

# Le Journal d'Agriculture ET D'HORTICULTURE

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

Ce journal est publié par le Minist  
de l'Agriculture de la Province  
Québec.



## TABLE DES MATIÈRES

Petites Notes. — Etat des récoltes dans la province de Québec, juillet 1906.—Comment les Danois apprécient le bacon canadien.

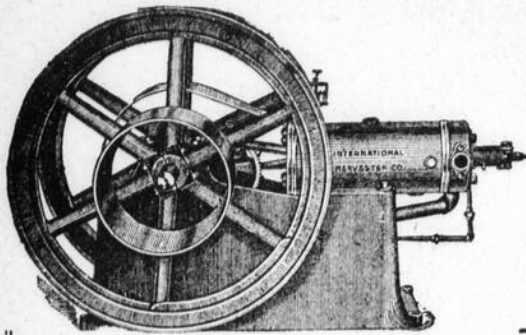
AGRICULTURE GÉNÉRALE : La pomme de terre et sa culture.—Les séparateurs à bras et M. Wheaton.— La culture du tabac, sa récolte.—Poète aux lettres.— Avis. —Notes météorologiques de juin et de juillet.

INDUSTRIE LAITIÈRE : Amélioration de nos produits laitiers.—La nouvelle loi française sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles.

ANIMAUX DE LA FERME : Animaux de race pure et enregistrés.— Enregistrement des chevaux canadiens.—L'abreuvement des vaches laitières.— Mue des volailles.—Médecine vétérinaire.

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE : Maladies des arbres fruitiers. —Les fruits à l'Est de Québec.

LE FOYER DE LA FAMILLE : Hygiène et propreté. —Emploi des fruits et leur conservation. — Recettes.



# Les Engins I. H. C.

Votre choix du  
Combustible

Le Gaz, la Gazoline  
ou l'Alcool.

## Le Service d'Engin

qui donne satisfaction se trouve dans ces moteurs I. H. C. Plusieurs grandeurs et plusieurs styles. Vous trouverez dans cette liste un moteur qui répondra spécialement à vos besoins. Outre qu'ils s'adaptent à tous les usages, vous êtes assurés que votre engin ne s'arrêtera pas subitement pour vous laisser dans l'embarras, lorsque vous désirez l'employer. Ils sont construits très simplement, parce que nous savons que les cultivateurs qui emploient ces engins ne sont pas des mécaniciens experts. Vous n'aurez

Demandez des renseignements à l'agent de l'International ou écrivez à la succursale la plus proche pour recevoir un catalogue.

SUCCURSALES CANADIENNES: Calgary, London, Montréal, Ottawa, Regina, St-Jean, Toronto, Winnipeg  
INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY OF AMERICA, CHICAGO, U. S. A.  
(INCORPORÉE)

aucun trouble à les faire fonctionner, il suffit d'y veiller avec un soin très ordinaire. Vous aurez beaucoup plus de pouvoir que l'engin est censé en fournir. Tout ce qui sort de nos usines a été soumis à l'essai. Chaque engin a été soigneusement mis à l'essai. Vous achetez quelque chose de certain en achetant un moteur I. H. C.

Les engins de grandeurs verticales et horizontales de 2 à 15 chevaux-vapeur peuvent vous fournir un pouvoir suffisant pour faire fonctionner une machine à coudre, un centrifuge, une machine à décortiquer le blé d'inde et un écraseur ou une machine à battre.

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

## Paterson's Wire Edge Roofing

est celle qui coûte le moins cher et la meilleure que vous puissiez employer pour vos granges, remises à outils ou poulailler.

Le FERBLANC, rouille, fendille et laisse couler l'eau, — et ne donne pas satisfaction. Le BARDEAU ne dure pas plus de 6 ans et alors une nouvelle dépense.

La WIRE EDGE DE PATERSON coûte moins cher que le bardeau et avec quelques petits soins durera une vie entière. En grande vogue au Canada depuis 20 ans.

Tous les quincalliers doivent l'avoir en vente. Si le vôtre ne l'a pas, demandez-nous un échantillon et pamphlet envoyés gratis.

**PATERSON MFG. CO. LIMITED. - TORONTO et MONTREAL.**

I WISH THIS BARN  
WAS COVERED WITH  
PATERSONS WIRE EDGE  
ROOFING.



## L'ECREMEUSE "MELOTTE"



est celle qui de toutes les Ecremeuses obtient la plus grande vente dans l'Empire Britannique, parce qu'elle a fait preuve qu'elle est la plus aisée à tourner et à nettoyer, et l'ecremeuse la plus efficace au monde.

Ecrivez-nous pour notre catalogue illustré.

Agents demandés dans chaque place où nous ne sommes pas représentés

Grandeurs 1 1/2 à 6  
Capacité, 400 à  
1300 livres à  
l'heure.

**R. A. LISTER & CO., Ltd.**  
MONTREAL.

## ATTENTION Aux collectionneurs de cartes postales illustrées.

Nous avons en mains un assortiment des plus variés de cartes postales illustrées à des prix pouvant défier toute compétition.

Vues de Montréal, 10c la doz.  
Cartes de fantaisie, noires ou en couleurs 10 à 25c "  
Cartes en cuir, 2 pour 15c ou 75c. "  
Cartes en cuir avec votre nom 10c chaque.

Les commandes de moins de 25 centimes devront être accompagnées d'un timbre de deux centimes (2) pour expédition.

On demande des agents dans chaque localité. Adressez :

**PALAIS DES ARTS, 966 NOTRE-DAME OUEST.**

Un catalogue est expédié gratis sur demande.

## Je puis Vendre votre Immeuble ou

Place d'Affaires, peu importe le site

Propriétés ou places d'affaires de tous genres vendues rapidement pour argent comptant dans toutes les parties des Etats-Unis. N'attendez pas plus longtemps. Ecrivez aujourd'hui donnant description de ce que vous avez à vendre et le prix que vous en demandez.

## Si vous voulez Acheter

quoi que ce soit, place d'affaires ou propriétés et à quel prix, écrivez-moi les conditions. Je puis vous épargner du temps et de l'argent.

**DAVID P. TAFF, the Land Man,**

415 Kansas Avenue,

**TOPEKA, KANSAS.**



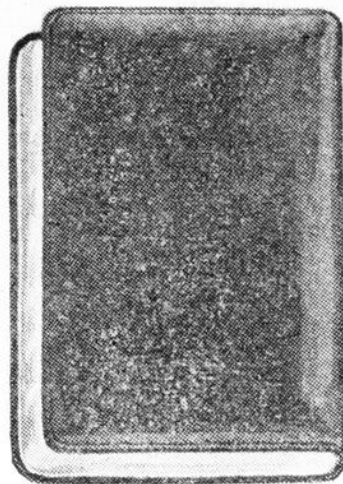
Polly, étalon Ardennais, vendu à M. Rodolphe Forget

Québec, Parc Savard, Grand dépôt de chevaux reproducteurs, étalons et juments de trait Belge et Hackneys Anglais.

Pouliches croisées Ardennaises-Canadiennes, constamment en vente.

S'adresser à M. le BARON DE L'EPLIN, QUÉBEC, P. Q.

**GRATIS**



**GRATIS**



“LE CANADA” offre à ceux de ses abonnés qui feront remise d’ici à quinze jours du prix de leur abonnement, Edition Quotidienne, \$3.00, la magnifique Prime décrite plus bas :

### **UN RICHE PAROISSIEN ROMAIN**

Ce Paroissien est un véritable chef-d’œuvre de luxe et de bon goût, la reliure capitonnée est en maroquin rouge et doublée à l’intérieur d’une page de garde semée de fleurs de lys d’or, le volume d’un format élégant est doré sur tranches. Publié avec l’approbation des autorités religieuses, ce Paroissien contient toutes les prières et offices des dimanches et fêtes de l’année, en latin et en français.

Chacune des 544 pages de ce Paroissien est encadrée d’une élégante bordure d’arabesques et de fleurs et ornée de vignettes, représentant les principales scènes de l’Evangile et les épisodes les plus connus de la vie des Saints.

Au frontispice, une gravure excellente représente le miracle de la Multiplication des pains.

Ce Paroissien Romain est imprimé sur papier de luxe et le travail typographique en est irréprochable. Cette prime vaut à elle seule le prix de l’abonnement.

Veillez remplir le coupon ci-dessous.

Veillez trouver ci-joint la somme de TROIS DOLLARS (\$3.00) en paiement de mon abonnement Edition Quotidienne et m’envoyer votre Prime, Paroissien Romain.

Nom . . . . .

Adresse . . . . .

Ceux qui paieront l’année écoulée et l’année à venir, c’est-à-dire \$6.00, auront droit en plus à une magnifique plume-fontaine.

Ecrivez aujourd’hui et demain vous recevrez la Prime promise.

**Adressez : “LE CANADA,” 73 et 75 rue St-Jacques, Montréal.**

7a.

**NOUS PAYONS** comptant les plus haut prix pour toutes sortes de plumes.

**CONSERVEZ LES PLUMES**

Aussi à vendre toutes sortes de Duvels et Plumes purifiés et débarrassés de tout microbe. Écrivez pour nos prix.

**P. Poulin & Cie,** 36-39 Marché Bonsecours, Montréal

L'heure type partout est l'heure de l'**ELGIN**

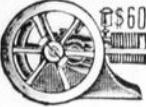
Pour les différentes heures entre New York et San Francisco, l'heure orientale, centrale, occidentale et l'heure du Pacifique, la montre Elgin est le chronomètre type.

Toute montre Elgin est absolument garantie. Tous les bijoutiers vendent les montres Elgin. Un petit livre illustré très intéressant sur les montres sera envoyé gratis sur demande adressée à

**ELGIN NATIONAL WATCH CO., Elgin, Ill.**



**6560 Gilson Gasoline Engine**  
"DOES LIKE SIXTY"  
All Sizes. Send for Catalogue.  
**GILSON MFG. CO.**  
151 Park St., Port Washington, Wis




## Séparateurs à Crème : ALPHA DE LAVAL ...

Envoyés en essai contre tous les concurrents.  
Supériorité garantie sur tous les points.

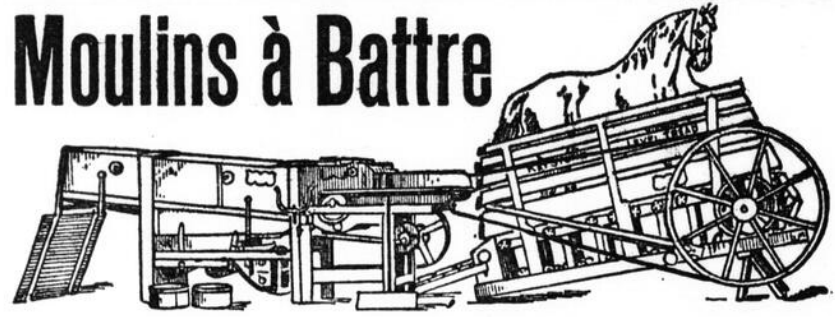
Écrivez-nous pour avoir le CATALOGUE, ou demandez-le à nos Agents.

**CANADIAN DAIRY SUPPLY CO., Ltd., 109 Square Youville, Montréal.**

Nous sommes les seuls  
**IMPORTATEURS et MANUFACTURIERS**  
des célèbres

## Moulins à Battre

**LE VRAI**  
"Champion  
Américain"



**C**E MOULIN A BATTRE est vendu dans la Province depuis 25 ans, il a fait ses preuves.  
**I**L POSSEDE toutes les améliorations désirables.  
**S**ON POUVOIR est muni d'un COMMANDEMENT DOUBLE, et d'un REGULATEUR DE VITESSE.  
**L**E CYLINDRE ne fait pas de poussière pour l'engrenneur, il bat très net, il vanne proprement.  
**C**'EST LE MOULIN A BATTRE le plus tendre et le plus d'avance.  
**D**EMANDEZ nos catalogues et prix avant d'acheter.  
**N**OUS avons besoin d'agents dans les places où nous ne sommes pas déjà représentés.  
**G**ROS ET DETAIL.—Notre maison fait le commerce de Voitures et Machines Agricoles dans la Province depuis 80 ans.

Voyez ce qu'en disent ceux qui ont de ces MOULINS :

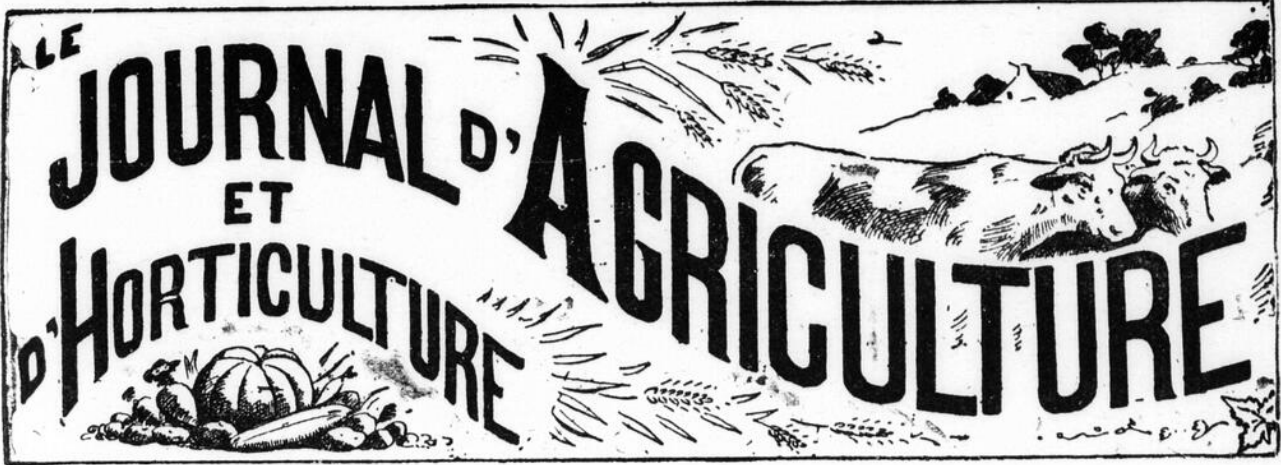
J'ai battu 50 minots d'avoine fauchée, dans une heure avec votre moulin "CHAMPION AMERICAIN", Horse-Power double, et cylindre et crible simple, avec deux petits chevaux légers.  
Signé. **E. CORRIVEAU, St-Valler, Bellechasse.**

J'ai battu avec votre moulin à battre "CHAMPION AMERICAIN" d'un cheval, 850 minots d'avoine dans une journée, j'ai mon moulin depuis 15 ans, j'ai battu pour les autres des milliers de minots, mon Moulin est encore meilleur que des neufs qui se vendent.  
J. H. FUROIS, St-Michel, Bellechasse.

J'ai acheté un de vos Moulins à Battre "CHAMPION AMERICAIN" d'un cheval, c'est le meilleur moulin qui soit jamais venu par ici, j'en suis satisfait sous tous les rapports.  
**FERDINAND DESHARNAIS, Ste-Sophie, Nicolet.**

**P. T. LEGARE, MANUFACTURIER & IMPORTATEUR**  
Voitures, Wagons, Harnais, Centrifuges, Barattes, Malaxeurs, Moulins à Coudre, Machines à Tricotier, Machines Agricoles de toutes sortes.

**273-275 RUE ST-PAUL, QUEBEC, P. Q.**



VOL. 10, No 4.

22 AOUT 1906

### Le Journal d'Agriculture et d'Horticulture

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

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

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

#### PETITES NOTES

En général, cette année, le foin a été fait en bon ordre. Dans les Cantons de l'Est, la récolte de foin paraît être au-dessus de la moyenne, tandis qu'ailleurs elle est au-dessous de la moyenne. L'"American Cultivator" nous apprend qu'aux Etats-Unis il y a divergence d'opinion entre les commerçants. Il y en a qui croient que les prix vont continuer à être élevés, tandis que d'autres prétendent que la nouvelle récolte étant abondante aux Etats-Unis et dans une partie du Canada, il y aura baisse.

\*

En 1904, le Canada a exporté 829,833 quintaux de bacon, et 1,191,340 quintaux en 1905. Augmentation, 361,507 quintaux. La province de Québec a-t-elle contribué à cette augmentation ?

\*

Dans certaines parties des Etats-Unis, la récolte d'oignons a une bonne apparence ; dans d'autres, elle sera au-dessous de la moyenne.

Aux Etats-Unis, l'apparence de la récolte de pommes de terre est bonne.

\*

Des journaux estiment la production du blé au Manitoba et dans le Nord-Ouest à 80,000,000 boisseaux, tandis que d'autres tablent sur un chiffre de 140,000,000 boisseaux.

\*

Quel sera le rendement de la récolte de pommes de terre dans la province de Québec ? D'après certains correspondants, il serait bien au-dessous de la moyenne; d'après d'autres, le rendement serait aussi élevé que l'an passé. Avant de disposer de leur récoltes les cultivateurs devraient attendre des renseignements plus précis.

\*

Dans les cas où un champ de tabac a été plus ou moins endommagé par la grêle, le vent ou un orage, il est important de pratiquer immédiatement son épuration: ce travail consiste à débarrasser la plante des feuilles trop avariées, afin de ne conduire à maturité que les feuilles qui pourront encore fournir un produit satisfaisant. Ce travail exige de la part du cultivateur beaucoup d'attention et de jugement. Dans tous les cas, les produits grêlés doivent être séparés des produits sains avant le moment de la vente.

\*

Les cultivateurs de tabac vont bientôt .

s'occuper du travail important de la récolte, soit en tiges, soit en feuilles; nous publions sur ce sujet, dans ce No, un article de M. F. Charlan, l'expert en tabac du Ministère de l'Agriculture d'Ottawa.

\*

L'Allemagne est le pays produisant la plus grande quantité de miel; elle possède 1,910,000 ruches qui ont fourni 20,000 tonnes de miel. Les statistiques démontrent l'effet des conditions climatiques, notamment en comparant la Russie et la Grèce. Celle-ci a seulement 30,000 ruches produisant 1,400 tonnes de miel, tandis que celle-là avec 110,000 ruches produit seulement 900 tonnes.

\*

Le ministère de l'Agriculture de Québec vient de publier son bulletin sur l'état des récoltes dans la Province pour le mois de juillet. Ce bulletin dont nous publions un extrait dans ce No est distribué gratuitement sur demande.

\*

Suivant un rapport consulaire de Washington, au sujet de la récolte des pommes en Europe, la production des pommes en France atteindra probablement la moyenne; il en est de même pour l'Allemagne. En Angleterre, malgré l'apparence d'abord très favorable, les derniers rapports mentionnent une récolte ne devant pas dépasser la moyenne ordinaire. En Irlande la récolte de pommes est manquée.

En Angleterre le rendement des poires et des prunes sera fort en-dessous de la moyenne, ce qui fera augmenter la consommation des pommes.

○

**L'amélioration du savon.** — Dans la lessive, l'addition d'une ou deux cuillerées d'huile d'olive produit un effet réellement merveilleux; le savon mousse bien d'avantage et surtout il nettoie beaucoup mieux. Le linge ainsi traité est d'un blanc superbe.

## État des Récoltes dans la Province de Québec

JUILLET 1906

*(Extrait du Bulletin publié par le Département de l'Agriculture.)*

Les renseignements que nous recevons de différents points de la Province nous obligent de reconnaître que la moyenne de la récolte, dans les différentes branches de l'agriculture exploitées dans cette province, sera probablement au-dessous de la moyenne des années dernières.

Le manque de neige, l'hiver dernier, en laissant à nu nos prairies et nos pâturages, a considérablement affecté cette partie de nos cultures; la température froide et prolongée du printemps a retardé de son côté l'ensemencement des terres et la poussée des cultures fourragères, et la sécheresse insolite de l'été en cours explique avec les autres inconvénients précipités, la diminution probable du rendement de notre production agricole.

Toutefois, il n'y a pas lieu de s'alarmer outre mesure, car, si la quantité fait défaut dans bien des cas, la qualité promet d'être bonne et l'encaisse de notre classe agricole devra être satisfaisante.

Ainsi les fourrages et les pâturages semblent surtout affectés par la température défavorable que nous avons eue jusqu'ici, comme compensation cependant, nos produits laitiers se vendent à des prix relativement élevés et si la quantité de lait apportée par les patrons aux fabriques de beurre et de fromage, proportionnellement par tête de bétail, est inférieure à celle des années passées, d'un autre côté, les prix réalisés par la vente de notre fromage et de notre beurre étant supérieurs à ceux de l'époque correspondante de 1905, la saison en cours sera peut-être encore plus fructueuse pour nos cultivateurs.

Les céréales ont généralement assez bonne apparence, mais si les grains sont bons la paille sera évidemment plus rare.

Les pommes de terre sont en retard mais les plants sont bien développés et, sans pouvoir affirmer dès maintenant que les tu-

bercules seront en abondance, tout laisse augurer que nous aurons une bonne moyenne.

Les arbres fruitiers ne promettent qu'une récolte inférieure à la moyenne des années dernières; les menus fruits sont également peu abondants.

Pour bien se rendre compte de l'extrême sécheresse que nous avons traversée du commencement de mai jusqu'à la fin de juillet, nous publions ci-après un état de la quantité de pluie tombée durant cette période, lequel nous a été gracieusement fourni par le directeur de l'observatoire de Québec. Cet état nous donne la quantité de pluie en pouces notée à l'observatoire de Québec durant cette période, en comparaison avec la moyenne des 40 années passées.

Québec, le 27 juillet, 1906.

Quantité de pluie tombée à l'observatoire de Québec pour les mois de mai, juin et juillet (en pouces.)

1906 pouces	Moyenne de 40 ans. pouces.
Mai 2.91 - - - - -	2.86
Juin 2.80 - - - - -	3.82
Juillet 1.74 (jusqu'au 27) - - - - -	4.25 (pour le mois entier.)

#### Comment les Danois apprécient le Bacon Canadien

Le consul de Danemark à Londres publie, sur la question du bacon, un rapport dont les extraits suivants ne manqueront pas d'intéresser nos éleveurs de porcs à bacon. D'après une lère source de renseignements, le consul danois apprend ceci :

"Le bacon canadien est certainement le concurrent le plus formidable du bacon danois. Cependant les lignes régulières de transport du Danemark et le faible éloignement du marché anglais, permettent au bacon danois d'arriver en meilleures conditions en Angleterre. Une ou deux maisons canadiennes ont adopté l'emballage danois en balles au lieu de l'emballage en caisses, mais le succès est douteux. Le bacon canadien en balles reçoit un

traitement différent de celui empaqueté en boîtes; on y suit le procédé danois pour la préparation (curing) et le bacon est mis en compartiments froids à bord des steamers. Ce bacon n'a pas donné toute satisfaction; il se conserve mal et doit, en conséquence, être vendu de suite, dès son arrivée. La différence de prix entre le bacon danois et canadien varie de 3 s. à 8 s par quintal; cela dépend de l'offre et de la demande, mais il arrive parfois que le bacon canadien obtient des prix aussi élevés que l'article danois.

"A Londres et dans le Sud de l'Angleterre, cependant, la consommation du bacon canadien diminue, car une fois que les acheteurs ont employé le bacon irlandais ou danois, ils ne trouvent plus le produit canadien assez satisfaisant. Dans d'autres parties du pays il est certain que le bacon canadien gagne du terrain et remplace l'article américain de qualité inférieure."

Suivant une autre source de renseignements on rapporte ce qui suit :

"En général, le bacon canadien, avant son expédition, est traité différemment du bacon danois; souvent il n'est pas préparé avec soin; il est trop mou, et on n'a pas employé assez de sel dans sa préparation. Pour ces raisons, une grande partie du bacon canadien ne se conserve pas et doit être vendue immédiatement, et même alors il y en a beaucoup qui a subi une altération, et à cause de cela, beaucoup de marchands n'en veulent pas. Le bacon danois présente plus de sécurité. Le bacon canadien provenant de porcs nourris au blé d'Inde, et bien préparé, peut lutter avec les meilleures marques danoises, mais les Canadiens ont encore beaucoup à apprendre."

Troisième opinion :

"Les commerçants anglais semblent plus satisfaits de l'amélioration générale que l'on constate dans la qualité du bacon canadien, et l'on persiste à dire qu'une grande partie ne le cède, en qualité, à aucun autre bacon des autres pays. Le bacon

danois, d'un goût plus doux, est plus recherché sur le marché de Londres. Dans le pays de Galles, qui est probablement le marché le plus favorable pour le bacon canadien, on ne trouve pas l'article danois assez ferme, on prétend qu'il perd plus rapidement sa couleur et qu'il forme en conséquence un article de commerce moins avantageux que le danois. Un marchand important dit que le bacon canadien fait beaucoup mieux son affaire, mieux même que l'article irlandais et qu'il en vend vingt fois autant que de l'irlandais ; mais de tous côtés on se plaint de la forte proportion de borax employée dans la préparation du bacon canadien."

"Enfin, d'après tous les renseignements reçus, le rapport constate que le commerce du bacon canadien est bien établi et donne lieu à de bonnes transactions, mais qu'on ne pourra le maintenir et l'augmenter que si les fabricants de salaisons dirigent leur attention sur les besoins des divers marchés, si le bacon est en parfaite condition à son arrivée et si l'on réduit la proportion de borax employé. Les deux dernières conditions seront peut être difficiles à remplir en même temps. Cependant, le nombre de fabriques de salaisons augmente d'année en année au Canada (quoique peu rapidement encore) et il faut s'attendre à une vive concurrence de ce côté-là à l'époque prochaine où les fourrages à bon marché et d'autres conditions favorables contribueront à faire développer l'élevage du porc à bacon; ce sont là des raisons qui doivent engager le producteur danois à ne rien négliger pour donner à son bacon la plus haute qualité possible."

**Piqûres.** — Les piqûres des guêpes ou des abeilles n'ont par elles-mêmes aucune gravité, bien qu'elles soient fort douloureuses. Il suffit de laver la partie attaquée avec de l'ammoniaque liquide étendue d'un peu d'eau.



## Agriculture Générale

### LA POMME DE TERRE ET SA CULTURE

Par W. T. Macoun.

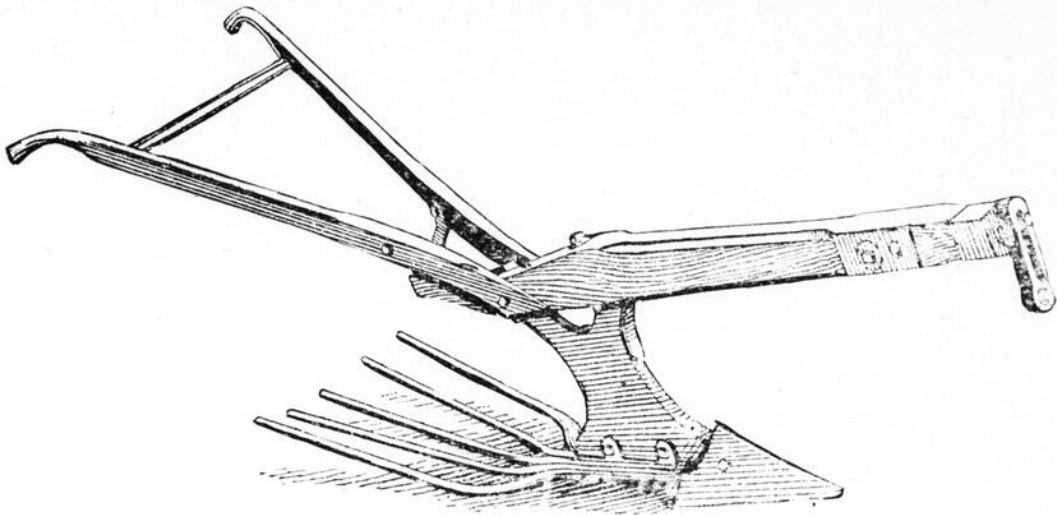
#### ARRACHAGE DES POMMES DE TERRE

Si les pommes de terre n'ont pas été affectées par la "maladie", le meilleur moment pour les arracher est aussitôt que les fanes ont dépéri, si le temps est favorable. On arrache en général les pommes de terre juste après la récolte du maïs ou avant que les gelées soient assez fortes pour durcir le sol jusqu'à environ un pouce de profondeur. On choisit ordinairement ce moment pour l'arrachage pour raison de commodité et sans s'inquiéter aucunement du moment où les fanes ont séché, ce qui en beaucoup d'endroits a lieu vers le 1er septembre et souvent plus tôt ; et l'on n'arrache souvent les pommes de terre qu'un mois plus tard. Lorsque le sol est bien drainé et n'est pas humide, il n'y a guère de danger pour la récolte à la laisser dans le sol si longtemps, mais s'il n'y a point de maladie, plus l'on arrache tôt, mieux cela vaut.

Si les fanes de pommes de terre ont été tuées par la "maladie", les tubercules pourriront ordinairement aussitôt que les conditions seront favorables, et en conséquence il vaut mieux laisser une récolte malade dans le sol, car les tubercules atteints présenteront pour la plupart des signes de maladie avant qu'il faille les arracher à cause des gelées, et l'on n'aura pas besoin de les ramasser du tout. Si l'on arrache et rentre des pommes de terre malades aussitôt que les fanes ont dépéri, il est à peu près certain que la maladie se développera dans la fosse ou la cave aux racines, et par leur contact les tubercules malades ommuniquent la pourriture aux sains. Un cultivateur entendu n'arrachera pas de bonne heure des pommes de terre pour les empiler dans le champ. Il vaut mieux renvoyer l'arrachage aussi longtemps

que possible et puis mettre les pommes de terre dans une cave fraîche bien ventilée, où la maladie pourra être arrêtée. Il faut arracher les pommes de terre dans un sol humide plus tôt que celles dans un sol sec et bien drainé. Toute pomme de terre saine dans un sol humide finira par pourrir de la "pourriture humide", bien qu'elle ne soit pas affectée par la "maladie."

Il est bon d'arracher les pommes de terre en temps sec de sorte que, lorsqu'on les rentre à la cave ou au magasin, elles soient parfaitement sèches. Si l'on rentre les tubercules quand ils sont humides, les conditions sont très favorables pour le développement de la maladie, et pour la pourriture des tubercules sains par contact avec ceux qui sont ainsi affectés.



*Arracheuse de Pommes de terre*

Si l'on a de grandes étendues à arracher, il est essentiel d'avoir une bonne arracheuse de pommes de terre (potato digger.) Non seulement une arracheuse de pommes de terre arrachera plus économiquement qu'on ne ferait avec la fourche ou la charrue, mais avec son aide le producteur aura plus probablement sa récolte arrachée et ramassée pendant que le temps est beau, ce qui est une grande considération. Il y a maintenant dans le commerce plusieurs bonnes arracheuses de pommes de terre qui arrachent et laissent à la surface pratiquement tous les tubercules.

La charrue avec l'ajustage en forme de fourche a été faite à la ferme expérimentale centrale. La fourche est fixée au côté de la charrue et non à la pointe, et en ceci il y a différence d'avec d'autres. Étant attachée au côté, cela empêche que les fanes ne bourrent le charrue, car on peut labourer les rangs par le côté. Même avec cet ajustage, il reste des tubercules

dans le sol, mais beaucoup moins que par l'emploi de la charrue. L'arrachage à la charrue est devenu très commun parmi les cultivateurs depuis que les ouvriers ont commencé à devenir rares et qu'on n'a pu en avoir pour l'arrachage; mais avec la charrue on laisse toujours un grand nombre de tubercules dans le sol, et le travail additionnel du ramassage de ces tubercules dispersés par tout le champ est considérable.

L'ancienne et excellente manière d'arracher avec la fourche à quatre dents est trop lente et revient trop cher, maintenant qu'il est difficile de trouver de bons ouvriers et que les gages sont si élevés; mais, là où l'on n'est pas arrêté par ces considérations, un ouvrier fait aussi bien ou mieux qu'aucune machine. Un homme avec une fourche n'arrachera guère plus d'un demi-acre par jour. Une bonne arracheuse de pommes de terre arrache de trois à cinq acres par jour.

*Conservation.* — Les pommes de terre doivent être conservées sèches dans une cave fraîche bien ventilée et parfaitement obscure. Il n'y a aucun doute qu'il ne résulte chaque année de grandes pertes par suite du manque de soin dans la conservation des pommes de terre que l'on a mises dans des caves comparativement chaudes et mal ventilées, entassées en gros monceaux, conditions des plus favorables pour donner lieu à la pourriture. Les frais nécessaires pour établir un bon système de ventilation dans une cave, seraient bientôt compensés par la meilleure condition dans laquelle les pommes de terre se conserveraient et l'augmentation de profit qu'on en aurait. Si l'on ne croit pas devoir encourir cette dépense, on devrait faire tous ses efforts pour que la circulation de l'air autour des pommes de terre soit aussi bonne que possible. Au lieu d'entasser les pommes de terre contre le mur ou sur le sol il faut clouer des liteaux un peu espacés à environ six pouces ou davantage du mur. Ceci permettra à l'air de circuler derrière le tas. Il faudrait en outre arranger un plancher temporaire à environ six pouces au-dessus du sol, sans faire joindre les planches, de sorte que l'air puisse circuler sous le tas et au travers. Ensuite, si les monceaux doivent être très grands, on peut de loin en loin mettre de très grands ventilateurs carrés faits de lattes, allant depuis le haut jusqu'au bas des monceaux; cette circulation de l'air ajoutée à celle du fond et des côtés fera conserver les pommes de terre en bien meilleure condition que si elles étaient en un monceau sans aucun vide. Une autre bonne méthode est de conserver les pommes de terre dans de grandes caisses faites de lattes assez rapprochées pour ne pas laisser passer les pommes de terre. La ventilation entre ces caisses aiderait beaucoup à conserver les tubercules en bonne condition. Il se perd chaque année des milliers de boisseaux de pommes de terre lorsqu'il y a maladie faute de ventilation. La température de la cave ou du magasin devrait être maintenue aussi près que possible de 33° à 35° F. Plus les pommes de terre sont au frais sans gelée,

mieux cela vaut. Nous avons déjà dit combien la valeur des tubercules pour semence se trouve diminuée s'ils germent, mais leur valeur comme aliment est aussi très affectée. En outre, si l'on conserve les pommes de terre pour les vendre au printemps, il y aura grand déchet en poids si on les laisse germer. Il est important d'avoir quelque moyen de laisser entrer de l'air frais dans la cave vers le printemps, où il est difficile d'empêcher les pommes de terre de germer. Il faut laisser entrer l'air pendant la nuit, où la température est la plus basse, et tenir la cave fermée pendant le jour.

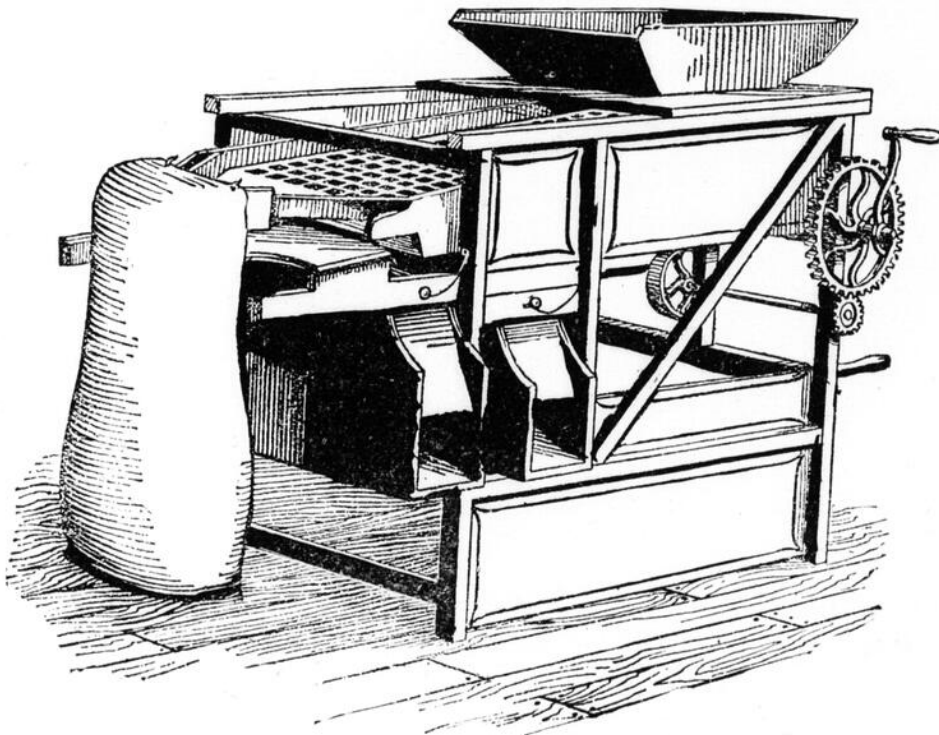
Quelquefois il est difficile après l'arrachage de rentrer toute la récolte à la cave; dans ce cas on peut entasser les tubercules en monceaux de 40 à 50 boisseaux et les recouvrir de paille avec un peu de terre par dessus pour les maintenir sèches; on ajoute de la terre par dessus la paille si le temps se refroidit. Si les pommes de terre, toutefois, ont la maladie, il n'est pas prudent de les entasser ainsi; et, même lorsqu'elles sont saines, il faut autant que possible éviter de les entasser dans le champ; car il est beaucoup plus facile de les manier ensuite dans la cave qu'en plein air, peut-être par un temps froid et désagréable. Si on trouve à l'arrachage que les pommes de terre sont malades, une bonne chose à faire est de préparer dans la grange un endroit tout à fait sec et où l'on puisse quelque temps les abriter contre la gelée, puis de les y étendre en tas aussi peu épais que possible. Il faut, en outre, pouvoir exclure toute lumière, car autrement les pommes de terre perdront très rapidement de leur qualité.

*Vente.* — Il y a ordinairement plus de profit, prenant une année dans l'autre, à vendre les pommes de terre aussitôt que possible après l'arrachage. Bien que parfois, lorsque la "maladie" a beaucoup sévi, que la récolte est peu abondante dans tout le pays et que l'on se trouve avoir des tubercules parfaitement sains, il puisse y avoir avantage à les garder jusqu'après l'hiver, néanmoins il est en somme plus sage pour le

producteur de vendre en automne à un prix raisonnable, car il évite ainsi toute anxiété sur la conservation de la récolte et ne court aucun risque de perte par des causes imprévues.

Quelques-unes des variétés de pommes de terre qui sont de qualité inférieure, sont des plus exemptes de la maladie; c'est pourquoi elles sont préférées par quelques producteurs. Il y a toutefois des pommes de terre de la meilleure qualité qui sont aussi des plus exemptes de la maladie. Nous croyons que, laissant de côté toute autre considération, un producteur aura profit à cultiver les variétés de bonne qualité qui sont également plus productives que celles peut-être un peu plus exemptes de la maladie, et à les traiter avec la

bouillie bordelaise. Il sera ainsi à même d'offrir les pommes de terre des plus excellentes à ses pratiques qui ne manqueront pas d'en apprécier la meilleure qualité. Quant à la manière de vendre les pommes de terre, cela dépend tellement des conditions locales que nous ne croyons pas devoir nous étendre beaucoup ici sur ce sujet. La manière de faire des meilleurs producteurs est de trier et d'ensacher les pommes de terre juste avant qu'elles soient prêtes à vendre. On peut maintenant se procurer de bonnes machines pour trier les pommes de terre et en détacher les germes, ce qui diminue considérablement le labeur. La trieuse (sorter) représentée ici est fabriquée par Matthew Moody et fils, de Terrebonne (Québec.)



*Trieuse de pommes de terre,*

### LES SÉPARATEURS À BRAS ET M. WHEATON

Nous traduisons ici une lettre adressée récemment au "*Journal of Agriculture and Horticulture*," par M. Peter Macfarlane, ancien inspecteur d'industrie laitière :

"Dans votre No du 15 juin, vous avez reproduit du "*Hoard's Dairyman*," une note de Mr Wheaton dans laquelle ce monsieur attaque l'Association des Marchands de denrées de Montréal au sujet de sa circulaire condamnant l'emploi des séparateurs à bras. Comme j'ai eu l'occasion

[(voir mon article publié dans votre No du 1er juin) d'insister sur l'opportunité de l'initiative prise par l'Association des Marchands de denrées de Montréal, je dirai donc à M. Wheaton de continuer, s'il le veut, à recommander pour Ontario et les séparateurs à bras et les beurreries de crème de ferme, mais ici, dans notre province de Québec, nous n'en avons pas besoin du tout. Nos cultivateurs reçoivent un cent de plus par livre, pour notre beurre de crèmerie de choix, que les cultivateurs d'Ontario pour le meilleur produit de leurs beurreries de crème de ferme. Je ne sache pas que la "Montreal Produce Association" ait besoin de m'entendre chanter ses louanges, mais, ainsi que je l'ai déjà dit précédemment, cette association est composée d'hommes qui s'y connaissent et qui ont contribué à faire progresser merveilleusement notre industrie laitière.

"Dans le même article, Mr Wheaton attaque aussi cette Association pour sa circulaire au sujet du fromage fait avec du lait de vaches à l'étable. Il reconnaît, il est vrai, qu'il vaudrait mieux ne pas produire de ce fromage, mais alors pourquoi n'emploie-t-il pas son influence pour mettre fin, si possible, à cette pratique défectueuse.

"Je demande à Mr Wheaton de nous dire si ce sont les séparateurs à bras et les beurreries d'Ontario, ou les beurreries de lait entier de la province de Québec qui ont le plus contribué à nos progrès dans nos exportations de beurre en Europe. Il affirme que les séparateurs à bras et le système de recueillir la crème à la ferme sont établis à demeure (dans la province d'Ontario). Il les admet joyeusement, mais il y en a d'autres qui ne désirent pas les voir adopter en Canada et parmi ceux-ci se trouvent les membres de l'Association des marchands de produits de Montréal, lesquels savent, je pense, à quoi s'en tenir, et sont en relations étroites avec les marchés de la Grande Bretagne. Je suis sûr, M. le Rédacteur, que vous surveillerez l'ennemi et que vous ne lui permettrez pas d'introduire chez nous des innovations dangereuses pour l'avenir de notre industrie laitière.

Toute cette saison les prix du beurre et du fromage ont été élevés, le prix du fromage peut-être un peu plus élevé que celui du beurre, et l'importance des expéditions se maintient ferme. Le revenu provenant de la vente de ces deux articles de commerce, jusqu'à ce jour, dépasse de beaucoup les chiffres des années précédentes, ce qui démontre que nos cultivateurs sont dans la bonne voie. Ne faisons que de très bon beurre et, malgré ce qu'en dit M. Wheaton, le très bon beurre ne peut pas se faire avec de la crème de séparateur à bras."

Bien à vous,

*Peter Macfarlane.*

12 juillet 1906.

---

## LA CULTURE DU TABAC

### RÉCOLTE

Les moyens de reconnaître à quel moment une feuille de tabac est mûre et prête à récolter ont été indiqués précédemment; nous arrivons maintenant à la deuxième phase de la culture, celle où le tabac est enlevé de la plantation et dépend d'une façon plus certaine des soins du planteur et de l'expérience de ce dernier.

On peut récolter le tabac de trois façons différentes :

1o, en tiges; 2o, feuilles par feuilles; 3o, par feuilles d'abord, en tiges ensuite.

*Récolte en tiges.*— La récolte des tabacs en tiges est pratiquée par les planteurs qui disposent de peu de main-d'œuvre au moment où les produits arrivent à maturité, ou qui ont mis en culture des étendues considérables, lesquelles exigent des manipulations aussi rapides que possible. C'est la plus économique mais la moins recommandable, quoiqu'elle soit pratiquée sur une échelle considérable.

L'inconvénient qu'elle présente est que l'on est conduit à suspendre dans les locaux de dessiccation des produits qui ne sont pas exactement mûrs. La maturité se produisant sur la plante de bas en haut il est à craindre que les feuilles supérieures

soient insuffisamment mûres, ou que les feuilles basses et même les feuilles médianes soient épuisées, (excès de maturité).

Quoi qu'il en soit quand on est dans l'obligation de recourir à ce mode de récolter on doit, comme d'ailleurs pour la cueillette par feuilles, ou pour la cueillette mixte, agir avec beaucoup de précautions afin de ne pas briser ou déchirer les feuilles.

Les tiges sont coupées, aussi près que possible du sol, au moyen d'un outil tranchant assez lourd et assez fort pour pouvoir donner une section aussi nette que possible, assez étroite pour être facilement amené au point où la section doit se faire, sans risquer d'abimer les feuilles qui se trouvent presque immédiatement au-dessus.

On peut opérer simultanément sur deux rangées à la fois, en se plaçant entre elles, et déposer sur le sol les plantes coupées en les réunissant deux par deux ; un deuxième ouvrier passant dans le groupe de rangées immédiatement à côté, et légèrement en arrière, placera les plantes qu'il coupera à son tour, par groupe de deux, sur le petit tas ainsi formé et on aura ainsi quatre plantes qui, exposées sur la plantation en petites masses pendant quelque temps, perdront leur rigidité et seront bientôt prêtes à être placées sur les lattes.

*Javelage.* — L'opération du fanage sur le terrain est parfois un peu plus prolongée, et même continuée pendant la nuit, elle prend alors le nom de javelage.

Le but du javelage est de faire perdre aux tabacs, rapidement, par une courte exposition au soleil après la coupe et une légère fermentation en tas, une partie assez importante de leur eau de végétation. Les produits se colorent en jaune-verdâtre en se flétrissant et sèchent ensuite plus rapidement tout en prenant facilement une bonne couleur. Mais l'opération du javelage est malheureusement une des plus difficiles parmi celles qui incombent au cultivateur de tabac. Les dommages causés par un javelage exagéré ne se comptent plus et le mal ne devient apparent que longtemps après, au cours de la dessiccation, alors

qu'il n'y a plus moyen d'y remédier.

Il vaut mieux récolter des tabacs à bonne maturité et faire un javelage plus court, dans ces conditions, la couleur s'obtient assez facilement, la première dessiccation est peut-être un peu moins rapide mais on ne craint pas d'avaries.

Il y a d'ailleurs d'autres moyens de faire le javelage sans exposer les produits aux intempéries en les abandonnant sur la plantation, plus ou moins protégés, pendant la nuit qui suit la coupe. Nous reviendrons sur ces moyens au cours de la présente note.

Quand les feuilles sont assez souples pour que l'on puisse manier les pieds de tabac sans trop de risques pour elles, on procède à l'enfilage des plantes sur les lattes qui ont été préparées à cet effet. La longueur de ces dernières peut être quelconque, elle est le plus souvent de 4 pieds, correspondant aux dimensions des différentes divisions du séchoir ; on enfle généralement 8 plantes de venue moyenne sur une pareille latte, l'espacement entre les plantes est donc de 6 pouces environ.

Le nombre des plantes à mettre sur les baguettes n'est pas absolu. Quand l'année a été particulièrement favorable et que les tabacs sont très développés, il est prudent de placer les tiges à des distances plus grandes ; le contraire peut avoir lieu quand les tabacs sont de faible dimension. L'intervalle de 6 pouces doit cependant être considéré comme minimum.

Afin de faciliter l'enfilage des tiges sur les lattes on ajuste à l'extrémité de celles-ci une pièce métallique en forme de lance, qui fend aisément la plante, à quelques pouces au-dessus de la partie sectionnée.

Parfois, au lieu de passer la latte à travers la tige, on attache celle-ci au moyen d'un nœud coulant assez serré que l'on arrête à l'extrémité de la baguette, après avoir formé un chapelet de plantes disposées à bonne distance. Ce moyen semble particulièrement recommandable dans le cas de l'emploi des longues perches auxquelles l'on peut donner ainsi facilement un dia-

mètre en rapport avec les charges qu'elles doivent supporter.

Différents moyens de transport ont été imaginés pour conduire les tabacs au séchoir ; le meilleur est un chariot muni d'un cadre à jour sur lequel on dispose les lattes ou les perches en quelque sorte de 'a même manière que l'on fera un moment plus tard dans le séchoir.

*Cueillette feuille par feuille.*—La cueillette feuille par feuille a l'avantage de permettre l'enlèvement des produits au moment précis où la maturité désirable est atteinte, elle devrait être adoptée dans toutes les exploitations de faible étendue. Les feuilles inférieures doivent être rentrées avant qu'elles ne présentent des signes de maturité bien apparente, c'est à cette seule condition qu'elles conserveront un peu de souplesse et de consistance. C'est par elles que l'on commencera la cueillette, les feuilles médianes viendront ensuite et plus tard les feuilles supérieures ou de couronne.

On a également l'avantage de rentrer des tabacs classés en quelque sorte par qualité de tissu, ce qui facilitera le classement ultérieur ; d'autre part on sépare des feuilles qui sécheront d'une manière différente, les feuilles basses plus rapidement que les feuilles médianes, et celles-ci plus tôt que les feuilles supérieures. On peut donc commencer à dépendre et à masser de bonne heure une partie des produits qu'il sera facile de maintenir en bonne condition, pendant que l'on accordera plus d'attention au reste de la récolte.

Comme lors de la cueillette en tige, on effectue un fanage sur le terrain en déposant les feuilles sur la plantation par petits tas légèrement exposés au soleil. On peut ensuite transporter les tabacs au séchoir en évitant toutefois de charger les chariots par couches trop épaisses.

On peut également leur faire subir le javelage avant de commencer la dessiccation proprement dite : les feuilles seront disposées sur le plancher, à leur arrivée dans le séchoir, placées les unes contre les autres,

la pointe en haut et légèrement inclinées et maintenues dans cette position jusqu'à ce qu'elles aient pris la couleur désirée.

On peut aussi procéder aussitôt à la mise en guirlandes. Ce travail assez laborieux, consiste à enfiler les feuilles sur une ficelle munie provisoirement d'une longue et fine aiguille d'emballage non recourbée, en laissant entr'elles, suivant leur dimension, un espace de un pouce ou un pouce et demi. Différentes dispositions sont adoptées pour l'enguirlandage, parfois les feuilles sont tournées toutes face au même côté, parfois simultanément dos à dos, ou encore on enfile la côte de la feuille dans le sens du plan du limbe ; les deux premières manières semblent préférables.

L'enguirlandage une fois effectué on est encore à temps pour continuer le javelage. A cet effet on fait glisser les feuilles à une extrémité de la ficelle, de manière à ce qu'elles y soient tassées sans exagération, et on accroche cette extrémité à l'un des montants du séchoir. Les tabacs jaunissent et quand le javelage est jugé terminé on étend les feuilles à la distance nécessaire sur la guirlande et accroche à sa place définitive l'extrémité de cette dernière.

*Cueillette mixte.*—La cueillette mixte bénéficie des avantages des deux méthodes, elle permet l'enlèvement des feuilles basses avant que celles-ci ne soient épuisées, ce qui peut se faire en quelque sorte au cours des travaux d'entretien qui ont lieu vers la fin de la période de végétation. Cependant le nombre de feuilles basses récoltées dans ces conditions est généralement plus faible que celui que l'on sépare lors de la cueillette feuille à feuille proprement dite ; on laisse ensuite mûrir aussi complètement que possible la partie supérieure restante que l'on réserve pour la récolte en tiges.

Les détails de l'opération, pour chacune des parties, se rattachent à ce qui a été rapidement exposé pour les deux différents modes de cueillette cités plus haut : (fanage, javelage, enguirlandage, suspension sur les lattes).

Au sujet du javelage nous avons signalé l'inconvénient de laisser séjourner les tabacs trop longtemps sur la plantation. Certains planteurs mettent les tiges abattues en tas assez considérables auxquels ils laissent passer la nuit sur le terrain. Ils s'exposent d'abord à la pluie et à la gelée et, souvent, à ce qu'il se produise des fermentations nuisibles à l'intérieur des masses ainsi formées.

Des planteurs plus expérimentés ou plus soigneux effectuent le javelage sur des penderies installées en plein champ. Ils disposent leurs lattes sur ces dernières en les rapprochant plus que ne le comporte la dessiccation proprement dite. La penderie est facile à couvrir et les produits sont relativement à l'abri des avaries; une fois le javelage terminé on est dans de bonnes conditions pour transporter les tabacs au séchoir et les suspendre à leur place définitive.

*Temps convenable pour la cueillette.*—Il a déjà été indiqué que l'on ne doit pas récolter les tabacs aussitôt après une pluie. On doit choisir un temps assez sec pendant lequel les signes de maturité se développent bien, sans cependant attendre que la maturité soit exagérée.

On évitera de récolter le matin de bonne heure, moment où les feuilles sont humides de rosée et cassantes, on s'exposerait à des brisures et, d'autre part, à des avaries que ne tarderait pas à produire sur les tissus l'eau avec laquelle ils se trouveraient en contact.

Le meilleur moment pour récolter est quand la matinée est assez avancée, par les jours ensoleillés, alors que la rosée a été évaporée et que les feuilles, devenues souples, retombent légèrement, permettant de passer facilement dans la plantation. Dans ces conditions le fanage est rapide et les manipulations ultérieures sont aisées.

La cueillette peut être continuée dans l'après-midi jusqu'à une heure assez avancée.—*F. Charlan.*

(A suivre.)

## BOITE AUX LETTRES

**Poux des animaux.** — Quel est l'insecticide à employer pour détruire les poux qu'il y a sur les veaux ainsi que sur les autres animaux ?—*J. B., P. aux T.*

*Réponse.* — Vous pouvez appliquer sur le corps de vos animaux l'un ou l'autre des liquides suivants : 1° de la benzine ; 2° une solution de créoline à 10 pour cent ; 3° une infusion de tabac (2 lbs de tabac dans 10 gallons d'eau) dans laquelle on fait dissoudre 2 à 3 onces de savon. Prenez garde aux yeux des animaux.

Comme remède préventif, je vous recommande 1° la propreté à l'étable etc., 2° l'éloignement des volailles, car c'est souvent le voisinage de ces dernières qui donne des poux au bétail.

**Pommes à cidre.** — Ayant l'intention de planter un verger de pommiers en vue de la fabrication du cidre, je voudrais savoir quelles sont les variétés de pommes qui conviennent le mieux pour cela et où je pourrais me procurer des scions de ces arbres, afin de pratiquer moi-même le greffage, au lieu d'acheter des arbres tout greffés d'avance.—*H. S. Beauce.*

*Réponse.* — Voici trois variétés que l'on peut recommander : 1° Whitney's Seedling N° 20 ; 2° Petite amère, 3° Sweet Stripe. La pépinière des RR. PP. Trappistes, La Trappe, Co. des Deux-Montagnes, fournit, à ceux qui voudraient greffer eux-mêmes des pommiers à cidre, des scions de diverses variétés dont l'assortiment, comprenant des pommes douces, des pommes amères et des pommes acides, fournit un bon mélange de fruits pour la fabrication du cidre de garde.

**Aqueduc obstrué par la rouille.**—Pourriez-vous m'enseigner un bon moyen pour déboucher un aqueduc qui s'obstrue en-dedans par la rouille ? On me dit qu'en y introduisant de la forte saumure, cela aura pour effet de dissoudre cette rouille. Je serais

content d'avoir votre opinion.—Un abonné des Cantons de l'Est.

*Réponse.*—Je crains bien que l'emploi de la saumure ne suffise pas ; en tous cas, vous pourriez facilement essayer.

Un moyen plus énergique d'opérer consiste à introduire rapidement dans le tuyau de fer de l'aqueduc, au moyen d'un entonnoir et, si nécessaire, d'un tuyau en caoutchouc, un demiard d'acide chlorhydrique (acide muriatique, esprit de sel) dilué dans 2 chopines d'eau. Dès que le tuyau sera débouché, il faudra y faire couler de l'eau pour le laver, car l'acide chlorhydrique est corrosif et attaquerait le fer lui-même.

**Ostéomalacie et chaux.**— Nous avons vu dans le Journal d'Agriculture que, dans quelques endroits de la province, la faiblesse des pattes du bétail que les vétérinaires appellent ostéomalacie provient du manque de chaux dans le sol. Pensez-vous alors que l'on pourrait y remédier en hiver en introduisant de la chaux dans les fourrages que l'on donne au bétail ?—St. F.

*Réponse.*— La chaux à l'état caustique ne doit pas être introduite dans les rations alimentaires, (à moins que, momentanément, sous forme d'eau de chaux). Mais ce n'est pas seulement la chaux qui manque dans le cas de ramollissement des os, c'est également l'acide phosphorique à l'état de phosphate de chaux. Pour y remédier, on a conseillé d'ajouter chaque jour à la ration soit une once de phosphate de chaux précipité ou de farine d'os ou encore 1-2 livre d'huile de foie de morue. Malheureusement ces remèdes directs ne se sont pas toujours montrés efficaces. Seul, le vrai remède, indirect, consiste dans le chaulage et le phosphatage du sol afin que les fourrages puissent y puiser ces éléments minéraux en quantité convenable.

**Chenille du chou.**— Mes choux sont actuellement attaqués par la chenille verte

ou ver du chou. Quel insecticide me conseillez-vous d'employer ?—R., Laval.

*Réponse.*— Contre la chenille verte (piéride du chou), on emploie efficacement la poudre de pyrèthre mélangée à 4 fois son poids de farine.

**Prairies et engrais chimiques.**— Quels engrais chimiques dois-je employer pour forcer mes prairies à me rapporter une grosse récolte de foin ?—Un cultivateur abonné.

*Réponse.*— Ce n'est que dans les terres bien ameublées, bien égouttées, soumises au préalable à un bon système de rotation et enrichies par un apport libéral d'engrais que l'on peut obtenir une très grosse récolte de foin.

Quand les prairies doivent durer plusieurs années, il faut leur appliquer chaque année, en couverture, le mélange d'engrais suivant :

	Lbs.
Superphosphate de chaux (simple) - -	450
Chlorure (muriate) de potassium - - -	100

L'épandage de cet engrais doit se faire de bonne heure au printemps après un hersage vigoureux en long et en travers ; on pourra utilement herser de nouveau après l'épandage des engrais. Il est utile aussi d'y ajouter une application de chaux faite tous les deux ans.

Au lieu du superphosphate de chaux ci-dessus indiqué, on peut avantageusement employer le phosphate Thomas (500 lbs. par arpent) qui convient particulièrement bien aux prairies. Dans ce cas, cet engrais (qui peut être mélangé au muriate de potasse) sera appliqué l'automne, ou en été après la coupe du foin.

Avec ce traitement la production du foin augmentera chaque année ; les herbages acides et les mousses disparaîtront graduellement et les bonnes graminées ainsi que les trèfles prendront leur place. L'amélioration se manifestera non seulement dans le rendement, mais aussi dans la qualité du fourrage.

**CONCOURS DE PRODUITS LAITIERS**

Avis aux fabricants de Beurre et de Fromage.

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

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

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

— ❖ —

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

Bureau : 141 Boulevard Langelier, Québec.

Président : Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire-Gérant: Ferd. Audet, N.P.

Cercles agricoles, sociétés d'agriculture et cultivateurs, nous pouvons vous procurer des animaux de race pure, tels que :

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

Moutons: Shropshiredown, Leicester.

Bestiaux : Canadiens, Ayrshires, Durham, etc.

Chevaux : Canadiens, etc.

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

**Notes météorologiques de l'Observatoire de Québec****JUIN**

	1905	1906	40 ans
Température moyenne	60.4	61.9	61.5
“ maxima	90.0	88.5	94.4 en 1865
“ minima	36.6	37.0	31.5 en 1881
Pluie en pouces.....	2.99	2.80	3.82

Vent.—Vitesse maxima et direction :

1905 : N. E. 45 milles à l'heure le 17.

1906 : N. E. 48 milles à l'heure le 6.

**JUILLET**

	1905	1906	40 ans
Température moyenne	68.7	68.6	66.5
“ maxima	88.0	90.8	95.5 en 1897
“ minima	46.2	39.0	39.0 en 1906
Pluie en pouces.....	2.59	2.88	4.25

Vent.—Vitesse maxima et direction :

1905 : N. E. 35 milles à l'heure le 30.

1906 : N. E. 22 milles à l'heure le 18.

— ❖ —

**Ciment pour fixer les lames de couteaux**

J'ai eu l'occasion de constater maintes fois que des ménagères inexpérimentées avaient la détestable habitude de jeter les couteaux dans l'eau chaude pour les laver. A la longue, les couteaux se démanchent, les voilà hors de service !

Ne trempez donc jamais dans l'eau chaude les manches de couteaux, vous n'aurez pas la peine de ressouder les lames.

L'un des meilleurs systèmes pour fixer les lames ainsi dessoudées consiste à chauffer fortement le tenon de la lame et à l'enfoncer dans la cavité du manche remplie préalablement d'une poudre ainsi composée :

Résine, 1 livre; fleur de soufre, 5 onces, sable fin, 1 livre.

Ce ciment convient pour tous les ustensiles de table à manches de bois ou de corne.



SECTION RÉSERVÉE À LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE  
LAITIÈRE

### AMÉLIORATION DE NOS PRODUITS LAITIERS

Monsieur J. D. Leclair, surintendant de l'École de Laiterie de St-Hyacinthe et inspecteur général des syndicats de beurreries et Monsieur Elie Bourbeau, inspecteur général des syndicats de fromageries de la Province de Québec, dit le Daily Star du 26 juillet dernier, étaient aujourd'hui à Montréal pour une de leurs visites périodiques d'instruction. Avec eux se trouvaient dix des inspecteurs des différents syndicats de la Province, cinq représentant l'industrie du fromage et cinq représentant l'industrie du beurre.

Ces visites deviennent décidément une des opérations importantes pour la partie manufacturière du commerce des produits laitiers. Les officiers notifient les exportateurs de produits laitiers de leur visite et leur demandent de leur signaler tout beurre ou fromage qui n'est pas satisfaisant, avec le nom de la fabrique qui l'a produit. De cette façon les exportateurs prêtent leur concours en fournissant aux inspecteurs officiels tous les détails nécessaires. Ceci met les inspecteurs généraux en position d'amener avec eux les inspecteurs des fabriques qui ont expédié le beurre ou le fromage dont on avait à se plaindre, et l'inspecteur a ainsi l'avantage de pouvoir examiner en entrepôt les articles défectueux. Par ce moyen on espère amener une grande amélioration dans la fabrication du beurre et du fromage de la Province de Québec.

Là se borne le rapport du Star. Qu'il nous soit permis d'ajouter que les inspecteurs locaux, sous la conduite de leurs inspecteurs généraux, ne se bornent pas à

examiner le fromage ou le beurre défectueux de leur syndicat respectif, mais examinent tous ensemble non seulement le fromage ou le beurre dont on a à se plaindre mais encore des fromages et des beurres sur lesquels il n'y a aucune remarque à faire, de manière à se rendre compte exactement des exigences du marché et de ce qui peut les satisfaire. Par ce moyen les inspecteurs apprennent à connaître non seulement le bon fromage ou le bon beurre qu'ils font, mais le meilleur fromage et le meilleur beurre qui puissent se faire. Nos fabricants, et certains inspecteurs peut-être, se contentent trop facilement d'obtenir pour leurs productions les prix de leurs voisins, sans porter plus haut leur ambition. En comparant à Montréal leurs productions avec celles du reste de la Province et celles d'Ontario, leur idéal sera plus élevé.

Le commerce se déclare tout à fait en faveur de ce genre de visites limité à un petit nombre d'inspecteurs. On le trouve de beaucoup préférable à celui adopté dans Ontario d'amener à la fois tous les inspecteurs de la Province ou d'une moitié de la Province. Les visites d'un trop grand nombre d'inspecteurs dans les entrepôts rendent presque impossible l'examen sérieux des marchandises.

### La nouvelle loi française sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles.

Le 1er août 1905 a été promulguée en France une nouvelle loi sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles.

Jusqu'alors l'article 423 du Code pénal et la loi du 27 mars 1851 régissaient seuls la matière.

En abrogeant l'article 423 du Code pénal et les lois de 1851 et de 1855, la loi du 1er août 1905 est en quelque sorte l'unification ou la codification plus étendue de toute la législation visant les fraudes dans la ven-

te des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles autres que celles qui ont fait l'objet de lois spéciales.

Les falsifications du lait tombent donc sous le coup de la nouvelle loi qu'il nous paraît dès lors intéressant de passer en revue.

L'article premier punit de l'emprisonnement pendant trois mois au moins, un an au plus et d'une amende de cent francs (vingt piastres) au moins, de cinq mille francs (mille piastres) au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement, quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant ;

Soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;

Soit sur leur espèce ou leur origine, d'après les conventions ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine faussement attribuées aux marchandises, devra être considérée comme la cause principale de la vente ;

Soit sur la quantité des choses livrées ou sur leur identité par la livraison d'une marchandise autre que la chose déterminée qui a fait l'objet du contrat.

L'addition d'eau ou de toute substance étrangère au lait, l'écémage ou la livraison de la première partie seule de la traite doivent donc être considérés comme des falsifications.

*Malgré cela nous ne saurions trop engager les commerçants ou industriels acheteurs de lait, pour éviter toutes contestations de la part de leurs fournisseurs, à faire signer à ceux-ci un marché dans lequel il serait stipulé que le lait doit être livré tel qu'il est obtenu par la traite régulière, ininterrompue et complète d'animaux sains et bien nourris, sans addition d'eau ou de quelque matière que ce soit, ni soustraction de crème, ni altéré.*

Il faut noter aussi que la nouvelle loi punit non-seulement la tromperie "mais encore la tentative de tromperie" : c'est là, croyons-nous, une heureuse innovation qui lui donne un caractère préventif ; mais il est bien entendu, ainsi que l'a dit Monsieur

le Ministre de l'agriculture lors de la discussion de la loi, qu'il faut, pour que le délit existe, que l'intention frauduleuse et la mauvaise foi soient caractérisées, précisées et même déterminées par le tribunal qui juge. De plus, il est bon de faire remarquer, à propos de cet article, qu'en matière de tromperie ou de tentative de tromperie, les complices sont punis au même titre que les auteurs principaux, et cela en vertu des articles 59 et suivants du Code pénal.

L'article 2 porte l'emprisonnement à deux ans si le délit ou tentative de délit prévus par l'article précédent ont été commis :

Soit à l'aide de poids, mesures ou autres instruments faux ou inexacts ;

Soit à l'aide de manœuvres ou de procédés tendant à fausser les opérations de l'analyse ou du dosage, du pesage ou du mesurage, ou bien à modifier frauduleusement la composition, le poids ou le volume des marchandises, même avant ces opérations.

Soit, enfin, à l'aide d'indications frauduleuses tendant à faire croire à une opération antérieure et exacte.

L'article 3 dit :

Seront punis des peines portées par l'article 1er de la présente loi :

1o.—Ceux qui falsifieront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons ou des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus ;

2o.—Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des denrées servant à l'alimentation des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels qu'ils sauront être falsifiés, ou corrompus ou toxiques ;

3o.— . . . . .

Les falsifications de lait définies par l'article 1er de la loi sont donc visées par les alinéas 1 et 2 de cet article 3. Non-seulement les auteurs de la falsification seront punis, mais aussi ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des denrées qu'ils sauront être falsifiées, ou corrompues ou toxiques.

Quelque arbitraire que puisse paraître au premier abord l'alinéa 2 il faut néanmoins reconnaître qu'il est parfaitement logique, et comme l'a fort bien dit M. Dauzon, rapporteur de la loi, du moment que le récolteur est aussi coupable que le voleur, la personne qui sait qu'elle expose et met en vente des produits falsifiés ou corrompus est aussi coupable que le falsificateur, car s'il y avait moins de vendeurs de produits falsifiés ou corrompus, il n'y aurait pas tant de falsificateurs. Les revendeurs de lait n'ont d'ailleurs qu'à prendre leurs précautions pour s'assurer l'approvisionnement d'une marchandise exempte de toute falsification.

Il a été aussi question, à la Chambre, du lait qui tourne quand on le chauffe. Tous ceux qui s'intéressent à l'industrie laitière savent que ce phénomène est dû à la présence dans le lait d'acide lactique résultant de la transformation du lactose sous l'action des ferments lactiques dont on ne peut pas pratiquement éviter l'invasion ; l'acide lactique ayant la propriété de coaguler le lait d'autant plus facilement que la température est plus élevée, du lait froid en apparence normal et parfaitement fluide, mais légèrement acide, se coagule plus ou moins complètement quand on le chauffe ; le phénomène est connu de toutes les ménagères. Si la proportion d'acide lactique est tant soit peu élevée, si elle atteint 6 à 7 grammes par litre, le lait se coagule même à froid. Le lait légèrement acide ne supportant pas le chauffage doit-il être considéré comme tombant sous le coup de la loi et peut-on qualifier de corruption cette altération plus ou moins avancée ?

Le mot corruption appliqué à du lait en voie d'altération est évidemment exagéré, mais il n'en est pas moins vrai que les laits acides ne peuvent être utilisés dans l'alimentation familiale ni dans certaines industries (celle du gruyère par exemple,) ils constituent même un danger pour la santé des enfants auxquels on donne du lait cru.

En principe donc la vente du lait si faiblement altéré qu'il soit devrait être interdite :

C'est au laitier ou à l'agriculteur à prendre les précautions nécessaires pour que le lait qu'il vend ne soit pas acide. Toutefois il serait excessif de condamner pour ce fait un marchand de lait. L'altération est évidemment indépendante de sa volonté et d'ailleurs il a tout intérêt à ce qu'elle se produise le moins souvent possible, le client qui constaterait que le lait qu'il achète tourne souvent aurait vite fait de changer de fournisseur.



#### Animaux de race pure et enregistrés à Vendre

**Avis.** — Le Journal d'Agriculture n'accepte aucune responsabilité en ce qui concerne la valeur intrinsèque des renseignements fournis dans les annonces d'animaux à vendre.

#### *Avis aux propriétaires de bétail laitier*

Dans la classe des bovidés, nous n'annonçons que les vaches dont on indique le rendement en lait et le No d'enregistrement. S'il s'agit de veaux ou de taureaux, on doit indiquer le No d'enregistrement et le rendement en lait des mères de ces animaux.

#### A vendre :

Un taureau Ayrshire de 2 ans, bon reproducteur, enregistré No 18290 ; sa mère (No 12620) a donné 46 lbs. de lait par jour.

Un veau mâle Ayrshire de l'année ; sa mère (No 18913) a donné 38 lbs. de lait.

Aussi plusieurs jeunes cochons Yorkshires, mâles et femelles.

Un mouton Leicester de 2 ans, enregistré No 4148 ; poids, 275 lbs, a remporté 2 premiers prix ; bon reproducteur.

Plusieurs agneaux et agnelles Leicesters, de l'année, enregistrés.

Deux brebis Leicesters de 2 ans, enregistrés.

*S'adresser à Joseph Couture, St-Ambroise, Co. Québec.*

A vendre :

Moutons Leicesters enregistrés, deux béliers et deux agnelles.

*S'adresser à G. A. Odilon Pelletier, St-Roch des Aulnaies, Co. L'Islet.*

#### ANIMAUX DEMANDÉS

Le cercle agricole de St-Jovite, comté de Terrebonne, désire acheter un veau Ayrshire de l'année, enregistré, ainsi qu'un mouton Leicester enregistré.

*S'adresser à Edmond Bisson, Sec.-trés. du Cercle agricole de St-Jovite.*

#### Société des Éleveurs de Chevaux Canadiens

##### *Inspection en vue de l'Enregistrement*

Avis est donné qu'il y aura, à l'automne, une tournée finale d'inspection en vue de l'enregistrement des chevaux canadiens. Ceux qui désirent la visite des Inspecteurs devront en faire la demande au soussigné d'ici au 15 septembre prochain.

Il serait bien préférable, afin de faciliter les choses pour ceux qui ont des chevaux à faire examiner comme pour la Société, que les demandes soient faites par les Sociétés d'agriculture. Celles-ci pourraient mentionner, en même temps, les paroisses où les inspecteurs seraient requis et à quelle date ils désireraient avoir l'inspection.

Conditions : Les chevaux d'une même paroisse devront être amenés au même endroit, soit sur la place publique, soit à la station du chemin de fer. Si le cheval est accepté le propriétaire aura à payer \$3.00 d'honoraire d'enregistrement et, de plus, sa quote part des frais de l'inspection.

J. A. COUTURE,  
Secrétaire de la Société des éleveurs  
de chevaux canadiens,  
49 rue des Jardins, Québec.

#### L'ABREUVEMENT DES VACHES LAITIÈRES

*(Suite et fin.)*

Voir JOURNAL D'AGRICULTURE No du 22  
Juillet 1906.

SOMMAIRE.—*Rationnement de l'eau dans l'abreuvement des vaches.— Température que doit avoir l'eau de boisson.— Abreuvoir combiné pour quatre champs contigus.*

**Rationnement de l'eau dans l'abreuvement des vaches.** — Quel système est le meilleur pour abreuver les vaches ? Voilà le point qui exige maintenant notre attention. A la question que nous venons de poser, il a été fait, depuis très longtemps, de nombreuses et différentes réponses. On rencontre des partisans de l'abreuvement pendant les repas, l'eau étant enlevée, s'il en reste à portée des animaux, après chaque repas. Il y en a qui préfèrent donner l'eau immédiatement avant le repas, d'autre immédiatement après. D'aucuns la donnent entre les repas et la retirent complètement pendant les repas. Enfin, un bon nombre, soit à l'étable, soit au pâturage, s'arrangent de façon à ce que les vaches boivent quand il leur plaît de le faire, laissant toujours de l'eau à leur portée. Tous allèguent diverses raisons à l'appui de leur manière de faire. Nous allons, pour continuer la méthode suivie précédemment dans cet article, consulter de nouveau nos auteurs sur cette question si controversée, et nous chercherons à tirer ensuite de leurs diverses opinions une conclusion pratique.

Nous commencerons par donner une opinion qui nous vient d'Angleterre, recueillie dans un volume édité par Morton et intitulé : "*Live Stock.*" Ce volume reflète l'opinion des meilleurs éleveurs anglais tels que Carrington, Gilbert, Morton, Murray, Spencer et Wortley-Axe qui l'ont écrit en collaboration. Cette opinion nous semble avoir beaucoup de poids. Elle est exprimée dans une seule phrase que voici : "A l'état de repos, les animaux devraient recevoir autant d'eau qu'ils voudront en boire." Evidemment, pour les rationner

d'après cette règle, on ne trouve pas d'autre moyen que de leur permettre d'avoir accès à l'eau de boisson en tout temps.

Stewart, ancien professeur d'agronomie de l'Université Cornell, aux Etats-Unis, s'exprime de manière à corroborer pleinement la précédente opinion. Il dit formellement qu'on doit donner aux vaches accès à l'eau en tout temps. "Certains producteurs de lait se contentent," dit-il, "de mener boire leurs vaches, même en été, une seule fois par jour. Mais ils sont destinés à être constamment désappointés au point de vue des profits qu'ils retirent de leur industrie laitière.

Crevat, que nous avons déjà cité plusieurs fois sur divers points, partage les deux opinions ci-haut mentionnées. Il dit que, comme moyen d'éviter les accidents dus à l'excès ou à la privation d'eau, il est toujours utile de donner de l'eau pure à discrétion. Il faut éviter que l'animal n'en prenne trop à la fois comme il est tenté de le faire à la suite d'un manque d'eau trop prolongé.

Nous croyons devoir citer un peu au long Magne, l'une des plus fortes autorités françaises sur les matières concernant les vaches laitières. Voici ce qu'il dit à propos des boissons à donner à la vache.

"La sécrétion des mamelles altère les vaches et elle est activée par des boissons abondantes. La production du lait et l'eau que prennent les vaches sont, dans cette circonstance, cause et effet. Il en résulte que, les bonnes laitières boivent beaucoup. Mais il ne suffit pas qu'elles introduisent de grandes quantités d'eau dans les organes digestifs, il faut encore qu'elles ingèrent cette eau de manière à faciliter la digestion, à tenir constamment les aliments ramollis, les vaisseaux absorbant en activité et les veines remplies. Des masses d'eau avalées à de longs intervalles ne sauraient remplir ce but ; elles distendent les estomacs, gonflent le ventre, délayent les éléments, s'opposent à leur élaboration par les sucs digestifs et rendent même les vaches malades."

• "Il serait à désirer que les vaches eussent

les boissons à discrétion, elles n'en prendraient jamais en excès ; cette condition est surtout nécessaire pour les vaches consommant des fourrages secs et peu nutritifs et qu'elles en prennent de fortes masses."

Nous voici donc en face d'opinions venant des éleveurs de France, d'Angleterre et des Etats-Unis. Pour compléter la série, nous allons donner une opinion canadienne émise par le rédacteur du "*Farming World*" de Toronto, en réponse à un correspondant. Elle est ainsi exprimée dans le numéro du 15 avril 1903 : "La vache à lait moyenne requiert environ 81 lbs d'eau par jour lorsqu'elle donne du lait et environ 53 lbs. lorsqu'elle est tarie. Il n'est donc pas possible pour une vache de boire une telle quantité d'eau en une seule fois par jour, mais il lui faut avoir accès à l'eau plusieurs fois dans la journée. Pour obtenir les meilleurs résultats, une vache devrait avoir accès à l'eau pure aussi souvent qu'elle désire en boire."

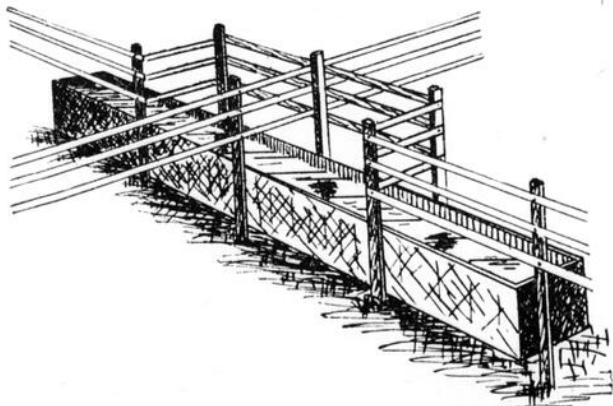
Toutes ces opinions rencontrent parfaitement la nôtre, basée sur une expérience de 25 ans. Nous avons constaté que c'est surtout pendant le travail de la digestion entre chaque repas que la vache éprouve le besoin de boire et que, conséquemment, si on ne lui donne à boire qu'à l'heure des repas et qu'on lui retire ensuite l'eau, elle souffre de la soif et, au repas suivant, se gorge d'une trop grande quantité qui lui est fort dommageable aux divers points de vue discutés par les experts ci-haut nommés.

**Température que doit avoir l'eau de boisson.** — "L'eau à boire," dit Gayot, "doit être fraîche dit-on. Cette indication montre seulement que la température doit être connue ; l'expérience prouve en effet, que, trop basse ou trop élevée, la température de l'eau exerce sur l'économie une influence presque également contraire à la santé et semble fixer pour limites extrêmes 5 degrés au moins et 14 degrés au plus du thermomètre centigrade (41° au moins et 57° au plus Fahrenheit). Cela fait qu'elle paraît chaude en hiver et froide en été. Mais la

l'eau donnée trop froide lui impose chaque année des pertes considérables et regrettables."

Nous lisons encore dans Crevat qu'il est convenable que la température de l'eau de boisson ne diffère pas trop de celle du corps, afin de ne pas produire un changement trop brusque de cette température ce qui nuirait à l'ordre régulier de ses fonctions. Pour les animaux qui boivent de l'eau pure une température de 10° à 20° centigrade, (50° à 68° Fah.) est convenable. Plus chaude, l'eau serait moins aérée, fade et indigeste; plus froide, elle peut arrêter la digestion, produire des coliques, supprimer la transpiration et occasionner de graves maladies.

Il ne faut pas oublier de mentionner ici le plus grave accident que cause l'ingestion d'eau trop froide aux vaches laitières, celui de l'avortement. Ceci nous amène à condamner entièrement la méthode bien trop habituellement suivie dans notre province, surtout dans les localités situées au bord des rivières, de faire boire les vaches dehors, l'hiver. Gayot s'exprime comme suit sur ce sujet: "L'action violente et sans transition du froid. d'où qu'elle vienne, sur les femelles pleines a été classée par tous les observateurs au nombre des causes les plus fréquentes de cet accident. . . . Tantôt c'est le passage subit d'un milieu trop chaud, de la température trop élevée d'une habitation à l'air très froid du dehors, en plein hiver; d'autres fois, c'est l'impression trop vive qui résulte de l'ingestion d'une certaine quantité d'eau trop pratique s'arrête peu à ces prescriptions, et



froide aussi, quand la soif est impérieuse chez les bêtes qui ont vécu trop longtemps renfermées dans l'écurie ou l'étable dont nous venons de parler." Stewart déjà cité s'exprime à peu près de la même manière et demande que l'eau soit à une température de 60° Fah.

Tout ceci corrobore l'opinion que nous exprimions nous-même dans une étude sur ce sujet par nous publiée dans le "Journal d'Agriculture", de juin 1888, No 6. Vol. XI, page 85 et que nous terminions de la manière suivante :

1° Au point de vue économique, l'animal qui sortirait, par un temps froid quoique beau, coûtera beaucoup plus cher à nourrir, pour se maintenir en bon ordre, quelle que soit sa destination, que celui qui sera tenu dans une étable assez chaude et bien ventilée, sans sortir.

2° Pour la même raison, celui qui boira de l'eau trop froide entraînera le même surcroît de dépense pour son propriétaire.

3° Au point de vue hygiénique, l'ingestion d'eau froide expose les animaux aux coliques, diarrhées, frissons, arrêts de transpiration, avortements, diminution de sécrétion du lait, etc.

Pour le patron de l'industrie laitière qui tient à se livrer à cette industrie en hiver, le dernier accident que nous venons de mentionner comme résultat de l'eau bue trop froide par la vache en lait, savoir : la diminution de la sécrétion du lait, mérite toute son attention, car elle se reproduit d'une manière notable et constante d'après le principe qui dit que : le froid et le lait sont deux ennemis irréconciliables.

#### **Abreuvoir combiné pour quatre champs contigus.**

— Comme nous avons insisté sur la nécessité de laisser toujours une abondance de bonne eau à la portée des vaches en été comme en hiver, nous indiquons ici, au moyen de la gravure ci-jointe, un moyen pratique de faciliter l'accès à une même auge d'animaux disséminés dans quatre champs voisins. Ceci est propre à diminuer beaucoup la main d'œuvre, lorsqu'il faut charroyer l'eau d'un endroit situé à quelque distance pour en abreuver les bêtes. J. C. CHAPAIS.

## AVICULTURE

### *Mue des Volailles. — (Suite.)*

Les poulettes écloses tard au printemps ne commencent pas à muer avant l'année suivante, mais une poulette éclosée de bonne heure, en février ou en mars, peut muer, bien que ce soit assez rare. Il est un fait bien connu, c'est que, si une poule ou une poulette ne commence pas à pondre avant la venue du temps froid, elle ne pondra pas (ordinairement) avant le printemps de bonne heure; mais, si elle commence à pondre avant l'hiver, elle pondra longtemps, ou jusqu'à ce qu'elle demande à couvrir.

Les poules qui ne commencent à muer que très tard sont en général élevées sur la fin de mai, en juin ou même en juillet; ne pouvant pondre en hiver, elles sont classées avec les mauvaises pondeuses; et, surtout si elles sont grasses, on trouvera avantageux de s'en débarrasser au plus tôt possible.

Il est important de tenir les poules qui muent dans des poulaillers bien secs et de prendre soin de les protéger contre les poux, car pendant la mue, les poules souffrent beaucoup des poux, et il en succombe un grand nombre: cela est dû naturellement à l'état de débilité qui résulte de la mue.

Quant aux coqs, on aurait dû les vendre ou les manger depuis longtemps, car il n'est jamais avantageux de garder un coq qui mue, à moins qu'il ne possède quelque qualité particulière et qu'on désire le conserver pour la reproduction.

Il ne faut pas oublier que plus tôt on envoie des poulets au marché, plus élevé est le prix qu'on en obtient.

Les maladies sont en général beaucoup plus fréquentes et beaucoup plus graves pendant la période de la mue. Un bon moyen de les prévenir, c'est de donner aux volailles une nourriture substantielle, propre et stimulante; de leur procurer de l'eau pure et beaucoup d'exercice; enfin, il faut les tenir dans un état de propreté parfaite. Il n'y a rien de plus pernicieux que d'en-

tasser pendant la nuit un grand nombre de volailles dans un espace restreint, humide, mal aéré et mal tenu.

L'usage intelligent des désinfectants ne saurait être trop recommandé, mais il faut d'abord nettoyer soigneusement toutes choses, avant de les appliquer.

L'un des meilleurs désinfectants que l'on connaisse jusqu'à ce jour, c'est un mélange d'acide carbolique et de pétrole, dans les proportions de une pinte d'acide carbolique pour un gallon d'huile de pétrole. Ce mélange doit être employé avec soin et copieusement. On en badigeonnera généralement pendant les grandes chaleurs, une ou deux fois par semaine, les juchoirs, les nids etc.; on évitera de mettre dans un appartement plus de poules que les juchoirs n'y peuvent accommoder, il serait désirable que les volailles y aient assez d'espace pour ne pas se toucher les unes les autres lorsqu'elles sont perchées.

La nourriture sera toujours de première qualité et aussi variée que possible; du blé, de l'avoine, du sarrasin, toutes espèces de grains de bonne qualité; de temps en temps une petite quantité de graine de soleil, si l'on peut s'en procurer, et une légère ration de viande une fois par semaine.

A l'eau toujours très pure, qui devra être changée une ou deux fois par jour, on mêlera un stimulant que l'on pourra facilement préparer et employer de la manière suivante:

Mêler deux onces d'acide sulfurique à une livre de sulfate de fer dissoute dans un gallon d'eau, et tenir ce mélange bien bouché. Deux fois par semaine, on donnera aux volailles deux cueillérées de cette préparation dans un gallon d'eau.

La chaux délitée à l'air est aussi employée par beaucoup de gens et très recommandée; on en parsème abondamment les poulaillers pendant la mue; cependant, on a remarqué qu'il en résulte une certaine irritation de l'organe nasal ce qui prédispose les volailles à contracter des rhumes qui eux-mêmes produisent trop souvent le fatal écoulement nasal (roup) si redouté des aviculteurs.

En résumé, la mue est une période qui exige beaucoup de soins si l'on veut que les volailles la traversent avec avantage, en sortent avec un beau plumage et soient en bonne condition pour la ponte. La meilleure chose à faire, c'est de hâter la mue le plus possible et d'en raccourcir la durée autant que l'on peut. Pour cela, si une poule persiste à pondre, en juillet, il faut la changer de place ; si elle est en liberté, on doit la renfermer ; diminuer la ration de moitié pendant les premiers quinze jours ; donner aux volailles du repos, de l'ombre et de l'eau fraîche en abondance ; les tenir très proprement ; enfin, si l'on s'aperçoit que les volailles dépérissent, leur administrer un tonique que l'on obtiendra en mélangeant une cuillerée à soupe de teinture muriatique de fer à un gallon d'eau.

Victor Fortier, Ottawa.

---

## MÉDECINE VÉTÉRINAIRE

---

### CONSULTATIONS

---

J'ai un jument qui s'est prise dans une clôture de broche, il y a deux ans, un peu en bas du jarret, et il lui est resté une bosse. On me dit qu'il faudrait lui faire une opération. J'aimerais de savoir si je pourrais avoir le médecin vétérinaire du gouvernement.—J. K., M.-B.

*Réponse.* — Non, vous ne pouvez pas avoir les services du médecin vétérinaire du gouvernement gratis, mais vous pouvez toujours faire avec lui des arrangements spéciaux.

J'ai un cheval de 6 ans qui boite depuis deux ans, depuis qu'il s'est frappé la patte de derrière en entrant dans l'écurie ; la patte lui a enflé ; après avoir eu très chaud il a éprouvé un refroidissement ; le corps lui a enflé, ainsi que les pattes. Quel traitement conseillez-vous ?—G. D.

*Réponse.* — Les symptômes que vous me donnez, en décrivant la maladie dont

souffre votre cheval, ne sont pas suffisants pour faire un diagnostic. Il appert tout de même que votre cheval souffre d'une inflammation chronique et que le traitement est assez difficile, il serait bien préférable que vous ayiez les services d'un médecin vétérinaire dans ce cas.

Nous avons un cheval qui a boité, une partie de l'hiver, de la patte droite. Il n'a pas boité pendant les travaux de semailles, mais après un dur travail il a recommencé à boiter. Il semble avoir la patte bien saine, mais la croupe semble un peu affaissée de ce côté, c'est-à-dire qu'elle paraît creuse près de l'épine dorsale ; il boite au trot et quand il "force", surtout en montant une côte. Pouvons-nous continuer à le faire travailler et quel traitement conseillez-vous ?—J. C. S. F.

*Réponse.* — Il n'y a pas de doute que votre animal souffre d'un effort de la hanche ; les frictions avec un liniment sont recommandables, mais le plus sûr serait l'application d'un bon vésicatoire de cantharide composé d'une partie de cantharide dans quatre de saindoux en friction, pendant cinq minutes, sur l'articulation de la hanche. Ne pas laisser coucher l'animal pendant deux fois 24 heures et appliquer une couche de saindoux au bout de quatre ou cinq jours.

J'ai un poulain d'un mois et demi et je désire savoir s'il vaut mieux le faire affranchir avant le sevrage ou s'il est préférable d'attendre un an.—B. L. S. C.

*Réponse.* — Non, je ne conseille pas la castration d'un cheval avant l'âge d'au moins un an.

Un poulain qui a maintenant 3 semaines avait, à sa naissance, une enflure sur le côté extérieure d'un genou ; deux ou trois jours plus tard l'autre genou s'est mis aussi à enfler ; cette enflure est de la grosseur d'un petit œuf de poule. Cela lui donne de la faiblesse et le fait fléchir les genoux

quand il marche. Quels remèdes conseillez-vous ?—H. G.

*Réponse.*—Donnez à votre poulain au moins quatre onces d'eau de chaux une fois par jour pendant 10 à 12 jours; ne faites aucun traitement local.

J'ai acheté l'année dernière un cheval qui est actuellement âgé de treize ans. Il a les cornes des pattes de devant très cassantes et elles poussent très lentement. Je suis obligé de le faire ferrer tous les mois une fois et souvent même deux fois et chaque fois que je le fais ferrer, il y a à peine assez de corne pour faire tenir le fer. Lorsqu'il fait un voyage assez long je m'aperçois que ces deux pattes sont très fatiguées. L'automne dernier j'ai employé un onguent à corne mais sans résultat apparent. Veuillez me dire si vous pensez qu'il soit possible de guérir ce cheval et si oui comment.—J. F. M. Al.

*Réponse.* — Appliquez autour du sabot un vésicatoire de mercure rouge, un dans huit et de cantharide un dans quatre de saindoux que vous mélangez et appliquez autour du sabot après avoir rasé les poils. Le sabot devra être tenu en bon ordre, ni trop mou ni trop dur; vous pouvez vous servir dans ce cas de 8 parties de saindoux, une partie de goudron végétal, une partie de térébenthine et deux parties de cire jaune; faites bouillir le tout ensemble et laisser refroidir en brassant. Cet onguent doit s'appliquer une fois tous les jours, mais ayez soin d'enlever la vieille couche avec de l'eau chaude et du savon.

Mon jeune cheval s'est fait, en jouant, un "écart"; depuis lors il boite. Quel remède faut-il employer ?—R. M. G. E.

*Réponse.*—L'éparvin se traite par le feu pénétrant en pointes, suivi de vésicatoires, mais cela doit être fait par un homme de l'art.

*John D. Duchène, M. V.*



### MALADIES DES ARBRES FRUITIERS

*Tache de la Pomme. (Suite).* — On sait que ce champignon se répand même dans les barils, de pommes en pommes, vrêt à recommencer son travail de dévastation au commencement de la saison suivante.

Le *mycelium* ou plant du champignon, ressemble à une masse dense de tissu composé de cellules tirant du noir au brun. Ces cellules ne pénètrent pas dans la peau intérieure, mais croissent entre elles et l'épiderme qu'elles percent aussitôt, en lançant au loin leurs filaments, au bout desquels naissent les spores pour la propagation du champignon. Ces dernières sont si petites qu'il en faudrait 3,200 côte à côte pour faire l'épaisseur d'un pouce. Ils germent dans l'humidité à une température de 50° F., pendant environ 8 heures. Les germes peuvent pénétrer la peau saine.

Pour combattre cette terrible maladie, les expériences ont démontré l'efficacité de la bouillie bordelaise, employée en arrosage sur les arbres 5 fois. 1° avant la floraison, 2° une fois que le fruit est formé, 3° quand il a atteint le 1-3 de sa grosseur, 4° quand il est à moitié et 5° quand il est aux 2-3 de son développement.

Il peut arriver que, après plusieurs arrosages, on ait encore des pommes tachées, et qu'on soit porté à conclure que cette pratique n'est guère bonne. Or d'après des expériences, sur 100 pommes provenant d'arbres traités, 15 étaient de 1ère classe, 74 de 2ème et 11 de 3ème; tandis que sur le même nombre de pommes cueillies sur des arbres non traités, il n'y en avait aucune de 1ère classe, 40 seulement de 2ème classe et il y en avait 60 de 3ème classe. L'arrosage, s'il ne prévient pas entièrement la gale, paie largement la dépense de temps et d'argent qu'il exige.

*Nodule noir.*—C'est cette masse noire que l'on trouve fréquemment dans les pruniers et les cerisiers, et qui a causé tant de dégâts dans les vergers que dans certains districts on a presque renoncé à leur culture. Longtemps on a cru qu'il était causé par un insecte, parce qu'on en avait trouvé dans leur masse. Cependant des recherches minutieuses ont démontré que les insectes n'en étaient pas la cause mais qu'ils s'en servaient comme d'un lieu sûr pour y déposer leurs œufs. Il est reconnu maintenant que c'est un champignon appelé : *Plowrightia morbosa*. De petites spores, les semences, voltigent dans l'air et retombent sur un prunier ou sur un cerisier. Aussitôt ces parasites répandent leurs ramifications à travers les cellules de l'arbre et détournent à leur profit les principes nutritifs. Ils envoient bientôt dans l'air des filaments innombrables, appelés Conidia, terminés par des spores ovales. Ce sont les spores d'été qui mûrissent et, emportées par le vent, répandent au loin la dévastation.

Ce n'est pas seulement dans l'été que le nodule est actif, il l'est également pendant l'hiver. Les spores d'hiver sont formées dans de petits sacs. En coupant des nodules en février, ces petits sacs sont parfaitement visibles à la loupe. Chacun contient environ 8 spores.

Pour détruire ce redoutable parasite, il suffit de couper et de brûler les branches atteintes pour arrêter net le fléau.

Pour ce champignon, comme pour celui de la tavelure, il est essentiel que tous les cultivateurs exercent une action commune ; un cultivateur qui aura détruit dans son verger toute trace de maladie ne devrait pas être exposé à recevoir des germes mauvais des vergers voisins.

Dans bien des cas, il serait préférable de détruire les vieilles plantations infestées et d'en refaire de nouvelles. On n'a pas encore constaté que la bouillie bordelaise jouait le rôle de panacée pour le nodule. Cependant on se trouvera toujours bien de s'en servir sur les arbres débarrassés de leurs nodules, ou qui n'en ont pas encore eus.

*Mildew de la vigne.*— Cette maladie est

assez commune, même pour la vigne sauvage, pour qu'il en soit fait une mention spéciale. Elle fait son apparition sur les feuilles dans la dernière quinzaine de juin, sous forme de taches peu brillantes d'un blanc grisâtre. Au microscope ces taches paraissent être la croissance mycéliale du mildew qui se répand sur la surface de la plante hospitalière, ne pénètre pas ses tissus, mais se répand dans les cellules, d'où il tire sa nourriture. Les filets du mycélium ne sont pas distingués facilement, car chacun d'eux n'est que la dix-millième partie d'un pouce en diamètre. En juin et juillet les petites branches verticales apparaissent. Leurs cellules terminales se détachent une par une ; ce sont les spores d'été pour la propagation du mildew. Elles voltigent dans l'air, et, rencontrant une plante hospitalière, s'y fixent et germent aussitôt, sous des conditions favorables de chaleur et d'humidité.

Plus tard, en septembre et en octobre, il se forme des spores entièrement différentes. L'étui dans lequel elles croissent est apparent à l'œil nu, c'est le "périthérium" ou *fruit du mildew*. Les spores qu'il renferme sont protégées pendant l'hiver par des parois fortes et compactes qui se crevassent au printemps, et permettent ainsi à la semence de s'échapper, et de se fixer sur d'autres vignes.—*G. Reynaud.*

## LES FRUITS A L'EST DE QUÉBEC

### NOTES DE LA SAISON

Nous recevons de M. Aug. Dupuis, Directeur des Stations fruitières de la Province, les renseignements suivants sur l'état de la récolte des fruits à l'Est de Québec :

*Pommes.*—Astrakan rouge, peu; Tetofsky, belles; Duchesse, très bonne récolte; Wealthy, bonne récolte sur les jeunes arbres, faible sur les vieux; St-Laurent, Reinette dorée et Wolf River, très peu; Fameuse, médiocre, un peu tachée; Reinette Roxbury, médiocre; Alexandre, peu; Bellefleur jaune, médiocre; Jaune Transparente, bon-

ne; Transparente de Croncels, bonne; Iowa Beautv. faible récolte.

Dans les Cantons de l'Est, la récolte des pommes est excellente, suivant un rapport récent de MM. Miller & House de Beebe Plain, Co. de Stanstead. A l'Est de Québec la récolte sera beaucoup moins abondante que l'an dernier. L'an dernier, les arboriculteurs des comtés de Rouville, Verchères et Chateauguay ont vendu beaucoup de milliers de minots de pommes à presque toutes les stations le long du chemin de fer Intercolonial, à partir de Lévis jusqu'à Campbellton, N. B. Les pommes étaient expédiées en masses formées de diverses variétés et sans distinction entre les qualités qui s'y trouvaient mélangées, et le prix de vente atteignait 50 à 75 cents le minot.

*Cerises et prunes*.—Très peu de prunes en général. Lombard, très peu, excepté sur les jeunes arbres; Bradshaw, récolte moyenne, fruit très gros et beau jusqu'à présent; Grand Duc et Pond Seedling, bonnes; Washington, peu; Reine-Claude, rien; Guii, peu; Favorite hâtive, moyenne; Yellow Egg, bonne; Prune d'Agen, très abondante; Mirabelle, bonne; Rouge hâtive, moyenne; Moor's Arctic, peu; Hudson River, belle; Quackenboss, moyenne; Goutte d'or de Coe, moyenne.

Dans les districts de Montmagny et Kamouraska, renommés pour les vergers de pruniers, il n'y aura pas 10 p.c. d'une récolte ordinaire.

*Petits fruits*.—Bonne récolte de fraises des champs et des jardins, de framboises et de groseilles.

#### INSECTES

Les pucerons (aphis) sont très abondants cette année. Les arbres en pépinière qui présentent une croissance exhubérante fournissent à ces insectes une riche alimentation. On les détruit facilement avec l'infusion de tabac. Le sprayage doit se répéter souvent.

La pyrale et les chenilles ne sont pas abondantes.

Le charançon (*curculio*) semble avoir été détruit en 1903-4.

Le puceron du rosier a fait beaucoup de dommages, partout sur les sols légers. J'ai été surpris de constater leur absence sur les rosiers croissant en terre franche ou argileuse non loin des terrains légers qui en étaient infestés.

Les cerisiers sont attaqués par un petit insecte noir vivant sur les rameaux tendres; de petites fourmis rouges leur tiennent compagnie.

La rouille sévit un peu sur les poiriers nains; on y remédie assez bien en enlevant les feuilles atteintes et en les détruisant par le feu, et en taillant légèrement.

Le ver-limace vient de faire son apparition sur les feuilles des poiriers.

Les pommes ne sont pas véreuses cette année. Les pommettes Transcendantes sont tachées.

---

#### Marinades de Cornichons

Les cornichons doivent être soigneusement brossés pour qu'ils se trouvent débarrassés de la poussière qui peut exister à leur surface et aussi du duvet qui les recouvre normalement. Ils sont ensuite essuyés avec un linge propre. On verse dessus du vinaigre bouillant avec lequel on les laisse en contact pendant cinq minutes. Les cornichons sont ensuite rangés dans les bocaux qui doivent les contenir. On peut leur mélanger, pour rendre l'aspect extérieur du récipient plus agréable, des oignons, des fragments de chou-fleur, des rondelles de carotte, des haricots verts, etc. On couvre le tout avec du vinaigre très fort dans lequel on a fait macérer des feuilles d'estragon pendant plusieurs jours. Il convient aussi d'ajouter du poivre en grains. Il faut filtrer le vinaigre sur papier s'il n'est pas parfaitement limpide au moment du remplissage du bocal. Celui-ci doit être complètement plein de liquide, afin que les cornichons y soient complètement immergés. Fermer hermétiquement le flacon.

---

## Le Foyer de la Famille

### HYGIÈNE ET PROPRETÉ

Monsieur le directeur,

Tous les hygiénistes s'efforcent de démontrer que la propreté dans la famille est le premier de tous les biens; nous consacrons donc cet article à

#### "LA PROPETE DANS LA FAMILLE"

Beaucoup de personnes ont l'instinct de la propreté et la pratiquent comme une vertu. D'autres, malheureusement, négligent cette grande qualité. Leur montrer les dangers dérivant de leurs habitudes malsaines est la première et la plus importante prescription de l'hygiène et c'est le médecin qui est surtout chargé de cette besogne. Il faut que par lui on apprenne que les conséquences pathologiques de la malpropreté sont nombreuses et graves; que dans une famille nombreuse dont les membres sont mal tenus, à la viciation de l'air qui est la conséquence de toute agglomération d'êtres vivants, s'ajoutent des odeurs nauséabondes et des miasmes nuisibles; que la suppression des fonctions de la peau par un enduit sébacé quasi imperméable est une bien mauvaise condition pour le maintien de la santé générale; que sur le cuir chevelu la saleté d'habitude facilite le développement de parasites et de teignes qui ne pourraient trouver un meilleur champ de culture que ces agglomérations de poussière et de matières grasses que la brosse et le peigne viennent trop rarement troubler.

Pour prévenir ces accidents divers, la propreté des parties à découvert, figure, oreilles, mains, cou, n'est pas la seule qu'il faille soigner, et ne peut suffire aux exigences de l'hygiène. Il faut recourir aux bains ou, à leur défaut, aux ablutions générales fréquentes. On ne doit pas laisser s'écouler plus d'une semaine sans prendre un bain de propreté ou une ablution géné-

rales. On baignera les enfants plus souvent et, une fois la semaine, on leur donnera un lavage général tiède au savon.

Il faut que les cheveux soient tenus ras; il faut que chaque jour la tête soit brossée avec soin et, chaque semaine, lavée, savonnée et bien asséchée.

Il faut que les mains soient tenues dans un état de grande propreté, les ongles coupés court et bien curés.

Il faut enfin que, si pauvres qu'ils soient, les vêtements soient secoués, brossés et de temps en temps lavés.

La misère ne peut être acceptée comme une excuse qui affranchisse de ces soins indispensables. La propreté est un luxe qui est à la portée de tous, et le seul que les gens les plus pauvres puissent se procurer.—Dr P.

#### Emploi des Fruits et leur Conservation

(Extrait du Cours de M. Arnou aux Commis Epiciers de Paris)

Les fruits tiennent une grande place dans le commerce que nous exerçons; c'est un des meilleurs produits de la nature et dont l'utilisation est pour ainsi dire illimitée.

Nous nous occuperons seulement de leur préparation et de leur conservation au moyen du sucre.

Les fruits qui nous intéressent sont les fruits de table; d'abord les fruits rouges: fraises, framboises, gadelles, cerises, cassis, etc., ensuite les fruits à noyau: pêches et prunes; puis les fruits à pépins: pommes, poires, et enfin d'autres espèces telles que les oranges, citrons, ananas. Voici les principales sortes que nous allons examiner.

Les fruits sont utilisés et transformés de toutes façons soit comme fruits confits, soit en compotes, en confitures, gelées ou marmelades; soit conservés au naturel, pour la pâtisserie; soit préparés à l'eau-de-vie, ou employés pour des sirops.

*Confitures.* — On désigne sous le nom de confitures certaines préparations faites avec des fruits, des sucs de fruits, des

plantes et quelquefois des fleurs; on leur ajoute du sucre pour les conserver et les rendre plus agréables au goût.

Les confitures liquides se divisent en marmelades et en gelées.

D'autres confitures sèches sont désignées sous le nom de pâtes; telles sont les pâtes d'abricots, de pommes, de coings et de divers autres fruits.

*Marmelades.* — C'est le nom générique des confitures dont le fruit est employé tout entier sans être passé au tamis; le sens que nous lui donnons en France est plutôt pour désigner une confiture ordinaire.

Les confitures de cerises, de fraises et de framboises se font de la même façon, elles ont la même formule :

20 lbs. fruits épluchés,  
4 lbs jus de groseille (gadelle).  
24 lbs. sucre blanc.

Faites fondre le sucre dans la bassine avec un peu de jus de fruits ou à défaut de jus, dans très peu d'eau. Faites cuire le sirop au cassé, ainsi que je l'ai indiqué pour la cuite des sucres; à ce point, versez les fruits dans ce sirop bouillant et laissez cuire 15 à 20 minutes selon l'activité du feu, la maturité du fruit et l'état où il se trouve par l'épluchage; écumez à mesure et lorsque la fermentation est partie, c'est-à-dire lorsqu'une mousse blanche légère qui s'était formée a été enlevée à mesure de sa formation, vous versez du jus de groseille (gadelle); deux pintes pour les cerises et les fraises dans la quantité indiquée ci-dessus, soit pour 24 lbs de sucre, 20 lbs de fruits et 4 lbs de jus de groseille (gadelle); cette adjonction donne de la consistance à la confiture qui, sans cela, resterait un peu liquide.

Pour la marmelade de framboise, on emploie 16 lbs de framboises épluchées, 8 lbs de jus de groseille pour 24 lbs de sucre blanc et on opère de la même façon.

La préparation du jus de groseille (gadelle) se fait en écrasant la groseille et en la mettant crever dans la bassine avec un peu d'eau, une pinte environ pour 40 lbs. de groseille. Laissez bouillir cinq minutes

environ, de manière que les grains s'écrasent facilement et versez sur un tamis de fer ou de laiton. Pressez le mieux possible et laissez égoutter pour mettre ensuite le marc à la presse afin d'en retirer tout le jus. 100 lbs de groseille donnent environ 75 lbs. de jus, dans les années de moyenne qualité, il y a des récoltes qui donnent un jus épais et de densité assez grande, d'autres où le jus est plus faible, la qualité s'en ressent comme de raison.

La groseille (gadelle) rouge doit être employée de préférence à la blanche; n'étant pas trop mûre, la gelée se fait mieux; elle doit être aussi fraîche que possible, sans être fermentée.

Le jus de cassis et la gelée de ce fruit se préparent de la même manière, on mélange, par moitié, le cassis avec la groseille, car les baies de cassis ne donneraient que peu de jus et le goût en serait trop fort.

*Prunes, mirabelles et reines-claudes.* — Fruits épluchés 24 lbs, sucre blanc, 20 lbs.

Faites blanchir les fruits, c'est-à-dire faites les cuire avec un peu d'eau, un demi-litre (une chopine) pour la quantité indiquée. Remuez sans cesse avec une spatule en bois pour que le fruit ne s'attache pas au fond de la bassine. Laissez bouillir quelques minutes, jusqu'à ce que les fruits soient en marmelade et que l'écume soit passée; c'est ce signe qui indique qu'il n'y a plus de fermentation. On verse alors le sucre et lorsque l'ébullition recommence, laissez encore cuire un quart d'heure. Si on veut y mettre des amandes on les jette dans la confiture quelques minutes avant de l'enlever du feu.

*Poires.* — Poires en quartiers, 20 lbs.; sucre blanc, 20 lbs.

Faites cuire les poires 15 à 20 minutes dans suffisante quantité d'eau afin de les blanchir et les attendrir. Versez ensuite le sucre et laissez cuire un quart d'heure. On ajoute généralement de la vanille ou du citron pour parfumer cette confiture.

(A suivre.)

## LE NOUVEAU HOME

du Collège Commercial du Canada, Chatham, Ont.

Le seul établissement du genre au Canada, élevé exclusivement pour les fins d'un Collège Commercial et le mieux équipé sur le continent.



La plus grande école commerciale au Canada

Ouverture des cours au nouveau collège mardi, le 4 septembre.

Notre catalogue envoyé gratis à ceux qui en feront demande ; il vous dira tout ce qui concerne ce collège, le mieux pourvu du genre sur le continent et CE QU'IL A FAIT DE BIEN DURANT LES TRENTE DERNIERES ANNEES.

SI VOUS NE POUVEZ VENIR A CHATHAM et désirez devenir un teneur de livre, sténographe ou calligraphe, suivez nos cours donnés par maille.

Catalogue E. traite de nos cours à la maison.

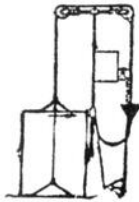
Catalogue F. traite de notre cours à Chatham.

Demandez celui qui vous convient le mieux en vous adressant à D. McLachlan & Co. Chatham, Ont.

P.-S.—Mentionnez ce journal, en écrivant.

### 2 Nouvelles Inventions pour les Fermiers

Nouvelle invention automatique pour le lait. Appareil à ventilation automatique. Actionnée par l'eau elle fonctionnera toute la nuit et donnera au lait une qualité excellente. Elle empêche la formation de la crème et enlève toute les odeurs désagréables.



Appareil à soulever les pierres—Fort et durable — Peut soulever une pierre pesant

18,000 livres.

Adresse :

A. LEMIRE, Wotton, Québec.

Le meilleur Séparateur et le meilleur marché

### — DE — SÉPARATEUR FÉNIX

Modèle K		Modèle D	
Une seule plaque dans le Bol.		Avec disques d'Écrémage.	
Capacité.	Prix.	Capacité.	Prix.
K 1. 150 lbs..	\$30	D 1. 400 lbs..	\$55
K 2. 245 lbs..	35	D 2. 500 lbs..	70
K 3. 285 lbs..	40	D 3. 660 lbs..	90
K 4. 350 lbs..	45	D 4. 1000 lbs..	140

AGENTS DEMANDÉS PARTOUT.

Aussi modèles de grandes Laiteries, 1000 et 1820 lbs ; modèles de Beurreries, 3000 et 5000 livres.

— Circulaires sur demande.

J. de L. TACHÉ, St-Hyacinthe.

Rex Flintkote  
ROOFING

**CONTRE LE FEU**

La couverture Rex Flintkote est la meilleure à l'épreuve du feu. Elle empêche le feu de pénétrer de l'extérieur à l'intérieur et vice versa. La Rex Flintkote n'est pas du papier goudronné mais un composé de laine et de feutre pressé, traité à certains produits chimiques à l'épreuve du feu. Les étincelles n'y ont aucune prise, elles y demeurent et s'éteignent. Un incendie vient-il à se déclarer à l'intérieur d'une bâtisse couverte par la Rex Flintkote, que le feu consume tout l'intérieur mais la toiture demeure intacte.

**CONTRE L'EAU**

La Rex Flintkote tient le poulailler et la grange secs ; la neige fondue peut demeurer indéfiniment sur la couverture Rex Flintkote et pas une seule gouttelette n'y pénétrera.

Echantillon GRATUIT envoyé avec pamphlet sur la couverture. Notre peinture rouge spéciale produit des effets artistiques sur Rex Flintkote. Envoyez 4 cts en timbres-poste pour recevoir le livre "How to make Poultry Pay" J. A. & W. Bird & Co., 18 India St., Boston

Agents partout.

## 50 Ans de Succès! LINIMENT GENEAU

Plus DE FEU!

Plus DE TARES!



MARQUE DE FABRIQUE

SEUL TOPIQUE

remplaçant le FEU sans douleur ni chute du poil. Guérison rapide et sûre des Boiteries, Holettes, Ecarts, Fontaines, Vessigons, Engorgements des Jambes, suros, Eparvins, etc.

DÉPÔT : 165, Rue St-Honore, Paris ET DANS LES PRINCIPALES PHARMACIES.

GRATIS :—A toute demande adressée P.O. Box 883, Montréal, Dépt. 7, nous enverrons le Guide de Médecine Vétérinaire, G. Duclaux.

NE TOUSSEZ PLUS

# SPRUCINE

LE REMEDE DU JOUR

Une Combinaison de Gomme d'Epipette, de Cerises Sauvages, de Marrube et de Goudron.

Scientifiquement préparée sous forme d'un Sirop agréable au goût.

Un des remèdes les plus efficaces qui aient jamais été présentés au public, pour le soulagement immédiat et la guérison des Rhumes, Toux Bronchite, Enrouement, Coqueluche, Croupe, Asthme et tous les maux de la Gorge et des Poumons.

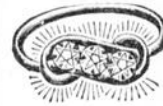
Prise avec de l'Huile de Foie de Morue, la SPRUCINE est inappréciable dans les premiers symptômes de la Cousumption.

En vente partout. Prix 25c, ou par la maille sur réception du prix.

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

PILULES DE NOIX LONGUES MCGALE POUR LE FOIE ET LES INTESTINS.

20 CENTS SEULEMENT. ARGENT OU TIMBRES-POSTE



la grandeur, Shelby Jewelry Co., King Dept. 13, Covington, Ky, U.S.A.

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

### Exposition de Sherbrooke

Une assemblée des représentants des différentes associations comprenant le "Circuit International du Vermont et de l'Est du Canada" a eu lieu le lundi, 23 juillet dernier, à Newport, Vt. Un programme complet a été élaboré pour le circuit d'automne et on peut s'attendre à de nombreux exhibits, car il y a nombre de chevaux qu'on est à préparer pour la circonstance.

## Engrais Chimique

"BASIC SLAG DE THOMAS"

L'engrais par excellence pour la fertilisation en général. Hautement recommandé par les sociétés d'agriculture.

J. B. RENAUD & CIE, Enregistrés  
118-150 rue Saint-Paul, QUÉBEC.

## A VENDRE

Un marchand ayant soixante colonies d'abeilles, qui ont remporté les premiers prix aux expositions depuis six ans, désire les vendre pour cause de maladie. S'adresser à

WILFRID PILON,  
ILE PERROT,  
Comté Vaudreuil.



PEAUX VERTES  
ET GINSENG

Consignations  
Sollicitées.

Les plus hauts  
prix du marché.

H. JOHNSON, 494 St. Paul St  
MONTREAL.

# Sharples

## TUBULAR

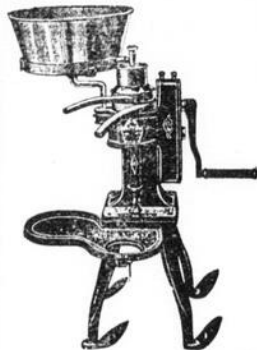
### CREAM SEPARATORS

NOUS VOULONS QUE vous CONNAISSIEZ ce que SONT les SEPARATEURS à Crème TUBULAIRES.

Examinez le récipient bas et les appareils d'engrenage. Les Tubulaires n'ont ni canistres à l'huile, ni tubes, ni trous, ils s'huilent eux-mêmes. Ils ont une jatte sans parties

compliquées intérieurement, détiennent le record du monde pour la propreté, l'excellence, la durée, la capacité, se déplacent et se lavent aisément, épargnent la moitié de la besogne, augmentent de beaucoup la quantité et qualité du beurre, sortent en tous points dissimilaires des autres Séparateurs. Ecrivez pour le catalogue R-233.

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



## Le Séparateur à Crème

"MAPLE LEAF"

Nous venons de compléter ce fameux séparateur qui réunit les points les plus perfectionnés de tous les séparateurs actuellement sur le marché. Pour permettre aux patrons d'épargner la commission des agents vendeurs nous le leur offrons directement aux prix de \$65.00 payable à trente jours ou encore à \$60.00 argent comptant. Capacité garantie de 500 livres à l'heure. Pour plus amples informations s'adresser directement à

Canadian Dairy Supply Co., Limited,  
109 to 113 Youville Square, Montreal, Que.

GRANDE

# Exposition de l'Est du Canada

A SHERBROOKE, QUE.,

DU 1<sup>ER</sup> AU 8 SEPTEMBRE 1906.

Six journées complètes d'exposition  
et trois représentations du soir.



\$12,000 en Prix

## EXPOSITION AGRICOLE ET INDUSTRIELLE

Prix attrayants dans tous les départements.

Taux réduits sur tous les chemins de fer.

Ecrivez pour Liste de prix, Programme officiel, etc.

W. M. TOMLINSON,

Sec.-Trésorier.

## LA FORMATION D'UN TROUPEAU DE VACHES LAITIÈRES

*Bonnes et mauvaises vaches. — Alimentation convenable. — Choix des génisses. — Choix des reproducteurs. — Importance d'un bon taureau.*

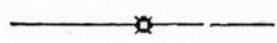
Dans une province comme la nôtre, où l'industrie laitière forme la base de l'exploitation agricole, l'élevage de bonnes vaches laitières a une grande importance. Le rendement en lait est une qualité héréditaire. On ne doit élever que les génisses qui proviennent de vaches appartenant à des familles laitières renommées, parce que généralement elles héritent des qualités de leurs mères. Plusieurs de nos vaches laitières ne donnent que 150 lbs de beurre par année, et même moins encore, tandis que d'autres vaches, avec les mêmes pâturages, donnent 400 livres ; cette différence démontre avec quel soin l'élevage doit se faire.

Le défaut de plusieurs cultivateurs est d'économiser sur la nourriture. Sans une alimentation suffisante et convenable, il est impossible d'obtenir des résultats satisfaisants. L'élevage de génisses provenant d'animaux dont la parenté est inconnue, est une opération aléatoire, incertaine et non satisfaisante quant aux résultats. De bonnes vaches ont parfois des génisses qui n'ont pas leurs qualités. Mais généralement elles ont des génisses de premier ordre, si elles ont été accouplées à un taureau de bonne famille laitière.

Le choix du reproducteur.—Il faut porter une attention spéciale aux choix du reproducteur. Il doit être de pur sang et descendre d'une famille laitière de premier ordre. Ce point a une grande importance et est souvent négligé, les cultivateurs se servent de n'importe quel animal, pourvu qu'ils aient des veaux. Il faut non seulement qu'il soit enregistré, mais qu'il soit encore recommandable par sa lignée du côté du père et de la mère. Seulement si le père et la mère descendent de bonnes familles laitières, peut-on s'attendre à ce que les génisses feront des vaches remarquables par leur rendement en lait.

Quand un taureau a donné des preuves de

sa valeur, le cultivateur doit le garder, même s'il est âgé. Jugez un taureau par les génisses qu'il produit. Si sa progéniture a de la valeur, on a tort de se défaire d'un pareil reproducteur, lorsqu'il peut rendre encore des services réels. Il vaut mieux le garder, tout en achetant un autre taureau si c'est nécessaire.



## L'Aménagement et la Conservation des Eaux

En France, pendant l'été et l'automne, l'eau manque dans les campagnes, parce que les sources voient leur débit diminuer ou même cesser tout-à-fait, et les cours d'eau s'arrêtent de couler pendant une période plus ou moins longue de l'année. Une des causes les plus importantes de l'appauvrissement des sources et des cours d'eau est la disparition des forêts qui, autrefois, couvraient de vastes étendues. Une autre cause est la disparition des étangs qui, situés à la tête des cours d'eau, servaient de régulateur pour la distribution des eaux pluviales reçues par le sol ; aujourd'hui, par suite de la disparition de ces étangs, les eaux pluviales qui tombent sur un terrain imperméable sont à peu près perdues pour les nappes souterraines, car elles ruissellent à la surface et se rendent immédiatement aux rivières voisines : il en résulte que celles-ci sont de véritables torrents pendant l'hiver et disparaissent pendant l'été.

Comme remède, on conseille l'utilisation méthodique des eaux existantes. Pour la montagne, il conviendrait de provoquer le reboisement et le gazonnement. Dans la plaine il faudrait créer des réservoirs pour retenir les eaux qui retournent trop vite à l'Océan, et pour les mettre à la disposition de l'agriculture et de l'industrie ; le rétablissement d'un certain nombre d'étangs est aussi à désirer. Telles sont les conclusions d'un rapport d'un ingénieur français sur l'aménagement et la conservation des eaux.

Avant longtemps, cette question sera aussi d'une grande importance pour le Canada.

**Le Pacifique Canadien**

**On demande  
des Moissonneurs**

**EXCURSIONS** de SECONDE-CLASSE

**Manitoba,  
Saskatchewan,**  
(mais pas à l'Ouest de Estevan, Moose-  
jaw, Saskatoon et Prince Albert.

**\$12**  
**LE 30 AOUT**

de toutes les Stations de la Province de  
Québec.

Pourvu que l'acheteur travaille aux  
récoltes pendant 30 jours, et qu'il pro-  
duise un certificat du fermier à cet effet,  
un billet lui sera vendu pour retourner  
pour \$18, pourvu que le retour s'ac-  
complisse avant le 30 Novembre, 1906.

Pour plus amples renseignements quant  
aux Conditions de l'excursion, Billets,  
etc., s'adresser à E. J. HERBERT, agent  
Général, Département des Passagers,  
Montréal.

**ON DEMANDE** — immédiatement des  
agents de confiance pour vendre des pommiers, gadel-  
liers, framboisiers et groseillers, ar-  
bres d'ornement, plants de fleurs et ro-  
siers dans la Province de Québec.

Nous garantissons tous nos plants à  
l'épreuve des gelées dans Québec.

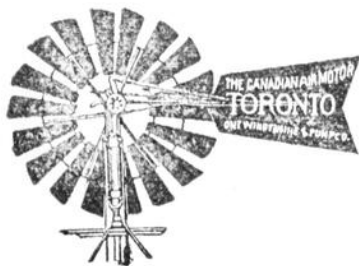
Les variétés offertes sont hautement  
recommandées par les autorités des fer-  
mes expérimentales du gouvernement  
d'Ottawa et choisies pour la Province de  
Québec.

Echantillons gratuits. Territoire exclu-  
sif. Salaire payé hebdomadairement.  
Demandez les conditions à la

**PELHAM NURSERY COMPANY, Toronto, Ont.**

P. S.—Conditions spéciales pour les  
agents locaux ou autres qui ne peuvent  
travailler qu'une partie de l'année.

**Moulin à Vent**



Vous désirez un Moulin à Vent  
qui fera votre ouvrage satisfaisant. Le

**Motor à Air  
CANADIEN**

qui est le premier à voile d'acier dans  
le monde entier, vous satisfera. Il se  
vend dans tout l'univers. Donne en-  
tière satisfaction. Adressez-vous à nos  
agents ou à nos bureaux.

**Ontario Wind Engine & Pump Co. Ltd.**

No 238 rue St-Paul, Montréal.

**TORONTO et WINNIPEG.**

**Le SUCCESS EPANDEUR A  
FUMIER**



**LE PLUS ANCIEN,  
FACILE A FAIRE FONCTIONNER,  
FAIT LE MEILLEUR OUVRAGE.  
LE PLUS DE DURÉE,  
LÉGER DE TRACTION.**

L'essieu d'arrière du "SUCCESS" est  
plus long et la chaîne d'engrenage plus  
forte que dans les autres instruments si-  
milaires. C'est la seule machine à ap-  
pareil épandeur breveté et autres amélio-  
rations modernes. Notre catalogue  
donnera les détails voulus et des "infor-  
mations de grande valeur" pour les cul-  
tivateurs. Demandez-le.

MANUFACTURE PAR

Agents pour le Canada: **THE FROST  
& WOOD Co. Ltd.,** Montréal, Qué-  
bec, St-Jean, Truro.

**The Paris Plow Co., Ltd.,**  
PARIS, ONT. **WINNIPEG, MAN.**

**Regenez**

**Votre Sang**

C'est dans le sang que tous  
nos organes pu ent les éléments nécessaires à leur  
nutrition.

Si vous voulez combattre d'une manière certaine  
la pâleur et la faiblesse, chassez du sang le poison qui  
cause cette maladie en prenant du

**Vin St. Michel**

qui par ses riches principes ferrugineux  
provenant de la vigne même, purifié et  
régénère le sang.



**Boivin, Wilson & Cie**

520 Rue St. Paul, - Montreal

Agents pour l'Amérique

Eastern Drug Co.

Agent pour les Etats Unis

Boston

## Avis aux Sociétés d'Agriculture

ou aux particuliers qui désirent acheter un Etalon Ardennais Belge pur sang.

La Compagnie du Haras de Rougemont offre en vente son magnifique étalon de trait Belge ARDENNAIS nommé Duroc.

Cet étalon fut importé dans le pays par M. le Baron de L'Epine en mai 1903, et est certainement un des meilleurs chevaux importés par ce Monsieur sa seule marque blanche est une étoile en tête. Il est né en Juin 1899. Sa taille est de 5 pieds et un pouce environ, sa forme est ce qu'il y a de mieux dans sa race, ses descendants sont tous beaux et se vendent à l'âge de deux ans \$200. Ses poulains de cette année sont meilleurs que ceux des années dernières, il a maintenant 155 descendants dans le comté de Rouville et il aura encore 80 quelques poulains le printemps prochain. La Compagnie du Haras de Rougemont le vend afin d'en importer un autre de même race pour croiser avec les pouliches qu'il y a actuellement provenant de Duroc. Ceux qui auraient intention de se procurer un cheval de cette race peuvent venir à Rougemont et voir son stock. Nous vendrons l'étalon ardennais d'ici au 1er Septembre. Pour plus amples informations s'adresser à

CHS. N. FREGEAU à Marieville  
ou à PAUL DEGUIRE  
qui l'a en soin à Rougemont.

## GUERISON

— DE LA —

**TOUX, du SOUFFLE, de la COURME  
et du CATARRHE**

— PAR —

Les 36 BONNES PRISES FRANCAISES  
à \$1.00 la boîte par la malle.

### EXCELLENT REMEDE

contre les Noeuds, Ecarts ou Éparines, Engorgements du jarret, des boulets, Tendons forcés, Courbes, Formes ou Ringbones, Entorses et Boiteries de tous genres. Demandez la Pommade Fondante Parisienne à \$1.00 la boîte par la malle.

### LA COLLECTION "C" COMPRENANT :

Le Petit Livre d'or, la sonde traqueuse, les Secrets de la Chasse à \$1.00 par la malle.

Pharmacie Vétérinaire  
DU

**Dr GRIGNON,**  
STEADLER P. O.

## LE TEMPS EST L'EPREUVE

de la durabilité dans une machine à grande vitesse comme le séparateur de crème. Le fermier ne se sert pas de machines qui ont un plus dur usage. Elle fonctionne deux fois, tous les jours, hiver comme été; non seulement elle doit faire un travail complet mais doit être durable pour être profitable d'une manière permanente.

## LES SEPARATEURS DE CREME U. S.

sont fabriqués pour long service. Un cadre solide, bas, renferme entièrement toutes les parties qui se meuvent, les protégeant ainsi de la poussière et du danger de se briser. Les parties sont peu nombreuses, simples et faciles à arranger. Des coussinets aux endroits à grande vitesse, combinés avec le huilage automatique empêchent l'usure et assurent un fonctionnement facile. Une construction aussi parfaite et soignée est ce qui permet au U. S. de mieux

## SUBIR L'EPREUVE

qu'aucun autre séparateur. Vous n'avez pas à en acheter un nouveau, chaque année où à tous les deux ans. Souvenez-vous : le U. S., fait l'écémage le plus net, tout le temps. Pensez à cela. Ecrivez-nous pour une copie de notre magnifique et nouveau catalogue de séparateur. Demandez le numéro 110. Il est richement illustré et dit tout au sujet du U. S. Adressez

**VERMONT FARM MACHINE CO., BELLOWS FALLS, VT.**

Livraison prompt des séparateurs U. S., des entrepôts : Auburn, Me.; Buffalo, N.Y.; Toledo, Ohio; Chicago, Ill.; LaCrosse, Wis.; Indianapolis, Minn.; Sioux City, Iowa; Kansas City, Miss.; Omaha, Neb.; San Francisco, Cal.; Portland, Ore.; Sherbrooke et Montréal, Qué.; Hamilton, Ont.; Winnipeg, Man.; et Calgary, Alta.

Adressez toutes lettres à **Bellows Falls, Vt.**



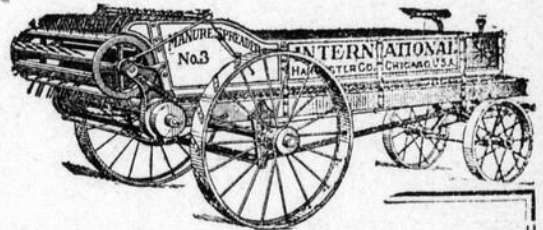
CIRCULAIRES ET CORRESPONDANCES EN FRANCAIS.

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

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

## MACHINES A ETENDRE

## I. H. C.



**Procurez-vous une  
Machine sur la-  
quelle vous pou-  
vez dépendre.**

Le point le plus important est de vous procurer une machine qui ne se brisera pas. Tout le reste compte pour rien si les parties en sont faibles et incapables à rendre les services requis.

Voilà le premier grand point en faveur des machines à étendre I.H.C.; elles font l'ouvrage. Elles sont construites pour travaux difficiles, pesants dans les champs raboteux et montagneux comme dans les prairies à surface plane. Elles résistent à l'usure.

Croyez-vous ne jamais regretter d'avoir acheté une machine forte? Alors la machine I.H.C. s'impose à vous. Tout, dans elle, est à votre main.

Rien qu'un levier pour tout. C'est quelque chose. Quelques machines à étendre en ont trois ou quatre.

Il y a d'autres choses également importantes que vous devriez connaître avant d'acheter une machine à étendre. Vous ferez une erreur si vous n'étudiez pas la I.H.C.

La Corn King, tablier de retour, de même que la Clover Leaf, tablier sans fin, est faite en trois dimensions.

Adressez-vous à l'Agent de l'International pour les détails ou écrivez à la succursale la plus proche pour en catalogue.

SUCCURSALES CANADIENNES :

Calgary, London, Montréal, Ottawa, Regina, St-Jean, Toronto, Winnipeg.

**INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY OF AMERICA, CHICAGO, E. U.**

(INCORPORÉ)

Un rateau vibrant nivelle la charge. Les I.H.C. sont les seules machines qui en ont. Vous ne sauriez étendre uniformément si le fumier n'est pas tenu à niveau sur le dessus. La partie qui alimente est grande, vous pouvez étendre aussi vite ou aussi doucement que vous le désirez.

Le pouvoir sur le cylindre ne manque jamais. Le pesant essieu de l'arrière est tourné par les deux roues de l'arrière. Pas de perte de mouvement.

Et vous n'avez pas de fumier qui est trop mouillé ou trop sec, en paille ou gelé trop dur que les machines I.H.C. ne peuvent étendre parfaitement.

Vous tournez aussi de court que vous voulez, les roues de devant agissent au-dessous.

Il y a d'autres choses également importantes que vous devriez connaître avant d'acheter une machine à étendre. Vous ferez une erreur si vous n'étudiez pas la I.H.C.

La Corn King, tablier de retour, de même que la Clover Leaf, tablier sans fin, est faite en trois dimensions.

Adressez-vous à l'Agent de l'International pour les détails ou écrivez à la succursale la plus proche pour en catalogue.

SUCCURSALES CANADIENNES :

Calgary, London, Montréal, Ottawa, Regina, St-Jean, Toronto, Winnipeg.

**INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY OF AMERICA, CHICAGO, E. U.**

(INCORPORÉ)

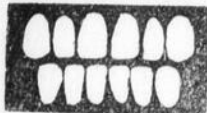
**PROPRIETAIRES DE CHEVAUX**



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

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

Chaque bouteille est vendue avec garantie de satisfaction. Prix : \$1.50 la bouteille. Vendu par les droguistes ou envoyé par express, franc de port avec instructions complètes sur le mode d'emploi. Ecrivez pour la circulaire détaillée. **THE LAWRENCE-WILLIAMS CO., Toronto, Ont.**



Nos Dents sont très belles, naturelles, garanties Institut Dentaire, Franco-Américain, incorporé, 161 r St-Denis, Montréal. 6-jno



*Tudhope Voitures*

Les membres de la société TUDHOPE surveillent la fabrication de leurs voitures du commencement à la fin. L'un achète les matériaux, un autre en surveille la fabrication, enfin un troisième en fait la vente et tous connaissent parfaitement leur affaire. Les voitures TUDHOPE ont été fabriquées de père en fils, depuis 1855.

**TUDHOPE No 85**

Couverture à extension—Sièges larges, ressort de l'arrière élevé et ressort à coussinet. La couverture aussi bien que le siège d'arrière s'enlèvent à volonté. Richeement fini. La voiture de famille la plus populaire. Demandez notre catalogue gratuit illustré.

**THE TUDHOPE CARRIAGE CO Ltd. ORILLIA, Ont.**

Entrepôts à Montréal, 41 rue Bonsecours. — GÉO. BÉLANGER, Gérant.

**Savez-vous cela, M. le Fromager ?**

La salaison du fromage est l'acte le plus important dans la fabrication une attention soignée à la salaison ou un manque d'attention le rendra uniforme ou le gâtera. Sachez exactement la quantité de lait dans chaque bassin, pesez sur une balance la quantité exacte de.

**SEL WINDSOR**

requis, étendez également vos granules de fromage et salez également puis essorez votre fromage.

8-h-a.

**Elle guérit son Père ivrogne**



" Mon père m'a souvent promis de se corriger son habitude de boire mais il buvait toujours plus que jamais. Ajoutez une nocette terrible à ma boisson. Je décidai de lui donner le remède sans goût Samaria, en lui mettant dans son thé, café et ses aliments sans sa consommation. Un paquet à suffit pour lui ôter le goût de la boisson. Il y a 15 mois qu'il a suivi le traitement et il est complètement guéri."

**ECHANTILLON GRATIS** et pamphlet vous donnant tous les détails, témoignages aussi que le prix envoyés sous enveloppe cachetée. Correspondance confidentielle. Inclure un timbre pour la réponse. **THE SAMARIA REMEDY CO., 23 Rue Jordan, Toronto, Ont.**

*INTERNATIONAL Business College*

198 Ste-Catherine Ouest, Montréal.

OUVERT TOUT L'ÉTÉ. COURS COMMERCIAL, STÉNOGRAPHIE, CLAVIGRAPHIE, TÉLÉGRAPHIE. Attention toute spéciale à l'enseignement PRATIQUE de l'anglais aux Canadiens-Français. Enseignement individuel. Prospectus sur demande. Tél. Main 301.

CAZA & LORD, Directeurs.

**L'INFLAMMATION DES GLANDES**

qui cause le souffle chez le cheval peut être guérie par

**ABSORBINE**

ou toute autre enflure due à un effort ou inflammation quelconque. Pas de suppuration ni perte de poil, le cheval peut continuer à travailler. \$2.00 la bouteille, livrée à domicile. Pamphlet 3-C gratuit.

L'ABSORBINE Jr pour l'humanité \$1.00 la bouteille. Guérit les ligaments brisés et irrités, la varicocèle, l'hydrocèle, l'hypertrophie, les glandes et les ulcères. Elle soulage rapidement la douleur.

W. P. Young, P. D. F. 134, Monmouth Street, Springfield, Mass. Agents pour le Canada, Lyman, Son & Co., Montréal.



**MOULÉE en GLUTEN PUR,  
NOURRITURE de GLUTEN**

Ecrivez-nous pour recevoir le prix et tous les renseignements. Nous vous dirons où vous pouvez vous approvisionner rapidement et à bon marché.

**Edwardsburg Starch Co.**

LIMITED — ÉTABLIE EN 1858

Bureau de Vente à Montréal, Qué.

**OFFRE PERMANENTE**



Toujours ouverte à tout le monde. \$100 DE RECOMPENSE à quiconque nous prouvera que

**l'Elixir de TUTTLE**

faillira dans la guérison de boiterie, courbe, suros, courbature ou autres maladies lorsqu'il y aura guérison possible. Le plus grand remède pour les chevaux. L'ELIXIR DE FAMILLE DE TUTTLE est un excellent remède pour blessures, douleurs, rhumatisme chez l'homme etc. Demandez notre livre gratuit de 100 pages le VETERINARY EXPERIENCE. Le guide de l'amateur de chevaux. Symptômes de chaque maladie et son traitement.

**TUTTLE'S ELIXIR CO., 113 Beverly Street, Boston, Mass. Succursale Canadienne 82 rue St. Gabriel, Montréal, Québec.**