



# LE JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE

VOL. 2. No 24.

22 JUIN 1899.

... LE

**Journal d'Agriculture et d'Horticulture**

LE JOURNAL D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE est l'organe officiel du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec. Il paraît deux fois par mois, le 8 et le 22 de chaque mois, et s'occupe spécialement de tout ce qui a rapport à l'agriculture, à l'élevage des animaux, à l'horticulture, etc. Toutes communications destinées à être insérées dans les colonnes de la matière à lire de ce journal devront être adressées "au Directeur du Journal d'Agriculture et Horticulture, Québec." Pour conditions d'Annonces, etc., s'adresser à

LA OIE DE PUB. "LA PATRIE"

77, 79 &amp; 81 Rue St-Jacques, Montreal.

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

**TABLE DES MATIÈRES.**

Choses et autres — Production du beurre et des fromages mous - Scories Thomas — Engrais humain — Céleri — Tabac canadien.....	553
Variétés et semences.....	554
Petites notes.....	555
Fabrication du sucre de lait—Renseignements supplémentaires.....	556

**INDUSTRIE LAITIÈRE**

Guide du parfait patron de fromagerie ou de beurrier.....	557
La pureté de l'eau et la valeur des produits laitiers.....	559

**ANIMAUX DE LA FERME**

Chevaux et mouches—Conservation de la viande... 561	561
Un beau troupeau de vaches canadiennes — Ferme de M. N. Garneau, à Ste Foye.....	561
Médecine vétérinaire—Consultations.....	562
Conservation des œufs.....	563

**ARBORICULTURE ET HORTICULTURE**

Destruction des vers gris—Culture potagère.....	564
Culture du rosier—Le Rosier en pot.....	564

**CHOSSES ET AUTRES****Production du beurre et des fromages mous.—**

Dans un bulletin publié par le gouvernement belge, nous trouvons la remarque suivante: "La fabrication du beurre progresse tous les jours. D'ici à deux ans, notre production sera vraisemblablement égale à notre consommation. Une crise paraît donc imminente. Pour la conjurer, nous devons nous efforcer de détourner une partie de notre production laitière vers la fabrication des fromages à pâtes molles, dont nous achetons annuellement plus de sept millions de kilogs à l'étranger."

Il donne en même temps une description des usines de la Société laitières des Fermiers Normands pour la fabrication des fromages mous en France. Cette société a été constituée avec un capital de 1,300,000 francs. Les installations ont coûté plus d'un million de francs.

Les principales fromageries de cette compagnie sont celles de Jort et de Coulibœuf. Le lait, qui provient de 350 fournisseurs environ, arrive aux usines le soir et le matin. C'est la société elle-même qui fait, avec son propre matériel (voitures, pots en fer étamé, etc.) chercher le lait chez les cultivateurs.

Tout lait quelque peu acide est impitoyablement écarté. Les laits sont dégustés à la bouche et contrôlés.

**Scories Thomas.**—Veuillez donc me donner des renseignements sur la valeur, l'achat et l'emploi des scories Thomas.  
A. M. D.

**Réponse.**—Les scories contiennent un phosphate de chaux particulier qui est plus assimilable que le phosphate de chaux naturel; elles contiennent aussi beaucoup de chaux, dont une partie est à

l'état de chaux vive. En achetant exigez du vendeur qu'il garantisse : 1° La richesse en acide phosphorique total ; 2° Une finesse telle que 80 ou au moins 75% de la scorie passent à travers un tamis ayant 1000 trous au pouce carré ; 3° L'absence de substances étrangères aux scories (phosphate de chaux naturel, etc). La tonne de scories vaut à Liverpool environ \$11.

Les scories constituent un bon engrais phosphaté, un amendement calcaire très actif et un stimulant pour la nitrification de l'azote organique. Elles conviennent spécialement aux sols qui manquent, à la fois, d'acide phosphorique et de chaux, et dans lesquels la nitrification est trop lente. On doit les épandre de préférence à l'automne.

**Engrais humain.**—L'engrais humain peut-il être employé et épandu sans inconvénient autour de la rhubarbe. C. N.

*Réponse.*—L'urine ne doit jamais être employée seule comme engrais liquide, il faut y ajouter deux ou trois fois autant d'eau.

L'engrais humain est un engrais puissant, très riche en azote. Avant de l'employer il faut le mêler à de la terre sèche, ou à des cendres de charbon sèches. Ainsi traité, il n'aura pas de mauvais effet sur la rhubarbe.

**Céleri.**—Souvent les fosses pour le céleri ne sont pas faites de manière à obtenir des résultats satisfaisants. Lorsque le sous-sol n'est pas fertile, la tranchée ne doit pas être profonde. Le fumier, dans le fond de la fosse, ne peut pas remplacer un terrain riche. Il favorisera la croissance pendant quelques semaines, mais il s'épuisera avant que le céleri ait pu atteindre son plein développement. Avec un sous-sol pauvre, la fosse ne doit pas avoir plus de quatre pouces de profondeur afin que les racines du céleri puissent travailler dans un sol riche.

**Industrie du tabac canadien.**—Sir Henri Joly de Lotbinière a présenté dernièrement un rapport qui indique un développement vraiment extraordinaire dans l'industrie du tabac canadien.

Depuis le mois de juillet 1898, quatre fabriques ont été établies pour la fabrication du tabac canadien et trois pour la fabrication de tabacs mêlés, dont l'une avait été discontinuée jusqu'ici. L'état

suivant, faisant voir la quantité de tabac canadien manufacturé chaque année depuis 1896, a été annexé au rapport :

Année fisc.	Tabac manufact. au Canada	Tabac canadien	Total de la fabrication au Canada
1895-96.....	51,903½	474,205	526,109½
1896-97.....	78,370½	690,141½	768,512
1897-98.....	55,379	1,949,420	2,004,808

**Manufactures de tabac.**—Il y a au Canada onze manufactures de tabac qui emploient le tabac canadien pour la fabrication des cigares et des "plugs" à fumer dans la pipe.

Pendant les neuf premiers mois de l'année fiscale la quantité de tabacs produite a été de 1,502,153 livres.

D'un autre côté, pendant les neuf mêmes mois il est entré pour la consommation en Canada 1,447,000 livres.

#### VARIETES ET SEMENCES

Dans une conférence sur "les méthodes à suivre afin d'obtenir de plus larges récoltes", prononcée récemment devant le Comité d'Agriculture de la chambre des Communes, à Ottawa, le professeur Robertson traita la question si importante du choix des semences. Il fit ressortir, avec preuves concluantes à l'appui, les profits que notre agriculture retirerait si cette méthode était mieux comprise et plus suivie. Nos plantes peuvent être comparées à nos animaux domestiques. Les mêmes principes qui guident le cultivateur dans le choix de ses animaux reproducteurs devraient le guider dans le choix de ses semences. De même qu'il choisit, parmi la race qui répond le mieux à ses besoins, les sujets les plus vigoureux et productifs, de même parmi les variétés qui s'adaptent le mieux à sa localité, il devrait choisir les semences les plus pesantes et les mieux formées.

L'influence de ces qualités de semences sur la récolte ne peut plus être méconnue. Maintes et maintes fois, nos stations expérimentales l'ont prouvée. A Ottawa, entre autres, des pois choisis avec soin parmi les plus gros d'une récolte durant trois années consécutives, avaient, à la troisième récolte, triplé en dimension et en poids. Les semences d'une même variété souvent diffèrent sous de nombreux rapports : en couleur, dimen-

sion, poids, pouvoir germinatif, etc. Par un choix soigneux, il nous est possible de concentrer et d'augmenter ces qualités dans la semence.

Trop d'attention a été donnée jusqu'ici à l'introduction de nouvelles variétés et trop peu aux qualités individuelles des semences. Il ne faut pas perdre de vue le fait qu'aucune variété ne possède de qualité supérieure inhérente. Les rendements de toutes variétés dépendent en grande partie des conditions auxquelles elles sont soumises : sol, méthodes de culture, etc. A l'appui de cette assertion, le professeur Robertson cite les faits suivants : sur 47 variétés de pois, mises à l'essai sur 5 fermes expérimentales, 32 apparaissent dans les 12 variétés en tête de la liste.—Sur 195 variétés d'avoine, d'orge, de blé et de pois, 138 apparaissent successivement parmi les 12 premières dans les différents rapports de ces stations.

Ces faits sont frappants. Nous le voyons, le rendement de ces variétés paraît dépendre en grande partie de la localité où elles ont été cultivées. Cela nous prouve amplement qu'il ne faut pas trop s'appuyer sur le renom d'une variété. La seule et vraie qualité que nous puissions rechercher dans une variété est son pouvoir d'adaptation au sol de la localité. En choisissant la graine de plants qui, par leur croissance rapide et leur vigueur, montrent à un degré marqué cette force d'adaptation, cette qualité est conservée et le rendement de la prochaine récolte est par là même augmenté.

Ce choix s'impose par le fait même que toutes ces variétés, suivant les lois de la nature, sont sujettes à des variations continuelles. Un manque de soin cause une dégénérescence c'est-à-dire un retour vers le type primitif. D'un autre côté, il arrive souvent de rencontrer dans un champ de grains des plants qui, issus d'une bonne semence, se distinguent des autres par une croissance plus rapide, une maturation plus hâtive. C'est là aussi une variation, mais dans la bonne direction, et que nous devrions essayer de perpétuer en choisissant la semence de ces mêmes plants.

On le voit, l'essai comparatif de différentes variétés sur un même sol n'aboutirait à rien s'il n'était suivi par un choix graduel des semences. C'est à cette dernière alternative seule que nous devons nous fier pour augmenter nos récoltes et non à l'introduction de nouvelles variétés dont la valeur n'est que passagère.

Devant ces preuves, le devoir du cultivateur est tout tracé. Suivant les recommandations du

professeur Robertson, qu'il choisisse dans son champ de grains, assez d'épis, parmi les mieux garnis et les plus vigoureux pour fournir environ 2 minots de semence. De ces deux minots, éliminons au moyen du crible toutes les graines inférieures afin de ne garder que les plus grosses. Ce procédé, répété d'année en année, aura un effet surprenant sur le rendement de nos récoltes. Le professeur Robertson estime cette augmentation à 20 ou 30% de la valeur totale de nos récoltes, et, en face des résultats décisifs fournis par tant d'expériences, il est difficile de douter de ces chiffres.

C. M.

#### PETITES NOTES

Une partie considérable de ce No. est prise par la table des matières qui termine l'année d'abonnement 1898-99. Nos lecteurs soigneux qui feront relire leur JOURNAL auront ainsi un beau volume complet de plus de 550 pages.

\*\*\*

La commission canadienne de l'exposition de Paris éprouve quelque difficulté à satisfaire à toutes les demandes d'espace qui sont très nombreuses.

Le steamer qui devra transporter les exhibits en France quittera Montréal dans la première semaine de novembre, faisant escale à Québec puis à Halifax.

\*\*\*

Une fabrique d'oreillers et de matelats de Londres, demande à entrer en relation avec des agents canadiens s'occupant du commerce des plumes.

Une maison irlandaise fait la même demande pour les avoines et farines d'avoine.

Une maison de Varsovie, Pologne Russe, est disposée à prendre la représentation de fabriques canadiennes de conserves.

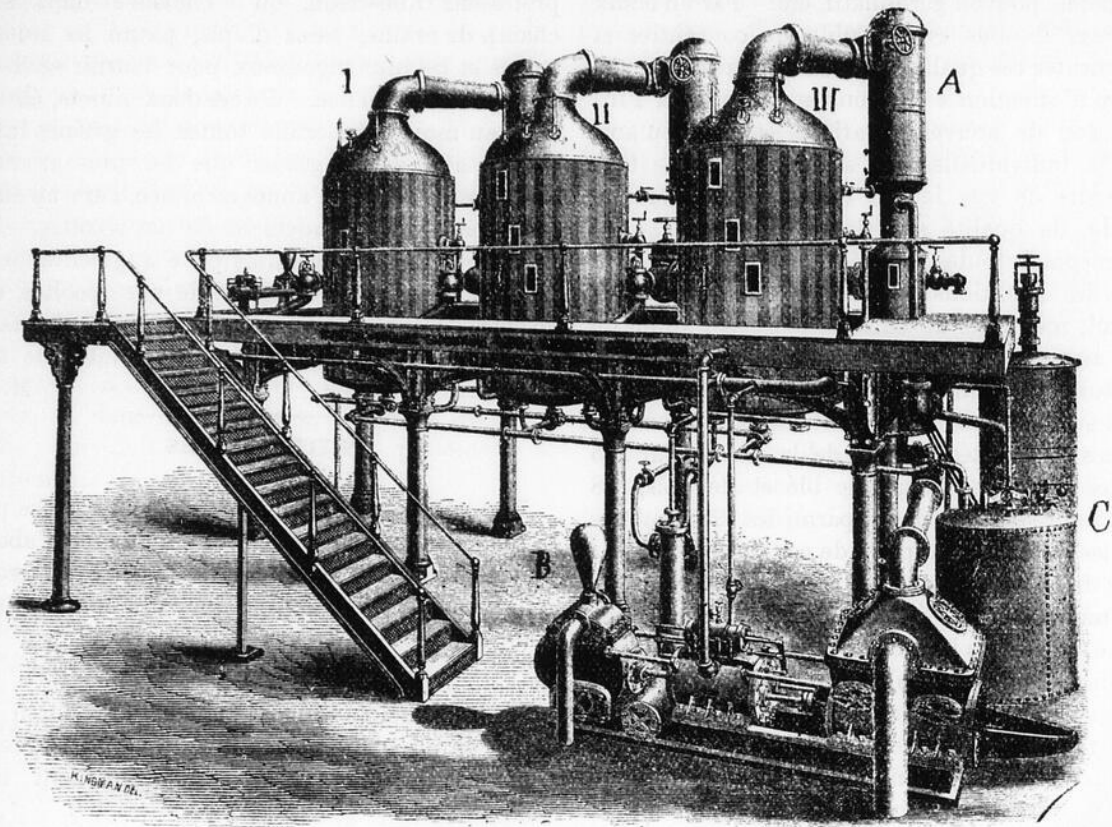
Pour toutes ces demandes, s'adresser au commissaire canadien à Londres.

\*\*\*

Aux Etats-Unis, spécialement dans le Nord, la sécheresse des dernières semaines a fortement compromis la récolte du foin, des fruits, des légumes hâtifs (fraises etc) et même des patates.

\*\*\*

Commencez à faucher votre trèfle aussitôt qu'il est en fleur, si vous voulez du très bon foin de trèfle



Evaporateur à triple effet.

Un cultivateur des environs de Québec s'est procuré en ville huit quarts de suie de cheminée, pour protéger ses cultures contre les vers gris et autres insectes et en même temps engraisser le sol. Un pied de chou, de tabac ou de tomate entouré de suie n'a rien à craindre de ses ennemis voraces, la suie les tient à distance ou les asphyxie.

\* \* \*

Nous voyons dans les journaux des Etats-Unis que les tomates commencent à fleurir dans l'Etat du Massachusset vers le 12 juin ; à cette époque, un horticulteur de Québec avait déjà des fleurs sur plusieurs pieds de tomates. Son secret le voici : il sème et cultive ses tomates dans des couches engraisées aux engrais chimiques, mais surtout chaque pied de tomate est repiqué 4 fois.



## FABRICATION DU SUCRE DE LAIT (LACTOSE)

### Fabrication industrielle—Renseignements supplémentaires

Pour terminer notre étude sur le sucre de lait, nous donnerons ici quelques renseignements importants qui complètent notre dernier article sur la fabrication industrielle et perfectionnée de ce sucre.

#### *Evaporation*

La fabrication perfectionnée du sucre de lait demande qu'on emploie des appareils à évaporer et à cuire dans le vide, c'est-à-dire dans des chaudières fermées dans lesquelles on obtient un vide relatif par l'action combinée du condensateur de vapeurs et de la pompe à air.

Par ce moyen, on assure l'évaporation à basse température, de 50° à 70° centigrades (120° à 160° F.), au lieu de 105° à 115° C. (220° à 240° F.) pour les chaudières à air libre. Non-seulement l'emploi de ces appareils comporte une économie notable de combustible, mais il permet d'éviter la coloration préjudiciable du sucre par la cara-

mélisation, en sorte qu'on peut obtenir directement un produit pur et blanc.

Pour l'évaporation proprement dite, c'est-à-dire pour amener le liquide simple venant du presse-filtre, à l'état de sirop, on emploie généralement le *triple effet*, dont l'ensemble est indiqué dans la figure ci-contre, et dont les organes essentiels sont trois caisses, I, II, III. Son appellation vient de ce que les vapeurs provenant de l'évaporation du liquide simple, caisse I, produisent l'évaporation du sirop moyen dans la caisse II, et que les vapeurs provenant de l'évaporation dans celle-ci, servent à évaporer le dernier sirop dans la caisse III.

La troisième caisse communique avec la colonne de condensation A, dans laquelle une injection d'eau froide condense les vapeurs provenant de l'évaporation dans cette caisse III, ce qui, avec l'action combinée de la pompe B qui aspire l'air et évacue les eaux de condensation, entretient un

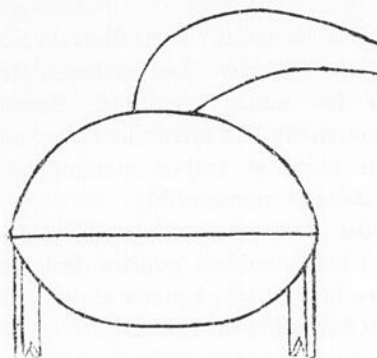


Fig. 7.—Appareil à cuire dans le vide.

vide gradué depuis la caisse I jusqu'à la caisse III et permet l'évaporation à une température de plus en plus basse.

D'ailleurs, la circulation du liquide se fait naturellement par l'influence du vide lui-même, et il sort à l'état de sirop de la caisse III.

La caisse I est seule chauffée par la vapeur directe ou par les vapeurs provenant de la détente des machines et qui se réunissent dans le ballon de retour C.

Si le sirop a besoin d'être filtré au sortir du triple effet, on le fait passer dans un presse-filtre renouvelé ou dans un filtre mécanique.

#### *Cuite*

La cuite du sirop se fait dans des appareils à cuire dans le vide dont un des types est représenté dans la fig. 7, (voir No du 8 juin dernier, page

539), et dans lesquels le vide est fait également par l'action combinée de la colonne de condensation et de la pompe à air.

On blanchit la cuite en injectant un courant de gaz acide sulfureux dans l'appareil pendant l'opération.

La cuite amène le sirop à l'état d'une pâte granulée.

#### *Cristallisation et turbinage*

Lorsqu'on travaille avec les appareils dans le vide, la masse cuite ne reste que peu de temps dans le bac refroidisseur avant d'être turbinée, et, avant d'être soumise à l'action des centrifuges, elle passe dans un moulin désagrègeur, qui brise les agglomérations de cristaux qui ont une grande tendance à se former.

Une fois le sucre séché dans la turbine, on le purifie en jetant dans le tambour un peu de *clairce*, ou solution concentrée de lactose pur qui est chassée au travers de la masse, et qui enlève les sels étrangers qu'elle dissout sans dissoudre le sucre lui-même puisqu'elle en est saturée.

Le sucre sort de la turbine à l'état commercial si les opérations ont été bien conduites.

Pour le raffinage, nous renvoyons le lecteur à notre article précédent. OCT. CUISSET.

## SECTION RÉSERVÉE A LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

### GUIDE DU PARFAIT PATRON DE FROMAGERIE OU DE BEURRERIE

Les quarante-neuf règles suivantes sont publiées pour l'usage des patrons de fromageries et de beurrieres du Minnesota par la *Commission d'Industrie laitière et d'alimentation* de cet état (Minnesota State Dairy and Food Commission). C'est un des meilleurs résumés qu'on puisse imaginer des principes qui devraient partout former la ligne de conduite de ceux qui se livrent à l'industrie laitière, et c'est à ce titre que j'en donne ici la traduction pour les lecteurs du JOURNAL D'AGRICULTURE.

1. Tenez-vous constamment au courant de ce qui s'écrit au sujet de l'industrie laitière et au niveau des idées nouvelles.

2. Observez, et faites observer la plus stricte propreté en tout ce qui se rapporte au bétail, ceux qui en ont soin, l'étable, la laiterie et les ustensiles.

3. Que toute personne souffrant d'une maladie quelconque, ou ayant été exposée aux atteintes d'une maladie contagieuse, soit tenue à l'écart des vaches et du lait.
4. Mettez le bétail à lait seul dans un logement à part, sous lequel il n'y a pas de cave, et au-dessus duquel il n'y a pas de fenil.
5. Les étables devraient être bien drainées et ventilées. Les murs et les pavés doivent en être étanches et elles doivent être construites simplement.
6. Ne vous servez jamais de litière malpropre ou moisie.
7. Ne laissez jamais, même pour un instant, des substances à odeur forte dans l'étable. Mettez le fumier en dehors de l'étable, et éloignez-le autant que la chose est praticable.
8. Blanchissez l'étable deux fois par année. Servez-vous de plâtre tous les jours dans les gouttières.
9. Ne donnez pas de nourriture sèche et poussiéreuse aux vaches, immédiatement avant la traite. Si le fourrage est poussiéreux, humectez-le avant de le donner.
10. Nettoyez et aérez parfaitement l'étable avant la traite.
11. Tenez l'étable et la chambre à lait en bon état, bien sèches, propres et remplies de bon air.
12. Séparez promptement du troupeau tout animal soupçonné d'être malade, et rejetez son lait. N'amenez jamais un nouvel animal dans le troupeau avant d'être certain qu'il ne souffre d'aucune maladie, surtout de la consommation ou tuberculose.
13. Ne faites pas aller les vaches à une allure plus vive que le pas ordinaire quand vous les amenez à l'endroit où elles doivent être traitées ou nourries. N'ayez pas de chiens méchants.
14. Ne permettez jamais que les vaches soient excitées en les faisant courir, en les maltraitant, leur parlant à tue-tête, ou les dérangeant d'une manière quelconque, évitez qu'elles soient jamais exposées au vent ou aux tempêtes.
15. Ne changez pas soudainement leur genre de nourriture.
16. Nourrissez-les libéralement, ne leur donnez que de la nourriture bonne au goût, saine, jamais endommagée ni moisie.
17. Tenez toujours à leur proximité une abondance d'eau pure, et fraîche et pas trop froide. Ne vous servez jamais d'eau de mares stagnantes.
18. Qu'elles aient toujours du sel à leur portée.
19. Ne leur laissez jamais manger d'aliments à saveur forte, tels que de l'ail, des choux, des navets, si ce n'est, quand la chose est inévitable, immédiatement après la traite.
20. Nettoyez tout le corps de la vache chaque jour. Si vous ne pouvez facilement tenir propre le poil dans la région du pis, rasez-le.
21. N'employez jamais le lait d'une vache dans les vingt jours qui précèdent le vêlage, ni dans les cinq jours qui le suivent.
22. La personne qui traite les vaches doit être propre sous tous les rapports. Elle ne doit pas faire usage de tabac pendant la traite. Elle doit se laver et s'assécher les mains immédiatement avant la traite.
23. Elle doit porter un habit de dessus propre, ne servant jamais qu'au moment de la traite, et gardé dans un endroit propre entre les traites.
24. Il faut brosser le pis et les parties environnantes immédiatement avant la traite, et les essuyer avec une éponge ou un linge net et humide.
25. Faites la traite avec douceur, vivement, proprement et à fond. Les vaches n'aiment ni le bruit, ni les retards inutiles. Commencez la traite exactement à la même heure, chaque matin et chaque soir, et traitez chacune des vaches toujours dans le même ordre.
26. Jetez (non par terre, mais mieux dans la gouttière) les premières gouttes de lait de chaque trayon ; ce lait est très aqueux et de peu de valeur, mais peut faire tort au reste.
27. Si à une traite quelconque, une partie du lait est rouge ou filant, ou d'apparence anormale, jetez toute la traite.
28. Traitez avec les mains sèches et ne laissez jamais les mains venir en contact avec le lait.
29. Ne laissez pas rôder les chats, les chiens ni les gens oisifs autour de vous pendant la traite.
30. Si, par accident, dans un seau plein ou en partie plein de lait, le lait devient sale, n'essayez pas à remédier à cela en le coulant, mais rejetez tout le lait et rincez le seau.
31. Toute personne qui traite les vaches devrait avoir les ongles des doigts coupés court.
32. Sortez immédiatement le lait de chaque vache, hors de l'étable, dans une chambre propre, sèche, où l'air est pur et bon. Ne laissez pas les bidons dans l'étable pendant qu'on les remplit. Ne gardez jamais le lait dans l'étable ni à proximité des mauvaises odeurs.
33. Coulez le lait à travers une toile métallique

et une flanelle ou un linge de coton aussitôt après qu'il est trait.

34. Aérez et refroidissez le lait aussitôt qu'il est coulé. Si vous ne vous servez pas d'un appareil aérant et refroidissant en même temps, aérez le lait d'abord. Il faut faire cette opération à l'air pur puis le refroidir à 45<sup>o</sup> Farh. S'il doit être employé à la maison, envoyé à une fromagerie, ou vendu à des consommateurs à la chopine ou à la pinte, refroidissez à 60<sup>o</sup>. Farh.

35. Ne fermez jamais un bidon contenant du lait chaud, qui n'a pas été aéré ni refroidi en le versant d'un bidon dans un autre, agité ou brassé avec un vase, jusqu'à ce que la chaleur animale en soit sortie.

36. Si vous ne mettez pas le couvert sur le bidon, mettez à la place un coton ou un morceau de toile à moustiques pour tenir les insectes à l'écart.

37. Si vous gardez le lait quelque temps, mettez les bidons dans des réservoirs d'eau froide et fraîche (c'est à dire renouvelée chaque jour) placée dans une chambre propre, sèche et froide. A moins qu'on soit pour enlever la crème, il faut l'agiter avec un agitateur en fer-blanc assez souvent, pour empêcher la crème de se former dessus en couche épaisse.

38. Conservez le lait du soir à l'abri afin que la pluie ne puisse pénétrer dans les bidons. Dans les temps chauds, gardez-les dans un réservoir d'eau froide et fraîche.

39. Ne mêlez jamais du lait frais, chaud, avec celui qui a été refroidi.

40. Ne laissez pas geler le lait.

41. On ne doit, pour aucune considération, rien ajouter au lait pour l'empêcher de surir. La propreté et le froid sont les seuls préservatifs nécessaires.

42. Le lait devrait toujours être en bon état quand il est livré à la fabrique. Ceci devrait nécessiter son transport deux fois par jour, dans les jours les plus chauds.

43. Lorsque le lait est transporté loin, les bidons devraient être bien pleins, et transportés dans une voiture à ressorts.

44. Dans les temps chauds, couvrez les bidons que vous transportez en voiture avec une couverture ou une grosse toile mouillées, ou transportez-les dans un waggon couvert ou une boîte à lait couverte.

45. Les ustensiles à lait de la ferme ou de la laiterie devraient être en métal et avoir les joints

bien unis dans la soudure. Ne les laissez jamais devenir rouillés ou rudes à l'intérieur.

46. Ne transportez jamais de déchets ou résidus à la ferme ou à la laiterie en vous en retournant, dans les bidons qui ont servi à transporter le lait. Quand cela est inévitable, voyez à ce que le bassin à lait, à crème, ou à petit-lait soit bien propre.

47. Les bidons qui servent au transport du lait écrémé ou du petit-lait doivent être vidés et nettoyés en arrivant à la maison.

48. Nettoyez tous les ustensiles de la laiterie en les rinçant d'abord à fond avec de l'eau chaude, puis en les nettoyant en dedans et en dehors avec une brosse trempée dans de l'eau chaude, dans laquelle on a fait dissoudre une substance nettoyante quelconque, puis en les rinçant, et enfin en les stérilisant au moyen d'eau bouillante ou de vapeur, de l'eau pure étant employée pour cela.

49. Après qu'ils sont nettoyés, gardez les ustensiles l'ouverture tournée en bas, à l'air pur, et au soleil si possible, jusqu'à ce que vous vous en serviez de nouveau.

50. Le traducteur ajoute comme cinquantième règle, celle-ci : Après avoir pris toutes les précautions mentionnées plus haut, ayez une fabrique bien bâtie, bien aménagée, fournissez-lui la plus grande quantité de lait possible, n'ayez jamais qu'un fabricant de première classe, voyez à ce qu'il n'emploie pour travailler votre lait que des fournitures de première classe, et vous serez certain que vous n'aurez jamais autre chose à vendre que du beurre ou du fromage de première qualité.

J. C. CHAPUIS.

#### LA PURETE DE L'EAU ET LA VALEUR DES PRODUITS LAITIERS

(Suite et fin)

Trop souvent la fumière est établie à demeure à même un sol perméable dans le voisinage des puits ou des habitations, exposée à toutes les intempéries.

Le sol sur lequel elle repose s'imprègne de plus en plus profondément des liquides que contient le fumier, s'infecte graduellement, et cette infection gagne d'autant plus rapidement les couches profondes et les nappes souterraines que le terrain est plus perméable ou fissuré. Ce que le sol sous-jacent n'absorbe pas, s'écoule en purin, ruisselant de tous côtés, qui forme des mares croupissantes et malsaines, ou bien s'infiltré dans toutes les

crevasses, et contamine encore les nappes souterraines ; parfois même, suivant la pente du terrain, des ruisseaux atteignent l'orifice des puits qui se trouvent alors directement affectés. Le fumier est lavé par les eaux pluviales ou de fonte de neige, et, outre la perte importante de valeur fertilisante qui en résulte, le purin dont la masse se trouve augmentée suit d'autant plus sûrement les voies précédemment tracées.

Il faut au contraire :

Choisir pour la fumièrre un emplacement imperméable ou le rendre tel par un revêtement de ciment ou d'argile battue ;

L'entourer d'un mur bas et étanche ;

Donner au fond de la cuvette ainsi formée une pente vers un trou, fosse à purin, à parois également imperméable ;

Préserver le fumier des eaux pluviales par un léger abri ;

Grâce à ces précautions le fumier ne serait plus une cause d'insalubrité ; et l'augmentation de valeur fertilisante compenserait, et au-delà, le travail et les frais qu'elles nécessitent.

A l'écurie, à l'étable, à la porcherie, il convient de prendre des dispositions analogues : sol imperméable, mais assez solide pour résister au piétinement, bien nivelé avec une pente légère vers un caniveau qui rejoigne la fosse à purin. Dans les locaux assainis par ces dispositions, les animaux sont moins sujets aux maladies, et, en cas d'invasion épidémique, la désinfection du sol devient une chose aisément praticable, au lieu qu'en leur absence elle est presque absolument impossible.

Les excréments humains ne devraient jamais à la campagne être recueillis dans des fosses fixes qui constituent des foyers d'infection d'autant plus dangereux que rarement elles peuvent demeurer longtemps étanches et qu'elles sont plus profondément creusées. Il est de beaucoup préférable de les remplacer par des récipients mobiles qu'on évitera soigneusement de laisser déborder dans le local où ils sont placés ou au cours du transport. On les videra dans les champs, à une assez grande distance des habitations, on les épandra sur la plus grande surface possible, et on les enfouira par un léger labour. Après chaque vidange, le récipient sera badigeonné avec un lait de chaux.

On ne devra surtout jamais les déposer ou les jeter tels quels aux abords des habitations ou sur le fumier : si celui-ci est mal installé, ils augmentent les chances de contamination des sources, principalement en cas de maladie ; dans tous les

cas, ils se dessèchent à la surface, et leurs poussières se répandent aux alentours ainsi que les microbes qu'ils contiennent. Ils ne doivent point non plus être employés comme engrais, malgré leur efficacité, dans les jardins maraîchers, leur contact direct avec les plantes alimentaires pouvant faire de celles-ci de dangereux propagateurs de certaines maladies, comme cela a été démontré pour la fièvre typhoïde.

On recommande de détruire par le feu les matières fécales des malades atteints d'affections épidémiques (hommes ou animaux) de même que leurs produits morbides : vomissements, mucosités, pus, objets de pansement. Mais si cette prescription est rarement réalisable, on peut du moins les ébouillanter ou les couvrir de chaux.

Les eaux ménagères doivent être reçues dans un seau ou autre récipient pour être utilisées suivant leur nature à la nourriture des porcs, ou bien, (eaux de savon et lessive) réunies aux jus du fumier dans la fosse à purin. On ne doit point les laisser s'écouler à la surface du sol ni surtout dans un puisard.

Les cadavres d'animaux morts de maladie, ou même tués accidentellement, doivent être enfouis à une profondeur de quelques pieds et recouverts de chaux ; il est extrêmement dangereux de les laisser se putréfier à la surface du sol. On devra enfouir de même au dégel ceux qui auraient succombé au cours de l'hiver et qu'on n'aurait pas pu par conséquent enfouir de suite.

Toutes ces mesures de précautions seront complétées par celles qui suivent pour la protection des puits et des sources.

Les margelles des puits doivent être en pierres bien maçonnées, et le sol qui les entoure, à trois ou quatre pieds de distance, en pente inclinée vers l'extérieur et recouvert d'un dallage cimenté. L'orifice sera protégé par des volets joignant bien ; enfin le puisage se fera au moyen exclusif d'un vase destiné uniquement à cet usage, afin que l'eau ne puisse être contaminée par des vases malpropres ou des liquides impurs.

Le bassin des sources doit être fermé ; l'eau doit y être maintenu par un barrage en maçonnerie qui ne la laisse sortir que par un déversoir assurant une chute suffisante pour prévenir le refluent des eaux d'aval et faciliter les prises d'eau sans que les objets soient plongés dans la source même. Aucun lavoir, ni abreuvoir ne doit être établi près de la source, sinon en aval et à une certaine distance ; enfin, on ne doit tolérer l'établissement

d'aucun fumier, fosse fixe non étanche, et en général d'aucune installation pouvant contaminer les sous-sols en amont des sources et jusqu'à une distance qui dépendra surtout de l'inclinaison et de la nature du terrain. H. PIER.

## ANIMAUX DE LA FERME

**Chevaux et Mouches.**—On place, en divers points de l'écurie, près du plafond, de petits godets remplis de chlorure de chaux, ou bien on badigeonne souvent le plafond avec du chlorure de chaux. On frotte les portes et les fenêtres avec de l'huile de laurier, et, en outre, on dépose dans l'écurie quelques soucoupes de cette même huile. Les mouches ne supportent absolument pas l'odeur de l'huile laurier.

Pour protéger les chevaux hors de l'écurie, on prend 1 partie d'assa foetida que l'on dissout dans 15 parties de vinaigre et autant d'eau. On frotte avec cette dissolution les parties du corps du cheval qui sont les plus exposées (poitrine, ventre, autour des yeux, oreilles, face interne des cuisses, etc.) Les mouches sont encore écartées si l'on frotte les chevaux avec une décoction de feuilles de noyer.—W.

**Conservation de la Viande.**—Voici un procédé usité dans certaines contrées, pour conserver la viande pendant les chaleurs de l'été, dans les fermes éloignées, ou même dans les villages. Cette méthode consiste à plonger la viande dans de grandes terrines ou dans des pots de grès placés à la cave ou dans le cellier, et remplis de lait caillé (ou de lait écrémé qui ne tarde pas à se cailler). Pour forcer la viande à plonger, ce qui est essentiel, on la charge avec des pierres bien propres. La viande se conserve ainsi pendant plus de huit jours, sans prendre le moindre mauvais goût; au moment de s'en servir, on la lave et on l'essuie. Quant au lait caillé, il peut être employé ensuite à la nourriture des porcs.

(Réveil Agricole.)



## UN BEAU TROUPEAU DE VACHES CANADIENNES

Ferme de M. N. Garneau, à Ste Foye

Au commencement de ce mois, nous avons eu le plaisir d'aller visiter la ferme que M. N. Garneau, M.P.P., membre du Conseil d'Agriculture et lauréat du mérite agricole, possède à Ste Foye, près de Québec. Comme à cette époque le bétail de cette ferme était sur le point de quitter ses quartiers d'hiver, nous arrivions juste à point pour examiner de près l'état du troupeau à la fin de sa longue réclusion, et du régime à l'étable, c'est à dire à un moment critique pour beaucoup de cultivateurs de notre province.

Ce qui nous a frappé tout d'abord en pénétrant dans les étables, c'est l'apparence de bien-être et de confort dont jouissent les animaux; l'air est absolument pur et sain et, par-dessus tout, on y observe la propreté la plus scrupuleuse; les animaux sont nettoyés et bouchonnés avec soin tous les jours, et aucune tache ni souillure n'est tolérée.

Le bétail laitier se compose uniquement d'animaux canadiens de pure race enregistrés, de couleur uniformément noire (à part une raie brunâtre sur le dos et un museau gris ou brun), tous élevés à la ferme, à l'exception d'une seule vache achetée au dehors après un choix judicieux. Nous y avons compté 12 têtes de bétail canadien dont voici la liste :

1° Un taureau de deux ans, splendide animal que l'on prendrait pour un taureau de 4 ans tant il est robuste, vigoureux, et dont la tête rappelle celle d'un taureau Jersey, à part la couleur.

2° *Brunette de Ste Foye*, belle vache laitière de 7 ans, donnant 8 pots de lait par jour, très remarquable et ayant fait le sujet d'un article publié en 1897 par le *Hoard's Dairyman*, des Etats-Unis.

3° *Duchesse de Ste Foye*, vache de 5 ans, donnant 6 pots de lait par jour; elle est la fille de la vache bien connue *Azilda de Levis* qui a remporté deux premiers prix aux expositions de Québec.

4° *Cybèle*, vache de 3 ans qui, à son premier veau, donnait déjà 20 lbs de lait.

5° *Cérès*, 3 ans, 30 lbs de lait par jour.

6° *Minerve*, 3 ans, 25 lbs de lait à son 1er vêlage.

7° *Marquise*, 2 ans, fille d'*Azilda de Levis*, 25 lbs de lait.

Ajoutons aux précédents 2 génisses d'un an, un gros veau de 5 mois, paraissant avoir un an,

et 2 jeunes veaux du printemps, tous animaux de grand avenir, de formes de plus en plus parfaites ; ces animaux sont de 3<sup>ème</sup> génération, et l'on peut très bien y constater le résultat d'un bon élevage et des soins constants donnés depuis plusieurs années tant aux parents qu'aux descendants.

C'est vraiment un beau coup d'œil que de voir tous ces animaux présentant à la fois, avec une uniformité remarquable, les traits qui caractérisent le type le plus pur de la race bovine canadienne, et la même robe noire, souple, moelleuse, au poil luisant et soyeux, montrant tous les signes d'un bétail laitier en bon état de santé.

Quant à la richesse du lait de ces vaches, suivant les analyses que nous en avons faites nous-même, nous avons trouvé le taux remarquable de 5 à 6 pour cent de gras, au mois de juin, c'est-à-dire à la sortie de la saison hivernale.

Comparée avec les autres races laitières, toutes choses égales d'ailleurs, la race bovine canadienne présente, pour les cultivateurs canadiens, des qualités spéciales d'une grande importance ; la vache canadienne est rustique, endurante, et relativement très réfractaire à la contagion de la tuberculose qui sévit d'une façon si désastreuse sur les autres races plus délicates, ainsi qu'on peut le constater dans un rapport de la Ferme Expérimentale d'Ottawa. Son entretien est économique, et elle paye largement son propriétaire de ses bons soins en lui fournissant un lait abondant et riche.

En contribuant, avec les autres éleveurs de la province, à réhabiliter la vache canadienne et à montrer à nos cultivateurs qu'elle mérite toute leur attention, qu'elle est la vraie vache laitière qui nous convient, M. Garneau rend un grand service à la classe agricole, et nous le félicitons sincèrement de l'œuvre patriotique qu'il poursuit avec tant de zèle et de succès. Le fermier de M. Garneau, M. Victor Arteau, qui est chargé tout spécialement de l'entretien du bétail, depuis huit ans, mérite également une bonne part de nos félicitations.

---

## MEDECINE VETERINAIRE

---

### Consultations

---

**Bronchite chronique.**—A quelle cause attribuer le fait de l'essoufflement d'un cheval dont voici le traitement : Il mange du foin (vert) fait au commencement de juillet ; il boit dans la même

auge que les autres et autant qu'il en veut ; il es dans une écurie bien chaude. Je m'en sers toujours pour l'ouvrage. Il tousse en mangeant son foin et son avoine. Cette maladie est-elle contagieuse, car j'ai trois ou même quatre chevaux qui ont le souffle dans la même étable ? Peut-on en guérir de jeunes chevaux qui ne l'ont que depuis un à deux ans ? Que faire et quel traitement dois-je adopter ? Un abonné, St Anne de la Pérade.

*Réponse.*—D'après les symptômes que vous me donnez, vos chevaux souffrent de Bronchite chronique, mais je suis porté à croire que la cause est que vous tenez vos écuries trop chaudes. La maladie n'est pas contagieuse.

Comme traitement, je vous réfère à mon livre "Manuel de Médecine Vétérinaire" page 11.

**Mammite.**—Quel traitement dois-je donner à une vache qui va perdre un trayon ? Elle n'a pas le pis enflé, mais elle a un durillon dans le trayon, qui bouche le conduit du lait de telle manière qu'il faut vingt minutes pour la traire. Depuis sept jours je fais usage d'un tube pour faire sortir le lait, mais le trayon n'est pas mieux. —Un abonné de Ste Anne de la Pérade.

*Réponse.*—En réponse au sujet de votre vache, je vous réfère à mon "Manuel de Médecine Vétérinaire" à la page 69, intitulé "Mammite."

**Arthrite.**—J'ai un cochon de trois mois qui a mal aux pattes de derrière. Le bas de la patte, c'est-à-dire la jointure inférieure est grosse et ne paraît pas mouvoir. Il mange bien ; parfois pour manger il ne se tient debout que sur les pattes de devant. Veuillez, s. v. p., me donner une réponse dans le JOURNAL.—Un abonné.

*Réponse.*—Votre cochon souffre d'Arthrite. Cette maladie, chez le porc, est de nature grave. Il y a peu de traitement si ce n'est des frictions d'alcool camphré, d'arnica, sur les articulations et, de plus, lui donner tous les soins hygiéniques, telle que litière sèche, bonne ventilation et assez d'espace, s'il peut encore marcher.

**Effort de la hanche.**—J'ai une jeune jument qui s'est estropiée ce printemps en battant les chemins de cabane. L'un me dit qu'elle est déhanchée, l'autre qu'elle a un éparvin de hanche. Au pas elle boite ; au trot elle ne boite pas beaucoup.

Le côté malade est plus bas. Il sort une petite bosse, un peu sensible au 'oucher. Que faire? Un abonné de St Sylvestre East.

*Réponse.*—Effort de la hanche.

*Traitement.*—Repos absolu pour trois ou quatre semaines. Appliquer avec frictions sur la partie malade, après avoir rasé le poil, la prescription suivante : Onguent cantharide, 1 dans 4.

Onguent Bi-iodure de mercure, 1 dans 8.

Mélangez 2 onces.

Après 5 ou 6 jours, appliquer une couche de vaseline ou de saindoux sur les gales.

**Entorse dorso-lombaire.**—J'ai un poulain de 2 ans qui a été malade il y a quatre semaines, d'une maladie que le médecin vétérinaire appelle maladie de la moelle épinière et d'une attaque de paralysie. Quand je m'en suis aperçu, le cheval tremblait comme s'il avait une maladie de nerfs, quand il buvait dans un seau d'eau, et il se remuait les pattes difficilement.

Je le mis dehors et, en essayant à jouer, il tombait par terre ; c'est alors que j'ai été chercher un médecin vétérinaire ; il lui fit une saignée ; il en a tiré la moitié d'un seau de sang et il lui fit prendre une dose d'un remède liquide, que je renouvelai toutes les 4 heures pendant 3 jours. Ensuite il me donna 12 prises que je fis prendre au poulain, une le matin, et une autre le soir avec du son de blé. Mais voyant qu'il lui restait encore quelque chose de sa maladie, le médecin vétérinaire lui donna une bonne purgation il y a 2 semaines.

Aujourd'hui, le cheval qui est bien nourri et engraisé paraît mieux ; je le fais marcher tous les jours mais il n'est pas ferme sur ses jambes et il pose le pied mal à terre ; quand il veut se retourner vite il paraît étourdi comme si le cerveau était embarrassé.

Le maréchal ne le soigne plus ; il dit que ça reviendra avec le temps.

J'ai eu l'occasion de parler de la chose à un docteur ; il me dit que le cheval peut mourir tout d'un coup ; voilà pourquoi je m'adresse à vous pour savoir ce que je dois faire et s'il y a un traitement à suivre.—M. C.

*Réponse.*—Votre poulain souffre d'une entorse dorso-lombaire. Cette maladie est grave par elle-même et souvent, elle se complique et cause la mort.

*Traitement.*—Repos absolu, laisser le cheval libre

dans un "box", lui appliquer des vésicatoires, tels que poudre de cantharide, une partie dans 12 de saindoux, que vous appliquez en friction pendant 4 ou 5 minutes sur la partie lombaire, c'est-à-dire, sur les reins du cheval.

Comme nourriture, des aliments de facile digestion et du foin vert, si possible.

JOHN D. DUCHÈNE, V. M.

## CONSERVATION DES ŒUFS

Le rapport du Commissaire de l'Agriculture et de l'Industrie Laitière du Canada, 1897, contient l'exposé d'expériences faites en Allemagne au moyen de vingt procédés distincts pour la conservation des œufs. Cette partie du rapport a été traduite du "*Berliner Markthallen Zeitung*."

Il appert de ces expériences que le meilleur des procédés employés est une solution de silicate de soude (verre soluble). Cependant l'expérimentateur lui-même reconnaît un inconvénient à ce mode de conservation, savoir : que les œufs se cassent fréquemment quand on les plonge dans l'eau bouillante ; mais que l'on peut éviter cet inconvénient, du moins en partie, en perçant la coque au moyen d'une forte aiguille.

Or, ce défaut, à lui seul, est assez grand pour faire rejeter ce procédé. En effet, lorsque l'on plonge un œuf dont l'écaïlle a le moindre trou ou la plus petite fêlure, dans l'eau bouillante, une assez forte quantité du blanc, c'est-à-dire de l'albumine, sort immédiatement par cette ouverture, et se trouve complètement perdue.

D'ailleurs ce procédé est loin d'être pratique, surtout pour l'exportation.

C'est pourquoi nous préférons de beaucoup le procédé par nous pratiqué avec des résultats très satisfaisants, tel que nous l'avons indiqué à nos lecteurs, dans le présent journal, No. du 22 juillet dernier (1898).

Pour éviter au lecteur la peine de chercher, nous allons répéter la manière de procéder, avec quelques modifications suggérées par l'expérience. Voici :

Envelopper les œufs dans du papier parchemin, semblable à celui dont on entoure le beurre dans les tinettes ; le plus mince est le meilleur.

Nous avons employé d'abord du papier de soie, semblable à celui qui sert à envelopper les oranges et les citrons ; mais depuis, nous avons remarqué que ce papier n'est pas assez imperméable, et

que le papier parchemin atteint mieux le but : isoler complètement l'œuf de toutes les influences extérieures, tout en lui gardant son humidité.

On les dépose ensuite, le gros bout en bas, dans des boîtes de bois, avec casiers en carton, de manière à ce que chaque œuf soit isolé de ses voisins, sans aucun point de contact.

Une feuille de fort papier parchemin, ou, à son défaut, une feuille de carton se place entre les rangs.

Les œufs ainsi préparés seront tenus dans un endroit frais et sec ; et par ce procédé, ils se conserveront en meilleur état et plus longtemps que par aucune des recettes inventées jusqu'à ce jour.

Le bois et le carton sont les substances les plus isolantes, les plus mauvais conducteurs de la chaleur, le papier parchemin est le meilleur préservatif contre l'humidité. Et ces deux agents sont, à peu de chose près, les seules causes de la détérioration des œufs.

Ce procédé est employé avec succès, et depuis longtemps, par plusieurs marchands-expéditeurs des pays chauds, pour tous les fruits de conservation très difficile, tels que les oranges et les citrons.

Quant à la boîte en bois avec casiers en carton, elle est aussi en usage parmi nous pour le commerce des œufs. Mais ces moyens, employés séparément, étaient insuffisants, incomplets. Il fallait les réunir pour arriver à des résultats satisfaisants. C'est ce que nous avons fait, à notre grand contentement, et nous sommes heureux d'en informer les lecteurs du journal qui, sans doute, nous en sauront gré.

Nous n'avons donc rien inventé. Tout notre mérite consiste à avoir observé et mis en pratique ce qui nous a paru rationnel.—J. B. P.

---

## ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

---

**Destruction des vers gris** (*cut-worms*).—Comme le ver gris a déjà fait son apparition et menace de faire des dégâts considérables aux nouvelles plantations de tabac, légumes, fleurs etc., nous publions de nouveau, à la demande d'un de nos zélés correspondants, Mr. J. Gareau, de St Roch l'Acadian, le procédé au son de blé empoisonné qui est très efficace pour combattre ce terrible ennemi de nos jeunes plantations.

*Son de blé empoisonné.*—On le prépare en délayant

une livre de vert de Paris dans un gallon de mélasse et six gallons d'eau ; avec ce liquide, on humecte du son de blé, on mélange fortement et complètement en le frottant avec les mains. Il ne faut pas que le son soit trop humide, afin de pouvoir le distribuer plus facilement.

Il suffit de mettre une petite quantité de ce mélange, vers la fin de la journée, autour de chaque plant que l'on veut protéger. Le ver étant très friand du son de blé sucré et celui-ci contenant du poison, on le détruit ainsi facilement. Nécessairement, il faudra répéter l'opération s'il venait à tomber beaucoup de pluie après la plantation.

**Culture potagère.**—*Binage.*—*Eclaircissage.*—Soit que le binage du sol entre les rangs de légumes se fasse avec la houe à main ou à cheval, il reste toujours une croute de terre autour des tiges des plantes qu'il est important de briser et d'ameublir avec la houe à main (binette ou serfouette). Cela est surtout nécessaire dans un sol qui, après une pluie, se durcit à tel point qu'il forme comme un collet compact et dur autour des tiges et nuit beaucoup à leur développement.

Un autre point important dans la culture potagère, c'est d'éclaircir à temps les divers légumes tels que betteraves, carottes, etc. Lorsqu'on attend trop tard pour faire ce travail, les plantes deviennent dures, rabougries, et il est difficile ensuite de leur faire acquiescer cette croissance libre et vigoureuse qui est si nécessaire pour la production de légumes tendres et succulents.

---

### CULTURE DU ROSIER

---

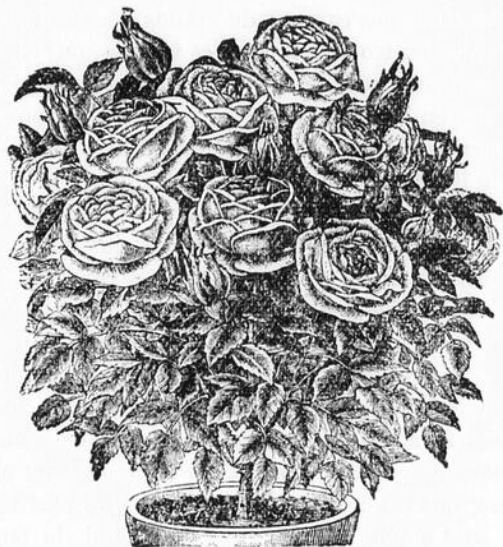
#### Le Rosier en Pot

---

Les avantages de la culture du rosier en pot sont assez appréciables pour ne pas nous y attarder ; passons directement aux quelques renseignements qui concernent cette culture.

Tout d'abord, n'oublions pas qu'un Rosier qui doit se développer dans un espace aussi restreint qu'un pot doit, pour donner de belles roses, réunir les meilleures conditions possible de croissance ; il doit donc être muni de bons organes au moment de sa captivité, et dans la suite, être l'objet de soins bien entendus. Ce sont les raisons pour lesquelles il ne faut mettre en pots que des pieds vigoureux ayant au moins deux ans de greffe ; n'empotez jamais une plante plus jeune ou mal venue.

Préparez un mélange intime de terre de jardin et de terreau de fumier à raison de deux parties de la première pour une de la seconde ; ajoutez-y 2 ou 3 poignées de sang desséché pour une dizaine de pots ainsi qu'une bonne poignée de cendres de bois. Logez ensuite vos arbustes dans des pots d'environ 8 pouces d'ouverture et munis d'un bon drainage. Autant que possible empotez avant l'hiver, afin que de jeunes radicelles puissent encore se développer avant le printemps.



Rosier.

Racourcissez les racines de 10 à 12 pouces de leur point d'insertion et disséminez-les convenablement à l'intérieur des pots pour que nulle portion de terre ne reste inexplorée. Appuyez assez fortement et laissez le tout au jardin jusqu'aux premiers froids. Pour passer l'hiver, portez-les dans un endroit plutôt *frais* que chaud, mais cependant à l'abri des gelées, une cave, par exemple. C'est là qu'ils passeront l'hiver sous une couverture de feuilles sèches, de pailles ou autres matières.—Une température de 35 à 40 Farenh. est la plus favorable.

Dès que les gelées ne seront plus à craindre, découvrez les plantes, nettoyez et taillez. Cette taille a pour but d'assurer la reprise et de faire développer quelques bourgeons vigoureux le plus près possible de la surface des pots. Elle doit être courte et assise sur le deuxième ou le troisième œil de la base de chaque ramification principale. Enterrez alors les pots en plein jardin, dans la partie la mieux ensoleillée. Ayez soin, en outre,

que la terre qui se trouve immédiatement en-dessous du fond, soit légèrement creusée, afin que les lombrics (vers de terre) ne puissent pénétrer dans les vases et que l'ouverture de ceux-ci ne puisse s'obstruer. Arrosez de temps en temps, faites une chasse active aux chenilles et aux pucerons et supprimez tous les drageons d'églantier qui pourraient surgir du pot ou aux pieds des plantes.

Nos rosiers ne demandent plus d'autres soins que la suppression des boutons pendant toute l'année ainsi qu'un peu d'engrais de la fosse, délayé dans les eaux d'arrosages dans la proportion d'un cinquième. Si vous pouvez vous procurer un peu de bouse de vache, vous ferez bien d'en étendre une couche à la surface des pots. A l'approche de l'hiver, entrez-les comme il est dit plus haut, dans un endroit à l'abri des gelées.

Possédez-vous une serre ou une véranda ?

Sortez quelques pots de la cave et rentrez-les dans votre serre ou véranda, dans le courant de janvier ou février, après lavage des pots et taille de rameaux. Cette taille différera quelque peu de la précédente et consistera dans l'écourtement d'une couple de rameaux moyens de 12 à 16 pouces et des autres à 4 à 6 pouces. Remuez aussi la surface des pots et exposez-les dans la partie la mieux éclairée mais pas trop chaude de votre serre ou véranda.

N'arrosez que suivant les besoins et aérez le plus possible. La végétation commencera à se manifester, elle sera régulière et des boutons se montreront à l'extrémité des pousses qui viennent de naître.

C'est le moment de veiller aux pucerons et de donner un peu d'engrais liquide dans l'eau d'arrosage. N'hésitez pas à sacrifier une partie des boutons s'ils sont réunis en groupes serrés ; ce n'est qu'à cette condition que les roses seront biens conformées et de toute première beauté.

N'avez-vous pas d'abri vitré, n'ayant pour tout local que l'appui de vos fenêtres ? Force est de vous contenter de laisser fleurir vos rosiers au dehors, quitte à rentrer les plantes au moment de l'épanouissement.

Hivernez-les comme précédemment (en cave), taillez-les de même et, dès que les gelées ne sont plus à craindre, enterrez-les, avec leur pot, le long des plates-bandes au midi.

Que faut-il faire des plantes qui ont fleuri, qu'elles proviennent de votre culture ou que vous les ayez achetées fleuries sur le marché ?

Racourcir toutes les ramifications, enterrer de

nouveau les pots au jardin jusqu'aux premiers froids et ranimer la végétation avec de l'eau additionnée d'engrais. L'année suivante, vous disposerez de nouveau des plantes susceptibles de donner une belle floraison. Toutefois, si vous jugiez que la terre est épuisée, incapable de pousser encore une végétation vigoureuse, il faudrait attendre la seconde année après avoir rempoté à l'automne de la première.

#### Maladies et insectes nuisibles du rosier

**Maladies.**—Les maladies qui sont surtout communes au rosier sont la rouille et l'oïdium (blanc).

La rouille, occasionnée par un champignon microscopique du groupe des Urédinées, apparaît sous la forme de taches rougeâtres ressemblant assez bien à la rouille du fer. Quelques feuilles d'abord en sont atteintes, mais peu de temps après le rosier entier en est recouvert ; la végétation s'arrête, et les plantes souffrent visiblement.

On ne connaît d'autres moyens pour empêcher que la maladie ne prenne de grandes proportions, que d'enlever les feuilles au fur et à mesure qu'elles sont atteintes et de les jeter au feu ; on arrête ainsi la contagion et on a l'espoir de sauver la plante.

L'oïdium n'est pas moins terrible ; il est dû aussi à un champignon du groupe des Ascomycètes. Les feuilles atteintes se recouvrent d'une poussière blanche, se crispent, et ne peuvent plus rendre aucun service à la plante qui les porte. Bientôt les boutons sont envahis à leur tour et avortent pour la plupart, ou ne donnent que des

fleurs sans importance. Comme ce champignon ne se développe que dans la région épidermique, on s'en rend facilement maître en faisant usage de soufre en fleur qu'on répand sur les plantes soit à la main, soit à l'aide d'un soufflet. Quand la saison est humide, l'effet du soufre est pour ainsi dire nul ; alors, on doit se contenter d'enlever les parties attaquées et de les brûler.

**Insectes.**—Les insectes qui s'attaquent principalement au rosier sont les chenilles et le puceron vert.

Les chenilles causent de grands dégâts dans les roseraies en trouant toutes les feuilles ou en s'en prenant aux boutons qu'elles mangent en partie. Le moyen le plus simple et le plus sûr pour s'en débarrasser est de leur faire une chasse incessante et de les détruire ainsi que leurs nids.

Les pucerons verts causent aussi de grands dégâts en s'attaquant de préférence aux extrémités jeunes et tendres des ramifications, qu'ils arrêtent dans leur végétation en empêchant complètement la floraison.

Ils se propagent avec une rapidité incroyable et on ne parvient pas toujours à s'en apercevoir dès le début, à cause de leur couleur qui se confond avec celle de la plante. Chez les rosiers de pleine terre, on les détruit en seringuant les parties qui en sont couvertes, avec une décoction de feuilles de tabac. Si l'on avait une pépinière infectée de ces dangereux insectes, on pourrait recouvrir le tout de coffres ou de chassis et faire une bonne fumigation de feuilles de tabac.

G. DE WAMPE.

## Table Générale des Matières de Juillet 1898 à Juin 1899.

<b>AGRICULTURE</b>	
Abonnés au JOURNAL D'AGRICULTURE—Liste des.....	88
Accise—Coup d'œil sur l'.....	39
Acide phosphorique.....	148
“ phosphorique et pommes de terre.....	463
“ phosphorique, la paille et le grain—L'.....	171
“ phosphorique—L'ostéomalacie et l'.....	37
Afrique du Sud.....	340
Agriculture—Considérations sur l'état actuel de notre	430,
	490, 526
Agronome de la ferme expérimentale d'Ottawa — Le	
nouvel.....	419
Almanach des cercles agricoles pour 1899.....	244, 267
Association agricole—L'.....	417
Avoine—La sélection pratique de l'.....	51
“ — Valeur d'une tonne d'.....	526
Azote—L'.....	507
Bactéries du sol.....	124
Bardane (grateron).....	80

Barnard (M. Ed. A.) apprécié en France .....	170	Chemins—Amélioration des (circulaire).....	458
“ —Mort de M. Ed. A.....	73	“ —Améliorons les .....	442
Battages —A propos de.....	122	“ —Bons .....	536
Betterave fourragère—Culture de la.....	534	“ et expositions.....	536
Betteraves fourragères et engrais.....	266	“ —Nos progrès dans l'amélioration des.....	314
“ de semence.....	461	Chenilles—Gare aux.....	520
“ —Effeillage des.....	79	Chicorée à café—Culture et industrie de la.....	221
“ —Feuilles de .....	98	Chiendent—Destruction du.....	128
“ —Récolte des.....	121	Choux—Récolte des.....	121
Billonnage.....	124	“ de Siam—Récolte des.....	121
Binage .....	76	Clôture en broche—Tendeur de .....	316
“ du sol.....	532	“ mobile pour les porcs.....	507
Binages .....	31	Colon au Canada—Le premier.....	179
Blé .....	129	Colonisation—Offres avantageuses aux colons.....	169
“ —Champs de.....	62	Comptabilité agricole.....	361, 502
“ —Culture du.....	291	Concours de labour.....	196
“ de semence—Triage du.....	340	“ de Mérite agricole 1898—Liste des lauréats..	319
“ —Echaudage du.....	28	“ de Mérite agricole 1898—Rapport des juges..	267
“ et lin—Cultivons du.....	483	293, 317, 319, 363, 431, 458, 501, 549	
“ et phosphates.....	340	Concours de Mérite agricole pour 1899.—Avis	385, 409, 436
“ —Rouille du.....	28, 51	457, 481, 505	
Blés—Verse des.....	462	Concours de produits laitiers.(voir Industrie Laitière)	
Blé d'Inde.....	31	“ de vaches laitières à organiser par paroisse.	217
“ “Routliff”.....	509	“ de vaches laitières.....	290, 313, 387, 530
Bonaventure—Comté de.....	529	“ pour l'emploi du nitrate de soude.....	387
Bouillie bordelaise.....	410	Conservation par la formaline.....	99
“ contre la maladie des pommes de		Conserves—Industrie des.....	62
terre .....	506	Convention agricole de St Hyacinthe.....	524, 551
Brevets d'invention.....	53	“ des missionnaires agricoles à Oka	58, 143, 239,
Bulletin sur les “Chambres de maturation dans les		262	
fromageries,” par G. Henry.....	464	Corbeaux et corneilles—Protection du maïs de semence	
Bulletin sur les récoltes.....	49	contre les.....	536
“ sur l'état des récoltes dans la province de		Corneilles.....	80, 411
Québec (juin et juillet 1898).....	53	Cultivateurs Canadiens-français.....	97
Bulletin sur l'état des récoltes dans la province de		Culture améliorante.....	24
Québec (septembre et octobre 1898).....	244	“ de grain, fourrages et plantes-racines—Résul-	
Buttage des pommes de terre.....	76	tats d'essais de (par Wm. Saunders).....	465
Caisse à claire-voie pour denrées.....	98	“ peut-elle être payante? La.....	76
Canada—Brillantes perspectives pour le.....	322	“ raisonnée du sol.....	143, 239, 262
Capillarité du sol.....	533	“ superficielle .....	124
Carottes de semence.....	461	Déchaumage.....	25
“ —Récolte des.....	121	Dettes—Ne pas faire de.....	80
Catalogues...101, 171, 293, 315, 341, 364, 388, 411, 464, 487		Eau nécessaire à la croissance de plantes—Quantité d'.	532
Cendres de bois au sol—Application des.....	446	Ecole d'agriculture de Guelph—Association des anciens	
“ , fumier et patates.....	291	élèves .....	315
Champs d'expériences.....	263	Ecole d'agriculture de Sainte-Anne.....	292
“ —Concours spéciaux pour les		“ “ —Nos.....	367
cercles agricoles.....	337	“ d'arts et métiers .....	417
Champs d'expériences et de démonstration—Avantages		Engrais.....	482
des .....	175, 197	“ —Achat d'.....	483
Champs d'expériences pour les cercles agricoles.....	340	“ artificiels pour betteraves, fourragères, etc.....	462
Chauffage et éclairage gratis de la ferme.....	266	“ “ pour pommes de terre—Quand épan-	
Chaulage des prairies.....	127	dre les.....	108
“ du sol.....	102, 108, 151, 483	Engrais du sang des animaux abattus—Utilisation	
Chaux.....	52, 425	comme.....	123
“ —Achat de.....	344	Engrais—Expériences avec.....	462
“ comme engrais—La.....	123	“ humain.....	508
“ dans le sol.....	366, 540	“ humain.....	554
“ “ —Recherche du carbonate de	417, 446, 487	“ liquides.....	80, 123
“ et acide phosphorique.....	290	“ —Meilleure utilisation des.....	154
“ mélangée au fumier.....	290	“ —Mélange d'.....	463
Chemins—Amélioration des.....	51, 434, 465	“ phosphatés.....	123, 411, 540

Engrais phosphatés—Enfouissement des.....	388	Grains et graines de semence de la Ferme Expéri- mentale d'Ottawa.....	314
“ phosphatés—Le trèfle et les.....	99	Guano de poisson.....	125
“ potassiques.....	387	Guelph (Union expérimentale).....	315
“ pour prairies.....	146	Halles centrales de Paris.....	465
“ vert—Le trèfle comme.....	74	Herbes dans les allées—Destruction des.....	151
Etables—Ventilation des.....	272	Hersage.....	442
Etat des récoltes.....	49	Hivers sont longs—Nos.....	194
Emulsion de pétrole.....	507	Humus.....	62, 124, 289, 340
Ensemencement de graine de betteraves et de chou de Siam.....	463	Industrie à remettre sur pied (sucre de betterave).....	531
Exposition de Paris.....	315, 443	Insectes sans nombre.....	25
“ “ —La province de Québec à l’— Section de l’Agriculture.....	506	Insecticides.....	26
“ Universelle de Paris—Classification des exhibits.....	439	“ —Pompes pour.....	26
“ “ “ —Produits alimenta- taires.....	458	Invention—Progrès de l’.....	100
“ “ “ —Règlements pour les exposants cana- diens.....	436	Irrigations.....	3
“ “ “ —Renseignements— Commission cana- dienne.....	434	Javelage.....	53
“ de Québec—Promenade à travers l’.....	150	Kaïnite—La.....	291
“ du comté de Bagot.....	151	Knop—Solution Knop.....	148
“ provinciale de Québec—Les volailles à l’.....	157	Labour—Concours de.....	196
“ —Au retour des.....	176	Labours d’été.....	3
Fanage du foin de mil.....	6	“ profonds.....	124
Faucher haut ou bas.....	1	Lac St-Jean—Hydrographie du bassin du.....	448
Fécule—Emploi des résidus du.....	469	Leçons de choses agricoles—Organisation d’un systè- me local de.....	21
“ —Fabrication de la 246, 268, 297, 320, 343, 344, 366, 389, 412, 443, 468.		Légumineuses.....	123
“ —Usages de la.....	468	“ —Culture des.....	51
Féculeries de moyenne grandeur.....	412	Lin au point de vue agricole et commercial.....	541
“ —Grandes.....	443	“ —Brayeuses pour le.....	513
Ferme de M. N. Garneau, à Ste Foye.....	561	“ —Culture du.....	388
Ferme en juin—La.....	530	“ —Fibre de.....	437
“ Expérimentale d’Ottawa.....	195	“ —Graine de semence.....	461
“ “ “ —Grains et graines... 314		“ pour la graine—Culture du.....	467
Fertilité perdue—Comment restituer la.....	99	“ Quelques notes sur le.....	514
Féveroles de semence.....	461	“ Rouissage du.....	99
Fibre et graine de lin.....	388	Lois agricoles—Amendements aux.....	434
Foin—Conserves de.....	2	Lupin—Le.....	76
“ de mil—Fanage du.....	6	Lupin pour engrais vert—Culture du.....	417
“ —Saler le.....	3	Luzerne—Graine de.....	461
“ —Valeur d’une tonne de.....	490	Machine à chemins.....	219
Foins—Classification commerciale des.....	5	Maïs de semence.....	460
“ Hâter les.....	1	Maïs—(voir aussi blé d’Inde)	
Formaline—Conservation par la.....	99	Manuel abrégé du système métrique, par J. L. Vincent	146
Fourrages verts difficiles à faner—Ensilons nos.....	6	“ d’agriculture—Concours pour un.....	4
Froment, seigle, avoine, orge de semence.....	460	Marchés—Tournons les yeux vers les.....	122
Fumier de ferme (Bulletin d’Ottawa).....	341	Marnage des terres.....	30
“ “ par F. T. Shutt.....	464	Mauvaises herbes.....	27
“ “ ..... 296, 410		Menthe poivrée—Culture et industrie de la.....	172
“ —Enfouissement du.....	462	Meule à aiguiser.....	464
“ de poule.....	508	Meuneries-boulangeries rurales.....	103, 245
Glacière.....	245	Missionnaires agricoles à Oka—Convention des 58, 143, 239, 262	
Gluten.....	101	Moisson en 1898—La.....	53
Graine de lin.....	388	Monopoles américains.....	488
Graines - Bonnes graines, grosses récoltes.....	340	Moulin à vent—Utilité d’un.....	464
“ fourragères.....	3	Mouvement agricole de 1898—Le.....	389
Grains—Effets de la potasse et de la soude sur les.....	148	Moyette bien faite—Avantage d’une.....	75
		“ .....	53
		Naturaliste Canadien—Le 6, 101, 146, 245, 293, 364, 411, 487	
		Navets—Récolte des.....	121
		Navette.....	462
		Nitrate de soude.....	265, 484
		“ “ —Concours pour l’emploi du.....	387

Nitrate de soude et betteraves fourragères.....	508	Racines fourragères.....	24
“ “ et choux.....	291	Rapport des Fermes expérimentales pour 1897....	172, 293
Notes météorologiques de l'observatoire de Québec. 6, 53,		“ du commissaire de l'Agriculture et de l'in-	
100, 146, 196, 220, 246, 293, 341, 364, 385, 443, 484, 532		du directeur du Laboratoire officiel de la pro-	
Notes météorologiques pour l'année 1898.....	341	vince de Québec, 1898.....	315
N'oublions pas.....	194	Réciprocité avec le Canada.....	198
Nouvelle Ecosse.....	52	Récolte aux Etats-Unis.....	74
Ontario—Unions expérimentales d'.....	315	“ —Comment tripler ses.....	25
Orge.....	52	“ dans la province de Québec (juin et en juillet)	
“ canadienne.....	199	1898—Etat des.....	49
Os—Valeur agricole de la farine d'os.....	29	“ dans la province de Québec (septembre et oc-	
Paille d'avoine.....	29	tobre) 1898—Etat des.....	241
“ de blé et paille d'avoine.....	29	“ de betteraves à sucre en Europe.....	219
“ ou cendres de paille—Enfouissement de.....	128	“ de blé au Nord-Ouest.....	195
“ d'avoine.....	29	“ de la Russie.....	98
Paillis.....	31	“ des pommes de terre.....	195, 219
Pain—Mangeurs de.....	410	“ d'Ontario.....	98
Panais—Récolte des.....	121	“ en Norvège.....	219
Parcelle témoin.....	462	Regain de prairie.....	52
Patates. (Voir pommes de terre).		Région à coloniser—Belle—Comté de Bonaventure... 529	
Patentes—Rapport de.....	75	Rotation.....	457, 479
Phosphate basique Thomas.....	531, 540	Roues des voitures.....	27
Plans de poulaillers.....	230	Rouille du blé.....	28, 51, 107
Plantes à cultiver—Choix des.....	457, 479	“ du blé et engrais minéraux.....	152
“ —Comment les plantes se défendent.....	31	Rouissage du lin.....	49
“ racines—Culture des.....	122	Routes—Entretien et empiérement des.....	4
Plâtre.....	387, 416	Sainfoin—Culture du.....	8
“ cuit ou cru.....	484	Sciure de bois comme litière.....	80
Pois de semence.....	461	Scories de déphosphoration.....	290, 410
“ et avoine.....	340	“ “ pour la fumure des prairies.....	29
Poisson—Guano de.....	125	Scories et fumier.....	387
Pommes de terre.....	31, 266, 483	Scories Thomas.....	553
“ “ —Bouillie bordelaise contre la maladie		Secrétaire du Conseil d'Agriculture—Le nouveau... 193	
des.....	506	Sélection pratique de l'avoine.....	51
“ “ —Buttage des.....	76	Semences—Choix et préparation des.....	460
“ “ —Culture des.....	470, 531	“ —Essai des.....	461
“ “ de semence.....	122, 152, 461	Semence—Variétés et.....	554
“ “ —Engrais pour.....	410	Semis en lignes.....	482, 537
“ “ —Expériences avec les.....	507	Silos en bois—Construction d'un.....	57
“ “ Farine de.....	52	Silos ronds faits en douves.....	531
“ “ —Fumure des.....	386	Sol—Ameublissons le sol avec soin.....	482
“ “ —Poids légal d'un sac de.....	29	“ —Binage du.....	532
“ “ —Récolte des.....	121	“ —Capillarité du.....	534
“ “ Trieur à.....	93	“ —Conservation de l'humidité du.....	31
Pompe pour insecticides.....	26	Sols—Etude des.....	314
Potasse.....	411	Sucre de betterave aux Etats-Unis.....	315
“ et soude sur les grains—Effets de la.....	148	Suie de cheminée.....	290
Pouvoirs hydrauliques de la province de Québec—Les	249	Superphosphate et nitrate de soude.....	463
Prairies.....	31	“ et scories.....	484
“ —Chaulage des.....	127	Syndicat des cultivateurs de la province de Québec 96, 216	
“ —Engrais pour.....	136	288, 312, 336, 360, 384, 432, 503	
“ et betteraves.....	463	Tabac au Connecticut—La culture du.....	410
“ et pâturages.....	482	Tabac canadien—Exposition de.....	386
“ —Fumure des.....	386	“ —Industrie du.....	554
“ —Scories de déphosphoration pour la fumure		“ —Culture du.....	508
des.....	29	“ —Culture et préparation du (Dr Larocque)... 244	
Prix courant des principales denrées.....	223	“ en couches chaudes—Ensemencement du.... 415	
Produits de la ferme—Emmagasinage.....	220	“ pour le marché.....	386
Progrès de la province de Québec.....	347	“ Récolte, fermentation, etc., du.....	55
“ de l'industrie laitière dans la province de		“ —Traité de la culture et de l'industrie du—par	
Québec appréciés aux Etats-Unis.....	450	L. Labelle.....	53
Pulpe de bois—Industrie de la.....	463		

Tasseries étanches.....	2	Cornes chez les jeunes veaux—Suppression des.....	417
Témoignage de M. F. Shutt, chimiste des Fermes Expérimentales.....	341	Croisement.....	226
Terres et récoltes—Bonnes.....	465	Désinfection des poulaillers.....	133
Terre forte—Traitement de la.....	108	Digestion—Effets du travail sur la.....	83
“ Travail de la—Aération, humidité.....	462	Dindes pour le marché anglais.....	204
Tourbe comme litière.....	254	Dindons.....	254
“ —Industrie de la.....	536	Élevage des animaux—Effets du soin et influence de l'habitude dans l'.....	398
Travaux de la saison (septembre).....	97, 121	“ des poules—Notes diverses—Librairie J. A. Langlais.....	146
“ “ (octobre).....	145	“ et alimentation.....	353
“ “ (juin).....	530	Ensilage.....	537
Trèfle.....	24	Exportation de moutons.....	219
“ comme engrais vert—Le.....	74	Fèves comme nourriture des porcs.....	475
“ et engrais phosphatés.....	99	Foin trempé dans l'eau pour vaches laitières.....	254
“ —graine de.....	461	Foins—Valeur des.....	83
“ pour les chevaux—Le.....	99	Fourrages—Âges des.....	83
“ pour les porcs.....	52	“ —Digestibilité des.....	83
“ —Semez du.....	409	Incubateur de 100 œufs, par M. Gagné.....	364
Triage du blé de semence.....	340	Jersey-Canadien—Bétail.....	303
Trieurs mécaniques.....	146	Lait de vache pour les poulains.....	112
Turbine ou essoreuse.....	444	Lait écrémé pour les porcs.....	62
Unions expérimentales d'Ontario.....	315	“ pour les poules.....	111
Vannerie.....	43	Litière—Tourbe comme.....	254
Veillottes.....	2	Loge du porc.....	155
Ventilation des étables.....	272	Maïs pour les vaches.....	152
Verse et l'acide phosphorique.....	129	Mélasse pour les animaux—Utilisation de la.....	84
“ des céréales—Cause de la.....	148	Méuissage.....	227
“ des grains.....	483	Moutons en octobre—Les.....	156
Voirie—Amélioration de la (Circulaire officielle).....	458	“ et cochons.....	179
<b>ANIMAUX DE LA FERME</b>			
Alimentation dans l'élevage—Rôle de l'.....	353	“ Shropshires.....	156
“ des poules.....	329	Navette pour les porcs.....	155
Aliments—Préparation des.....	184	Nourriture du porc.....	204
Amélioration de l'espèce bovine.....	494	Œufs—Conservation des.....	38, 205, 519
Appareillement.....	304	“ —Conservation des.....	563
Bacon.....	270, 273	“ dans l'eau de chaux—Conservation des.....	108
“ canadien.....	132	“ destinés à l'incubation—Conservation et transport des.....	208
“ “ en Angleterre.....	5	“ —Éclosion des.....	494
“ et les chances du cultivateur canadien—L'industrie du.....	83	“ en hiver—Production des.....	373
“ mou.....	423	“ en Russie—Le commerce des.....	254
Bergeries spacieuses et aérées.....	155	“ frais—Manière de reconnaître les.....	171
Bêtes à cornes.....	177	“ —Notes sur les.....	112
Betterave—Cuisson de la.....	255	“ sales—Pas d'.....	204
“ pour animaux.....	254	Os comme nourriture des volailles.....	305
Bœufs—Engraissement des.....	474	Porcherie.....	132
Canards de Rouen.....	519	Porcs.....	24, 132
“ Pekins.....	256, 295, 389	“ —Engraissement des.....	365, 416, 466
“ “ américains.....	343	“ —Lait écrémé pour les porcs.....	62
Canetons—Alimentation des.....	422	“ —Loge du.....	155
Cheval—Alimentation du.....	493	“ —Nourriture du.....	204
“ —Traité sur le.....	372	“ —Pâturage des.....	494
Chevaux.....	176	“ —Trèfle pour les.....	52, 74
“ et mouches.....	561	Poulains—Lait de vache pour les.....	112
“ —Le trèfle pour les.....	99	Poulailler aéré et chaud.....	373
Chèvre à la ferme—La.....	206	Poulailler au mois de mars—Le.....	422
Concours de vaches laitières—Modèle de registre pour les.....	218	“ —Construction d'un bon.....	229
Conservation de la viande de porc.....	256	“ —Désinfection des.....	133
“ des œufs.....	38	Poules—Alimentation des.....	302, 329
Construction d'un bon poulailler.....	229	“ —Blé d'Inde pour les.....	494
		“ —Élevage et alimentation des.....	85
		“ —Lait écrémé pour les.....	111

Poules—Moulée de graine de lin pour les..... 494  
 “ —Ne nourrissez pas trop vos..... 422  
 “ —Poux des..... 475  
 “ —Soignez vos..... 352  
 Poulets dans les coquilles—Mort des..... 204  
 Poussin—Nourriture du..... 85  
 Races croisées..... 179  
 Ration de grain..... 133  
 “ pour vaches laitières—Quelques..... 425  
 Registre pour les troupeaux de vaches en Allemagne.. 219  
 Salaisons—Etablissement de..... 315  
 Sel dans l'alimentation et la conservation des fourrages. 14  
 Sélection..... 303  
 “ des poules..... 340  
 “ des vaches laitières..... 27, 205, 267  
 Son et pores..... 254  
 Trèfle haché pour les poules..... 254  
 “ pour les pores..... 74  
 Tourteau de lin pour les vaches..... 254  
 “ ou pain de lait maigre..... 91  
 Vaches canadiennes—Un beau troupeau de..... 561  
 Vaches—Alimentation des..... 326  
 “ au pâturage—Supplément de nourriture pour les..... 133  
 “ —Bouchonnage des..... 352  
 Vache canadienne aux Etats-Unis—La..... 34  
 Vaches—Comment augmenter le profit des..... 27  
 “ en juillet—Les..... 9  
 “ —N'ayons que de bonnes..... 111  
 “ laitières—Concours de..... 217, 290, 313, 387, 530  
 “ “ pendant l'hiver..... 326  
 “ “ —Sélection des..... 27, 205, 267  
 Veaux—Les petits..... 352  
 Vermine dans le poulailler..... 14  
 Volailles à l'exposition provinciale de Québec..... 157  
 Volaille—Comment préparer une..... 256  
 Volailles—Engraissement des..... 422  
 “ et œufs..... 14  
 “ —Les os comme nourriture des..... 305  
 “ —Mue des..... 132  
 “ —Nourriture des..... 407  
 “ —Pour engraisser les..... 204  
 “ pour le marché anglais..... 365  
 “ Plymouth Rock —Beau groupe de..... 255

**MEDÉCINE VÉTÉRINAIRE**

Angine (mal de gorge)..... 134  
 Arthrite..... 562  
 Apoplexie..... 328  
 Avives..... 328  
 Bronchite..... 207, 424, 545  
 “ chronique..... 562  
 Catarrhe (coryza)..... 134  
 Colique..... 278, 327  
 Corps étranger dans l'œsophage..... 452  
 Coryza (catarrhe)..... 134  
 Dartres..... 372  
 Démangeaisons..... 519, 546  
 Dents—Irrégularité des..... 475  
 Diarrhée..... 424  
 “ des veaux—Cause de la..... 474, 494  
 Effort de la hanche..... 157

Effort de la hanche..... 562  
 Entorse dorso lombaire..... 563  
 Eparvin..... 303  
 Epaupe—Effort de l'..... 372  
 Fièvre de lait des vaches—Nouveau traitement... 352, 474  
 Fourbure..... 475  
 Gale du bœuf..... 52  
 Gourme..... 14, 36, 111  
 Hématurie..... 424  
 Hydarthrose du jarret..... 452  
 Hydrohémie..... 303  
 Jument poulinière..... 475  
 Lymphangite..... 424  
 Mal de garrot..... 157  
 “ gorge (angine)..... 134  
 Maladie contagieuse..... 494  
 “ naviculaire..... 519  
 Mammite..... 562  
 Mammite chronique..... 495  
 “ contagieuse..... 157  
 Météorisation..... 518  
 Oedème..... 494  
 Ostéomalacie..... 339  
 “ et l'acide phosphorique..... 37  
 Paraplégie..... 545  
 Pleurésie..... 277  
 Pneumo-entérite infectieuse chez les porcs..... 46  
 Pneumonie..... 228  
 Pousse..... 372, 400  
 Rétention d'urine..... 328  
 Souffle..... 372  
 Tic..... 228  
 Tétanos..... 328, 372  
 Toux..... 519  
 Trayons—Maladie de..... 36  
 Tuberculose..... 400  
 “ chez les bovidés..... 126  
 Vaches malades..... 36, 37  
 Vache qui laisse échapper son lait..... 255  
 Verrues..... 399, 452  
 Volailles—Maladies des os chez les..... 255

**APICULTURE**

Bâtisses—Utilisation des..... 85  
 Chevalet à désoperculer..... 186  
 Cadres amorcés..... 67  
 “ avec des lames de cire—Amorce des..... 87  
 “ —Boîte à..... 134  
 Cire gaufrée—Pose de la..... 65  
 Couteau à désoperculer..... 186  
 Essaim—Derniers préparatifs pour l'installation de l'.. 87  
 “ en cas de mauvais temps—Nourrir l'..... 114  
 “ naturel—Comment on recueille un..... 88  
 Essaimage—Reconnaître de quelle ruche l'essaim est sorti..... 113  
 Essaim secondaire..... 115  
 Extraction du miel..... 187  
 Hivernage des abeilles en caves..... 285, 306  
 Miel..... 100  
 “ —Extraction du..... 186  
 Pillage—Commencement de..... 185  
 Récolte—Manière de juger de la marche de la..... 16

Récolte du miel dans les ruches à cadres — Outillage nécessaire pour la.....	185	Erable—Rendement d'un.....	331
Ruche à cadres—Description de la.....	40	“ —Sève et sucre d'.....	309
“ “ —Mise de l'essaim dans la.....	113	Evaporateurs à eau d'érable.....	332
“ “ vide—Maniement d'une.....	134	Evaporateur Champion.....	245, 356
Ruches à cadres—Préparation des.....	17	Evaporateurs ou séchoirs à fruits Champion.....	293
“ “ —Visite des.....	134	Evaporation des pommes en compartiments réfrigérants.....	137
“ sans miel ou orphelines.....	234	Fête des arbres à Québec.....	521
Rucher—Beau rendement d'un.....	387	Fleur—La.....	374
Saison mellifère—Fin de la.....	159	Floriculture.....	540
“ où les abeilles récoltent le miel.....	16	Forêts et reboisement.....	495
<b>ARBORICULTURE ET HORTICULTURE</b>		Fougères.....	136, 259
Abeilles en horticulture—Utilité des.....	231	Fraises—Culture des—fumure, neige, sarclage.....	116
Aloès—Culture de l'.....	365	“ —Variétés récentes de.....	19
Araucaria excelsa (Sapin de Norfolk).....	215	Fraisiers.....	67, 520
Arbres—Elagage des.....	522	Framboises—Conserves de.....	67
“ —Plaies aux.....	513	“ —Cueillette, transport, etc.....	92
“ —Plantons des.....	400, 476	“ et fraises—Variétés récentes de.....	19
“ —Sauvons nos.....	546	Framboisier—Culture, taille, etc.....	67, 90
“ et arbrisseaux d'ornement, par Ch Battet.....	171	Fruits et abeilles.....	138
“ forestiers qui mûrissent leurs graines au printemps.....	496	Fumier.....	136
“ “ —Semis et bouturage d'.....	495	Ginseng.....	76, 172, 267, 389
“ fruitiers.....	376, 417	“ —Graines et racines de.....	487
“ “ —Blanc des racines des.....	138	Gomme à macher.....	219
“ “ —Conseils pratiques sur la conduite des.....	6	Greffage.....	426
“ “ en hiver.....	257	Greffé herbacée—Curieux exemple de.....	89
“ “ —Fumure des.....	426, 520, 521	Groseillers, gadelliers et pucerons.....	513
“ “ —Le gazon et les.....	520	Haricots.....	461
“ “ —Sprayage des.....	190	Horticulture à l'exposition de Québec.....	209
Asperges.....	30	“ —Département d'.....	179
Atocas—Cultivons des.....	425	Houblon—Le.....	17
Blanc des racines des arbres fruitiers.....	138	Jardins et engrais.....	476
Bois—Chimie industrielle du.....	307	“ —La chaux dans les.....	425
Bulbes à fleurs—Floraison des.....	188	Jardin potager—Fumure d'un.....	425
Canneberge (Atocas).....	162, 425	“ “ et engrais.....	278
Céleri.....	136	Jasmins—La culture des.....	530
“.....	554	Laurier-rose (Oleander)—Culture du.....	164
Cendres de bois dans le verger.....	108	Légumes qui ne craignent pas la gelée.....	476
Champignons de couche.....	401	Mastic pour les arbres.....	138
Chenilles.....	190	Mulots—Gare aux.....	356
“ à tente.....	540	Myrte—Le.....	310
Choux, carottes et pois—Engrais pour.....	279	Nitrate de soude en horticulture.....	520
Chrysanthème—Le.....	427	Oignons à fleurs au jardin—Culture des.....	160, 161
Cidre.....	138	“ “ pour l'hiver.....	187, 188
Cire pour la greffe ou la taille des arbres fruitiers.....	90	Osier—Culture, etc., de l'.....	42, 62, 68
Conservation des fruits.....	136	Palmiers—Les.....	233
“ des pommes et des poires.....	116	Pépinière du cultivateur.....	520
Conserves de framboises.....	67	Piquets et goudron.....	356
Couches chaudes.....	415	“ et sulfatage.....	520
Crocus.....	162	Plantes à la maison—Bienfaits de la culture des.....	119
Cueillette faite à temps—Importance de la.....	116	“ “ —Eclairage, aération, chauffage.....	140
Culture florale.....	416	“ d'appartement.....	365
“ potagère.....	564	“ “ —Arrosage.....	375
Dracœna—Le.....	141	“ “ —Culture des.....	295
Déboisement—Dangers du.....	18	Poire—Culture de la.....	92, 117
Economie forestière.....	278	Pois.....	461
Elagage des arbres.....	522	Pommes et poires—Conservation des.....	116
Endives—Blanchiment des.....	138	“ sèches en France.....	90
Erable à sucre.....	279	“ sur le marché anglais—Les.....	48
“ —Ecoulement de la sève.....	307	Pommiers—Emondage des.....	189
		Rapport de la Société d'Horticulture du comté de l'Islet.....	377

Rapport de M. William Tremblay, Chicoutimi.....	376	Chiendent —Bière de.....	343
Reboisement—Erratum .....	307	Confitures de citron.....	168
Récolte des pommes.....	190	Conservation des œufs dans l'eau de chaux.....	108
Rosier.....	456, 476	Conserves de petits pois.....	168
“ en pot—Culture du.....	564	“ de tomates.....	142
“ —Multiplication du—Semis—Bouturage.....	522	Coricide facile —Un.....	407
“ —Multiplication du—Marcottage—Greffage.....	546	Crevasse aux mains—Guérison des.....	143
“ —Taille du.....	498	Cuir—Conservation du.....	143
Sapin de Norfolk.....	215	Cuir imperméable—Procédé pour rendre le.....	239
Saules.....	43	Destruction des rats et des souris.....	238
Sirop d'érable.....	383	Eau potable—L'.....	72
“ et sucre d'érable—Echantillons de.....	218	Ecoles ménagères.....	406
Sol pour oignons à fleurs.....	188	Economie domestique.....	10
“ pour plantes d'appartement—Fibre Jadoo.....	356	Encre rouge.....	238
Sprayage des arbres fruitiers.....	190	“ “ à marquer le linge.....	168
“ “ “ vs abeilles.....	295	Enduit pour les grillages en fil de fer.....	549
Stations d'arboriculture fruitière.....	314	Enfant—Précautions à prendre à l'égard d'un.....	96
Sucrerie d'érable.....	331	Enfants—Les.....	285
Sucre d'érable dans le Vermont.....	400	Extrait de bœuf—Compagnie Liebig.....	218
“ “ et sucrerie.... 279, 307, 331, 356, 380,	403	Farine de Féverole et de riz.....	101
“ “ —Fabrication du.....	406	Filtre rapide.....	168
“ “ —Industrie du.....	446	Flacon lumineux.....	549
“ “ —Vinaigre de.....	128	Fleurs coupées—Emballage des.....	168
Suie de cheminée.....	412	Fleurs fraîches—Procédé pour garder les.....	143
Suie de cheminée.....	556	Fourmis—Destruction des.....	96
Sylviculture.....	495	Foyer de la famille.....	284
Taille des branches—Bonne et mauvaise.....	522	Froid et congélation.....	288
Tomates—Culture des.....	68	Haricots mange-tout—Comment conserver des.....	90
Travaux de la saison (avril, mai).....	475	Hémorragies.....	311
Truffe.....	365	Hygiène et écoles de cuisine.....	406
Truffes—Culture des.....	447	“ —La soupe au plomb.....	238
Vergers—Culture des.....	189	Lait—Stérilisation du.....	96
Vergers—Culture des.....	189	Lampes à pétrole—Nettoyage des.....	143
Vergers de M. Morin, de St Roch des Aulnaies.....	137	Linge—Encre rouge à marquer le.....	168
“ en août—Le.....	67	“ —Pour glacer le.....	288
“ en octobre—Le.....	137	Macaroni au jambon.....	95
Vergers—Engraissons nos.....	90	Manuel des bienséances, par M. l'abbé Th. G. Rouleau.....	6
“ —Fertilisation des.....	453	Mastic inaltérable contre l'humidité des murs.....	239
“ —Tailler les.....	26	Ménagère—La bonne.....	548
Vers gris—Destruction des.....	5	Messe de minuit—La.....	285
Vers gris—Destruction des.....	564	Murs—Enduit pour les.....	288
Vigne—Histoire—Variétés.....	210	Nettoyage des bijoux et objets d'argent.....	500
Vin—Fabrication du.....	45	Noël.....	284
“ d'érable.....	453	Œufs.....	406
“ “ —Une industrie d'avenir pour notre pays.....	355	Pain—Le.....	101

### ECONOMIE DOMESTIQUE

Accidents causés par le feu.....	168	Pommes de terre farineuses.....	72
Accident—Premiers soins en cas d'.....	142	Porridge—Le.....	429
Alimentation.....	10	Puits—A bord des.....	508
Avoine pour l'homme—Valeur nutritive de l'.....	142	Régime alimentaire—Améliorons le.....	429
Bière de chiendent.....	343	Rouille et poteaux en fer.....	406
Biscuits de farine d'avoine.....	429	Soudure pour le fer et l'acier.....	239
Blessures faites par les animaux.....	312	Terre cuite—Pour nettoyer la.....	96
“ —Traitement des.....	500	Tomates—Conserves de.....	95, 142
Bois-pierre—Le.....	548	Veillées en famille et bonnes lectures.....	145
Brûlures.....	287	Vernis impénétrable.....	549
Café de glands.....	95	Vers parasites—Destruction des germes de.....	384
Carbonyle—Conservation du bois avec le.....	108	Viande—Conservation de la.....	561
Céleri—Divers usages du.....	72		
Chauffage—Perte de chaleur.....	406		
Chiendent à la maison—Le.....	72		



Maturation du fromage..... 100  
 " " et le cold storage ..... 129  
 Nouvelle-Zélande—Le commissariat d'industrie laitière en..... 181  
 Pain de lait ééré..... 324  
 Pasteurisation..... 271, 314  
 " dans les beurrieres australiennes ..... 63  
 Patron de fromagerie ou beurrierie—Guide du parfait. 557  
 Petit-lait—Bassin à..... 111  
 " —Mise à crémér du..... 276  
 Produits laitiers—Concours de..... 74, 101, 146, 530  
 Produits laitiers—Inspection etc. des ..... 323  
 " " —Prix obtenus aux concours de..... 242  
 " " —Vente des..... 323  
 Prix du beurre et du fromage..... 449  
 Progrès (Qui n'avance pas, recule)..... 152  
 Rapport de la Société d'industrie laitière, 1897—  
 Seizième..... 100  
 Ren-aignons-nous..... 420  
 Ruddick à Kinston—Le successeur de M..... 202  
 Saison 1898 et l'industrie laitière canadienne ..... 251  
 Société d'Industrie laitière—16ème rapport de la..... 36  
 " " " —17ème convention..... 201  
 " " " —Tableau-souvenir de la... 276  
 Stations expérimentales de laiterie..... 65  
 " laitières en Allemagne..... 335  
 " " —Utilité des..... 170  
 Stérilisation du lait..... 170  
 St-Valérien—Paroisse de..... 316  
 Sucre de lait..... 295, 341, 365, 487  
 " " (lactose)—Fabrication du..... 484, 510, 537  
 " " —Fabrication du ..... 556  
 " " Industrie du..... 446  
 Syndicat—Formation d'un..... 472  
 Syndicats de beurrieres et de fromageries..... 302  
 " " " en 1899..... 349  
 " " " jugés par un expert d'Ontario—Les..... 34  
 Syndicat pour la saison 1899..... 369, 395  
 Taches blanches dans le beurre..... 370, 472  
 Tinettes et boites à beurre—Contenance et prix..... 63  
 Vaches laitières—Un troupeau de..... 369, 395  
 Viscogène..... 130  
 " —Préparation du..... 153

**SOCIÉTÉS ET CERCLES AGRICOLES**

Cercle agricole de Aubert Harbour, Iles de la Madeleine 405  
 " " Bagotville, Chicoutimi—Champs de démonstration ..... 237  
 " " Baie St Paul, Charlevoix ..... 262  
 " " Coaticook, Stanstead..... 284  
 " " Côteau du Lac, Soulanges ..... 192  
 " " l'Islet..... 216, 237  
 " " Maskinongé ..... 115  
 " " Montauban, Portneuf..... 89  
 " " Yamachiche..... 238  
 " " —Conseil aux ..... 27  
 " " St Albert de Warwick, Arthabaska. 405  
 " " St Benoît, Deux-Montagnes ..... 266  
 " " Ste Famille, Ile d'Orléans..... 526  
 " " Ste Foye, Québec..... 526  
 " " St François, Beauce..... 261

Cercle agricole de Ste Hélène, Kamouraska..... 283  
 " " St Jean Baptiste, Rouville..... 89  
 " " St Jean Deschailons, Lotbinière..... 216  
 " " St Philippe, Argenteuil ..... 192  
 " " St Roch l'Achigan, l'Assomption ... 284  
 " " St Thomas d'Aquin ..... 526  
 " " St Wenceslas, Nicolet ..... 166  
 Concours spéciaux pour les cercles agricoles—Champs d'expériences ..... 339  
 Rapports des sociétés et cercles—Publication de..... 89  
 Sociétés d'agriculture—Nombre des directeurs des ... 434  
 Société d'Agriculture du comté de Rouville ..... 166  
 " " " Québec—Exposition et concours de labour..... 236

**INDEX DES GRAVURES**

*Agriculture*

Betterave fourragère "Rouge Longue Mammouth"... 534  
 Clôture en broche—Tendeur de—(3 gravures—... 316, 317  
 " mobile pour pâturage ..... 156  
 " " " porcs..... 508  
 Chicorée à café (racines) ..... 221  
 " " Touraille pour le séchage de la ..... 222  
 Fécule—Blutoir à..... 346  
 " de pomme de terre—Grains de ..... 247  
 " —Epuraton de la (2 fig.) ..... 344  
 " —Feuille de fer-blanc préparée ..... 269  
 " —Laveur à patates (3 gravures)..... 297, 298  
 " —Râpe en fer-blanc pour pommes de terre..... 269  
 " —Râpe circulaire (4 gravures)..... 320, 321  
 " Séchoir à air (2 fig.) ..... 345, 346  
 " Tamis à ..... 269  
 Féculeries—Grandes—Turbine (2 fig.)..... 444  
 Féculerie moyenne—Noria (appareil élévateur) ..... 414  
 " " —Plan général d'une ..... 412  
 " " —Râpe (2 fig.) ..... 390  
 " " —Tamis mécanique (2 fig.) ... 391, 392  
 Four à pain Schweitzer..... 106  
 Ginseng—(3 fig.) ..... 77, 78  
 Lin en semis clair et en semis dru—Plante de—(2 fig.) 467  
 Menthe poivrée—Culture et industrie de la ..... 173  
 " " —Rameau fleuri de la..... 172  
 Moulin à vent—Utilité d'un..... 464  
 " Schweitzer avec son tamis-blutoir..... 104  
 Moyette—Base du tas..... 55  
 " de gerbes ..... 55  
 " flamande (2 fig.)..... 55  
 " picarde ..... 54  
 Pâturage de navette pour les porcs ..... 155  
 Pétrin Schweitzer ..... 105  
 Pommes de terre—Cellules de la ..... 247  
 Pomme de terre vue au microscope—Coupe d'une..... 246  
 Sainfoin ..... 8  
 Silo—Construction d'un..... 57

*Animaux*

Bouc angora, *Altai*..... 206  
 Canards Pekins Américains..... 257  
 Chèvre laitière, *Reine-Blanche* ..... 207  
 Moutons Shropshires—Groupe de jeunes ..... 156  
 Oeufs—Armoire à..... 209

Porc à bacon.....	82
Poulaillers—Plans de .....	230, 231
Vache canadienne "Comtesse de St Norbert" .....	35
Volaille bien apprêtée .....	256
Volailles "Plymouth Rock"—Groupe de.....	255

### Apiculture

Abeilles battant le rappel .....	88
Bâtisse en voie de construction sur un cadre amorcé..	136
Brosse à abeilles (2 fig.).....	135, 136
Boîte à cadres .....	134
Cadre amorcé au sommet avec des bâtisses.....	67, 86
" —Apiculteur versant de la cire pour placer une lame de cire amorcée ..	87
" avec fil de fer .....	66
" de la ruche—Un .....	41
" Cadre et lève-cadre .....	135
" —Manière de tendre les fils de fer sur un.....	66
Cire amorcée—Manière de placer la lame de.....	86
" gaufrée—Apiculteur fixant le fil de fer sur la.....	66
Couteau à désoperculer.....	185, 186
Désoperculation d'un rayon .....	186
Enfumage d'une ruche .....	185
Eperon Woiblet pour fixer la cire gaufrée .....	66
Essaim mal placé—Apiculteur recueillant un.....	88
" par dessous—Apiculteur introduisant un .....	113
" par dessus—Apiculteur introduisant un .....	114
" suspendu à une branche—Apiculteur récoltant un .....	87
Hivernement des abeilles (Rangée de 15 ruches) .....	307
Miel—Boîte à .....	186
" —Extraction du.....	187
Rayon de ruche à cadre—Examen d'un .....	135
" mal construit .....	114
Ruche à cadres.....	40, 41, 42
" " —Apiculteur enfumant une.....	135
Sirop dans les cellules d'un rayon vide—Apiculteur versant du.....	100

### Arboriculture et horticulture

Araucaria Excelsa .....	215
Arbres—Elagage des—Bonne et mauvaise taille (4 fig)	522
Boutures d'osier plantées par touffe.....	69
Cabane à sucre (2 gravures).....	332
Caisse à claire-voie .....	98
Canneberge Shaw .....	163
Champignons .....	401, 402
Chrysanthèmes annuels.....	428
Chrysanthèmes de Chine et du Japon.....	427
Crocus .....	161
Dracœna Indivisa .....	141
Erable—Collecteur Grimm pour recueillir la sève d'...	357
Erable—Coupe transversale de bois d' .....	281
Erable à sucre—Feuille de l'.....	280
" " —Fleurs de l'.....	279
" —Four et bassin à sucre d'.....	360
" —Perçement d'un (2 fig).....	381
" —Ramassage de la sève d' .....	382
" —Seaux avec couvercles pour sève d'.....	358
" —Stomates ou pores de respiration d'une feuille d' .....	282

Evaporateur Champion (3 gravures) .....	335
" Cook (2 gravures).....	333
Fleur—Description d'une (6 fig.) .....	374
Fougère en lame d'épée.....	259
Framboisiers .....	91, 92
Freesias .....	188
Gouttière "Record" pour sève d'érable (2 fig.) .....	359
Grefe en écusson .....	546
" en fente simple .....	547
Houblon—Port, fleur, fruits et graines.....	17
Jacinthes .....	189
" Romaines.....	188
Jasmin commun .....	330
" d'Espagne, à grandes fleurs .....	331
Laurier-rose double .....	165
Marcottage en serpenteau .....	70
" —Un exemple de .....	547
Myrte commun—Rangée de .....	310
Palmier "Kentia Belmoreana".....	233
" "Latania Borbonica" .....	233
Plautoir à boutures d'osier .....	69
Poires.....	94
Poirier—Rameau fleuri du .....	93
Racines d'un arbre (en sol fumé et non fumé).....	426
Raisin "Corby" .....	212
Rose jaune de Perse .....	499
" mousseuse .....	477
" "Perfection des blanches".....	499
" perpétuelle "Général Jacqueminot" .....	498
Rosier Grim pant "Carmine Pillar" .....	478
" Pimprenelle.....	456
" pleureur .....	477
Sapin de Norfolk.....	215
Saule blanc .....	44
Saules osiers—Variétés de .....	43
Truffe à spores noires.....	447
Vergier de M. Morin, de St Roch des Aulnaies.....	137
Vigne cultivée en pot.....	213

### Industrie laitière

Boîte à beurre pour le transport du beurre en pains (4 gravures) .....	292
Caillé ferme .....	109
" flottant .....	109
Ecrémeuse centrifuge "La Mélotte".....	225
" "The Centrator Cream Separator" .....	224
Epreuve au caillé—Appareil à .....	110
Grisdale—Portrait de M. J. H.....	419
Laboratoire de laiterie de Geneva, N. J.....	203
Lait normal, lait pasteurisé .....	131
Rafraîchissement des chambres de maturation .....	12
Ruddick—Portrait de M. J. A.....	182
Sucre de lait—Appareil à cuire dans le vide .....	539
" " —Chaudière à déféquer et carbonater .....	538
" " —Cristallisation volumineuse .....	485
" " —Evaporateur à triple effet.....	556
" " —Filtre débourbeur .....	511
" " —Presse à écumer .....	512
" " —Presse-filtre .....	538
" " —Vase cristalliseur .....	486
Viscomètre .....	154