisants que les plaintes, ayant pour objet le "*goût de poisson*" sont devenues excessivement rares dans le beurre de Victoria. Le goût de poisson donne au beurre une saveur particulière ressemblant à celle de la saumure de hareng. Cette saveur est attribuée à la triméthylamine, nom donné à un liquide alcalin, volatil, incolore, et d'une odeur caractéristique de hareng, obtenu de la saumure de hareng. Le développement de ce goût de poisson peut avoir pour cause un ou plusieurs de quatre micro-organismes reconnus. Les vaisseaux rouillés ou tout ustensile de fer blanc dont l'étamage est usé ont un effet très délétère sur le beurre provenant du lait que ces vaisseaux ou ustensiles ont contenu. Le fer ou l'acier découvert par l'enlèvement de la couche d'étain, bien qu'il puisse être tenu brillant et propre, a un très mauvais effet sur le lait ou sur la crème. Une réaction se produit entre le métal et l'acide lactique du lait et donne lieu à une saveur qui n'est guère différente de celle du "*goût de poisson*." Quand le vaisseau n'a pas seulement perdu son étamage, et que les surfaces découvertes sont encore revêtues de rouille, les risques de contamination augmentent considérablement, d'où il faut conclure qu'il est nécessaire de n'employer comme seaux ou bidons que ceux qui sont convenablement étamés ; et de veiller à ce qu'ils soient nettoyés à fond avant de

s'en servir. Les points à retenir sont les suivants.

1° Le goût de poisson se rencontre rarement dans le beurre non salé.

2° Quand les consignations de beurre sont transportées à des températures suffisamment basses, il est rare qu'on se plaigne du goût de poisson.

3° Les matières d'où les micro-organismes tirent ce goût de poisson sont le lait de beurre et le caillé, en d'autres termes ce goût de poisson est le produit de fermentations putrides des matières protéiques.

Pour prévenir ce goût de poisson, il est recommandé que les fournisseurs de lait ou patrons des fabriques nettoient soigneusement leurs vaches avant de les traire et suspendent l'envoi à la fabrique du lait des vaches nouvellement vélées ou des vaches ayant une inflammation du pis. Les propriétaires de fabriques doivent prohiber l'usage d'ustensiles rouillés ou de vaisseaux dont l'étamage est en mauvaise condition. On ne doit employer dans la fabrication du beurre que de l'eau parfaitement pure ainsi que pour le nettoyage et le rinçage des ustensiles de laiterie.

Les fabricants doivent travailler leur beurre de manière à n'y laisser que le moins de lait de beurre possible. Tout ce qui sert à la préparation ou au traitement des produits laitiers devrait être tenu dans un état scrupuleux de propreté et alors on ne rencontrerait point dans le beurre de "*goût de poisson*."

Depuis longtemps on a reconnu qu'une propreté scrupuleuse est essentielle au succès en industrie laitière. (British Dairy World.)

### LA MATURATION DU FROMAGE EN CHAMBRES FRAICHES

Aujourd'hui que les rapports des ventes de fromage aux Halles de la Province de Québec comme à celles d'Ontario font fréquemment mention que le fromage des Chambres fraîches (Cold cured) s'est ven-

du 1-8 et même 1-4 de centin de plus que le "Choix des fabriques", il nous semble que le temps est venu d'attirer l'attention des cultivateurs sur cette amélioration de notre industrie fromagère. Voici quelques extraits d'un récent travail du Commissaire fédéral de l'Industrie laitière, M. J. A. Ruddick, à cet égard :

Les chambres fraîches de maturation sont en opération depuis trois ans. Un total de 119,832 meules de fromage, provenant de 70 fabriques différentes, y ont accompli leur maturation. Ceci veut dire qu'un très grand nombre de cultivateurs, faisant de l'industrie laitière, est directement intéressé dans les résultats obtenus et que la quantité de fromage a été suffisante pour attirer, d'une manière notable, l'attention du commerce, et pour devenir un facteur des marchés diene de recevoir une quotation spéciale. Les mercuriales mentionnent aujourd'hui fréquemment le fromage de chambres fraîches comme une classe ou qualité distincte, pour laquelle les plus hauts prix sont payés.

#### LES PERTES DE POIDS SONT DIMINUEES.

Quand le fromage destiné à mûrir en chambre fraîche, est ramassé dans les fabriques, on met de côté, chaque semaine, un certain nombre de meules provenant des mêmes bassins dans toutes les fabriques. Après que ces meules ont été exactement pesées, à deux onces près, l'une d'elles est placée dans la chambre fraîche, et l'autre dans une chambre située à l'étage supérieur de l'entrepôt, où la température n'étant l'objet d'aucun contrôle, peut être considérée égale à des chambres de maturation ordinaires. La température, dans cette chambre, n'a jamais été plus élevée que dans aucune des chambres de maturation des fabriques du district. D'un autre côté, ces chambres de comparaison se trouvent fréquemment plus fraîches que les fabriques, l'épreuve a donc été faite dans de bonnes conditions. Quand le fromage de la semaine correspondante, mûri à la fabrique, était vendu, les meules à l'entre-

pôt du gouvernement étaient pesées de nouveau et l'on prenait note de la différence existant dans la diminution de poids. C'est sur cette différence que le gain dans la diminution de poids, de tout le lot, a été calculée.

*Le gain dans la diminution de poids subie par le fromage mûri en chambre fraîche.*

Chambre de maturation	Fromage reçu, Lbs.	Gain dans la diminution du poids, Lbs.	Valeur de ce gain, \$ cts.
1902			
Woodstock ....	906,560	14,327	1,424.13
Brockville ....	521,950	8,054	814.48
Cowansville....	494,236	6,640	692.02
St-Hyacinthe..	143,190	2,386	238.41
Totaux....	2,020,996	31,407	3,130.04
1903			
Woodstock ....	1,128,442	15,823	1,604.49
Brockville....	761,590	9,689	1,011.39
Cowansville....	1,137,157	13,694	1,497.44
St-Hyacinthe..	711,076	6,816	699.76
Totaux....	3,738,276	46,022	4,813.08
1904			
Woodstock ....	1,007,245	12,915	1,164.55
Brockville....	790,773	9,997	834.47
Cowansville....	994,604	15,002	1,916.75
St-Hyacinthe..	934,367	12,952	1,019.90
Totaux....	3,726,998	50,856	4,325.67

Le gain moyen dans la diminution du poids pour les trois saisons a été de 1.34 pour cent, soit de plus d'une livre sur une meule de 80. La valeur réelle des gains en diminution de poids, en la calculant d'après le prix de vente du fromage est de \$12,128.39 pour les trois saisons ; on doit mentionner que durant la première saison de 1902 et après le premier mois de cette saison, les fromages ont été paraffinés le jour même de leur réception. Durant les deux dernières saisons, le paraffinage ne s'est effectué qu'après que le fromage avait passé dix jours ou deux semaines dans la chambre de maturation, et par suite, son influence sur la diminution de poids a été de beaucoup diminuée.

## LE FROMAGE DE CHAMBRE FRAICHE OBTIENT LE PLUS HAUT PRIX

C'est aujourd'hui un fait généralement admis qu'il y a amélioration dans la qualité du fromage de chambre fraîche, si on le compare avec le même fromage mûri dans des chambres ordinaires durant la saison chaude. Sur ce point l'intérêt se concentre dans la question de savoir de combien est augmentée la valeur commerciale réelle du fromage par cette amélioration. Durant la dernière saison, une forte proportion des fromages de chambres fraîches a été vendue de 1-8 à 1-4 de ct. par livre de plus que les plus hauts prix payés pour le fromage des chambres de maturation ordinaires du même district. La fabrication d'une fabrique a fait l'objet d'un contrat à un quart de centin de prime à condition que le fromage serait envoyé à la chambre fraîche de Brockville.

On a expédié en Angleterre différentes consignations de fromage provenant de chambres fraîches, et consistant en lots de deux meules, l'une mûrie en chambre fraîche, et l'autre à la chambre de comparaison. Andrew Clement & Fils, de Glasgow, qui a reçu une consignation de la chambre fraîche de Cowansville, a vendu tout le fromage mûri en chambre fraîche en un seul lot et les meules mûries dans la chambre de comparaison en un second lot et a obtenu deux shillings par 112 livres de plus pour le fromage mûri en chambre fraîche, soit pratiquement un demi-centin de plus par livre.

Même résultat a été obtenu pour la consignation faite à W. W. Sinclair & Co., du fromage de la Chambre fraîche de Woodstock, par M. T. B. Millar, de London, Ont., leur représentant.

### OPINIONS DES IMPORTATEURS ANGLAIS

Voici des extraits de quelques-unes des lettres reçues à ce sujet :

"De Messieurs J. & F. Lonsdale & Cie, Limitée, Liverpool, Septembre 9, 1904 :

"Nous avons examiné le fromage dans l'entrepôt de MM. Hodgson Frères, et considérons le fromage provenant des chambres fraîches de maturation comme bien supérieur aux autres lots. Si ce système était généralement adopté, je pense qu'il contribuerait à augmenter de beaucoup la consommation des fromages canadiens."

"De A. Clément & Fils, de Glasgow, 17 Septembre 1904 : "Nous avons reçu le fromage de la chambre fraîche de Cowansville. Nos clients l'ont examiné à différentes reprises, et il nous est agréable de vous dire que toutes les remarques ont été satisfaisantes. L'opinion généralement exprimée est que la maturation en chambre fraîche fera plus pour le développement de l'industrie laitière canadienne que toute autre amélioration réalisée depuis dix ans."

"De W. P. Sinclair et Cie, de Liverpool, 8 Octobre 1904 : "Vous remarquerez que nous avons fixé un prix plus élevé pour le fromage mûri en chambre fraîche que pour celui mûri en chambre de maturation ordinaire. Vous remarquerez également que les poids marqués sur les meules mûries à basse température, en chambre fraîche, sont beaucoup plus exacts que ceux des meules mûries en chambre ordinaire. Nous préférons de beaucoup que tout le fromage fût mûri d'après le système recommandé par le Gouvernement que d'après la méthode ordinaire actuellement en usage dans les fabriques. Non-seulement les poids se maintiennent mieux et les conditions générales sont plus satisfaisantes, mais l'arôme également donne beaucoup plus de satisfaction. C'est là l'opinion unanime de tous les gens du commerce."



### AVIS TRES IMPORTANT

Société Générale des Eleveurs de la Province  
de Québec.

#### SECTION DES CHEVAUX CANADIENS

Avis est donné par les présentes que le livre d'enregistrement (de souches) pour les chevaux canadiens sera fermé le 31 décembre prochain; c'est-à-dire qu'après cette date il ne sera plus fait d'enregistrement de chevaux par inspection, mais qu'on n'enregistrera que les sujets issus de parents déjà enregistrés.

Ceux qui désirent faire examiner des chevaux en vue de les faire enregistrer sont priés d'en donner avis au plus tôt au sousigné.

Conditions : Les dépenses de voyage les inspecteurs sont à la charge du propriétaire du cheval et si l'animal est accepté, il y a de plus un honoraire de \$3.00 à payer.

Dr J. A. COUTURE, M. V.  
Secrétaire,

49 rue des Jardins, Québec.

#### LE BETAIL CANADIEN AU JAPON

Une nouvelle qui ne manquera pas d'intéresser les éleveurs de la Province, spécialement ceux qui se sont attachés avec persévérance à conserver et à améliorer notre petite vache canadienne :

Tout récemment arrivaient en Amérique quelques Japonais qui se mirent à parcourir les Etats-Unis et le Canada pour y acheter des animaux reproducteurs de choix et de fonder au Japon des troupeaux de pure race. Ils se procurèrent, dit-on du bétail Jersey dans l'Etat de Wisconsin ;

les animaux Ayrshires qu'ils achetèrent proviennent principalement de l'établissement d'élevage de M. Ness, à Howick.

Les bestiaux de race Canadienne qu'ils virent à la Ferme Expérimentale d'Ottawa et ailleurs, firent sur ces messieurs une si bonne impression qu'ils achetèrent un taureau et quatre vaches de cette race. Le taureau provient de la ferme de "Hudson Heights" appartenant à un éleveur distingué, Mr. T. B. Macaulay, de Montréal. Ce taureau dont le nom est "Iroquois" est un très bel animal de deux ans; le père est "Prince Elegant Second" (1364) et la mère, la belle vache "Reine de Repentigny". Les Japonais n'achetèrent pas d'autres animaux de la ferme de M. Macaulay, afin de ne pas avoir, dans leur troupeau de fondation, du bétail à parenté trop rapprochée. Mais ils se procurèrent une jeune vache chez les RR. PP. Trappistes, à Oka. Quant aux deux autres vaches canadiennes qui complètent le troupeau en destination du Japon, nous ignorons où elles furent achetées.

C'est certainement très flatteur pour la province de Québec d'y voir arriver, du lointain Japon, des acheteurs de bestiaux qui choisissent nos animaux Ayrshires et Canadiens pour établir chez eux une base d'élevage rationnel.

#### LA VACHE LAITIÈRE ET LE PORC A BACON

*Résumé de la Conférence donnée par M. J. H. Grisdale, à l'assemblée des Missionnaires Agricoles, le 20 juillet dernier, à Rimouski.*

Le Canada a fait des progrès merveilleux dans l'industrie laitière pendant les dix dernières années. Notre exportation des produits de cette industrie que l'on évaluait il y a quelques quinze ans à DIX MILLIONS de dollars, se chiffre aujourd'hui à plus de TRENTE MILLIONS. Le pays entier, il est vrai, a contribué à ce succès colossal, mais Québec garde avec honneur le premier rang qu'elle a conquis sur les autres provinces.

Une autre industrie non moins importante, et qui devrait marcher de pair avec l'industrie laitière est la production du Bacon. Cette dernière ayant été introduite au Canada beaucoup plus tard que l'industrie laitière, les résultats respectifs de ces deux exploitations ne peuvent être comparés. Cependant, l'on semble en avoir compris l'importance et il est permis d'espérer pour notre pays un avenir très prospère dans cette grande et profitable branche de l'agriculture. Malheureusement, sur ce point, Québec est loin de tenir la tête, Ontario l'emporte parce qu'elle a su développer également l'exploitation du lait et du bacon. Nous n'avons pu jusqu'ici fournir les produits demandés par les fabricants et les empaqueteurs qui se voient forcés d'aller dans Ontario et dans le Nouveau-Brunswick chercher les porcs dont ils ont besoin pour poursuivre leur commerce. Ceci est d'autant plus regrettable que nous avons à notre disposition tous les moyens nécessaires pour faire progresser cette grande et profitable industrie du bacon.

Le Danemark qui est le pays de l'Europe où l'on pratique cette exploitation avec le plus de succès réunit les mêmes conditions qui prévalent dans notre province. Ce pays possède une population cultivant, sur des terrains restreints, les mêmes céréales et les mêmes fourrages que nous cultivons, et se livrant presque entièrement à l'industrie laitière. Donc, si un succès aussi considérable peut être obtenu dans un pays comme le Danemark où la nourriture pour les porcs est dispendieuse, quelle légitime ambition ne devrions-nous pas avoir de multiplier nos efforts pour améliorer, développer et agrandir chez nous l'exploitation du bacon.

Revenons pour un moment aux progrès de l'industrie laitière dans notre province. Nos terres rapportent en moyenne 50 p.c. de plus qu'elles ne rapportaient avant son introduction parmi nous. Mais, que fait-on de cette augmentation de grains, etc. ? Sans doute, les animaux domestiques en consomment une large part ; mais de grandes quantités sont, chaque année, ven-

dues, échangées, alors que nous devrions au contraire, acheter beaucoup de grains, d'aliments etc., pour nourrir convenablement nos animaux. L'on entend dire qu'il ne se produit pas assez de grains dans notre province pour engraisser beaucoup de porcs. Cela peut être vrai, mais cet état de choses changera à mesure que nous augmenterons le nombre de nos animaux. Tout animal bien entretenu sur une ferme aide par l'augmentation dans la fertilité du sol, à en garder un plus grand nombre un peu plus tard. J'aimerais voir chaque cultivateur forcé d'acheter au moins un peu de nourriture concentrée, et j'aimerais qu'il produisît en quantités énormes les fourrages grossiers, et que ceux-ci ne soient jamais vendus que sous forme de *lait* ou *viande*.

La combinaison de l'industrie laitière et de l'exploitation du bacon est, suivant moi, la combinaison idéale pour le cultivateur de Québec. La première lui fournit l'occasion d'employer profitablement tout son fourrage grossier et une partie de son grain ; la seconde, un marché considérable pour une partie de son fourrage vert et la balance de son grain lui permettant d'acheter même avec profit une certaine quantité d'aliments concentrés et par là de garder plus de porcs sur sa ferme. Il est nécessaire de ne garder que de bonnes vaches, ne produisant pas moins de 40 à 80 livres de lait par jour. De telles vaches rapporteront beaucoup de beurre, et du lait écrémé en quantité.

La conclusion de tout ceci est que l'important est, non point d'augmenter de beaucoup le nombre de nos animaux, mais plutôt de nourrir mieux ceux que nous avons ; non point de changer de race, mais de se procurer de meilleurs sujets de la race que nous avons, soit par l'élevage ou par l'achat, et enfin, de ne point se plaindre de ce que les vaches ne produisent point assez de lait, mais plutôt d'étudier leurs besoins relativement à la qualité et à la quantité de la nourriture que nous leur donnons. Alors les rendements seront plus considérables et les profits nets seront augmentés en proportion. L'ex-

périence a prouvé qu'une bonne vache laitière à qui l'on a donné pour une valeur de \$100.00 d'aliments variés, devrait rapporter en produits laitiers une valeur de \$200.00. Certaines vaches font mieux, puisque Zamora, une vache Canadienne que nous avons à la Ferme Expérimentale, a rapporté au-delà de \$250.00 pour chaque somme de \$100.00 en aliments qui lui ont été donnés. Naturellement, toutes les vaches au Canada n'en sont pas là, car nous avons constaté que la moyenne des vaches laitières ne rapportent en produits laitiers guère plus que la valeur du fourrage qu'on lui a donné. Donc, il est aisé de voir qu'il y a un vaste champ pour des améliorations dans nos troupeaux laitiers.

Quant aux porcs, je ne prétends point qu'ils soient toujours profitables, mais je suis convaincu qu'avec un troupeau de bonnes vaches laitières et un nombre de porcs à bacon, à raison de une truie pour quatre vaches, il est plus aisé d'y faire beaucoup plus de profits nets qu'avec n'importe quel autre système d'agriculture que je connaisse au Canada, et ce, neuf ans sur dix, à la condition toutefois que le cultivateur soit au fait de son affaire et qu'il choisisse les meilleures méthodes pour réussir.

Comment s'y prendra-t-il pour réussir ?

Qu'il choisisse une bonne truie et un bon mâle. Il n'est pas nécessaire que la truie soit de race pure, mais qu'elle soit un bon sujet et en bonne santé. Il est urgent que le mâle soit de race pure ; soit un Berkshire (noir), un Tamworth (rouge), un Yorkshire (blanc) ou un Chester White (blanc, avec les oreilles pendantes.)

Depuis le sevrage jusqu'à l'âge de cinq mois, les jeunes porcs doivent être tenus au pâturage, ou au moins recevoir beaucoup de fourrage vert ou succulent. Les fourrages suivants sont excellents pour l'été : la navette, la luzerne, le trèfle, les lentilles, l'avoine, les pouds etc., etc. Pour l'hiver, la betterave fourragère ou à sucre sont les meilleurs ; les navets, les pommes de terre et les carottes conviennent bien. Voici une appréciation de la valeur des différentes substances employées pour

nourrir les porcs à bacon basée sur des expériences que nous avons faites à la Ferme Expérimentale :

Avoine. — Soit moulue ou entière revient assez cher comme nourriture à moins que le prix en soit bas.

Pois. — Paraissent avantageux, soit moulus, soit entiers.

Orge. — Parait dispendieuse.

Avoine et pois, ou avoine, pois et orge mélangés constituent une excellente ration donnant de fort bons résultats.

Recoupe ou gru, un peu dispendieux, mais vaut beaucoup.

Seigle. — Vaut beaucoup.

Sarrazin. — Vaut beaucoup, mais un peu cher.

Maïs ou blé-d'Inde. — Vaut beaucoup s'il ne constitue pas uniquement la ration. Soigné avec du lait écrémé, de la navette, ou quelque fourrage vert, il n'y a pas de nourriture qui donne de meilleurs résultats. Mêlé avec des patates ou des citrouilles cuites, il est d'une haute valeur.

Enfin, un autre aliment que je mentionne intentionnellement le dernier afin d'en parler plus longuement, mais qui est le premier entre tous les aliments, c'est le lait écrémé.

La composition chimique seule du lait écrémé ne donne pas sa véritable valeur alimentaire. A part les éléments nutritifs qu'il possède en commun avec les autres aliments ordinaires, il exerce une action particulière apparemment stimulante sur les organes digestifs des animaux qui s'en nourrissent, principalement les porcs. Nos expériences démontrent que la valeur alimentaire de 100 livres de lait écrémé varie d'après la plus ou moins grande quantité donnée chaque jour à chaque animal. Il ne faut pas dépasser une certaine limite dans la quantité si l'on désire quelques profits. Une trop grande quantité fait plus de mal que de bien. Une moyenne de cinq livres par jour pour chaque porc

âgé de plus de quatre mois est la quantité qui donnera les plus gros profits.

Une expérience faite à la Ferme Expérimentale nous a fourni de très précieux renseignements relativement à l'emploi économique du lait écrémé comme aliment pour les porcs. Ainsi nous avons trouvé que 100 livres de lait écrémé donné à raison de 2 livres par animal chaque jour, avec d'autres grains, a produit une augmentation en poids vif, aussi considérable qu'il a été possible d'en produire avec une quantité de 35 à 55 livres de grains suivant la sorte de grains employée.

Soigné avec un mélange d'avoine, pois et orge, cent livres de lait ont atteint une valeur de 40 p.c. Mais plus on a augmenté la quantité de lait écrémé, moindre a été sa valeur. Lorsqu'un porc consommait les quantités suivantes de lait.

3	lbs par jour, le lait valait de 35 à 40c par 100 lbs
5 à 8	" " " " 25 à 35c " "
8 à 13	" " " " 20 à 30c " "
13 à 20	" " " " 15 à 20c " "
20 à 30	" " " " 8 à 15c " "

Comme conclusion je conseillerais aux cultivateurs de garder deux jeunes porcs pour chaque vache laitière. Il est des plus important que le lait soit donné aux porcs, toujours à environ la même température, aussi que la quantité ne varie pas trop et que la qualité en soit uniforme. Si on commence par donner du lait écrémé doux, il faut continuer ainsi, et si on le donne sûr, il ne faut pas changer, autrement la santé des porcs en souffrira.



### Société d'Horticulture du Comté de L'Islet

*Sous le patronage de l'Hon. Auguste Tessier,  
Ministre de l'Agriculture.*

### EXPOSITION DE FRUITS, DE FLEURS ET DE LÉGUMES

à St-Jean-Port-Joli, le 26 septembre 1905

Nous sommes heureux d'annoncer que la vaillante Société d'Horticulture du comté de L'Islet, qui compte parmi ses membres un bon nombre de cultivateurs et d'horticulteurs des divers comtés du district de Québec, a organisé pour le 26 septembre, à St-Jean-Port-Joli, Co de L'Islet, une intéressante exposition de fruits, de fleurs et de légumes.

Le programme de cette exposition vient d'être distribué à tous les membres de la Société, et les diverses sections qu'il comporte ne manqueront pas d'être remplies par les plus beaux produits de nos vergers et de nos jardins. Nous y trouvons six classes d'exhibits comportant 63 sections; 22 sections sont réservées aux pommes et aux pommettes; la classe des prunes contient 13 sections. Nous voyons avec plaisir que la culture des poires est en progrès, car il y a 9 prix offerts pour ces délicieux fruits.

On pourra y apprécier également des produits de l'industrie fruitière tels que vins de fruits, confitures, gelées, etc.

La classe des légumes comporte des prix nombreux, et il y a toute une série de prix pour encourager la gracieuse culture des fleurs, fleurs de jardin, d'appartement, fleurs disposées en couronnes, en guirlandes et autre disposition ornementale.

Pour être membre de cette Société et avoir droit au paiement des prix remportés, il suffit de payer la souscription annuelle d'une piastre entre les mains

du Secrétaire-Trésorier, *M. A. Gustave Verreault, Registrateur, St-Jean-Port-Joli, Co. L'Islet.*

Chaque membre qui désire prendre part à l'exposition devra transmettre au Secrétaire-trésorier, le ou avant le 17 septembre prochain, une liste de tous les articles qu'il désire exposer.

### LA CULTURE DES TOMATES

Un essai de culture de tomates à la ferme expérimentale d'Ottawa est décrit comme suit :

Nous avons compris dans cet essai comparatif soixante-onze variétés de tomates. La graine a été semée le 7 avril dans des boîtes de 3 pouces de profondeur avec 2 pouces et demi de sol. Nous avons placé ces boîtes sur une couche à chaleur modérée. Les plantes n'ont pas fait une pousse rapide, mais nous avons eu de fortes plantes vigoureuses pour le repiquage en pleine terre le 27 avril ; chaque boîte à fraises remplie d'assez riche terre de jardin contenait une plante. Nous avons placé ces boîtes tout près les unes des autres dans une couche chaude à chaleur modérée et ayant environ 2 pouces de sable sur le fumier.

Nous avons surveillé soigneusement ces plantes, leur donnant une bonne quantité d'eau et parfaite ventilation les jours chauds. Une fois par semaine nous changeons les boîtes de place dans la couche chaude, afin d'empêcher les plantes de s'enraciner dans le fumier sous les boîtes parce que les racines y pénètrent vite à travers les ouvertures des boîtes.

Il n'est pas bon de trop forcer les plantes dans la couche, mais il est important d'avoir une poussée modérée, continue. Pour obtenir les meilleurs résultats, il faut autant que possible continuer ainsi, sans qu'il y ait d'interruption depuis le moment où les plantes ont levé jusqu'à ce que le fruit soit mûr. Avant de planter en pleine terre, on remet le châssis aussi peu que possible, de manière à les rendre plus résistantes et plus fournies. Pour se bien développer, il faut que la tomate ait

une chaleur et une humidité uniformes. Il n'y a ordinairement rien à gagner à planter en pleine terre avant le milieu de juin. Cette année, toutefois, le sol était passablement chaud et le temps favorable; nous les avons transplantées le 10 juin. Nous avons coupé les boîtes et planté les plantes avec la terre attachée aux racines. Nous les avons mises à plat et ne les avons pas renchaussées.

Ordinairement il n'est pas nécessaire d'arroser les plantes ainsi plantées, mais cette saison-ci un vent desséchant avec un sol exceptionnellement sec a rendu nécessaire d'arroser une fois. Pour cela le sol a été creusé en forme de coupe autour des plantes afin que l'eau fût retenue, et il y a été versé environ une pinte d'eau autour de chacune. Lorsque l'eau a été bien imbibée, on a mis de la terre sèche par dessus afin de conserver l'humidité en empêchant l'évaporation. Sur 400 plantes ainsi traitées nous n'en avons perdu aucune. Bien que la saison soit restée sèche, nous n'avons pas trouvé nécessaire d'arroser de nouveau.

La manière de faire de quelques-uns qui maintiennent le sol autour des plantes saturé d'eau, n'est pas bonne, car un excès d'eau et un défaut de chaleur entravent considérablement le développement des plantes.

Les plantes, au moment de la plantation, avaient de 8 à 10 pouces de hauteur et quelques-unes étaient en fleurs. Un piquet a été enfoncé dans le sol à côté de chaque plante qui y a été ensuite attaché. Nous avons retranché les branches latérales à mesure qu'elles poussaient, et n'avons laissé pousser qu'une tige, que nous avons liée trois fois au tuteur à mesure qu'elle s'élevait; chaque plante avait environ 4 pieds de hauteur à la fin de la saison.

En faisant ainsi on obtient des fruits plus parfaits qui mûrissent plus tôt, que si on laisse les plantes ramper sur le sol ; mais le rendement est moins abondant. Nous avons laissé cinq plantes de six variétés pousser sans tuteur afin de comparer avec cinq plantes de la même variété tuteurées. Celles tuteurées ont beau-

coup moins souffert de la pourriture que celles sans tuteurs, et elles ont produit une beaucoup plus grande proportion de fruits parfaits vendables. Les plantes non tuteurées exigent plus de place, et il faut les espacer de 4 pieds sur 4, tandis que l'on peut mettre les plantes tuteurées à 30 pouces sur 30 de distance les unes des autres.

Quelques-uns laissent les plantes croître jusque vers le 1er août, où ils plantent trois bâtons d'environ trois pieds de longueur en pyramide au-dessus de la plante et attachés ensemble au sommet. Ils réunissent ensuite les tiges et les attachent avec de la ficelle à lieuse au sommet des bâtons. Ceci empêche le fruit de toucher le sol, le maintient ainsi plus sec et en prévient considérablement la pourriture.

Nous avons biné et houé le sol de manière à le maintenir ameubli. Le terrain n'avait pas été fumé depuis le printemps de 1901 et avait été en tomates en 1902. La manière de faire habituelle est de planter les tomates dans un terrain où la culture précédente avait été fumée et de ne pas appliquer le fumier de ferme directement aux tomates, dont il ferait trop pousser les tiges. Le sol où étaient ces tomates était une terre argileuse légère, pas très fertile; nous y avons répandu à la volée de l'engrais à pommes de terre à raison de 300 livres à l'acre, puis avons donné un hersage avant de planter. Nous avons de plus répandu le 26 juin, avant une pluie, une cuillerée de nitrate de soude autour de chaque plante et une quantité égale le 14 juillet. Nous trouvons que cette quantité de nitrate de soude est suffisante pour bien faire pousser dès le commencement.

Le but de l'essai était de voir quelles sortes sont les plus précieuses et les meilleures pour le marché. Pour le marché il faut que le fruit soit de grosseur uniforme, rond, pas trop petit. Les variétés que nous avons trouvées les meilleures sont : Sparks Earliana, écarlate, ronde, de moyenne grosseur, lisse; Bond's Early Minnesota, rose violacé, de grosseur moyenne, lisse; Early Ruby, écarlate, de gros-

seur moyenne, tout à fait lisse et Extra Early Advance, écarlate, de grosseur moyenne, lisse.

La saison, même les meilleures années, étant courte pour les tomates dans les provinces maritimes, la précocité est de grande importance. Toutes celles qui mûrissent à Nappan mûrissent probablement à peu près partout dans les Provinces Maritimes, si on les traite de la même manière.

De peur de la gelée, nous avons cueilli le 21 septembre tous les fruits encore sur les plantes.

#### LA CULTURE FRUITIÈRE DANS LE GOLFE SAINT-LAURENT

*Verger de M. Begin, à Rimouski.— Ceinture protectrice d'arbres forestiers.— Pommier "Ben Davis."*

Je ne crois pas qu'il y ait encore des lecteurs de ce journal, qui ne soient pénétrés de l'importance d'un verger sur une propriété. Cette importance ressort si clairement des avantages qu'en retirent ceux qui cultivent les fruits, qu'il est, je pense, superflu d'insister de nouveau, sur un fait que tout le monde admet. Cependant outre les profits pécuniaires que les fruits donnent à ceux qui en récoltent, profits considérables eu égard surtout à la mise de fonds, il est un avantage sur lequel on porte généralement peu d'attention, mais qui n'en est pas moins réel. C'est la plus-value donnée à une ferme par un beau verger bien entretenu et en plein rapport. Et plus les difficultés auront été grandes pour arriver à ce résultat, plus il aura fallu de persévérance, de science, je dirai, plus élevée sera cette plus-value. Je ne sais si tout le monde pense comme moi, mais je me fais une haute idée d'un cultivateur qui, a des cultures bien soignées, des troupeaux bien sélectionnés et bien entretenus, des bâtiments en parfait ordre, a su ajouter un grand et magnifique verger. Ces choses ne sont pas rares dans notre Province, je le sais et tous nous

en sommes fiers. Nos cultivateurs ne restent certes pas en arrière, et chaque paroisse, en compte plusieurs qui savent faire une agriculture intelligente, agréable par conséquent et surtout payante. Mais quand on rencontre tout cela à 180 milles en bas de Québec en plein golfe, il est permis de se montrer surpris, comme il m'a été donné de l'être dernièrement à Rimouski.

Je savais que, dans cette région, bien des essais avaient été tentés, en culture fruitière, mais que, pour la plupart, ils avaient été couronnés de l'insuccès le plus complet. Ces échecs étaient tous mis ou à peu près, sur le compte du climat et de la latitude et je n'irai pas jusqu'à dire qu'on avait tout à fait tort, encore qu'on eût pu réformer de mauvaises préparations de terrains et des plantations défectueuses. Mais enfin, il n'est pas donné à tout le monde d'être versé dans toutes les branches de l'agriculture, et je comprends qu'un cultivateur, ayant déjà dépensé beaucoup en essais de plantations sans rien avoir de plus, ne soit pas tenté de recommencer. De sorte que, à part quelques petites plantations isolées, dans des endroits spéciaux, faits pour ainsi dire exprès pour elles, je ne m'attendais guère à rencontrer de grands vergers. Cette surprise m'a pourtant été réservée, et si j'en fais part aux nombreux lecteurs du "Journal d'Agriculture", c'est parce que j'ai la conviction que tous s'en montreront plus encouragés à se faire des vergers, à en avoir soin, et que ceux qui habitent les districts du nord, dans le golfe en particulier, se persuaderont que leur région peut en réalité leur donner les pommes dont ils ont besoin.

Entre deux séances de la Convention des Missionnaires agricoles, tenue à Rimouski les 19 et 20 juillet dernier, W. J. C. Chapais, M. J. H. Grisdale, de la Ferme Expérimentale et votre humble serviteur, reçurent l'invitation d'aller visiter l'exploitation d'un cultivateur de l'endroit, M. Bégin. Nous avons remarqué, à nos séances précédentes, parmi l'auditoire, la présence de M. Bégin. Rien ne le distinguait des autres, si ce n'est sa modestie

et la médaille du mérite agricole qui ornait sa poitrine.

Je ne dirai rien de l'exploitation en général. Etant celle d'un homme ayant subi les épreuves du Concours du Mérite agricole, nous devrions nous attendre à tout trouver en parfait ordre. Je m'attacherai seulement à faire ressortir les leçons qui découlent de sa réussite dans ses cultures fruitières.

Ce verger, d'une étendue d'environ deux arpents et demi se trouve situé sur un plateau naturellement exposé à tous les vents. Le terrain est bon, fait de terre grise, légère et bien enrichie; les arbres y poussent vigoureusement. Dans ce verger sont cultivés des pommiers, des pruniers et des cerisiers, et ces arbres promettaient une bonne récolte. Mais ce qui nous a surtout frappés, c'est de trouver là un Ben-Davis d'environ 25 ans, en bonne santé, et chargé de fruits. Je n'osais presque pas recommander cette variété pour la région de Rimouski, mais je n'hésite plus maintenant, et ce que M. Bégin a fait, un autre pourra le faire, j'en suis sûr. Quel est donc le secret de la réussite de ce brave cultivateur ?

1° Il a planté autour de tout le verger une ceinture protectrice d'arbres forestiers se composant de deux rangées, en quinconce. Cette ceinture, faite avec du tremble et des épinettes, est très-haute, quoique jeune, et constitue un brise-vent de tout premier ordre; elle facilite l'amoncellement de la neige. De plus, quand, dans les environs, il y a surtout au moment de la floraison, des bises fraîches qui sont un obstacle à cette dernière, dans ce verger, ainsi protégé, rien ne s'y fait sentir, la chaleur s'y concentre, et la fécondation des fleurs s'opère sans obstacle.

Cette question des ceinture-abris est d'une très grande importance, non seulement en bas de Québec, dans le golfe, mais partout, généralement, et tous ceux qui plantent devraient toujours entourer leurs jeunes plantations d'arbres fruitiers, d'arbres forestiers plantés en même temps. Ces arbres sont à la portée de tous, et produisent d'ailleurs le plus joli effet,

2° Le sol est cultivé, et le pied des arbres tenu en bon ordre. Les racines sont par conséquent dans d'excellentes conditions pour prospérer.

Enfin, il n'y a pas de doute que les maladies qui attaquent les arbres fruitiers ont dû recevoir du propriétaire, l'attention qu'elles méritent.

Sans doute, M. Bégin a éprouvé des échecs, subi bien des pertes ; mais il avait la foi, il a persévéré, modifiant ses méthodes à chaque insuccès, s'instruisant et se perfectionnant. Et il a réussi. Voilà ce à quoi tous nous devons tendre. Pour cela nous n'avons qu'à faire comme lui.—  
*G. Reynaud.*

## Economie Domestique

### ÉCOLE MÉNAGÈRE DE SAINT-PASCHAL

#### PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT

Monsieur le Rédacteur,

Comme notre Ecole Ménagère est patronnée par le Gouvernement, nous nous faisons un devoir de publier les renseignements suivants, afin de mettre le public à même de profiter des avantages de notre institution.

Notre programme, approuvé par l'autorité religieuse et civile, comprend l'enseignement théorique et pratique des matières suivantes, tout en les faisant marcher de pair avec le cours modèle ordinaire et les arts d'agrément :

1° L'Economie domestique, ou réglementation des dépenses en rapport avec les revenus d'une famille moyenne d'agriculteur, d'ouvrier ou de professionnel. Compabilité tenue à cette fin.

2° L'entretien d'une maison dans ses différentes parties : meubles, chambres à coucher, parquets, ouvrages à faire chaque jour, chaque semaine, saison, année.

3° L'art culinaire pratiqué en rapport

avec la santé et l'économie. L'art de dresser une table.

4° L'hygiène ou médecine domestique. L'art de former une pharmacie domestique.

5° Les tricots et tissages avec rouets et métiers les plus pratiques.

6° La coupe, la confection et le raccommodage des habits d'hommes et de femmes.

7° L'art de monter et d'entretenir la lingerie et literie d'une maison.

8° Le lessivage, blanchissage et repassage du linge.

9° L'art de tenir une laiterie.

10° L'aviculture et l'apiculture.

11° La culture d'un jardin potager et d'agrément, et la plantation et entretien des arbres fruitiers et d'ornement sur quelques arpents de terre annexés à l'Ecole Ménagère.

12° Les soins à donner aux enfants, et les principes qui doivent présider à leur éducation au point de vue matériel, intellectuel ou moral.

Les Révérendes Sœurs de la Congrégation de Notre-Dame ont accepté la direction de l'Ecole Ménagère.

Le prix régulier de la pension sera de soixante piastres pour l'année scolaire, mais un certain nombre de bourses de vingt piastres par élève étant généreusement fournies par le Gouvernement, les bénéficiaires de ces bourses n'auront donc que quatre piastres par mois à payer.

Notre institution est pourvue d'un chauffage à l'eau chaude, de bains, cabinets, système de ventilation, de sauvetage en cas de feu... les plus perfectionnés.

Enfin nous avons essayé de donner tout le confort possible à la nouvelle institution, afin que les familles les plus exigeantes ne soient pas empêchées de faire profiter leurs filles de notre enseignement si pratique et depuis longtemps si désiré de

la classe dirigeante, laquelle, il faut le croire, sera la première à en bénéficier dans ses enfants.

L'Ecole Ménagère n'est qu'à cinq minutes de marche de la gare de l'Intercolonial.

L'entrée des élèves pensionnaires est fixée au onze septembre prochain.

Pour tous autres renseignements, on pourra s'adresser à la Révérende Mère Ste-Gertrude, Supérieure de L'Ecole Ménagère.

*L'Administration de l'Ecole Ménagère.*  
St-Paschal, 11 août 1905.

### REMEDES DU COLON

*(Suite et fin. Voir le numéro du 8 août.)*

Rhumes. — Sirop de merisier, sirop de savoyanne ou tisane de savoyanne sucrée. Tisane d'écorce de bois blanc (tilleul). Bouffis de gomme de sapin.

Faire un sirop avec de la carotte râpée et du sucre; laisser bouillir et réduire presque en sucre. A prendre par cuillerées, 3 ou 4 fois par jour.

Sirop d'oignon (même procédé), même dose.

Sirop d'écorce d'orme (faites bouillir, coulez, sucrez et réduisez en sirop).

Coqueluche. — Prenez une poignée d'ail; coupez-la en petits morceaux, mettez dans une tasse à thé de saindoux, faites cuire jusqu'à ce que l'ail soit bien mou; passez ce mélange à travers une toile en comprimant bien. Lorsqu'un enfant a la coqueluche, graissez-lui le dos, le creux de l'estomac, la paume (le dedans) des mains, la plante (le dessous) des pieds et la gorge, avec cette pommade. En même temps, faites-lui prendre quelques cuillerées à thé de miel de temps en temps, si vous en avez sous la main (Voir remède pour le rhume: sirop de savoyanne).

Rhumatisme. — Prendre du sirop de merisier, 1 cuillerée à thé 3 fois par jour. Résine de peuplier-baumier (obtenu en faisant bouillir les bourgeons, 1 cuillerée 3 fois par jour. Cataplasme de gomme de sapin. Mouche de racine de raifort en

poudre, délayée dans un peu de vinaigre. Frictionner la partie malade avec de l'onguent de cèdre (feuilles de cèdre écrasées et chauffées avec du beurre non salé, du saindoux ou de l'huile). Appliquer sur la partie malade un petit sac plein d'avoine sèche et bien chaude.

Hémorrhoides. — Cataplasme de feuilles de patates écrasées et cuites. Laver avec une infusion de ces feuilles.

Epuisement, consommation, etc. — Hacher en petits morceaux 4 livres de viande crue et fraîche; verser sur cette viande une pinte d'eau froide et laisser tremper 4 heures; presser ensuite énergiquement à travers une toile, et faire prendre en un jour au malade le liquide rouge ainsi obtenu. Continuer jusqu'à guérison, qui s'effectue avec une rapidité merveilleuse.

Ce remède a été découvert tout récemment par deux grands médecins français, les docteurs Richat et Héricourt.

On recommande aussi de prendre du sirop de navet. Râpez ou coupez un ou deux navets, et faites bouillir avec du sucre jusqu'à ce que le sirop se forme. Plusieurs cuillerées par jour (de 5 à 8).

Impureté du sang. — Au printemps, boire de l'eau d'érable tant qu'on pourra, sans excès, naturellement. Un peu plus tard, faire une tisane de "sapinages": rameaux d'épinette avec un peu de jeunes pousses de sapin (pas beaucoup), des bourgeons de cormier, de l'écorce de cerisier sauvage; en boire pendant quelques jours, deux ou trois verres ou tasses par jour. La tisane de racine de pissenlit est aussi recommandée.

Plaies, etc. — Laver avec tisane d'écorce d'épinette. Mettre sur la plaie un peu de gomme de sapin. Si la plaie coule, y mettre des cataplasmes trempés dans une tisane de feuilles de noyer, et changer matin et soir; ou les feuilles elles-mêmes, bouillies et tièdes.

On peut aussi employer le pissenlit de la même manière, ou des tisanes d'écorce de saule (saule blanc, osier, hart rouge, etc.)

Poudre de charbon de bois.

Coupures, écorchures, etc. — Les feuilles de tous les géraniums ont l'avantage de guérir rapidement les coupures, écorchures et autres plaies semblables:

On prend une ou deux feuilles de cette plante, que l'on écrase un peu sur un linge et qu'on applique sur la plaie. Souvent, une seule feuille suffit à guérir. Elle s'attache fortement à la peau, rapproche les chairs et cicatrise la blessure en peu de temps.

Chancres, morsures de chien, piqûres de mouches charbonneuses, etc. — Pour toute plaie dangereuse, il faut brûler la chair au plus tôt avec de la perlasse ou de la cendre vive, puis laver avec de la tisane d'avoine et mettre un peu de gomme de sapin. Ce remède est aussi bon pour le bétail, pour des plaies malsaines, etc.

Clous. — Indiquent généralement du mauvais sang. Prendre une légère purgation, pendant deux ou trois jours. Manger peu, surtout s'abstenir des nourritures trop fortes (lard, fèves, etc.) Appliquer sur le clou un cataplasme d'oignon cuit.

Maladies contagieuses. — S'il y a des maladies épidémiques dans la région (fièvres, diphtérie, picote), redoublez de propreté. Changez souvent le linge de vos enfants et ne laissez pas le linge sale traîner sans le laver. Mettez du charbon de bois en différents endroits; changez-le tous les 3 ou 4 jours, et jetez le vieux dans le poêle. Coupez quelques oignons crus en deux, et mettez-en sur les tablettes; quand ils seront secs, vous les brûlerez et en mettez d'autres. Si des visiteurs suspects (sales, etc.) entrent chez vous, brûlez un peu de vinaigre sur des tisons aussitôt après leur départ. Tout ça chasse les microbes. Mangez aussi quelques morceaux d'oignons crus, de temps à autre; faites-en aussi manger aux enfants. Si votre cave sent mauvais, mettez-y des paquets de tiges de framboisiers. Mettez-en quelques touffes dans tous les bâtiments, ainsi que du charbon de bois, et ouvrez les soupispiraux.

Mal d'yeux. — Prenez cinq ou six feuilles

crues de chou ou de laitue (salade); ôtez-en les grosses côtes (cotons), et appliquez-les sur la partie malade en les fixant avec une bande de toile. Renouvelez deux ou trois fois par jour. La fraîcheur de ce cataplasme de feuilles de laitue enlève l'inflammation et apaise la douleur. On recommande surtout le cataplasme de feuilles de laitue pour les inflammations des yeux. Ça ne peut jamais faire de mal.— H. G. de Montigny.



### GLACIÈRE ÉLECTRIQUE SANS GLACE

(Par Geo. J. Jones, dans le *Scientific American*)

Depuis que les appareils frigorifiques ont été perfectionnés, on a dépensé de l'argent et on a fait de grands efforts d'intelligence pour produire un appareil frigorifique sans glace; on s'accorde généralement à dire que les laitiers, les propriétaires de fontaines à soda, les hôteliers, les bouchers et les épiciers ont demandé depuis longtemps quelque chose qui les rende indépendants du marchand de glace; il semble qu'on soit enfin arrivé à remplir leur désir. Outre que cette nouvelle glacière est d'une grande commodité, elle a un certain nombre d'autres qualités qui la recommandent: entr'autres, sa propreté. En raison de la grande quantité d'humidité à l'intérieur d'une glacière et à causé des matières qui y sont généralement enfermées, les parois tendent à acquérir une mauvaise odeur, à moins qu'on ne les nettoie avec un soin scrupuleux à des intervalles fréquents. Cette condition se produit d'autant plus vite que la glace n'est pas pure. En outre, l'action de remplir la glacière de glace tous les jours est un ennui. On obvie à tous ces inconvénients au moyen du refroidissement par l'électricité.

La glacière électrique est en petit un établissement frigorifique automatique. Elle prend, pour ainsi dire, soin d'elle-même. L'interrupteur qui contrôle le courant électrique est la seule partie de la glacière que l'on ait à manipuler.

Une glacière de cette espèce a été mise

en opération pendant quelque temps à titre d'expérience dans une épicerie de Philadelphie et, lorsqu'on ouvre le magasin le matin, on établit le courant électrique qui n'est pas interrompu de toute la journée. Bien que la glacière soit constamment ouverte et fermée, la température s'y maintient à 34 degrés. La meilleure température que l'on puisse obtenir avec une glacière ordinaire est d'environ 40 ou 42 degrés. Lorsque l'on ferme le magasin pour la nuit, on interrompt le courant et la température demeure presque constante toute la nuit. La différence indiquée par le thermomètre entre les heures d'ouverture et de fermeture ne dépasse jamais un degré. Durant tout ce temps, il n'y a aucune dépense de fonctionnement, quelle qu'elle soit.

La plus grande fontaine à soda qui existe à Philadelphie a fonctionné pendant plusieurs mois et les boissons qui en ont été tirées étaient uniformément d'une température inférieure de quelques degrés à celle qu'on pouvait obtenir au moyen de la glace et, cependant, on n'employait pas de glace dans cette fontaine. Un moteur d'une force d'un demi-cheval-vapeur, placé dans la cave, fait fonctionner un appareil frigorifique qui non-seulement tient la fontaine à une température froide, mais fait aussi un travail d'un caractère similaire.

La glacière sans glace ressemble beaucoup à une grande glacière ordinaire; dans un des compartiments situé à l'une des extrémités, se trouvent un moteur et tous les accessoires nécessaires. La place généralement occupée par la glace est remplie par un réservoir contenant de la saumure qui constitue l'appareil servant à rafraîchir l'intérieur de la glacière. Le principe est identique à celui des grands établissements frigorifiques; mais c'est la première fois que le système a été réduit à un appareil automatique. Pour faire fonctionner un de ces appareils, il n'est pas nécessaire d'avoir des connaissances profondes en électricité ou en machines à produire le froid. Les types que l'on manufacture à présent ont les dimensions qui seront probablement

demandées par les marchands qui emploient ordinairement chaque jour environ 200 livres de glace. La première amélioration qui sera apportée à cette glacière, sera la fabrication d'un appareil qui conviendra à un ménage tenant une maison assez grande et qui fonctionnera au moyen d'un moteur d'une force de 1-8 de cheval-vapeur.

Une autre particularité remarquable de ces appareils, c'est que si l'on désire avoir de la glace pour l'usage de la table, ils la fabriquent, tout en remplissant leur fonction ordinaire. Une de ces glacières peut faire deux morceaux de glace de 10 livres par jour, et une autre ayant un dispositif un peu différent, peut faire un certain nombre de petits cubes de glace.



## La Moisson du Blé dans l'Ouest

Les dernières nouvelles de Winnipeg nous apprennent que la récolte du blé du Manitoba et du Nord-Ouest Canadien dépassera de beaucoup celle des années précédentes. La demande de gens pour travailler aux récoltes est grande et des excursions de moissonneurs seront organisées de tous les points.

### EXCURSION DE MOISSONNEURS

8 Septembre 1905. — De toutes les stations de la Province de Québec.

Des billets seront vendus aux femmes et aux hommes, mais pas de billets pour enfants à moitié prix.

A Winnipeg les représentants du gouvernement manitobain rencontreront les excursionnistes. Les moissonneurs pourront signer à leur engagement et l'agent local leur donnera alors gratuitement un billet bon pour la gare du C. P. R. où ils devront travailler.

Quand l'acheteur aura travaillé aux récoltes pendant trente jours et sur production d'un certificat du fermier à cet effet, un billet lui sera vendu pour retourner, pour \$18.00 pourvu que le retour s'accomplisse avant le 30 novembre 1905.

Chaque porteur de billet aura droit à 150 livres de bagage, comprenant linge de corps. Chaque bagage devra porter les nom et adresse de son propriétaire. Qu'on ne soit pas surpris s'il survient quelque retard dans le transport de milliers de colis à une même gare, on doit s'y attendre. En autant qu'il y aura possibilité, que tout voyageur apporte avec lui son bagage.

Pour plus amples renseignements, s'adresser aux agents de la Compagnie du Pacifique Canadien.

Les personnes qui ont l'intention de profiter de cette excursion doivent en avertir immédiatement l'agent des billets le plus près. Lisez l'annonce dans une autre colonne.

## A VENDRE

Beaux jeunes Cochons Yorkshire, enregistrés. S'adresser à GRÉGOIRE LECLERC, Saint-Ambroise de la Jeune Lorette, près Québec. 4-1-3

ARRACHE-SOUCHES. Sept grandeurs.



Fret payé Catalogue GRATUIT.

\$17.50 EN MONTANT.

Dept. 02. W. SMITH GRUBBER CO, LACROSSE WIS.

## LE Pacifique Canadien

### EXCURSION

(Seconde Classe)

AU MANITOBA ET ASSINIBOINE

--- POUR ---

### MOISSONNEURS

\$12.00

Partant de toutes stations dans la Province de Québec.

VENDREDI, 8 SEPTEMBRE 1905

Des billets de seconde, pour Winnipeg, aller seulement, seront vendus, avec lesquels un certificat sera remis à l'acheteur lui permettant de prolonger son voyage le ou avant le 15 Septembre 1905, jusqu'à certaines stations dans le Manitoba et l'Assiniboine entre autres, Moosejaw, Estevan, Sheho, Lipton, Prince-Albert, etc., gratuitement, et pourvu que l'acheteur travaille aux récoltes pendant trente jours, et s'il produit un certificat du fermier à cet effet, un billet lui sera vendu, pour retourner, pour \$18.00 pourvu que le retour s'accomplisse avant le 30 novembre 1905.

Pour plus amples renseignements s'adresser aux agents de la Compagnie du Pacifique Canadien.

### COMMENT UNE FEMME PAIE SES DETTES

Je n'ai plus de dettes grâce à mon commerce de lave-plats. Dans les trois derniers mois j'ai fait \$600 en vendant des lave-plats. Jamais on a vu une chose pour se vendre aussi aisément. Chaque famille a besoin d'un lave-plats et voudra en acheter un lorsqu'elle aura vu avec quel agrément il fait le lavage et assèche les plats du ménage en deux minutes. Je vends ces articles de chez moi. Chaque lave-plat vendu m'apporte beaucoup d'ordres. Les plats se lavent sans que l'on s'abime les mains. C'est pourquoi les Dames veulent le lave-plats. Je donne le résultat de mon expérience pour le bénéfice de tous ceux qui désirent faire de l'argent aisément. J'ai acheté un lave-plats de Mound City Dish-Washer Co., St-Louis Mo. Ecrivez-lui pour renseignements particuliers. Vous aurez un commerce aisé sans sortir de chez vous. L. A. C.

## "LE CANADA"

A la plus grande circulation de tous les journaux du matin dans la province de Québec.



## AUGMENTEZ vos PROFITS

A quoi sert de tenter l'écémage avec un lot de bols ou de pots, tous travaux ouvriers pénibles et ennuyeux, et perte de la moitié de la crème. Peut-être employez-vous un de ces récipients en fer blanc ayant emprunté le nom de Séparateurs, mais oubliant d'en donner les résultats. Cessez cela. Il y a un meilleur moyen plus aisé, plus rapide, de beaucoup plus profitable, absolument sûr et infallible. C'est l'emploi du "U. S."

DELHIE, MINN, 6 Juin 1905,

"J'ai acheté un Séparateur No 6 U. S., le 1er Février 1905, et vendis de la crème, le premier mois pour \$52.52, le produit de 8 vaches. Le mois précédent l'emploi du Séparateur, le revenu de mes vaches fut de \$25. Ce troupeau de vaches est ordinaire, trois d'entre elles étant des génisses. Je puis recommander avec conviction le U. S. à tous ceux qui veulent un Séparateur de première classe. — H. A. DRYER."

Un pour cent d'augmentation, un vrai placement profitable, n'est-ce pas? Et un seul de plusieurs milliers prouvant que l'usage du U. S. est le plus profitable. Ne vaut-il pas le trouble de l'examiner? Ça ne coûte rien. Envoyez pour catalogue le lustre No 550-A, qui vous renseignera à ce sujet et vous démontrera comment et pourquoi les

### SEPARATEURS A CREME AMELIORES U. S.

DONNENT LES PROFITS LES PLUS ELEVES.

VERMONT FARM MACHINE CO., Bellows Falls, Vt.

Délivraison rapide de nos 18 Entrepôts, tant aux Etats-Unis qu'au Canada.

LA CIE DE LAITERIE ST-LAURENT, 10 PLACE d'YVOUILLE, MONTREAL QUE., Agents Vendeurs pour les appareils de fabriques. Tient aussi un assortiment complet de tous les accessoires de fabriques de beurreries pour les U. S. Separators. 18-x.

FARINE DE TOURTEAU DE LIN DE LIVINGSTON,  
FARINE PURE DE GRAINE DE LIN DE LIVINGSTON,  
FARINE DE LIVINGSTON POUR VACHES LAITIÈRES,  
FARINE AMÉLIORÉE DE LIVINGSTON.  
HUILE DE LIN CRUE ET BOUILLIE DE LIVINGSTON.

Manufacturées par la DOMINION LINSEED OIL CO

BUREAUX GÉNÉRAUX : 34 YOUNG ST, TORONTO.

Manufactures : Baden, Elora, Guelph, Owen Sound, Ont. 31 rue Mill, Montreal  
Ecrivez pour les prix 15-10

50 Ans de Succès!

## LINIMENT GENEAU

Plus DE FEU!  
Plus DE TARES!

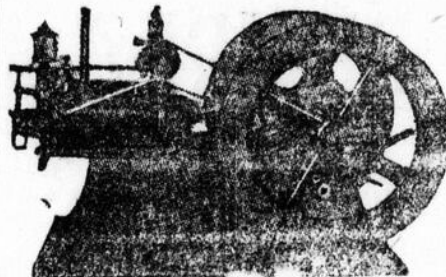


SEUL TOPIQUE

remplaçant le FEU sans douleur ni chute du poil. Guérison rapide et sûre des Boiteries, Molettes, Ecarts, Foulures, Vessigons, Engorgements des Jambes, Surois, Eparvins, etc.

DÉPÔT : 165, Rue St-Honoré, Paris ET DANS LES PRINCIPALES PHARMACIES 15-11.

## ENGINS A L'HUILE de CHARBON



Les plus économiques sur le marché, 50 p. c. meilleur marché en usant l'huile de charbon de préférence à la gazoline, s'adaptant à tous les travaux de ferme et d'atelier. Faciles à manoeuvrer. Engins de toutes dimensions à partir de 2 forces à 50 forces.

Stationnaire, Marine et portatif. Demandez le catalogue. PAUL LAIR, Manufacturier, 1240-1242 Rue Notre-Dame, Montréal.

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

**PROPRIETAIRES DE CHEVAUX**



Faites usage du  
**CAUSTIQUE  
BALSAMIQUE  
de COMBAULT.**  
Un Remède sur, rapide

et certain. — Le remède le plus efficace, le meilleur que l'on ait jamais usé. Remplace tous les liniments pour la force et la puissance d'action. Enlève les molletes et les enflures des chevaux et des bestiaux. L'emporte sur tous les cautères et les pointes de feu. Ne laisse jamais de marques ni de blêmes.

Chaque bouteille est vendue avec garantie de satisfaction. Prix : \$1.50 la bouteille. Vendu par les droguistes ou envoyé par express, franco de port avec instructions complètes sur le mode d'emploi. Ecrivez pour la circulaire détaillée.

THE LAWRENCE-WILLIAMS CO., Toronto, Ont.

15-24-y



Nos Dents sont très belles, naturelles, garanties. Institut Dentaire Franco-Américain, incorporé, 162 r St-Denis, Montréal.

**COURS DE TELEGRAPHIE ET  
COMPTABILITÉ DE CHEMIN DE FER**

Un salaire de \$50 à \$100 par mois, assuré à nos gradués. Vous nous paierez que lorsque vous aurez une position. Le plus grand système d'écoles de télégraphie en Amérique. Approuvé par tous les officiers de chemins de fer. On demande toujours des opérateurs. Les dames sont aussi admises. Ecrivez et demandez les catalogues.

**MORSE SCHOOL OF TELEGRAPHY.**

Cincinnati O., Buffalo, N.-Y., Atlanta, Ga., La Crosse, Wis., Taxarkana, Tex., San Francisco, Cal. 3-8.

**AGENTS**

On demande des gens de confiance pour vendre nos variétés rustiques de pomiers Russian, pruniers, cerisiers et arbres d'ornementation, etc., plants de patates, à salaire ou à commission payable toutes les semaines. Echantillons gratuits. Territoire exclusif. Expérience pas nécessaire. NOUS AVONS AU-DELA DE 600 ACRES EN CULTURE. Tout envoi d'arbres est accompagné du certificat du gouvernement. Ecrivez pour autres informations.

PELHAM NURSERY CO., Toronto, Ont.

N. B. — Conditions spéciales, pour les agents intérimaires. 18-n

**Le meilleur pour la  
Fabrication du Fromage**

Assez gros pour se dissoudre petit à petit et ne pas s'en aller avec le petit lait.

**LE SEL WINDSOR**

conserve le fromage, le rend doux, riche et de la meilleure qualité. Voyez à ce que votre fournisseur vous donne le

**SEL WINDSOR**

**"LE CANADA"**

A la plus grande circulation de tous les journaux du matin dans la Province de Québec.

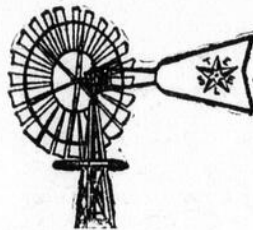
**BESTIAUX Canadiens et Cochons Yorkshire.**

A VENDRE, 3 magnifiques jeunes Taureaux provenant de nos meilleures vaches. Bas prix à un prompt acheteur; aussi verrat âgé; 2 verrats d'un an et 2 truies enregistrées, de bonne race et individualité; aussi des jeunes cochons. Un seul, couple ou trio. Ecrivez pour les prix à... Mount Victoria Farm, Hudson Heights, P. Q. 3-11

**Les Moulins à Vent STAR**

Sont les meilleurs. Pourquoi ?

Parce qu'ils sont les seuls offerts en vente qui fonctionnent automatiquement.



**Robert Donaldson & Sons,**  
30 Place Youville, MONTREAL. Dépt. J. A

**HOMMES DEMANDES.** — Hommes de confiance dans chaque localité du Canada pour annoncer nos marchandises, clouer nos affiches aux arbres et palissades le long des routes et dans tous les endroits visibles; distribuer aussi nos petites annonces. Commission ou salaire, \$960 par an ou \$80 par mois et \$3.00 de dépenses par jour. Emploi permanent pour des hommes capables et de confiance. Nous vous laissons champ libre. Pas d'expérience nécessaire. Ecrivez pour détails à Salus Medicinal Co., London, Ont. 4-n.

**SI VOUS DÉSIREZ ANNONCER**

RAPPELEZ-VOUS QUE

**"Le Canada"**

a la plus grande circulation  
de tous les journaux du ma-  
tin de la province de Québec.