



VOL. 7, No. 24

22 JUIN 1904

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

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

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

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

**Agriculture Générale**

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

**Table des Matières :**

Sociétés d'agriculture, Sociétés d'arboriculture et d'horticulture, Sociétés d'industrie laitière et cercles agricoles.—Avis important..... 553  
 Syndicat des cultivateurs de la Province de Québec.—Avis..... 554  
 Concours de produits laitiers.—Avis aux fabricants de beurre et de fromage..... 554  
 Importante séance du comité d'agriculture de l'Assemblée législative—Session de 1904..... 554  
 Excursion de colons au Lac St-Jean..... 555  
 Petites notes..... 556  
 Beaux échantillons de vulpin des prés et de dactyle peletonné..... 556  
 La luzerne dans le district de Québec..... 556  
 Beurre et fromage—Marché de Montréal..... 557  
 Culture des navets..... 557

**INDUSTRIE LAITIÈRE**  
 Un danger pour le fromage de la province de Québec..... 557  
 Le beurre canadien..... 558  
 Amélioration des vaches laitières..... 559

**ANIMAUX DE LA FERME**  
 Le cheval de trait..... 559

**ARBORICULTURE ET HORTICULTURE**  
 Nos vergers et la saison actuelle..... 560  
 Soins à donner aux arbres nouvellement plantés..... 561  
 Récolte des fraises en Ontario..... 562

**ECONOMIE DOMESTIQUE**  
 Confitures et gelées..... 563

**APICULTURE**  
 Plantes utiles aux abeilles..... 566

**DIVERS**  
 Utilisation de la bascule à la ferme..... 567

**TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES..... 568**

**Liste des abonnés au Journal d'Agriculture**

**Avis important**

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

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

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

## 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, envoyez-nous sans délai vos commandes pour les grains et graines de semence que vous désirez acheter ce printemps.

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

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

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

Bestiaux : Canadiens, Ayrshires, Durham etc.

Chevaux : Canadiens, etc.

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

## CONCOURS DE PRODUITS LAITIERS

### Avis aux fabricants de beurre et de fromage

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

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

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

## IMPORTANTE SEANCE DU COMITÉ D'AGRICULTURE DE L'ASSEMBLÉE LÉGISLATIVE

Session de 1904

Le comité d'agriculture est d'avis que l'école de laiterie, les inspecteurs de fabriques de beurre et de fromage et les conférenciers ne doivent rien négliger pour renseigner la classe agricole sur les dangers que court notre industrie laitière et sur les meilleures méthodes à adopter pour livrer aux consommateurs des produits de choix.

Il est en outre proposé et résolu que copies des présentes résolutions soient transmises à tous les journaux avec prière, dans l'intérêt de la classe agricole, de mettre devant l'opinion publique le mauvais emploi que l'on fait dans certains cas des séparateurs à bras tout aussi bien que les avantages qui résulteraient d'un double malaxage fait dans de bonnes conditions.

Voici les raisons qui ont motivé ces résolutions.

Depuis quelques années plusieurs cultivateurs achètent des séparateurs à bras pour écrémer leur lait à la maison et envoyer la crème à la fabrique. Ce système leur donne un lait écrémé doux et frais que l'on utilise avec avantage dans l'alimentation des veaux : il rend aussi le transport à la fabrique moins onéreux. D'un autre côté il paraît nuire à la qualité du beurre.

A Victoria, en Australie, on remarquait une détérioration dans la qualité du beurre d'exportation.

Une commission a été nommée par le gouvernement de cette colonie pour s'enquérir des causes de cette détérioration.

Elle a constaté que la principale cause était le fait de faire le beurre avec des crèmes apportées par des cultivateurs qui se servaient de séparateurs à bras. Ces crèmes étant de différents degrés d'acidité et de différents âges, il est impossible pour le fabricant de faire du beurre aussi bon que s'il emploie de la crème dont il a contrôlé lui-même la maturation.

Plusieurs témoins ont déclaré qu'ils ne pouvaient faire avec ces crèmes un bon

beurre d'exportation; ils étaient obligés de l'écouler sur le marché local.

Dans la Nouvelle-Galles du Sud, on a constaté le même état de choses. Dans son rapport, M. O'Callaghan, l'expert en laiterie de cette province, déclare que l'industrie laitière ne fait aucun progrès; il paraît attribuer ce manque de progrès à l'emploi de séparateurs à bras. Les 3-4 du beurre, ajoute-t-il, sont faits avec des crèmes fournies par des cultivateurs."

Dans un de ses derniers écrits, parlant des beurres d'Australie, M. Weddell, un importateur de beurre de Londres, Angleterre, déclare que l'emploi des séparateurs à bras continue à avoir un mauvais effet sur la qualité de ces beurres. On a prétendu que la qualité du beurre d'Australie s'est détériorée à cause de la sécheresse et des mauvaises conditions climatiques de ce pays, mais cette prétention n'a aucune valeur, puisque plusieurs fabricants Australiens qui ne recevaient que le lait des cultivateurs ont fait et continuent à faire un excellent beurre.

Dans ce même écrit, M. Weddell, recommande aux fabricants Canadiens de faire un beurre plus sec, c'est-à-dire pouvant mieux se conserver.

Pour obtenir ce résultat il faudrait pratiquer le double malaxage recommandé par les experts en laiterie du Danemark, de la Belgique et de l'Australie. Les experts en laiterie de Belgique paraissent attacher une grande importance à cette opération; ils l'ont recommandée dans plusieurs cas où le beurre était défectueux, ainsi que nous le constatons dans un de leurs derniers rapports publié par le gouvernement Belge.

D'après les expériences faites par M. Shutt, chimiste de la ferme expérimentale, à Ottawa, le malaxage fait à deux reprises différentes, avec un intervalle de quelques heures entre les malaxages, a pour effet de rendre le beurre plus sec.

A tout événement des expériences devraient être faites à ce sujet à l'école de laiterie et par nos inspecteurs.

Il est de la plus haute importance de rechercher à faire un beurre de première qualité. L'an dernier, notre exportation de beurre s'est élevée à guère plus de 4 mil-

lions; l'année précédente elle dépassait 7 millions de dollars.

Si cette diminution augmentait, les cultivateurs convertissant la plus grande partie de leur lait en fromage pourraient provoquer un encombrement du marché du fromage.

Si l'industrie du beurre périclité, celle de fromage en souffrira, si la demande n'égale pas l'offre.

Pendant les trois premiers mois de l'année courante, le Royaume-Uni a importé une plus grande quantité de beurre que pendant les trois premiers mois de 1903.

Dans plusieurs pays la production du beurre augmente dans une large mesure et chaque année voit s'accroître le nombre de concurrents que le Canada rencontre sur le marché anglais.

Pour obtenir des prix rémunérateurs, notre seule espérance est dans l'amélioration de la qualité du beurre.

Nous devons travailler à écarter toute cause nuisible à ce perfectionnement.

A la Nouvelle-Zélande, le gouvernement a nommé des inspecteurs qui font la classification des beurres d'après leur qualité aux ports d'exportation. Depuis que cette mesure a été adoptée, les exportations de beurre ont augmenté considérablement. Ne devrions-nous pas adopter une mesure semblable pour notre pays?

---

## EXCURSION DE COLONS AU LAC SAINT-JEAN

Mardi, 5 juillet

Départ de Québec à 8.25 a.m.

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

Des billets de première classe au taux de \$2.50, aller et retour, seront vendus avant le jour de l'excursion aux cultivateurs seulement. Les membres de Québec de la Société de colonisation du Lac St-Jean qui auront payé leurs souscriptions pour l'année courante (1904-1905) auront droit de faire partie du voyage. Les souscriptions

sont renouvelables jusqu'au 25 juin courant exclusivement.

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

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

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

---

### PETITES NOTES

L'«American Cultivator», du 28 mai dernier, croit que le prix du beurre va être plus bas que l'an dernier. En Angleterre, les prix sont comme suit : Danois, 19 à 20 cents ; Irlandais, 18 1-2 à 19 cents ; Australien, 17 1-2 à 18 1-2 ; Canadien, 17 à 18 cents.

\*

Pour obtenir une récolte abondante, il faut que le sol soit humide, chaud, riche et bien pulvérisé.

\*

Les mauvaises herbes absorbent beaucoup d'eau et une partie des éléments nutritifs du sol. Il faut les faire disparaître.

\*

Les colliers doivent toujours être gardés propres et en bon état, de manière à ne pas blesser les épaules du cheval.

\*

Il faut attacher une grande importance à l'humidité du sol. Pour conserver cette humidité, les binages fréquents du sol sont nécessaires. Les mauvaises herbes absorbent beaucoup d'eau, il faut les détruire. Biner et sarcler, voilà ce qu'il faut faire pour conserver aux plantes l'eau que renferme le sol,

C'est surtout pendant la première année que le poulain doit recevoir une excellente nourriture : de l'avoine et du son, du trèfle ou du foin mêlé.

---

### BEAUX ÉCHANTILLONS DE VULPIN DES PRÉS ET DACTYLE PELETONNÉ

M. W. H. Walker, M. P. P., a adressé au Département de l'Agriculture de Québec un bottillon de «Vulpin des prés» (Meadow Fox-tail) et un autre de «Dactyle pelotonné» (Orchard Grass), les deux provenant de sa ferme de Godmanchester, Huntingdon.—Ces échantillons qui ont été coupés le dix mai ont une longueur de 2 pieds onze pouces ; la prairie qui les a fournis a été créée il y a dix ans.

Notre honorable correspondant recommande la culture de ces graminées en mélange, dans les pâturages ; pour les prairies à faucher, elles sont trop hâtives, car elles arrivent à maturité bien longtemps avant que les autres herbes du mélange soient bonnes à faucher.

---

### LA LUZERNE DANS LE DISTRICT DE QUÉBEC

Nous avons reçu, à la date du 13 juin, de M. Gus. Langelier, de Québec, un bel échantillon de la luzerne qu'il cultive avec succès sur sa ferme du Cap-Rouge. La luzerne reçue mesurait près de trois pieds et portait tous les caractères d'une saine et vigoureuse croissance. Les luzernières sont encore trop rares dans la Province de Québec, et c'est avec plaisir que nous signalons l'initiative des cultivateurs de progrès qui font produire à leurs terres les fourrages les plus riches et les plus abondants.

## BEURRE ET FROMAGE

### Marché de Montréal

Le beurre a un marché très tranquille et les stocks s'accumulent. Les exportateurs offrent occasionnellement 16 3-4 cents, mais plus généralement 16 1-2c, pour qualité choix de beurre d'herbe. Il y aurait sans doute des possibilités d'affaires si le commerçant anglais pouvait obtenir ce prix ici, mais il faut que les intermédiaires puissent avoir un profit et à ce prix ils seraient en perte. Il faut donc que le marché anglais monte ou que le producteur accepte un prix moins élevé pour sa marchandise, si nous voulons éviter une accumulation de stocks qui amènera le même résultat de faire baisser les prix sur notre place.

Le plus haut prix qu'on puisse obtenir aujourd'hui sur place pour le meilleur fromage de la province de Québec ne dépasse guère 7 3-4c. Les détenteurs ayant payé ce prix ne se dessaisissent pas de leur stock et les exportateurs prétendent d'ailleurs n'avoir pas de demandes du marché anglais. On vend même sur place un fromage à 7 1-2c, qui avec un marché actif pourrait passer pour être un fromage de choix.

La tendance est donc plutôt à la baisse ; le manque d'activité et la grande production sont les deux facteurs qui travaillent dans ce sens.

[("Prix Courant," du 8 juin 1904)].

## CULTURE DES NAVETS

Pour les navets l'engrais phosphaté est nécessaire. Pour cette plante la meilleure fumure est 10 tonnes de fumier de ferme par arpent, et 300 à 400 livres d'engrais phosphaté. Le sarclage doit être fait avec soin. La terre doit être remuée autour des plantes et toute mauvaise herbe doit être enlevée.

## Section réservée à la Société d'Industrie Laitière

### UN DANGER POUR LE FROMAGE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

En 1900, dans l'ouest d'Ontario, et en 1903 dans l'est, jusqu'à Brockville, est apparue ou a été remarquée pour la première fois une contamination nouvelle qui se traduit par une saveur amère du lait et du fromage, mais qui, à l'inverse de ce que l'on observe dans certains de nos districts, notamment dans les cantons de l'Est, n'est pas améliorée par un surplus d'acidité ; en outre elle coïncide avec une tendance manifeste à la production du gaz. Le professeur F. C. Harrison, de Guelph, a reconnu que la cause en réside dans un organisme de la nature des levures qui, pendant l'été, se développerait sur les feuilles et sur les fruits des arbres, et dont les germes se conserveraient en terre durant l'hiver ; ainsi s'expliqueraient son absence au commencement de la saison, sa brusque et générale apparition vers l'époque où la foliation des arbres atteint tout son développement (fin Juin) et dans les contrées où l'on est dans l'usage d'exposer à la fraîcheur de la nuit, à l'abri des arbres, les canistres non ou insuffisamment couvertes. Une fois introduit dans une fabrique, cet organisme s'y maintient et en rayonne d'autant plus aisément, propagé surtout par la distribution du petit-lait, que, comme je l'ai dit, il ne craint pas les milieux acides et prospère même dans le petit-lait de presse à 1 p.c. d'acidité. De la connaissance de ces faits, on peut immédiatement déduire que l'on doit : 10. renoncer à l'habitude de mettre les canistres au frais sous les arbres ; 20. stériliser, en cas d'infection, le petit-lait avant de le distribuer aux patrons ; 30. débarrasser toute fabrique infestée de ce fléau en stérilisant à fond tout le matériel et les ustensiles de fabrication.

Quant au remède à appliquer à un bassin affecté de cette amertume, ce serait simplement d'après Monsieur A. A. Pablow,

inspecteur général de l'est d'Ontario, de le mettre en présure à un moindre degré d'avancement pour permettre de raffermir parfaitement le caillé avant d'avoir l'acidité voulue; et éviter ultérieurement tout excès d'acidité, car loin d'apporter une amélioration, il favoriserait le développement de l'amertume et de l'ouverture qui montre une tendance à s'aggraver à mesure que la maturation avance.

Cette amertume d'origine microorganique n'a pas été, à ma connaissance, observée dans notre Province; mais vu sa marche de l'Ouest à l'Est de l'Ontario, il est à craindre qu'elle vienne à nous atteindre dans un avenir peut-être prochain, et il est à désirer qu'on puisse y porter remède, et, s'il se peut, enrayer ses progrès dès le début. C'est pourquoi je demande aux fabricants, lecteurs de ce journal, de vouloir bien m'aviser dès qu'ils remarqueraient dans leur fabrication quelque chose se rapprochant de ce que je viens de décrire. Le lait amer n'est pas rare dans notre Province, mais bien que son origine qu'on rapporte vaguement à quelque plante mangée par les vaches, soit fort incertaine, elle est sans doute différente de l'amertume sur laquelle j'appelle ici l'attention, puisqu'elle ne présente ni cette soudaineté d'apparition, ni cette relation avec le séjour du lait sous les arbres, et que le remède qui réussit et qui comporte une acidité plus grande au soutirage est au contraire une aggravation pour l'amertume microorganique d'Ontario.

E. BOURBEAU,

Inspecteur général des Syndicats de  
fromageries, Rougemont,  
Co. Rouville.

---

### LE BEURRE CANADIEN

Si le marché au fromage se compare si défavorablement avec celui de l'an dernier, la raison en est plutôt imputable à des circonstances extérieures qu'à nos producteurs qui se sont conformés assez généralement aux avis qui leur ont été donnés de ne pas fabriquer de fromage d'étable. Mais si l'on n'a pas fait de mauvais fromage avec

du lait d'étable, on a, en revanche, fabriqué une assez grande quantité de beurre inférieur, et sur un marché lourd l'influence de ces produits inférieurs s'est fait sentir péniblement. Il y a, de la part de nos fabricants, (et c'est l'avis que nous exprimait ces jours-ci, après une tournée déjà assez étendue dans nos fabriques, l'inspecteur général des beurreries,) surtout dans les fabriques combinées, une tendance à n'apporter à la fabrication du beurre qu'un soin insuffisant sous prétexte que cette fabrication ne dure que quelques semaines à l'automne et quelques semaines au printemps, le principal objet de la fabrique étant de faire du fromage pendant la plus grande partie de la saison. Cette conduite présente de grands inconvénients. Ce beurre de qualité inférieure s'entasse dans les entrepôts et ce stock congestionne le marché et devient rapidement une cause de dépréciation pour les bons produits.

Ce mauvais beurre est dû beaucoup plus aux défauts d'installation qu'à l'ignorance ou à l'inhabileté des fabricants, et les propriétaires de fabriques encourent, sous ce rapport, de lourdes responsabilités. Pour se conformer aux recommandations faites à la dernière Convention de Sherbrooke par l'Honorable Monsieur Fisher, et pour secondar ses efforts afin d'assurer la bonne conservation du beurre, par les procédés frigorifiques, depuis le moment de sa fabrication jusqu'à sa livraison au consommateur, les inspecteurs de syndicats ont reçu l'ordre de s'assurer de la température à laquelle le beurre est conservé dans les fabriques.

Leur rapport signale fréquemment, pour les mois de mai et de juin, des températures de 64 degrés, ce qui indique qu'aucune précaution n'a été prise pour contrôler la température. Un de nos inspecteurs rapporte même avoir trouvé du beurre dans une pièce séparée par une simple cloison, plus ou moins étanche, de la bouilloire de la beurrerie. Du beurre conservé dans ces conditions ne répond nullement aux exigences actuelles du marché et ne peut être qu'une cause de dépréciation.

Du moment qu'une fabrique doit faire du beurre, elle doit s'outiller de manière à pouvoir le faire et le conserver dans les meilleures conditions possibles.

Avis à qui de droit.

## AMELIORATION DES VACHES LAITIÈRES

Nous avons remarqué dans l'un des derniers numéros du "Journal d'agriculture" le compte-rendu de concours de vaches laitières tenus par différents cercles agricoles de notre Province, et c'est avec regret que cette fois encore nous avons constaté que dans aucun des trois concours dont rendait compte ce numéro, la richesse du lait en matière grasse n'était indiquée. Dans un temps où, par suite de la concurrence étrangère si intense, notre industrie laitière est menacée d'une forte crise, tout le monde devrait comprendre que c'est surtout dans l'abaissement du prix de revient de la matière première que réside la plus forte chance pour nos cultivateurs de pouvoir se maintenir sur le marché du fromage et du beurre, aussi nous a-t-il paru opportun de signaler de nouveau à nos lecteurs ce que nos concurrents les plus avancés ont fait avec succès dans cette voie. Grâce à leurs "Sociétés de contrôle," les Danois ont, en moins de 10 ans "élevé en des proportions notables d'une façon générale le rendement en beurre et influé par là sur l'augmentation et du chiffre des exportations et du chiffre des recettes" ainsi que le constate dans son magnifique rapport sur l'industrie laitière au Danemark le Dr H. de Rothschild, auquel nous empruntons les renseignements suivants sur les sociétés de contrôle :

### SOCIÉTÉS DE CONTRÔLE

La première société de contrôle fut créée en 1895 pour Vêjen et les environs, à l'instigation de Niels Pedersen, propriétaire-directeur de l'École de Dalum. Nous avons dit plus haut que son utilité fut aussitôt appréciée, qu'il s'en fonda d'autres sur divers points du territoire et qu'actuellement il en existe plus de 300.

Elles sont formées d'un nombre restreint d'agriculteurs dépendant de la même commune, associés dans le but d'arriver, par des moyens communs, à exercer un contrôle permanent sur le rendement en lait de leurs troupeaux et à former, par voie d'élimi-

nation des individus à rendement inférieur, des troupeaux donnant le rendement le plus élevé possible.

Pour atteindre ce but, on détermine pour chaque vache les rapports qu'il y a entre son rendement en lait, son rendement en beurre et la quantité ou la valeur du fourrage qu'elle consomme.

La pratique du contrôle ainsi entendu demande que la Société possède, d'une part, les appareils indispensables à la détermination de la quantité et de la teneur en matière grasse du lait recueilli, ceux nécessaires au pesage et à l'évaluation de la quantité du fourrage à administrer, enfin des registres pour l'inscription des résultats fournis par le contrôle, et d'autre part un employé, l'assistant, qui visite périodiquement (généralement tous les quinze jours) les fermes des sociétaires, à l'effet d'y pratiquer, pendant une journée, le contrôle dont il est chargé et qui consiste :

10. A surveiller la traite et à donner, le cas échéant, aux intéressés des instructions sur la manière rationnelle de la pratiquer.

20. A peser la quantité de lait fournie par chaque vache.

30. A prélever et à analyser les échantillons de la moyenne des différentes traites de chaque vache.

40. A déterminer la ration alimentaire qui réponde le mieux aux conditions d'exploitation de chaque ferme et à la productivité de chaque étable.

50. A consigner sur les registres les résultats de son contrôle.

(A suivre)

## Animaux de la Ferme

### LE CHEVAL DE TRAIT

La pénurie des chevaux de trait s'accroît de jour en jour, les marchands de Montréal vont en chercher à grands frais jusque dans l'Alberta, pour remonter leurs écuries constamment vides, bien qu'ils soient également rares et chers dans cette contrée. Les chantiers du Nord se procurent difficilement la quantité de chevaux d'or-

vrage dont ils ont besoin. Dernièrement le Dr Labelle de St-Jérôme, chargé d'acheter plusieurs chevaux de gros trait "de choix," n'était pas parvenu à les trouver après 10 jours de recherches.

Le vent est donc aux chevaux de trait, il en manque partout et on en demande partout ; le cultivateur ne pourrait donc rien faire de mieux que de conserver une ou plusieurs juments pesantes qu'il fera saillir par un étalon approprié.

L'élevage de ce genre de chevaux ne comporte pas les aléas de l'élevage du cheval de luxe ou de vitesse, ils sont plus rustiques que ceux-ci, les accidents sont moins à craindre et la vente à un prix rémunérateur est assurée.

Examinons rapidement les qualités requises chez la poulinière de trait qui ne pesera pas moins de 1300 à 1400 lbs. Elle imposera plus par la force que par l'élégance, le rein sera court, large et solidement muselé, la brièveté de la ligne du dessus augmentant la solidité de la tige, augmente aussi son pouvoir de transmission ; la croupe sera également large, la croupe étroite est un défaut capital pour la poulinière ; la poitrine sera haute, large et profonde ; la poitrine haute est dite "bien descendue", dans le cas de poitrine bien descendue, le passage des sangles descend en-dessous du niveau du coude, il se trouve au contraire au-dessus si le cheval est dit "enlevé" ; la poitrine large indique une côte bien cerclée ; la profondeur de la poitrine s'entend de la pointe de l'épaule à la dernière côte. Le flanc doit être court pour les chevaux de tous les usages.

Les membres seront forts et bien daplomb, ils mesureront 9 à 10 pouces au moins de circonférence à l'endroit du canon ; le canon, pour être beau et bon, doit être vertical, court, épais, large et sec avec un tendon bien détaché. Enfin le pied sera d'excellente qualité : "No foot no horse" ; tant vaut le pied tant vaut la bête, c'est la base de l'édifice ; le cheval qui n'a pas de bons pieds est constamment hors de service ; la paroi du sabot doit être lisse, sans cercle, ni fissure, les talons seront hauts sans être serrés (à ce sujet on ne saurait assez blâmer les forge-

rons qui abattent le talon). Chez le cheval de trait, la longueur du pied (de la pince au talon) équivaut à la largeur du jarret (du pli à la pointe), chez le cheval de luxe la largeur du jarret l'emporte sur la longueur du pied.

Entre le cheval de trait et le cheval de luxe ou de vitesse, il faut tenir compte de certaines différences dans l'appréciation de leurs qualités respectives. Il y a des qualités absolues propres à tous les chevaux et des qualités relatives propres à certains chevaux, ainsi : chez le cheval de trait, l'encolure peut être "courte" pourvu qu'elle soit bien musclée, indice d'une forte musculature générale ; pour le cheval de luxe l'encolure courte est défectueuse, l'animal a moins de vitesse et moins de souplesse. Le garrot est moins saillant chez le cheval de trait que chez le cheval de luxe. La croupe courte est un défaut capital pour le cheval de vitesse, elle est l'indice de la force et elle caractérise le meilleur cheval de gros trait. Le cheval de selle doit avoir une épaule longue et oblique, cette disposition ne convient pas au cheval de trait qui doit avoir cette région fortement musclée ; or l'épaule longue et oblique est généralement sèche, maigre et saillante : telles sont les principales différences qui distinguent les qualités du cheval de traction avec les qualités du cheval de luxe ou de vitesse. Donc, lorsqu'on passe de l'élevage du cheval de luxe à l'élevage du cheval de trait il faut avoir soin de modifier certaines appréciations pour le choix des reproducteurs.—H. L.

---

## Arboriculture et Horticulture

---

### NOS VERGERS ET LA SAISON ACTUELLE

Nous recevons de M. Auguste Dupuis, Directeur des Stations fruitières, les renseignements suivants sur l'état des vergers dans le comté de l'Islet et dans le comté de Stanstead.

Village des Aulnaies, 6 juin 1904.

### SOINS A DONNER AUX ARBRES NOUVELLEMENT PLANTÉS

"Il y a quinze jours, je croyais que nous allions perdre un grand nombre de pruniers "Lombard" et "Bradshaw", âgés de 10 à 20 ans, qui depuis 1897 avaient donné de fortes récoltes (neut-être excessives).

"Aujourd'hui la végétation se réveille, les arbres se couvrent de feuilles et même de fleurs. Il y aura un certain nombre de branches à supprimer, qui sont sèches; mais les arbres sont sauvés, c'est le principal. Ce n'est certainement pas la gelée qui a fait tort, car les tiges les plus tendres du bois de l'année sont restées vertes. Les racines sont intactes : aussi elles ont profité des pluies récentes et elles ont poussé la sève sous l'écorce brunie du tronc des arbres.

"Les pruniers du pays "Damas" et Reine-Claude Montmorency" vont produire beaucoup si la pluie ne nuit pas à la fécondation des fleurs.

"La récolte des pommes sera bonne, je crois, dans notre région.

"Les poiriers de Belgique n'ont nullement souffert de l'hiver.

"Les ensemencements en grains seront moindres que de coutume ; les cultivateurs sont désolés des pluies incessantes qui paralysent leurs travaux.

"On a semé beaucoup de pommes de terre.

AUG. DUPUIS.

Aux renseignements ci-dessus M. Dupuis joint le rapport suivant que lui adressent Messieurs Miller et House, du comté de Stanstead :

"Nos pruniers nous ont déçus. Le rude hiver que nous avons eu a gelé jusqu'au cœur nos pruniers en rapport, à l'exception des variétés "Guei," "Damas" et "Chateauguay".

Les variétés japonaises vont bien, à part la "Wickson". Les variétés américaines sont encore en vie. Nous ne les croyons pas très avantageuses surtout la variété "Weaver" dont le fruit est trop petit. Les pruniers de deux ans, d'Europe, plantés en pépinière sont en vie, à peu d'exceptions près.

Les poiriers Belle de Flandre, Clapp's Favorite, et Keiffer sont en bon état. Les pommiers donneront une immense récolte, s'il ne survient pas d'accident."

Nous avons vu, dans un article précédent, que le 2ème printemps était l'instant critique pour les jeunes arbres fruitiers, et qu'il était de toute nécessité, surtout pour les fruits d'hiver, de protéger les racines. Je ne reviendrai pas sur ce sujet. J'ajouterai cependant, aux remarques faites précédemment, que la protection donnée aux racines sera d'autant plus efficace que le jeune arbre lui-même sera plus vigoureux, plus sain, et aura eu tous les soins voulus. Que faut-il donc faire pour donner aux arbres nouvellement plantés cette santé florissante qui les mette ainsi en état de résister aux intempéries des saisons, aux rigueurs de nos hivers et aux sèches brusques de la température du printemps ?

10. L'arbre doit trouver dans le sol tous les principes fertilisants dont il a besoin. Je suppose que ces principes ont été fournis au sol avant ou pendant la plantation, par des engrais bien appropriés et que sous ce rapport aucune négligence n'a été commise.

Par engrais bien appropriés, il faut entendre des engrais azotés et des engrais potassiques, mais surtout les premiers de façon que les jeunes arbres prennent dès le début une croissance rapide. Je rappellerai que le fumier de ferme, mélangée avec la terre de plantation, n'est bon que lorsqu'il est bien pourri. Vert, il fait mourir les racines.

Si, d'après ce que je viens de dire, une faute a été commise, on pourra la réparer dans le courant de l'été, en répandant de l'engrais liquide. C'est un engrais de facile application, et de rapide assimilation par les racines. Tout bon cultivateur sait de quelle façon il doit préparer ces engrais, il serait donc oiseux de le rappeler ici.

Il faudra, pendant tout le cours de l'été, tenir propre, bien biné et pioché, le sol, autour du pied de l'arbre, sur une superficie de 2 à 3 mètres de rayon, afin que l'air pénétrant jusqu'aux racines, favorise leur travail d'absorption et contribue à leur développement. Les racines ayant à se développer dans un terrain ameubli, bien engraisé, deviendront, dès la 1ère année,

vigoureuses, fortes et plus en état de résister au froid.

20. Les nouvelles racines se forment aux extrémités des anciennes. La sève descendante, ou "cambium," fait pression sur ces extrémités et forme un petit boucelet duquel sortent les nouvelles racines. Plus la sève descendante sera abondante, plus elles seront nombreuses et plus elles chercheront à s'accroître. Le "Cambium" est formé dans les feuilles et à la surface de l'écorce des jeunes arbres. L'expérience a prouvé, en effet, que dans ceux-ci, une grande partie du Cambium envoyé aux racines venait de l'écorce.

Il importe donc de tenir l'écorce en bon état, de l'empêcher de se durcir et de se couvrir de nécroses. Pour cela, on lave les jeunes arbres, dans le courant de l'été, avec de l'eau de savon. On fait dissoudre 1-2 lb de savon fort dans un gallon d'eau bouillante puis on ajoute deux gallons d'eau froide. On peut y mettre 1-2 roquille d'acide phénique, afin d'éloigner en même temps les insectes nuisibles.

30. Il faudra bien se garder de supprimer, pendant la végétation aucune production végétale. Ce serait faire aux jeunes arbres un tort considérable en détruisant une partie de leurs organes respiratoires, dans un temps où ils en ont le plus besoin pour la formation des nouvelles racines. S'il en survient dans des endroits où il ne doit pas y en avoir, sur les racines, par exemple, ou le long du tronc, elles ne seront supprimées qu'après l'arrêt de la végétation, à l'automne, si l'on craint que la neige les brise et fasse de mauvaises plaies; à la taille d'hiver, dans le cas contraire.

40. Ce qu'il importe également d'obtenir, c'est que les pousses produites cette première année de végétation, mûrissent bien. Cela veut dire qu'elles doivent abandonner cette consistance herbacée qu'elles ont tant que dure la végétation, pour prendre la consistance ligneuse, c'est-à-dire qu'elles deviennent en bois parfait. On s'imagine facilement ce que doivent devenir ces jeunes rameaux insuffisamment "aoutés," (1),

(1) C'est le mot qu'on emploie pour désigner les pousses qui ont pris la consistance ligneuse.

après un hiver rigoureux comme celui que nous venons d'avoir. Elles gèlent et font mourir l'arbre tout entier. Pour éviter ces désagréments, et donner aux arbres le temps de bien mûrir leur bois, il faut ne rien négliger des soins que je viens de décrire. Il faut de plus planter de bonne heure, afin que le temps de la végétation soit le plus long passible. Enfin, s'il survient une sécheresse prolongée au temps de la plantation, comme l'année dernière, il faut arroser les jeunes arbres.

50. Il faut combattre sans répit toutes les maladies qui s'attaquent volontiers aux jeunes arbres, car elles sont une cause d'affaiblissement pour ceux-ci. Pour les maladies "fongueuses," alors même que vous n'en découvririez aucune, simplement pour les prévenir, vous pourrez faire une ou deux applications de bouillie bordelaise. Pour certaines variétés, comme la Fameuse, la McIntosh, etc., ces applications auront pour effet d'assurer les arbres contre la tache de la pomme, et plus tard la difficulté sera moins grande pour obtenir des fruits sains.

Les insectes nuisibles qui mangent les feuilles, les chenilles, seront détruits par le vert de Paris.

Les pucerons verts, ces insectes que les fourmis propagent un peu partout, sont détruits par une ou deux applications de jus de tabac.

Le Kermès à coquille d'huître est détruit par le savonnage dont j'ai parlé plus haut.

G. REYNAUD.

## LA RÉCOLTE DES FRAISES EN ONTARIO

Dans la province d'Ontario, la récolte des fraises sera cette année au-dessous de la moyenne par suite de la rigueur du dernier hiver. Ce sont les Comtés du sud qui ont été le plus éprouvés; la gelée y a détruit complètement nombre de plantations.

Les perspectives sont moins fâcheuses dans le Nord, grâce à l'épaisse couche de neige qui a abrité le sol pendant la plus grande partie de la mauvaise saison.

On compte sur un bon rendement dans les Comtés de Bruce, Hastings, Grey, Lincoln et dans la portion Est de la Province. Dans ceux de Huron et d'Ontario, la récolte sera entre bien et très bien. Au contraire, elle reste problématique dans Brant, Lambton, Northumberland et quelques autres régions qui ont plus ou moins souffert de la basse température.

4 juin 1904.

## Economie Domestique

### CONFITURES ET GELÉES

**Confitures**—Les confitures sont des préparations de fruits entiers ou divisés, et plus ou moins cuits avec une quantité de sucre égale ou à peu près égale au poids des fruits.

Les meilleures confitures sont celles qui, ayant assez cuit pour se conserver, gardent toute la saveur, l'odeur et la couleur des fruits. Le moyen de les obtenir aussi parfaites consiste à les préparer avec une quantité suffisante de sucre: de même que pour les sirops, si l'on en met trop, elles se candissent; mais si l'on n'en met point assez, non-seulement elles fermentent et se gâtent dans les pots, mais il en résulte d'autres inconvénients qui méritent d'être examinés.

Le premier, c'est qu'il faut les cuire beaucoup pour les amener par l'évaporation à une consistance convenable, afin qu'elles se conservent; or, cette cuisson prolongée les noircit et leur donne une saveur amère ou plus désagréable encore, et fait perdre l'odeur du fruit.

En second lieu, la dépense est réellement plus considérable lorsqu'on n'emploie pas une quantité suffisante de sucre.

En effet, avec 5 livres de fruits, vous obtiendrez environ 4 livres de jus; ajoutez-y 4 lbs de sucre de bonne qualité, et votre confiture ainsi préparée sera sans déchet et vous aurez presque 7 lbs.

Si vous n'employez que 2 lbs de sucre pour la même quantité de fruits, vous au-

rez une plus grande dépense de combustible pour faire évaporer suffisamment votre confiture; d'autre part, vous éprouverez un déchet considérable, puisqu'au lieu de 7 lbs de confiture, il ne vous en restera guère plus de 4., vous aurez donc subi une perte réelle là où vous pensiez faire une économie.

Ces calculs seront appréciés comme ils le méritent par les personnes réellement économes; ils le seront aussi par celles qui voudront se procurer des confitures bien transparentes et d'un goût agréable. On reconnaîtra qu'en général il y a tout à gagner à ne pas ménager le sucre et à n'employer que celui de premier choix.

On peut poser en règle que les confitures les moins cuites sont les plus agréables, pourvu qu'elles puissent se conserver. Elles ont d'autant moins besoin d'une cuisson longue, qu'elles contiennent plus de sucre; toutefois, il ne faut pas outrer cette règle, puisque, comme nous l'avons dit plus haut, elles se "candiraient" si elles en avaient trop. On ne doit pas en employer plus qu'un poids égal à celui du fruit.

Le vase qui convient le mieux pour cuire les confitures est une bassine ou chaudron émaillé ou granité, mais non étamé, car l'étamage pourrait être attaqué par le jus des fruits.

Il faut avoir un feu très-vif lorsqu'on fait cuire les confitures, afin qu'elles restent moins longtemps en ébullition; on doit les remuer continuellement avec une spatule ou cuillère en bois, afin de les empêcher de brûler et de s'attacher, inconvénients qu'il faut craindre surtout si la quantité de confitures était peu considérable. A mesure que l'écume se forme et monte à la surface, il faut l'enlever.

On reconnaît que la cuisson des confitures est achevée, lorsqu'en versant une cuillerée sur une assiette froide elle s'y fige aussitôt. On retire alors du feu, mais il ne faut pas laisser refroidir dans la bassine avant de mettre en pots.

Si vous empotez dans des pots de faïence, il n'y a nul danger; mais dans des bocaux ou jarres de verre, vous verriez ceux-ci se casser si vous ne les chauffiez soit en les trempant dans l'eau chaude, soit en y ver-

sant d'abord une seule cuillerée de confiture que vous étendez à toute la surface du pot en le tournant; quand il est également échauffé, vous pouvez sans crainte le remplir entièrement de confiture, quelque chaude qu'elle soit.

En général, on ne recouvre les pots qu'après le refroidissement; c'est ordinairement le lendemain ou le surlendemain. On taille un morceau de papier en rond de la grandeur exacte de l'intérieur du pot; on y laisse seulement une petite portion, une sorte d'oreille, que l'on replie en dessus, et qui sert à retirer plus facilement ce même papier lorsqu'on veut manger les confitures. Mais avant de l'appliquer sur la surface de la confiture, on a soin de bien l'imbiber d'eau de vie; on ferme ensuite le pot avec un premier papier que l'on colle sur les bords, puis avec un second que l'on ne fait que ficeler.

\*

**Gelées.** — On appelle gelées des préparations composées avec le suc des fruits cuits avec environ partie égale de sucre. Elles doivent avoir la consistance d'une colle tremblante quand elles sont refroidies, conserver de la transparence, ainsi que le goût et la couleur des fruits. Ce sont les fruits visqueux, contenant beaucoup de jus et de musilage, tels que les gadelles, les cerises, les pommes, dont on fait ordinairement les gelées. Tout ce qui a été dit, en parlant de confitures en général, s'applique parfaitement aux gelées, qui sont de véritables confitures où seulement les fruits ne sont jamais entiers.

\*

Dans le No. précédent nous avons parlé de la gelée de gadelles et des confitures de fraises et des cerises. Voyons encore quelques autres préparations.

\*

#### Confitures de framboises

Epluchez 4 livres de framboises (si possible, rouges et blanches en mélange); mettez de côté la plus belle moitié de ces fruits,

et écrasez les autres avec une livre de gadelles (rouges et blanches). Exprimez-en le jus en les pressant dans un linge ou dans une presse à fruits, et faites cuire ce jus pendant un quart d'heure dans une bassine avec 2 livres de sucre. Écumez alors; ajoutez les framboises entières; donnez dix minutes d'ébullition et mettez dans les pots aussitôt que la gelée se fige sur une assiette.

#### Gelée d'épine-vinette

Epluchez et égrenez de l'épine-vinette bien mûre, mettez-la dans une bassine avec assez d'eau pour qu'elle baigne. Mettez la bassine sur le feu et laissez bouillir une demi-heure. Retirez du feu, écrasez les fruits avec l'écumoire et jetez le tout sur un tamis placé sur une terrine. Pesez le jus et ajoutez une livre de sucre par livre de jus. Remettez le liquide et le sucre dans la bassine et lorsqu'en bouillant vous le verrez mousser, écumez-le et versez dans des pots. Laissez plusieurs jours sans couvrir et couvrez ensuite à la manière ordinaire.

#### Gelée de quatre fruits

Prenez cerises, gadelles, framboises et fraises (la même quantité de chaque espèce de fruits). Mettez tous ces fruits dans un torchon (ou une presse à fruits) et pressez fortement pour extraire tout le jus que vous pesez et auquel vous ajoutez trois quarts de livre de sucre par livre de jus. Mettez sucre et jus dans une bassine ou chaudron émaillé (ou en agate); et laissez bouillir une demi-heure. Retirez du feu et versez dans les pots. Couvrez les pots après quelque temps de la manière ordinaire.

On peut, au lieu de presser le jus, ôter les noyaux de cerises, égrenier les gadelles, éplucher les fraises et les framboises et faire fondre le tout dans la bassine sur feu doux. On verse ensuite les fruits sur un tamis placé au-dessus d'une terrine et, une fois qu'ils sont égouttés, on procède comme il vient d'être dit.

— ❖ —

## APICULTURE

### PLANTES UTILES AUX ABEILLES

**SOMMAIRE:**—Demande de renseignements au sujet d'une plante mellifère.—Réponse à cette demande.—Quelques remarques sur les plantes utiles aux abeilles.—Familles botaniques de plantes utiles aux abeilles.—Plantes fournissant la propolis.—Plantes fournissant le pollen.—Plantes fournissant le miel.—Les plantes les plus riches en miel.

**Demande de renseignements au sujet d'une plante mellifère.** — Un correspondant m'adressait, fin de mars dernier, la lettre que voici :—

“Monsieur, je vois dans un article du Journal d'Agriculture que la plante “grand soleil, ou hélianthe” est bonne pour les animaux, soit les feuilles, soit la graine et la graine principalement pour l'huile ; est-ce que cette plante ne serait pas utile pour les abeilles?... ; est-ce que cette culture serait d'une grande utilité pour qui possède des abeilles ?” (Signée) A. M., La P. St.-U.

**Réponse à cette demande.**—J'ai répondu en disant que plusieurs apiculteurs recommandent le soleil comme une excellente plante pour les abeilles et que je me proposais de prendre occasion de la lettre au sujet de cette plante pour écrire un article sur les plantes mellifères. C'est cette résolution que je mets à exécution aujourd'hui.

**Quelques remarques sur les plantes utiles aux abeilles.**—En préparant ma réponse à mon correspondant, j'ai consulté une dizaine d'ouvrages sur l'apiculture que j'ai dans ma bibliothèque et je me suis aperçu que tous, Américains comme Européens, ne donnent que peu de renseignements sur les plantes mellifères. Beaucoup sont mentionnées qui ne font pas partie de la flore de la province de Québec, et j'ai trouvé ces renseignements fort défectueux en ce qui nous concerne, et surtout fort incomplets. Cela m'a décidé à faire une liste des plantes qui, dans notre province, offrent quelques ressources aux abeilles pour leur approvisionnement, soit de propolis, soit de pollen, soit de miel. Avant de donner ma liste je suis prêt à admettre qu'il y a bien d'au-

tres plantes non-mentionnées qui peuvent avoir leur utilité en apiculture. Je ne réclame pour cette liste que le mérite de ne pas contenir de noms de plantes que nous n'avons pas indigènes ou que nous ne cultivons pas et d'être à peu près la plus complète jusqu'à date, pour notre province.

**Familles botaniques de plantes utiles aux abeilles.**— Afin de mettre un peu de méthode dans cette étude je veux d'abord donner une liste alphabétique des familles botaniques de plantes utiles aux abeilles, faisant précéder chaque famille d'un numéro d'ordre pour référence, tel qu'il sera expliqué plus loin, et donnant, à la suite du nom de la famille, le nombre de genres de plantes qu'elle fournit pour l'utilité des abeilles.

No d'ordre	Familles	Nombre de genres
1	Acérinées.	1
2	Aracanthacées.	1
3	Aroycdélées.	2
4	Anacardiocées.	1
5	Balsaminées.	1
6	Bitulacées.	2
7	Borraginées.	1
8	Cannabiniées.	2
9	Caprifoliacées.	2
10	Cariophyllées.	2
11	Chériopodées.	1
12	Composées.	10
13	Conifères.	4
14	Cornées.	1
15	Crucifères.	1
16	Cucurbitacées.	4
17	Cupulifères.	3
18	Dipsacées.	1
19	Graminées.	1
20	Grossulariées.	1
21	Hippocastanées.	1
22	Juglandées.	1
23	Labiées.	12
24	Légumineuses.	8
25	Liliacées.	3
26	Malvacées.	1
27	Oléinées.	1
28	Ombellifères.	1
29	Onagrarées.	2
30	Plantagériées.	1
31	Polygmées.	3
32	Pomacées.	4
33	Primulacées.	1
34	Rénonculacées.	2
35	Résédacées.	1
36	Rosacées.	3
37	Salicinées.	2
38	Scrofularinées.	3
39	Tiliacées.	1
40	Ulmacées.	1
41	Vacérinées.	1
42	Valérianiées.	1

**Genre de plantes fournissant la propolis.**

—Les abeilles retirent la propolis, qui est une matière résineuse dont elles se servent pour boucher les fentes de leurs ruches, des genres suivants de plantes. Le nom de chaque genre dans cette liste, comme dans celles qui suivront, est suivi d'un numéro correspondant au numéro d'ordre attribué à la famille à laquelle il appartient, dans la liste qui vient d'être donnée des diverses familles. Le chiffre (1) qui suit immédiatement le nom de certains genres indique qu'ils ne se trouvent qu'en culture. Tous les autres sont indigènes ou assez acclimatés pour être considérés comme indigènes.

Genre	No d'ordre de la famille
Bouleaux.	6
Génévrier.	13
Fécléze (Epinette rouge).	13
Ormes.	40
Peupliers.	37
Pins.	13
Sapins.	13
Saules.	37

**Genres de plantes fournissant du pollen.**

—Les abeilles recueillent le pollen, ou poussières fécondantes des fleurs, dont elles se servent pour nourrir leurs larves, sur les fleurs des plantes suivantes. La liste contient les noms, non pas de tous les genres de plantes qui fournissent du pollen, mais de ceux qui en fournissent le plus, en sus de ceux nommés dans la liste des plantes à propolis.

Genre	No d'ordre de la famille
Cerisiers.	3
Chênes.	17
Citrouilles (1).	16
Concombres (1).	16
Coudrier.	17
Courges (1).	16
Eglantier.	36
Frênes.	27
Marronnier (1).	21
Melons (1).	16
Pissenlit.	12
Poiriers (1).	32
Pommiers (1).	32
Pruniers.	3
Sauge (1).	23
Tilleul (Bois-Blanc).	39
Verge d'or.	12

**Genres de plantes fournissant du miel.—**

Toutes les plantes nommées dans les deux listes précédentes sont plus ou moins mellifères. Un grand nombre d'autres, comme on va le voir dans la liste qui suit, fournissent aussi du nectar avec lequel les abeilles font le miel et la cire.

Genres	No d'ordre de la famille
Agripaume.	23
Airelle (Bluet).	41
Amarante.	2
Apis.	28
Ansérine (Poulette grasse).	11
Asperges (1).	25
Aubépine (Senellier).	32
Aulne.	6
Bident.	12
Balsamine.	5
Brunelle.	23
Chanvre.	8
Chardon.	12
Chataire (Herbe aux chats).	23
Chèvrefeuille.	9
Chicorée.	12
Cornouiller.	14
Cynoglasse.	7
Dauphinelle (Pied d'alouette).	34
Epiaire.	23
Epilobe.	29
Erables.	1
Eupatoires.	12
Fraisiers.	36
Marjolaine (1).	23
Mauve.	26
Mélilot (1) (Trèfle d'odeur).	24
Monarde.	23
Muguet.	25
Oignons (1).	25
Onagre.	29
Oseille.	31
Plantain.	30
Pois (1).	24
Populage (souci des marais).	34
Polentille.	36
Primevères.	33
Renoncules (Bouton d'or).	34
Renonée.	31
Réséda (1) (Mignonnette).	35
Robinier (1) (Acacia).	24
Ronces (Framboisiers).	36
Sarrasin (1).	31
Sarricette (1).	23
Sceau de Salomon.	25
Seneçon.	12
Scabiense.	18
Sorbier (Mascouabina).	32
Galéopside.	23
Gesses.	24
Germadrée.	23
Groseillers.	20
Haricot (1) (Fèves).	24
Hélianthe (1) (soleil).	12
Hêtre.	17
Houblon.	8
Laitue.	12
Lamier.	23
Lentille (1).	24
Linaire.	38
Lis.	25

Mais (Blé-d'Inde) . . . . .	19
Scrofulaire . . . . .	38
Silénée . . . . .	10
Spirée (Reine des prés) . . . . .	36
Stellaire (Mouron) f . . . . .	10
Sumacs (Vinaigrier) . . . . .	4
Symphorine . . . . .	9
Thlaspi (Herbe à Laviolette) . . . . .	15
Thym (1) . . . . .	23
Trèfles (1) . . . . .	24
Valériane . . . . .	42
Vergerolle . . . . .	12
Vesce (Vesceron, Jargeau) . . . . .	24
Véronique . . . . .	38

Dans les listes de plantes qui viennent d'être énumérées, il en est qui valent la peine d'être cultivées par les propriétaires de ruchers vu qu'elles ont une double utilité, en apiculture et en agriculture. Ce sont le chanvre, le fraisier, la gesse, le groseiller, l'hélianthe, la lentille, le maïs, l'oignon, les pois, les ronces, le sarrasin, les trèfles alsique et blanc.

**Les plantes les plus riches en miel**—Les apiculteurs pratiques ont constaté que certaines plantes sont beaucoup plus riches que d'autres en nectar. Viennent d'abord l'agripaume, la marjolaine, le mélilot, le sarrasin, et les trèfles alsique et blanc, parmi les plus riches; puis, le chardon, l'hélianthe et le pissenlit. Toutes ne donnent cependant pas du miel de même qualité. Les miels de mélilot et de trèfle sont les plus fins. Celui de sarrasin est considéré comme de beaucoup inférieur à celui de trèfle.

J. C. CHAPAIS.

## DIVERS

### UTILISATION DE LA BASCULE A LA FERME

Le cultivateur aurait grand intérêt à peser, plus fréquemment qu'il ne le fait, son bétail ainsi que les produits qu'il en tire; ce contrôle au moyen de la bascule lui fournirait des renseignements précieux, de diverses sortes, qui l'aideraient puissamment dans le gouvernement de ses animaux.

Ainsi, par exemple, un animal a-t-il perdu rapidement, sans cause apparente un poids notable, ou bien le nombre de livres de lait d'une vache a-t-il diminué sensible-

ment d'une façon inopinée, les pesées fréquentes en aviseront le fermier qui aura à voir s'il y a maladie ou si la ration n'est pas devenue insuffisante.

D'autre part, il devient souvent nécessaire, en raison des approvisionnements dont on dispose, de remplacer un aliment par un autre; un tel changement peut aussi être motivé par une différence de prix, car une ration pour être bien établie, doit non seulement maintenir les bêtes en bon état d'entretien et assurer un produit abondant, mais elle doit encore être la plus économique. Dans l'un et l'autre cas, c'est encore le pesage à intervalles rapprochés qui permettra de vérifier la valeur relative au point de vue de l'alimentation, de l'aliment nouveau.

Prenons un exemple. Un cultivateur donnait à ses vaches la ration suivante :

	Livres.
Foin . . . . .	20
Son . . . . .	4
Farine de gluten . . . . .	3

Soit pour une raison d'économie ou parce qu'il a récolté du lin, il veut substituer au gluten, de la farine de lin, et à titre d'essai il fait la substitution poids pour poids. Comment pourra-t-il savoir s'il a bien opéré? La bascule le renseignera à cet égard. Voici comment procéder: Il aura choisi dans le troupeau deux vaches en santé, jouissant d'un appétit régulier; il les aura pesées à jeun, chaque jour à la même heure, pendant une dizaine de jours du premier régime et il aura aux mêmes jours pesé le lait donné par chacune des deux bêtes. Il connaîtra ainsi à cette période, le poids des vaches et leur rendement moyen.

Cela fait, il supprimera les trois livres de farine de gluten et les remplacera par trois livres de farine de lin. Mais comme l'effet d'un régime alimentaire se fait sentir encore pendant au moins une semaine après qu'il a été modifié il attendra dix jours avant de recourir à de nouvelles pesées. Il procédera alors comme indiqué précédemment, pendant dix jours consécutifs et constatera si le poids des bêtes et le poids moyen du lait sont restés constants. — Si oui, c'est une preuve que la substitution a

été faite dans de bonnes conditions.—Si le poids des vaches est demeuré le même et que les vaches aient donné plus de lait, cela prouvera que la farine de lin renferme plus de principes utiles à la lactation que le gluten.

Ces renseignements seront, comme on le voit, facilement obtenus, d'une façon toute pratique et sans avoir recours à des calculs d'aucune sorte.

Puisque nous parlons du remplacement dans la ration de certains aliments par d'autres, rappelons que ces substitutions doivent se faire autant que possible entre aliments de même sorte; en d'autres termes on s'appliquera à remplacer un fourra-

ge volumineux par un autre qui l'est aussi, une racine par une racine, un tourteau par un tourteau, etc.

Enfin, les pesées fréquentes permettant, comme nous venons de l'expliquer, aux propriétaires de bétail, de contrôler la valeur nutritive d'une ration et d'y faire judicieusement et facilement les substitutions opportunes, les cultivateurs comprendront combien il est de leur intérêt de se tenir toujours au courant du prix des denrées, de façon à nourrir toujours leurs animaux, la bascule aidant, de la manière la plus économique, d'après les approvisionnements de la ferme et les cours du marché.

## Table Générale des Matières

DU 1<sup>er</sup> JANVIER 1903 A JUILLET 1904

### AGRICULTURE GÉNÉRALE

Absorption de l'acide phosphorique par la betterave à sucre. . . . .	168
Acide phosphorique et la récolte—L'. . . . .	223
Aération des bâtiments d'étable. . . . .	390
Aération des étables et écuries. . . . .	320
Almanach des Cercles agricoles pour 1904. . . . .	290
Amélioration des prairies épuisées ou appauvries. . . . .	247
Ameublissement du sol—Profondeur de l'. . . . .	490
A propos de pommes de terre. . . . .	168
A propos d'expositions. . . . .	173
Avantages du drainage. . . . .	143
Avoine—Bonnes variétés d'. . . . .	440
Azote. . . . .	411
Azote de l'air comme engrais—L'. . . . .	52
Azote et l'agriculture—L'. . . . .	510
Azote libre de l'atmosphère—Assimilation par les microbes de l'. . . . .	317
Azote—Sources où l'agriculture peut trouver l'azote dont elle a besoin. . . . .	512
Bactéries productrices d'azote. . . . .	512
Beaumont (Bellechasse). . . . .	431
Betteraves à sucre—Dessiccation des. . . . .	52
Betterave fourragère—Culture de la. . . . .	438
Betteraves fourragères—Choux de Siam et. . . . .	491
Bibliographie.—Géographie agricole de la France et du Monde. . . . .	52
Bibliothèque du cultivateur. . . . .	8, 33, 125, 225, 290, 319, 344, 367, 394, 412, 439, 458, 491
Blé—Bonnes variétés de. . . . .	440
Blé dans notre province—Récolte du. . . . .	437
Blé-d'Inde.—Étêtage, suppression des repoussons. . . . .	58
Blé—Moisson du. . . . .	74

Blé rouge du Manitoba (Red Fyle). . . . .	345
Brome inerme. . . . .	147
Bouillie bordelaise. . . . .	488
Bouillie bordelaise et vert de Paris. . . . .	489
Calendrier de Sprayage. . . . .	461
Cercle agricole de Causapscal. . . . .	528
Cercle agricole de Coaticook. . . . .	282
Cercle agricole de la Baie St-Paul (Charlevoix). . . . .	520
Cercle agricole de l'Assomption. . . . .	282
Cercle agricole de Marston Sud. . . . .	428
Cercle agricole de Notre-Dame de St-Hyacinthe. . . . .	240
Cercle agricole de St-Camille, Co. Wolfe. . . . .	282
Cercle agricole de St-Casimir. . . . .	240
Cercle agricole de St-Césaire, Rouville. . . . .	188
Cercle agricole de St-Chrysostôme (Chateauguay). . . . .	240
Cercle agricole de St-Cyprien de Lery. . . . .	282
Cercle agricole de St-François de Sales. . . . .	428
Cercle agricole de St-George de Windsor. . . . .	428
Cercle agricole de St-Guillaume. . . . .	528
Cercle agricole de St-Hugues, Co. Bagot. . . . .	240
Cercle agricole de St-Marcel de Richelieu. . . . .	188
Cercle agricole de St-Michel de Bellechasse. . . . .	428
Cercle agricole de St-Michel de Percé, Gaspé. . . . .	428
Cercle agricole de St-Ours, Richelieu. . . . .	414
Cercle agricole de St-Philippe de Néri. . . . .	188
Cercle agricole de Ste-Cécile du Bic. . . . .	240
Cercle agricole de Ste-Geneviève, Jacques-Cartier. . . . .	282
Cercle agricole de Ste-Monique, Co des Deux Montagnes. . . . .	188
Cercle agricole de Ste-Rose. . . . .	428
Cercle agricole de Ste-Scholastique. . . . .	147
Cercle agricole de Ste-Thérèse de Blainville. . . . .	282
Cercle agricole de Valcourt. . . . .	428
Cercle agricole de St-Valentin. . . . .	282
Cercle agricole de Varennes. . . . .	282

Cercle agricole de Waterloo. . . . .	268	Ecole industrielle de Joliette. . . . .	486
Céréales à la Ferme Expérimentale d'Ottawa—Amélioration par hybridation. . . . .	448	Ecole ménagère de Roberval. . . . .	483
Céréales en herbe—Comment distinguer les. . . . .	531	Ecole vétérinaire de l'Université Laval à Montréal. . . . .	50, 74, 98, 122
Champ d'expériences dans le Comté de Shefford—Un. . . . .	55	Economie sociale et l'enseignement agricole—Un problème d'. . . . .	491
Chasse et pêche au Massachussets. . . . .	293	Ellebores blanc. . . . .	489
Chaulage des prairies. . . . .	470	Emulsion de pétrole. . . . .	489
Chaulage des terres. . . . .	293	Engrais artificiels—Mélange et emploi des. . . . .	436
Chauler—Il faut. . . . .	98	Engrais azotés. . . . .	226
Chaux. . . . .	411	Engrais chimiques—Epannage des. . . . .	74
Chaux et fumier. . . . .	301	Engrais commerciaux employés simultanément avec le fumier de ferme, dans la culture des pommes de terre (en Irlande). . . . .	468
Chaux vive contre les limaces. . . . .	513	Engrais commerciaux—Engrais complets et engrais simples. . . . .	871
Chemins—Mauvaises herbes sur les bords des. . . . .	74	Engrais commerciaux—Epannage des. . . . .	227
Choix et sélection des semences. . . . .	506	Engrais commerciaux—Les. . . . .	226
Choses et autres. . . . .	27, 123, 146, 243, 267, 293, 318, 386, 438, 483	Engrais phosphatés. . . . .	227
Choux de Siam et betteraves fourragères. . . . .	490	Engrais potassiques. . . . .	227
Ciment à la ferme—Le. . . . .	76, 126	Engrais pour navets. . . . .	509
Comité d'agriculture—Importante séance du. . . . .	554	Ensemencement des plantes de grande culture—Tableau de renseignements relatifs à l'. . . . .	460
Comment reconnaître si un champ où l'on veut cultiver des patates contient assez de potasse. . . . .	225	Ensilage et propreté. . . . .	298
Comment un cultivateur arrive à s'enrichir. . . . .	197	Epannage des engrais chimiques. . . . .	74
Comment utiliser les os. . . . .	267	Epannage des engrais commerciaux. . . . .	227
Composts et fumiers. . . . .	320	Etables—Aération des. . . . .	890
Composition des matières alimentaires. . . . .	207	Etablissement du prix de revient des produits de la ferme. . . . .	119, 167
Comptabilité agricole, par A. Locquell—Méthode de. . . . .	319	Examens pour l'admission à l'Ecole Vétérinaire Laval. . . . .	74, 98
Comptabilité agricole (par O. E. Dalatre)—Nouvelle méthode de. . . . .	867	Expériences faites en Ontario, intéressant la culture de la pomme de terre. . . . .	267
Concours de charrues en Angleterre. . . . .	374	Exposition de graines de semences à St-Jean. . . . .	483
Concours de Mérite Agricole de 1903 (Rapport des juges). . . . .	462, 484, 507, 532	Exposition conjointe des Sociétés d'Agriculture et d'Horticulture de Québec, tenue au Manège Militaire les 9 et 10 septembre 1908. . . . .	127
Concours de Mérite Agricole en 1904—Avis. . . . .	337, 361	Exposition—A propos d'. . . . .	178
Concours de Mérite Agricole en 1904—Avis. . . . .	385, 409, 433, 458, 482, 506, 530	Façons de culture et la fertilité—Les. . . . .	247
Concours du Mérite agricole—Questions en rapport avec le programme du. . . . .	70, 86	Façons données au sol favorisent la végétation—Les. . . . .	2
Concours—Nombre de juges dans les. . . . .	28	Fanes de patates—Il est sage de brûler les. . . . .	169
Conférence agricole à St-Hyacinthe. . . . .	341	Ferme de M. Chs. Bonin, Ste-Elizabeth. . . . .	534
Conférences agricoles faites par M. le Dr W. Grignon dans le Comté de Bellechasse, en 1903—Rapport relatif aux. . . . .	141	Ferme de M. Mathias Octave Ferland, Berthier en haut. . . . .	463, 484
Conseil d'agriculture de la province de Québec—Réunion des 23 et 24 mars 1904. . . . .	434	Ferme de M. Pierre Lavallée, St-Norbert. . . . .	531
Conventions agricoles—Programme. . . . .	290	Ferme de M. Théophile Trudel, St-Prosper. . . . .	507
Coopération agricole en Danemark—La. . . . .	492	Feuilles mortes comme engrais. . . . .	302
Convention des "Institute Workers" à Toronto en juin 1903—Echos de la. . . . .	9	Foin—Il faut les faire à la floraison. . . . .	5
Coopération pour la vente des produits agricoles—La. . . . .	218	Fourrages verts—Les. . . . .	150, 200, 248, 322, 375, 471, 507
Culture du lin—Instruction sur la. . . . .	8, 77	Fourrages verts—Luzernes. . . . .	416
Culture du lin—Déclin de la. . . . .	507	Pourrages verts—Vesces. . . . .	514
Cultivateur qui entend son affaire—Une visite chez le. . . . .	439	Fumier employé seul et fumier complété par des engrais minéraux. . . . .	387
Culture de la luzerne. . . . .	147, 417	Fumures d'automne vs fumures de printemps. . . . .	46
Culture fourragère—Manuel pratique de—(C et E. Denaille). . . . .	413	Fumure—Durée d'une bonne. . . . .	142
Dactyle pelotonné—Le. . . . .	11, 59, 556	Fumure pour les patates. . . . .	194
Déchaumage—Le. . . . .	57	Géographie agricole de la France et du Monde. . . . .	52
Déchaumage et des labours d'automne—Importance du. . . . .	148	Gesse des bois—La. . . . .	51
Dépopulation des campagnes—La. . . . .	271	Graine de luzerne. . . . .	57
Dessiccation des betteraves à sucre. . . . .	52	Graine de trèfle pure—Production de la. . . . .	44
Destruction des sanves (par le sulfate de fer). . . . .	463	Graines de semence à St-Jean—Exposition de. . . . .	483
Drainage—Avantages du. . . . .	143	Grains de semences de choix—Echantillons de. . . . .	314
Drainage—Effets et avantages du. . . . .	341	Grains et graines de semence—Société d'éleveurs de. . . . .	373, 374
Durée d'une bonne fumure. . . . .	142	Graines de semence. . . . .	341, 448
Echantillons de grains de choix pour l'amélioration des semences. . . . .	314	Guano du Pérou. . . . .	372
Echos de la Convention des "Institute Workers" à Toronto, en juin 1903. . . . .	9	Hersage au printemps. . . . .	386
Ecole d'Agriculture d'Oka (La Trappe). . . . .	1, 26, 74, 97, 122, 369, 458, 482	Herse—La. . . . .	30
Ecole d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière—Avis. . . . .	482	Huile de lin—Fabrication de l'. . . . .	321
		Huile de soleil—Fabrication de l'. . . . .	414, 440
		Humus. . . . .	493, 535
		Insecticides et fongicides et leur préparation—	

Principaux. . . . .	488	Pommes de terre—Engrais commerciaux employés simultanément avec le fumier, dans la culture des. . . . .	468
Il est sage de brûler les fanes de patates. . . . .	169	Pommes de terre—Préparation des fragments pour l'ensemencement. . . . .	340
Il faut chauler. . . . .	98	Pommes de terre—402 minots par acre. . . . .	470
Il faut faire les foin à la floraison. . . . .	2	Pommes de terre—Variétés productives de. . . . .	440
Importance du déchaumage et des labours d'au- tomne. . . . .	148	Potasse pour les prairies. . . . .	374
Instructions sur la culture du lin. . . . .	8	Prairies—Chaulage des. . . . .	470
Laboratoire officiel provincial de St-Hyacinthe— Température la plus froide en janvier. . . . .	314	Prairies et pâturages—Entretien des. . . . .	392
Lac St-Jean—Au. . . . .	552, 553	Prairies et pâturages—Soins et traitement des. . . . .	47
Labours profonds à l'automne. . . . .	413	Prix de revient des produits de la ferme—Etablis- sement du. . . . .	119, 167
Légumineuses. . . . .	512	Production de la graine de trèfle pure—La. . . . .	44
Les grosses récoltes de foin à la ferme de M. G. M. Clark à Higganum, Connecticut. . . . .	171, 196, 224	Produits alimentaires canadiens exportés sur les marchés anglais—Rapport sur les. . . . .	498
Limaces—Chaux vive contre les. . . . .	513	Produits de la ferme—Etablissement du prix de revient des. . . . .	119, 167
Lin—Instructions sur la culture du. . . . .	8, 77	Protégeons les oiseaux. . . . .	194
Luzerne—Culture de la. . . . .	147, 417	Pyrèthre—Poudre de. . . . .	489
Luzerne—Graine de. . . . .	57	Questions agricoles en rapport avec le programme du concours du Mérite agricole. . . . .	70, 86
Luzernes—Luzerne lupuline. Luzerne cultivée (Al- falfa). . . . .	417	Questions et Réponses. . . . .	46, 57, 195, 225, 248, 297, 411, 490, 507, 531
Lot de terre accordé au père de famille ayant douze enfants. . . . .	436	Qui trop embrasse, mal étireint. . . . .	122
Maïs (voir Blé-d'Inde). . . . .		Rapport relatif aux conférences agricoles faites par M. le Dr W. Grignon dans le Comté de Belle- chasse en 1903. . . . .	141, 430
Matières alimentaires—Composition des. . . . .	207	Recensement agricole de la province de Québec. . . . .	302
Mauvaises herbes communes dans le trèfle et le mil. . . . .	318	Recensement agricole en Angleterre. . . . .	313
Mauvaises herbes sur les bords des chemins. . . . .	74	Récolte de foin aux Etats-Unis—La. . . . .	72
Médecine vétérinaire—Examen pour l'admission à l'École de médecine vétérinaire de l'Université Laval. . . . .	50	Récolte des pommes de terre en Angleterre—La. . . . .	222
Mérite agricole de 1903 (Rapport des juges)— Concours de. . . . .	462, 484, 507, 532	Récoltes à la date du 20 juin 1903—Notes sur l'état des. . . . .	3
Moisson du blé. . . . .	74	Récoltes à la date du 25 août—Notes sur l'état des. . . . .	100
Mort de S. S. le Pape Léon XIII. . . . .	25	Récoltes de foin à la ferme de M. G. M. Clark à Higganum, Connecticut. . . . .	171, 196, 224
Muriate de potasse (Chlorure de potassium) . . . . .	372	Rigoles et fossés. . . . .	122
Navets—Engrais pour. . . . .	509, 557	S. S. le Pape Léon XIII—Mort de. . . . .	25
Navette—La. . . . .	21	Sainfoins—Culture etc. . . . .	472
Nitrate de soude. . . . .	372	Sanves—Destruction des. . . . .	483
Noël ! Noël ! . . . . .	266	Scories de déphosphoration (phosphate Thomas). . . . .	373
Nombre de juges dans les concours. . . . .	28	Semences—Choix et sélection des. . . . .	506
Notes météorologiques. . . . .	3, 50, 98, 171, 341, 387	Semences—Emploi des bonnes. . . . .	373
Notes sur l'Etat des récoltes à la date du 20 juin 1903. . . . .	3	Sociétés d'agriculture—A propos d'expositions. . . . .	194
Note sur l'état des récoltes à la date du 25 août 1903. . . . .	100	Sociétés d'agriculture et Cercles agricoles—Avis. 25, 49, 97, 121, 193, 217, 241	127
Oiseaux—Protégeons les. . . . .	194	Sociétés d'agriculture et d'Horticulture de Qué- bec—Exposition conjointe des. . . . .	51
Opérations des Sociétés d'agriculture en Irlande. . . . .	199	Sociétés agricoles—Subvention aux. . . . .	51
Opérations du Département de l'agriculture en Ir- lande—Les. . . . .	10	Sociétés d'agriculture en Irlande—Opérations des. . . . .	199
Orge—Bonnes variétés d'. . . . .	440	Sociétés coopératives agricoles de boucheries en Al- magne. . . . .	247
Os—Comment utiliser les. . . . .	267	Société d'agriculture du comté de Montcalm. . . . .	492
Os à la ferme—Utilisation des. . . . .	297	Société d'agriculture du comté de Montmorency Division A. . . . .	240, 528
Pain quotidien—Notre. . . . .	436	Société d'agriculture No 2 du Co. de Terrebonne. . . . .	37
Patates—Fumure pour les. . . . .	194	Société d'agriculture de Trois-Rivières. . . . .	187
Patates—Traitement préventif contre la maladie des. . . . .	9	Société d'agriculture et Cercles agricoles—Devoirs des. . . . .	535
Petites notes. . . . .	68, 33, 54, 80, 106, 125, 149, 173, 226, 246, 269, 301, 320, 344, 373, 392, 413, 439, 469, 492, 513	Sociétés d'agriculture, et Cercles agricoles—Pro- grammes d'opération—Avis. . . . .	313
Petits conseils. . . . .	2, 26, 50, 74, 98, 122, 145, 169, 194, 218, 241	Sociétés d'agriculture et l'élevage—Les. . . . .	400
Pie X, Pontife suprême. . . . .	49	Sociétés d'agriculture, Société d'arboriculture et d'horticulture, Soc. d'industrie laitière et Cer- cles Agricoles—Avis. . . . .	457, 481, 505, 529
Plantes de grande culture—Tableau de renseigne- ments relatifs à l'ensemencement des. . . . .	460	Soins et traitement des prairies et des pâturages. . . . .	47
Pomme de terre "Eldorado". . . . .	513	Sol des prairies. . . . .	374
Pommes de terre—A propos de. . . . .	168	Soleil—Fabrication de l'huile de. . . . .	414, 440
Prairies à relever—Vieilles. . . . .	75	Soleil et son huile—Le. . . . .	394
Pomme de terre—Expériences faites en Ontario in- téressant la culture de la. . . . .	267	Sol—L'humidité dans le. . . . .	820
Prairies épuisées ou appauvries—Amélioration des. . . . .	247	Sol—Papier de tournesol dans l'examen du. . . . .	412

Sol—Préparation et ameublissement du. . . . . 467  
 Sprayage—Calendrier de. . . . . 461  
 St-Cajetan d'Armagh. . . . . 430  
 St-Magloire (Bellechasse). . . . . 430  
 St-Michel (Bellechasse). . . . . 431  
 St-Philémon (Bellechasse). . . . . 430  
 St-Raphaël (Bellechasse). . . . . 430  
 Subvention aux Sociétés agricoles. . . . . 51  
 Sucre de betterave au Canada—La fabrication du. 299  
 Suie de cheminée. . . . . 517  
 Sulfate d'ammoniaque dans les terres acides. . . 314  
 Sulfate de cuivre. . . . . 488  
 Sulfate de fer pour la destruction des sanves—Le. 483  
 Sulfate de potasse. . . . . 372  
 Superphosphate de chaux. . . . . 372  
 Superphosphate et scories. . . . . 509  
 Syndicat des cultivateurs de la province de Qué.  
 bec—Avis. . . . . 153, 265, 289, 388, 350, 386  
 410, 434, 458, 482, 506

Table des Matières. . . . . 568  
 Tabac au Lac St-Jean—Le. . . . . 125  
 Terres acides—Le nitrate de soude et le sulfate  
 d'ammoniaque dans les. . . . . 814  
 Tournesol—Papier de. . . . . 412  
 Traitement préventif contre la maladie des patates,  
 au moyen de la formaline. . . . . 9  
 Trèfle et mil—Mauvaises herbes communes dans la  
 graine de. . . . . 318  
 Trèfle—Importance de cultiver le. . . . . 387  
 Trèfle—Production de la graine de. . . . . 44  
 Trèfle rouge vivace de Simpson. . . . . 109  
 Trèfles. . . . . 322  
 Trèfles—Trèfle blanc, des champs, Alsike. . . . 322  
 Trèfles—Trèfle mammoth, jaune, minette, incarnat,  
 de Buffalo, de Simpson, de Pannonie, d'E-  
 gypte. . . . . 375, 376

Une importante découverte.—L'azote de l'air comme  
 engrais. . . . . 52  
 Végétation—Les façons données au sol favorisent  
 la. . . . . 2  
 Ventilation—Un bon système de. . . . . 390  
 Vert de Paris. . . . . 489  
 Vesces—Cultivée, velue, blanche, multiflore, des  
 Carolines. . . . . 514  
 Vie aux champs—La. . . . . 144  
 Vieilles prairies à relever. . . . . 75  
 Vive Pie X, Pontife suprême. . . . . 49  
 Vulpin des prés. . . . . 556

**ANIMAUX DE LA FERME**

Abatage des poulets. . . . . 380  
 Abcès. . . . . 519  
 Abeilles—Plantes utiles aux. . . . . 566  
 Abeilles et l'hiver au Connecticut—Les. . . . 513  
 Achat d'étalons Anglo-Normands. . . . . 37  
 Achat d'étalons de pure race. . . . . 18  
 Achat d'un étalon ardennais. . . . . 37  
 Actinomycose. . . . . 540  
 Agneaux—Brebis et. . . . . 421  
 Alimentation des porcs—Condiments dans. . . . 252  
 Alimentation des poules pondeuses. . . . . 276  
 Alimentation rationnelle des animaux (No-  
 tions). . . . . 325  
 Alimentation rationnelle des animaux—Formules  
 d'alimentation. . . . . 349  
 Aliments dangereux pour les porcs. . . . . 278  
 Aliments et alimentation de la volaille. . . . . 233  
 Amélioration de la race chevaline. . . . . 18  
 Amélioration des poulaillers de ferme. . . . . 181  
 Anasarque . . . . . 379, 497  
 Animaux demandés. . . . . 64, 86, 324, 348, 378, 419  
 474, 516, 540

Animaux de race pure et enregistrés, à vendre. . 18, 36  
 64, 86, 111, 152, 177, 203, 231, 272, 324  
 347, 377, 398, 418, 444, 473, 496  
 516, 539  
 Animaux—Etrillage, broissage, et soins des. . . 586  
 Animaux reproducteurs—Influence de la taille des. 541  
 Arsenic et liqueur arsénicale. . . . . 498  
 Ayez seulement la quantité de bétail que vous  
 pouvez bien nourrir. . . . . 194  
 Baillements. . . . . 423  
 Basse-cour—Formation du troupeau de la. 449, 498, 520  
 Bétail à l'automne. . . . . 145  
 Bétail canadien à la ferme "Mount-Victoria,"  
 Hudson Heights, Co. Vaudreuil. . . . . 516  
 Bétail dans la Nouvelle-Galles du Sud—Clevage du. 278  
 Bétail que vous pouvez bien nourrir—Ayez seule-  
 ment la quantité de. . . . . 194  
 Blessure. . . . . 446  
 Boîte d'emballage pour les poulets. . . . . 382  
 Boiterie. . . . . 131  
 Bosse saignante. . . . . 497  
 Bovidés—Moyen de prévenir le développement des  
 cornes chez les bovidés. . . . . 153  
 Brebis et agneaux. . . . . 421  
 Bronchite. . . . . 379, 399  
 Bronchite capillaire. . . . . 348  
 Bronchite capillaire chronique. . . . . 520  
 Bronchite chronique—Un cheval atteint de. . . . 19  
 Cendres de bois dans l'alimentation des parcs. . . 498  
 Charbon—Maladie du. . . . . 19  
 Cheval ardennais à Ottawa—Un. . . . . 132  
 Cheval atteint de luxation du boulet. . . . . 39  
 Cheval de trait. . . . . 536, 559  
 Cheval de trait en Belgique. . . . . 483  
 Cheval en Ontario—L'élevage du. . . . . 399  
 Cheval en Irlande—L'élevage du. . . . . 542  
 Cheval qui a le "rot"—Mors de bride spécial pour  
 le. . . . . 64  
 Cheval qui tousse. . . . . 131  
 Cheval réclame des soins—Le. . . . . 449  
 Chevaux ardennais/sont appréciés—Les. . . . . 542  
 Chevaux ardennais—Vente de. . . . . 497  
 Chevaux de pure race—Noms et adresses d'éle-  
 veurs de. . . . . 445  
 Chevaux de trait. . . . . 448  
 Chevaux de travail—Le soin des. . . . . 553  
 Chevaux en Allemagne—Importation de. . . . . 436  
 Chevaux en Belgique—Une vente de. . . . . 306  
 Chevaux—Soins des. . . . . 449  
 Chèvres Angoras (pour les défrichements). . . . 521  
 Chèvre Angora—Une opinion sur l'élevage de la. 237  
 Chèvre en Europe—La. . . . . 87  
 Chèvre en Italie—La. . . . . 854  
 Choix du verrat de reproduction. . . . . 87  
 Choléra du bétail. . . . . 232  
 Cire—Manipulation de la. . . . . 543  
 Cock-joint. . . . . 474  
 Comment bâtir les porcheries. . . . . 23  
 Commerce des œufs. . . . . 182, 542  
 Commerce des poulets. . . . . 203  
 Concours de juments. . . . . 434  
 Concours de juments poulinière à St-Pascal, Co.  
 Kamouraska. . . . . 474  
 Concours de juments poulinières au printemps. . . 445  
 Concours de vaches laitières. . . . . 187, 240, 273, 282  
 428, 528  
 Condiments ou suppléments dans l'alimentation  
 des porcs. . . . . 252  
 Conjonctivite. . . . . 326  
 Conservation des œufs. . . . . 182  
 Conservation des œufs à l'aide du silicate de  
 soude. . . . . 65  
 Continuons à augmenter le nombre de nos tau-  
 reaux pur sang. . . . . 51  
 Convention de l'Association nationale des éleveurs



Poulets pour le marché—Préparation des. . . . . 380  
 Poulets—Rations d'engraissement des. . . . . 353  
 Poulets—Vente des. . . . . 400  
 Poulnières—Soins à donner aux. . . . . 50  
 Pour donner de l'appétit aux porcs. . . . . 166  
 Pour des animaux. . . . . 540  
 Procurons-nous des reproducteurs de race pure. . . . . 242  
 Production des œufs en hiver. . . . . 276  
 Propreté et soins des animaux. . . . . 536  
 Protection des animaux de travail et du bétail contre les mouches. . . . . 23  
 Protéine. . . . . 325  
 Puces et mites (chez la volaille). . . . . 423

Race chevaline—Amélioration de la. . . . . 18  
 Rations pour vaches, chevaux etc. . . . . 350  
 Ration pour vaches laitières. . . . . 231, 378  
 Ration pour vaches laitières—L'ensilage ne saurait constituer à lui tout l'élément volumineux et grossier de la. . . . . 297  
 Rations appropriées aux divers animaux. . . . . 325  
 Ration pour vaches laitières—Proportions convenables d'éléments nutritifs dans une. . . . . 422  
 Rations d'engraissement des poulets. . . . . 353  
 Rendement obtenus de 30 poules. . . . . 320  
 Reproducteurs d'espèce bovine en Russie—Introduction de. . . . . 293  
 Reproducteurs de race pure—Procurons-nous des. . . . . 242  
 Roupie des volailles. . . . . 39, 422

Sel à la disposition des vaches. . . . . 248  
 Sel dans la ration des animaux—Le. . . . . 413  
 Sélection de la truie de reproduction. . . . . 178  
 Société des éleveurs du Canada à Ottawa—Réunion de la. . . . . 447  
 Société d'éleveurs. . . . . 434  
 Soins à donner aux poulnières. . . . . 50  
 Stations d'élevage et d'engraissement de volailles. . . . . 250  
 Syndicat d'élevage. . . . . 435

Taureaux—Jeunes (Age de reproduction). . . . . 519  
 Taureaux pur sang—Continuons à augmenter le nombre de nos. . . . . 51  
 Thé de foin pour les veaux. . . . . 477  
 Tic. . . . . 379  
 Tourteau de lin—Grande valeur nutritive du. . . . . 536  
 Toux et respiration difficile. . . . . 131, 132, 541  
 Trèfle dans l'alimentation des poules pondeuses. . . . . 425, 477  
 Truie de reproduction—Sélection de la. . . . . 178  
 Tumeur osseuse. . . . . 399  
 Tyroïdite (inflammation des glandes de la gorge). . . . . 446

Un cheval ardennais à Ottawa. . . . . 132

Vache ayant mal aux trayons. . . . . 540  
 Vache constipée. . . . . 446  
 Vache Jersey—Rendement d'une. . . . . 302  
 Vaches laitières—Alimentation des. . . . . 422  
 Vaches laitières—Concours de. . . . . 273, 428  
 Vaches laitières en 1903—Concours de. . . . . 187, 240, 282  
 Vaches laitières—Rations pour. . . . . 231, 297, 378  
 Vaches laitières—Amélioration des. . . . . 559  
 Vache qui perd son lait. . . . . 446  
 Vaches—Bonnes et mauvaises. . . . . 349  
 Vaches—L'art de traire les. . . . . 416  
 Vaches—Etrillage, brossage et lavage des. . . . . 536  
 Vaches malades. . . . . 540  
 Vaches—Sel à la disposition des. . . . . 248  
 Vaches—Un bon troupeau de. . . . . 393  
 Veaux—Addition à faire au lait écrémé destiné à la nourriture des veaux. . . . . 491  
 Veaux—Alimentations des. . . . . 475  
 Veaux—Alimentation et soins des. . . . . 420  
 Veaux—Elevage des. . . . . 208  
 Veaux—Alimentation, exercice, etc. . . . . 517  
 Veaux et colostrum. . . . . 301

Veaux—Graine de lin pour l'alimentation des. . . . . 471  
 Veaux pour l'industrie laitière—Elevage des. . . . . 411  
 . . . . . 475, 511  
 Veaux—Remède contre la diarrhée des. . . . . 471  
 Vente aux enchères de porcs grands Yorkshire à Guelph, Ontario. . . . . 36  
 Vente d'animaux par encan. . . . . 441  
 Vente de chevaux ardennais. . . . . 491  
 Vermine chez les volailles—Comment prévenir et exterminer la. . . . . 426  
 Vermine—Destruction de la. . . . . 351  
 Verrat de reproduction—Choix du. . . . . 8  
 Verrat pour le croisement avec la race Yorkshire—Meilleure race de. . . . . 291  
 Verrues aux trayons des vaches—Pour guérir les. . . . . 38  
 Vers. . . . . 879  
 Vers ascarides lombricoïdes. . . . . 349  
 Volaille—Alimentation de la. . . . . 233  
 Viandes exportées en 1902. . . . . 844  
 Volailles—Etude sur les. . . . . 112, 184, 274  
 Volailles—Etude sur les—(Forme et nomenclature des parties extérieures des volailles. . . . . 354  
 Volailles—Etude sur les—(plumage). . . . . 383  
 Volaille—Exploitation avantageuse de la. . . . . 154, 179, 203  
 . . . . . 233, 252, 307, 328, 351, 380, 400, 422  
 Volailles—Le lait écrémé et les. . . . . 277  
 Volaille—Maladie de la. . . . . 422  
 Volaille—Parasites de la. . . . . 423  
 Volailles—Roupie des. . . . . 39  
 Volailles—Stations d'élevage et d'engraissement de. . . . . 250

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

Acte des marques de fruits—Les bienfaits provenant de l'. . . . . 525  
 Arboriculture—Conseils et recettes utiles pour l'. . . . . 256  
 Arboriculture—Renseignements et recettes intéressant l'. . . . . 238  
 Arbre rongé par les mulots—Restauration d'un. . . . . 490  
 Arbres fruitiers avant l'hiver—Soins à donner aux. . . . . 184  
 . . . . . 210  
 Arbres fruitiers—Culture des. . . . . 258  
 Arbres fruitiers—Epoque de la plantation des. . . . . 343  
 Arbres fruitiers—Epoque de la taille des. . . . . 343  
 Arbres fruitiers—Formation de la charpente des. . . . . 499  
 Arbres fruitiers—Le chaulage des. . . . . 185  
 Arbres fruitiers nouvellement plantés—Soins. . . . . 513, 561  
 Arbres fruitiers par la Société d'horticulture du Comté de l'Islet—Distribution d'. . . . . 257  
 Arbres fruitiers—Procédés pour rétablir l'équilibre de la végétation. . . . . 403  
 Arbres fruitiers—Restauration des vieux. . . . . 524  
 Arbres fruitiers—Sprayage des. . . . . 14, 40, 60  
 Arbres fruitiers—Taille des. . . . . 278, 356, 402, 425  
 . . . . . 450, 499  
 Asperges—Bottelage des. . . . . 359  
 Asperges—Triage des. . . . . 469

Bibliographie—La pépinière fruitière, forestière ; arbustive, vigneronne et coloniale, par Charles Baltet. . . . . 330  
 Bienfaits provenant de l'acte des marques de fruits—Les. . . . . 525  
 Blé-d'Inde sucré. . . . . f f . . . . . 293

Charbon de bois—Fabrication du. . . . . 300  
 Charpente des arbres fruitiers—Formation de la. . . . . 499  
 Chaulage des arbres fruitiers—Le. . . . . 185  
 Chou—Deux ennemis du. . . . . 195  
 Choux de Bruxelles. . . . . 469  
 Cidre—Manière expéditive de faire du. . . . . 239  
 Cidre—Sa valeur alimentaire—Moyen facile de le fabriquer. . . . . 160  
 Conseils et recettes utiles pour l'arboriculture. . . . . 256  
 Convention des producteurs de fruits de la Nouvelle-Ecosse. . . . . 405

Dresson de fontaine. . . . .	526	Quelques chiffres—Sprayage. . . . .	
Culture des arbres fruitiers. . . . .	258	Rapport annuel de la société pomologique de la province de Québec, 1902. . . . .	4
Culture potagère—Tableau de. . . . .	452	Récolte des fruits—Etat de la. . . . .	5
Deux ennemis du chou. . . . .	195	Restauration d'un arbre rongé à sa base par les mulots. . . . .	4
Distribution d'arbres fruitiers par la Société d'Horticulture du Comté de l'Islet. . . . .	257	Restauration des vieux arbres. . . . .	5
Ecole d'Horticulture pour femmes en Angleterre. . . . .	96	Réunion de la Société pomologique de la Province de Québec, à Abbotsford. . . . .	114
Emballage—Importance de l'. . . . .	501	Rôle des feuilles mortes—Le. . . . .	2
Engrais pour plantes florales en pots. . . . .	548	Saison—Remarques sur la. . . . .	5
Erable—Perçement d'un. . . . .	344	Semis à la maison—Les. . . . .	3
Etiquettes en aluminium pour arbres fruitiers. . . . .	298	Société d'Horticulture du Comté de l'Islet—La. . . . .	2
Exploitation forestière des peuplements résineux. . . . .	479	Société d'Horticulture du Comté de l'Islet—Distribution d'arbres. . . . .	4
Exportation des pommes. . . . .	386	Société pomologique et fruitière de la province de Québec. . . . .	4
Feuilles mortes—Le rôle des. . . . .	280	Société pomologique de la province de Québec, à Abbotsford—Réunion de la. . . . .	114
Fraises—Les (Conférence et discussion). . . . .	545	Soins à donner aux arbres fruitiers avant l'hiver. . . . .	1
Fraises en Ontario—La récolte des. . . . .	562	Sprayage des arbres fruitiers. . . . .	14, 40
Fraisier—Le. . . . .	501	Sprayage. Quelques chiffres. . . . .	
Fraisiers—Plantation des. . . . .	90	Taille de plantation des arbres fruitiers. . . . .	451, 4
Framboisier. . . . .	343	Taille des arbres fruitiers. . . . .	278, 356, 402, 4
Fruits canadiens à l'étranger—Les. . . . .	439	Taille—Epoque de la. . . . .	450, 4
Fruits—Empaquetage des. . . . .	343	Taille et restauration des vieux arbres. . . . .	5
Fruits—Etat de la récolte des. . . . .	545	Terreau, dont on aura besoin au printemps pour les couches chaudes—Il faut préparer à l'automne, le. . . . .	1
Fruits—Loi sur les. . . . .	343	Tomates cueillies non mûres—Maturation des. . . . .	1
Fruits—Procédés pour grossir les. . . . .	427	Tomate "Earliana". . . . .	4
Fruits—Triage des. . . . .	469	Tomates—Triage des. . . . .	4
Fruits—Triage et empaquetage des. . . . .	89	Triage et empaquetage des fruits. . . . .	4
Fruits—Valeur alimentaire et hygiénique des. . . . .	117, 157	Triage des fruits. . . . .	4
Fruits—Vente des. . . . .	88	Valeur alimentaire et hygiénique des fruits. . . . .	117, 1
Fruits et légumes—Conservation par la méthode Appert. . . . .	20	Vente des fruits. . . . .	1
Jadeller. . . . .	343	Vergers et la saison actuelles—Nos. . . . .	5
Jardins de pommiers canadiens à l'étranger. . . . .	440		
Marronniers—La destruction des. . . . .	551		
Il faut préparer à l'automne le terreau dont on aura besoin au printemps pour les couches chaudes. . . . .	145		
Industrie des produits résineux. . . . .	15, 41, 61, 90, 115, 136, 162, 186, 209, 261, 281		
Légumes—Classement et triage. . . . .	469		
Légumes—Sels potassiques. . . . .	290		
Loi sur les fruits. . . . .	343		
Marc de café pour les plantes de maison. . . . .	314		
Maturation des tomates cueillies non mûres. . . . .	163		
Méthode Appert pour la conservation des fruits et légumes. . . . .	20, 260		
Mulots—Restauration d'un arbre rongé par les. . . . .	490		
Mûre "Ward"—La. . . . .	407		
Dignons—Profits de la culture des. . . . .	413		
Pépinière fruitière, forestière, etc, par Charles Ballet. . . . .	330		
Peuplements résineux—Exploitation forestière des. . . . .	479		
Plantation des fraisiers. . . . .	90		
Plantes de maison—Fertilisant commode pour les. . . . .	314		
Plantes potagères—Renseignements sur la culture des. . . . .	452		
Pommiers rustiques. . . . .	345		
Pommiers—Taille des. . . . .	358		
Pommes—Cueillette, emballage et paquetage des. . . . .	332		
Pommes—Exportation des. . . . .	386		
Primeurs—Conservation et emballage des (Poudre de liège). . . . .	293		
Produits résineux—Industrie des. . . . .	15, 41, 61, 90, 115, 136, 162, 186, 209, 261, 281		
Prunier—Culture du—(bulletin). . . . .	413		
Quel est le meilleur moyen de conserver dans le sol des vergers, l'humidité nécessaire aux arbres fruitiers. . . . .	192		
		<b>INDUSTRIE LAITIÈRE</b>	
		Acte du beurre, prohibant l'importation, la fabrication et la vente du beurre falsifié etc. . . . .	3
		Angleterre ne veut pas de fromage vert—L'. . . . .	4
		Australie et le séparateur à bras—L'. . . . .	4
		Avis aux membres de la Société d'industrie laitière. . . . .	4
		Avis aux propriétaires de beurreries (Circulaire de J. A. W. Robertson). . . . .	4
		Babcock et les cultivateurs—Appareil. . . . .	4
		Barattage, d'une action mécanique exercée sur le lait—Influence sur le. . . . .	1
		Beurre—Acte du. . . . .	3
		Beurre aux stations de chemin de fer—Livraison du	3
		Beurre canadien—Le. . . . .	5
		Beurre dans la République Argentine—L'industrie du. . . . .	3
		Beurre de crème douce avec addition de ferment (Etudes et expériences de M. J. D. Leclair. . . . .	5
		Beurre du Danemark importé par l'Angleterre. . . . .	3
		Beurre, du 1er mai au 1er septembre—Exportation du. . . . .	1
		Beurre en Sibérie—Industrie du. . . . .	3
		Beurre exporté par le Danemark. . . . .	5
		Beurre importé par l'Angleterre. . . . .	3
		Beurre—La fluorure de sodium pour la conservation du. . . . .	3

Beurre—Malaxage du. . . . .	411	Fluorure de sodium pour la conservation du	848
Beurre par le froid—Conservation du. . . . .	124	beurre. . . . .	813
Beurre—Prix du. . . . .	531, 557	Fraudes—Répression des. . . . .	537
Beurre et fromage d'après le dernier recensement—		Fromage—Boîtes à . . . . .	891
Production du (M. G. A. Gigault). . . . .	366	Fromage canadien bien accueilli dans le Sud de	138
Beurre et fromage. . . . .	376	l'Afrique. . . . .	245
Beurre—Faut-il travailler une fois ou deux le	28	Fromage canadien—Un article du "Times" de Lon-	557
Beurre est moins apprécié sur le marché anglais—		dres sur le. . . . .	471
Notre. . . . .	28	Fromage dans les chambres froides—Maturation du.	471
Beurre sibérien—Exportation en Angleterre du	17	Fromage de la province de Québec—Un danger pour	410
Beurreries—Avis aux propriétaires de. . . . .	459	le. . . . .	588
Beurreries—Thermographes pour. . . . .	391	Fromage fait de lait de vaches à l'étable. . . . .	471
Beurreries et fromageries de la province de Qué-		Fromage Maturation à basse température. . . . .	410
bec—Liste des. . . . .	531	Fromage et beurre—Fromage d'étable. . . . .	588
Beurreries et fromageries—Inspection des. . . . .	123	Fromage—Prix du. . . . .	96
Beurreries et fromageries—Le drainage des. . . . .	395	Fromage qui a subi la maturation à froid—Influen-	198
Beurreries et fromageries—Nettoyage et désinfecti-		ce des températures voisines de 60 d. Fah. sur	
on des. . . . .	530	le développement de l'arôme dans le. . . . .	
Boîtes à fromage. . . . .	537	Fromageries—Inspection des beurreries et des. . . . .	85
Chambres de maturation—Amélioration des. . . . .	397	Gymnastique mammaire, en vue de la traite. . . . .	818
Chambres froides—Maturation du fromage dans les.	245	Hygiène du lait. . . . .	290
Centrifuges à bras—Question des. . . . .	128, 174, 228, 269	Hygiène du lait et de ses résidus. . . . .	388
Concours de beurre à l'Exposition royale de Syd-		Importation de beurre par l'Angleterre. . . . .	323
ney, Nouvelle Galles du Sud, en 1903. . . . .	29	Industrie laitière en Sibérie. . . . .	268
Concours de produits laitiers—Avis. . . . .	1, 26, 49, 73	Industrie laitière dans la Nouvelle Galles du Sud. . . . .	412
97, 121, 506, 350		Industrie laitière en Belgique—L'. . . . .	218
Concours de produits laitiers de la province de		Industrie laitière est notre meilleure source de pro-	218
Québec tenu à Montréal le 11 juillet 1903. . . . .	99	duit—N'oublions pas que l'. . . . .	219, 229
Concours provincial de produits laitiers tenu à		Industrie laitière.—Importante réunion de spécia-	13
Québec le 29 août 1903. . . . .	123	listes à Ottawa. . . . .	435
Concours de produits laitiers tenu à Québec le 17		Industrie laitière—Livre d'or des fabricants en	29
octobre 1903. . . . .	223	Industrie laitière profitable—Exemple d'. . . . .	85
Congrès international de laiterie, à Bruxelles. . . . .	77, 315	Industrie laitière, sur la façon dont cette indus-	10
Conservation du beurre par le froid. . . . .	124	trie est pratiquée chez nous—Opinion d'un ex-	397
Conservation des échantillons de lait pour analyse		pert étranger en. . . . .	123
au moyen d'un antiseptique. . . . .	202	Influence des températures voisines de 60 d. Fah.,	888
Convention annuelle de la Société d'Industrie laitière		sur le développement de l'arôme dans le froma-	
de la province de Québec—La vingt-		ge qui a subi la maturation à froid. . . . .	
deuxième. . . . .	271	Influence sur le berattage, d'une action mécanique	
Convention annuelle de la Société d'Industrie laitière,		exercée sur le lait. . . . .	
22ème. . . . .	362, 376, 397, 415, 416	Inspecteurs de syndicats—Devoirs des. . . . .	
Cours spécial d'Industrie laitière pour les culti-		Inspection des beurreries et fromageries. . . . .	
vateurs. . . . .	176	Inspection du lait—Un arrêt de la cour. . . . .	
Crème—Pasteurisation de la. . . . .	345	Journal d'Agriculture aux membres de la Société	
De la contamination du lait par les organismes		d'Industrie laitière—Service du. . . . .	
microbiens. . . . .	151	Lait avant l'écrémage—Mauvais effet de l'agitation	
Deux causes de mauvais rendement du lait. . . . .	63	excessive du. . . . .	
Désinfection d'une beurrerie. . . . .	411	Lait—Deux causes de mauvais rendement du. . . . .	
Drainage des beurreries et des fromageries. . . . .	395	Lait en poudre—Le. . . . .	
Ecole de beurrerie de la Ferme Modèle de		Lait—Epreuve au Babcock. . . . .	
Compton. . . . .	436	Lait—L'inspection du. . . . .	
Ecole de laiterie de St-Hyacinthe—L'. . . . .	176	Lait, par la force centrifuge—Purification du. . . . .	
Ecole de laiterie de St-Hyacinthe—Cours abrégé		Lait, par les organismes microbiens—De la conta-	
d'Industrie laitière. . . . .	305	mination du. . . . .	
Ecrémage à la ferme. . . . .	51	Lait par un procédé mixte—Stérilisation du. . . . .	
Ecrèmeuses à bras au Kansas—Les. . . . .	386	Lait pour analyse, au moyen d'un antiseptique—	
Epreuve du lait au Babcock. . . . .	377	Conservation des échantillons de. . . . .	
Experts—Contrôleurs de lait. . . . .	376, 442	Lait pulvérisé. . . . .	
Exportation de beurre et de fromage. . . . .	222	Lait—Quelle doit être la densité du. . . . .	
Exportation du beurre, du 1er mai au 1er septem-		Lait—Soins à donner au. . . . .	
bre—L'. . . . .	123	Licence des beurreries et des fromageries. . . . .	
Exportation du beurre sibérien en Angleterre—L'. . . . .	27	Liste des beurreries et fromageries de la province	
Exportation du beurre par le Danemark. . . . .	536	de Québec. . . . .	
Fabricants—Placement des. . . . .	539	Livre d'or des fabricants en Industrie laitière. . . . .	
Fabrication du beurre avec crème douce, par J.		Malaxage du beurre à deux reprises différentes. . . . .	
D. Leclair. . . . .	515	Maturation du fromage à basse température. . . . .	
Fabriques de beurre et de fromage—Résultats		Maturation du fromage dans les chambres froides. . . . .	
moyens de douze. . . . .	444	Mauvais effet de l'agitation excessive du lait avant	
Fabriques de fromage du comté de Yamaska—Ré-		l'écrémage. . . . .	
sultats moyens de vingt-quatre. . . . .	495	Notes d'inspections de synd cats. . . . .	
Faut-il travailler le beurre une fois ou deux. . . . .	28		
Fédération internationale de laiterie—Organisation			
d'une . . . . .	316		

Notre beurre est moins apprécié sur le marché anglais. . . . .	28
N'oublions pas que l'industrie laitière est notre meilleure source de profit. . . . .	218
Opinion d'un expert étranger en industrie laitière sur la façon dont cette industrie est pratiquée chez nous. . . . .	29
Pasteurisation de la crème. . . . .	845
Séparation du lait et de la crème—La. . . . .	244
Peut-on écrémer avec un séparateur à bras. . . . .	84
Prix du beurre. . . . .	581
Progrès de notre industrie laitière. . . . .	865
Pronostics pour la prochaine saison beurrière. . . . .	443
Purification du lait par la force centrifuge. . . . .	249
Saison beurrière—Pronostics pour la prochaine. . . . .	493
Séparateurs à bras—Les. . . . .	302
Séparateur à bras en Australie—Le. . . . .	412
Séparateur à bras et la qualité du beurre—L'. . . . .	199
Séparateur à bras—Peut-on écrémer avec un. . . . .	84
Séparateur à bras—Une opinion sur le. . . . .	485
Service du "Journal d'Agriculture" aux membres de la Société d'Industrie laitière. . . . .	12
Société d'Industrie laitière—Avis aux membres de la. . . . .	470
Seins à donner au lait. . . . .	27
Songes du Dr W. Grignon—Les deux. . . . .	294
Sterilisation du lait par un procédé mixte. . . . .	58
Syndicats—Notes d'inspections de. . . . .	33
Thermographes pour beurreries. . . . .	391
Traite—Gymnastique mammaire en vue de la. . . . .	85
Un article du "Times" de Londres, sur le fromage canadien. . . . .	180

### FOYER DE LA FAMILLE

Administration sanitaire en Angleterre—L'. . . . .	548
Alimentation de l'homme—Rôle des légumes et des fruits dans l'. . . . .	118
Alimentation humaine—Quelques données sur l'. . . . .	117
Alimentation—Hygiène de l'. . . . .	359
Alimentation—La viande dans l'. . . . .	216
Appendicite et l'alimentation—L'. . . . .	335
Asperges. . . . .	527
Bouillons de viande. . . . .	165
Boucanage des viandes en petit. . . . .	521
Boucles et nœuds—L'art de faire des. . . . .	368
Buée des vitres—La. . . . .	338
Cerises—Confitures. . . . .	550
Chambre à coucher—La. . . . .	334
Ciment pour métaux. . . . .	552
Compotes et conserves au vinaigre. . . . .	140
Confitures de fruits. . . . .	550, 563
Conservation des fruits en chambre froide. . . . .	44
Conservation des fruits et des légumes par la méthode Appert. . . . .	20
Conserves au vinaigre—Compotes et. . . . .	140
Conserves de tomates. . . . .	139
Conserves de légumes. . . . .	63
Contusion—Pour éviter les traces d'une. . . . .	166
Cornichons—Marinade de. . . . .	44
Cuisine—A la. . . . .	190
Cuisine—Petites notes à propos de. . . . .	20
Cures de fruits. . . . .	385
Dents—Manière de broser les. . . . .	336
Digestifs végétaux. . . . .	96
Diverses manières de cuire les pommes de terre. . . . .	191
Economie domestique en Europe—Développement des travaux d'. . . . .	301

Epinards. . . . .	527
Epine-vinette—Confitures d'. . . . .	564
Estomac—Hygiène de l'. . . . .	335, 429, 454, 479, 502, 550
Fourrures—Préparation des peaux pour. . . . .	454
Fraises—Confitures de. . . . .	550
Framboises—Confitures de. . . . .	564
Fruits—Confitures de. . . . .	550
Fruits en chambre froide—Conservation des. . . . .	44
Fruits—Nécessité de vulgariser l'idée de la consommation des. . . . .	118
Fruits—Valeur alimentaire et hygiénique des. . . . .	157
Gadelles—Confitures de. . . . .	550
Gants—Nettoyage des. . . . .	432, 551
Gelées. . . . .	564
Haricots (fèves). . . . .	429
Homards. . . . .	550
Huîtres. . . . .	551
Hydromel et sa fabrication—L'. . . . .	522
Hygiène à la campagne—L'. . . . .	138, 164, 188, 212, 263, 285, 312, 334, 428, 453
Hygiène de l'alimentation. . . . .	359
Hygiène de l'estomac. . . . .	189, 216, 286, 335, 429, 454, 479, 502, 550
Hygiène—Importance de l'. . . . .	478
Hygiène du Sommeil. . . . .	407
Hygiène publique—L'. . . . .	501, 548
Hygiène publique (Les voies publiques dans nos campagnes). . . . .	526
Influence du jus des fruits sur la digestion. . . . .	157
Légumes—Conserves de. . . . .	63
Lessivage du linge—Le. . . . .	286
Manière de préparer les poires à l'eau de vie. . . . .	260
Marbre artificiel—Fabrication du. . . . .	551
Marinades à la maison—Remarques sur la préparation des. . . . .	43
Marinade de cornichons. . . . .	44
Médication végétarienne. . . . .	335
Méthode Appert appliquée à la conservation des fruits. . . . .	260
Méthode Appert—Conservation des fruits et des légumes par la. . . . .	20
Nécessité de vulgariser l'idée de la consommation des fruits. . . . .	118
Nettoyage, sans odeur, des gants de peau. . . . .	551
Oeufs—Les. . . . .	454
Oeufs—Conservation à l'aide du silicate de soude. . . . .	65
Peaux pour fourrures—Préparation des. . . . .	454
Petites notes à propos de cuisine. . . . .	20
Piqûres d'insectes—Remède contre les. . . . .	552
Poires à l'eau de vie—Manière de préparer les. . . . .	260
Pommes de terre—Diverses manières de cuire les. . . . .	191
Pois. . . . .	429
Poissons. . . . .	335
Pour éviter les traces d'une contusion. . . . .	166
Procédé pour rendre indéfinie la durée des bouchons de liège. . . . .	287
Procédé pour s'assurer de la bonne qualité du bois. . . . .	240
Propreté autour de la maison d'habitation. . . . .	312
Propreté du corps—Bains fréquents, linge propre. . . . .	428
Propreté du corps—(Hygiène de la peau, bains, ablutions). . . . .	453
Quelques données sur l'alimentation humaine. . . . .	117
Ratafia de la ménagère. . . . .	261
Recettes utiles. . . . .	69, 141, 155, 286, 330, 551

Remarques sur la préparation des marinades à la maison. . . . . 43  
 Réparation des vases en "granit". . . . . 491  
 Rôle des légumes et des fruits dans l'alimentation de l'homme. . . . . 118  
 Silicate de soude—Conservation des œufs par le. . . . . 65  
 Tomates—Conserves de. . . . . 139  
 Tuberculose pulmonaire à la campagne—La. . . . . 65, 90  
 Valeur alimentaire et hygiénique des fruits. . . . . 157  
 Vases en "granit"—Réparation des. . . . . 491  
 Veau—Viande de . . . . . 502  
 Vernis brillant pour poêles. . . . . 213  
 Viandes—Boucanage des. . . . . 521  
 Viande—Bouillon de. . . . . 165  
 Viande dans l'alimentation—La. . . . . 216  
 Viande de bœuf. . . . . 479  
 Viande de veau. . . . . 502  
 Voies publiques dans nos campagne—Les. . . . . 528

Fabrication du cidre—Disposition des cuves. . . . . 161  
 Ferme de M. Chs. Bonin, Ste-Elizabeth, Co. Berthier. . . . . 534  
 Ferme de M. M. O. Ferland, Lauréat du Mérite agricole, Berthier. . . . . 465, 484, 485  
 Ferme de M. Pierre Lavallée, St-Norbert, Co. Berthier (2 fig.). . . . . 538  
 Ferme de M. Théophile Trudel, St-Prosper (Champlain). . . . . 508  
 Herse écossaise "Howard". . . . . 81  
 Herse rhomboïdale. . . . . 81  
 Huile de lin—Concasseur de graine. . . . . 321  
 Huile de Soleil—Extraction—Tourteaux obtenus avec la presse à coins. . . . . 442  
 Entaillage du pin à longues feuilles. . . . . 116  
 Forêt de pins maritimes en France. . . . . 16  
 Graine de pin maritime. . . . . 90  
 Industrie des produits résineux—Plan de l'alambic. . . . . 281  
 Industrie des produits résineux—Récolte de la résine par le procédé Hugues. . . . . 91  
 Industrie des produits résineux—Répartition des quarres sur la circonférence de l'arbre. . . . . 42, 43  
 Industrie des produits résineux—Réservoir à essence. . . . . 283  
 Industrie des produits résineux—Sapin baumier. . . . . 209  
 Industrie des produits résineux—Section transversale de l'alambic. . . . . 282  
 Industrie des produits résineux—Section de pin entaillé. . . . . 62  
 Industrie des produits résineux—Système de préservation contre les incendies provoqués par les locomotives de chemin de fer. . . . . 92  
 Mélèze d'Amérique. . . . . 186  
 La crèche de Bethléem. . . . . 266  
 Le ciment à la ferme—Murs de grange en béton. . . . . 76  
 Le ciment à la ferme—Silo en béton. . . . . 76  
 Le ciment à la ferme—Silo en béton de ciment. . . . . 127  
 La mûre Ward. . . . . 407  
 Piquage des quarres avec le habchott. . . . . 15  
 Volailles—Abatage des poulets. . . . . 580  
 Volailles—Abri portatif pour les poulets. . . . . 329  
 Volailles—Appareil digestif de la poule. . . . . 274  
 Volailles—Assemblage des os dans l'aile des oiseaux. . . . . 184  
 Volailles—Assemblage des os dans la patte des oiseaux. . . . . 254  
 Volailles—Auge à pâtées. . . . . 180  
 Volailles—Auge pour poussins. . . . . 329  
 Volailles—Cage d'engraissement. . . . . 352  
 Volailles—Cage pour faire perdre aux poules l'envie de couver. . . . . 286  
 Volailles—Charpente de la cage d'engraissement. . . . . 351  
 Volailles—Crête triple. . . . . 185  
 Volailles—Charpente du poulailler. . . . . 184  
 Volailles—Eleveuse artificielle (2 fig.). . . . . 309  
 Volailles—Loge de nuit chaude. . . . . 157  
 Volailles—Mirage des œufs. . . . . 254  
 Volailles—Mirouse. . . . . 253  
 Volailles—Mise en boîte des poulets abattus, pour être expédiés. . . . . 382, 383  
 Volailles—Mise en forme des poulets abattus. . . . . 382  
 Volailles—Mite de la volaille et œufs. . . . . 424  
 Volailles—Mode de construction d'un mur à l'épreuve du froid. . . . . 134  
 Volailles—Nichoirs pour couveuses. . . . . 236  
 Volailles—Nids et perchoir d'un poulailler double. . . . . 155  
 Volailles—Parties extérieures du coq. . . . . 355  
 Volailles—Plan d'un poulailler double. . . . . 155  
 Volailles—Plan d'un poulailler simple. . . . . 166  
 Volailles—Plan du poulailler simple avec les cours. . . . . 180  
 Volailles—Plan du poulailler double avec les cours. . . . . 180  
 Volailles—Plumage d'un coq. . . . . 384  
 Volailles—Produit des poulettes et des vieilles poules, indiqué par le nombre d'œufs. . . . . 205, 206  
 Volailles—Plymouth-Rocks barées. . . . . 204  
 Volailles—Réservoir d'eau pour faire boire les volailles. . . . . 170  
 Volailles—Tête de coq. . . . . 118  
 Volailles—Wyandottes blanches. . . . . 205

INDEX DES GRAVURES

Arbres fruitiers—Arbre préparé pour la plantation. . . . . 451  
 Arbres fruitiers—Taille des—Manière de faire les coupes. . . . . 356, 357  
 Arbres fruitiers—Taille au printemps de la 2ème année après la plantation. . . . . 500  
 Arbres—Taille des—Arbre à tailler. . . . . 402, 404  
 Arbres—Taille des—Sécateur. . . . . 280  
 Arbres—Taille des—Serpette. . . . . 280  
 Botteleur pour faire les bottes d'asperges. . . . . 359  
 Boucanage des viandes—Baril disposé pour recevoir les viandes qui doivent être fumées. . . . . 522  
 Bouillie bordelaise—Tonneau pour la dissolution du sulfate de cuivre. . . . . 488  
 Broyeur pour extraire l'huile des graines oléagineuses. . . . . 415  
 Charbon de bois—Banc de la Charbonnière. . . . . 300  
 Charbon de bois—Charbonnière (2 fig.). . . . . 301  
 Chèvre d'Asie. . . . . 87  
 Comparaison entre les racines de deux pieds de vesce velus, l'un poussé dans un sol renfermant des bactéries génératrices d'azote, l'autre dans une terre n'en contenant pas. . . . . 510, 511  
 Culture des arbres fruitiers—Grefe américaine. . . . . 260  
 Dactyle pelotonné (Orchard grass). . . . . 11, 12  
 Drainage des beurreries et fromageries. . . . . 386  
 Emballage des fruits—Presse à pommes pour fermer les barils. . . . . 89  
 Emousoir, pour nettoyer et gratter l'écorce des arbres fruitiers. . . . . 185  
 Etalons ardennais "Vico". . . . . 36  
 Navette "Dwarf Essex". . . . . 22  
 Nodosités produites sur une racine de vesce velue, qui a poussé dans un sol renfermant des bactéries génératrices d'azote. . . . . 510  
 Nœuds et boucles avec cordages. . . . . 369  
 Pins maritimes en France. . . . . 16  
 Pommes de terre de semence—Clayette—Pile de Clayettes, Pommes de terre germées en clayette (3 fig.). . . . . 340  
 Portrait de M. M. O. Ferland, Lauréat du Mérite agricole, Berthier. . . . . 464  
 Pou de la volaille. . . . . 424  
 Préparation des conserves d'asperges—Passoire cylindrique. . . . . C3  
 Presse à coins pour l'extraction de l'huile de soleil. . . . . 441  
 Sprayage des arbres fruitiers—Chariots pour arroser les arbres fruitiers (2 fig.). . . . . 40

# Sharple's Tubular SEPARATORS

**CE QU'ILS SONT**



La vignette les fait voir tel qu'ils sont — le catalogue I 233 donne tous les détails les concernant. Remarquez le canistre d'alimentation peu élevé, la partie inférieure, l'engrenage complètement caché, l'absence de tout réservoir à l'huile. Aucun séparateur ne possède ces avantages. Les endroits du Canada où ils sont en dépôt : Winnipeg, Toronto, Québec, St-Jean, N.B., Calgary, Alberta. Adressez The Sharples Co. P. M. Sharples West Chester, Pa. Chicago, Ill.

## FYFE SCALE CO.

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

MONTREAL



## "LE CANADA"

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

## GRANDE EXCURSION DE COLONS AU LAC SAINT-JEAN

**MARDI, 5 JUILLET PROCHAIN**

Départ de Québec à 8 25 a.m.  
Prix du passage, \$1.50, de Québec à Roberval et retour, 2<sup>ème</sup> classe.  
Des billets de première classe au taux de \$2.50, aller et retour, seront vendus avant le jour de l'excursion aux cultivateurs seulement. Les membres de Québec de la Société de Colonisation du Lac St-Jean qui auront payé leur souscriptions pour l'année courante (1904-05) auront droit de faire partie du voyage. Les souscriptions sont renouvelables jusqu'au 25 juin inclusivement.  
Les billets seront bons pour le retour dans l'intervalle de 30 jours après la date du départ de cette excursion.  
Les dames peuvent aussi faire partie du voyage. Les enfants de 5 ans et au-dessus paient le plein prix du billet d'excursion.

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

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

**Vos Vaches vous donneront plus de profits avec beaucoup moins de trouble, si vous employez un**

## Séparateur à Crème EMPIRE,

d'un fonctionnement simple, facile à nettoyer, de durée et fort. Notre livre vous dira pourquoi il vous paiera plus que tout autre de l'employer. Envoyons-nous vous en envoyer un exemplaire gratuit ?

EMPIRE CREAM SEPARATOR CO,  
28-30 Wellington St., West, Toronto, Ont.  
Si vous vendez un Séparateur pourquoi ne pas vendre le meilleur ?



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

# Demandez à votre Fournisseur

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

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

FABRIQUÉ PAR

# CONSUMERS CORDAGE Co. Ltd.

MONTREAL.