

STE-MELANIE, (Joliette).—L'esprit d'association a fait faire ici de notables progrès; espérons que l'on continuera à travailler la main dans la main au bien général de la paroisse. Que de paroisses ruinées à cause des divisions! Quel beau spectacle que ces grandes familles que l'on nomme une paroisse canadienne-française!

SAINTE-BEATRIX, (Joliette).—Ici on y va avec toute la bonne volonté possible. On suit de près les enseignements du "Journal d'Agriculture", on "veut," enfin.

JOLIETTE.—Cette paroisse aura sa part d'élèves aux écoles d'agriculture. Espérons que ces écoles fourniront plus tard une armée de conférenciers qui feront la guerre aux préjugés et qui triompheront enfin de l'apathie trop générale encore.

La Province attend de ces instructeurs le pourquoi de la pratique, et "une leçon bien comprise est une leçon apprprise."

On se met résolument à l'oeuvre quand on comprend le pourquoi de son travail. C'est dans la conviction qu'on puise l'énergie.

COMTE DE RIMOUSKI

SAINT-SIMON.—Jolie paroisse tout à fait. Le sol y est naturellement très fertile; cependant, il n'est pas inépuisable. Un bon système de culture pourrait facilement lui rendre sa fertilité première.

La culture des légumes que l'on avait crue impossible (sans l'avoir essayée) y réussit très bien, et elle est nécessaire, là, comme ailleurs.

A l'exemple de Chicoutimi, l'Isle Verte, Cowansville et ailleurs, on se propose d'exporter le beurre, cette année, directement en Angleterre.

On sait que l'an dernier, plusieurs, par ce moyen, ont vendu leur beurre 24, 25 et même 27 cents la livre.

SAINT-MATHIEU.—Les environs de l'église dominant un fort beau lac et tout autour s'étend un vaste panorama admirable de variété.

Là, encore un beau cercle agricole, et il est facile de voir que la diffusion des connaissances agricoles y a excité autant l'intérêt que l'admiration des cultivateurs amis de leur profession.

On pourrait étendre davantage l'habitude de semer plusieurs sortes d'herbes afin d'avoir de plus riches pâturages permanents.

L'encouragement donné par le cercle à la culture des légumes, etc., produit d'heureux effets.

SAINT-FABIEN.—L'agriculture y est avancée. On juge facilement, par les questions posées dans les conférences, que l'on a suivies de près, le mouvement agricole depuis plusieurs années. Ici, encore, la culture des légumes, trèfle, etc., donne les plus belles espérances. Les essais sont convaincants.

L'industrie laitière y est bien suivie. Plusieurs cultivateurs regrettent amèrement d'avoir négligé leurs terres pour aller aux Etats-Unis. Quelle fièvre! Quatre-vingt-quinze pour cent de ceux qui abandonnent leur clocher natal se sont ni plus ni moins fourvoyés! Et dire qu'il est des gens qui méprisent leur pays pour donner raison à de mesquines ambitions.

Il y a à St-Fabien 4 lauréats du Mérite Agricole.

Les granges, étables, etc., sont faites

avec beaucoup de soin et passablement bien installées en général.

SAINTE-CECILE DU BIC.—Nous voyons encore ici des exemples frappants de persévérance. Tandis que les uns changent de position constamment, vont aux Etats, en reviennent, et y retournent; tandis que d'autres ont passé leur temps à travailler sur les chemins de fer, etc., pendant qu'un certain nombre enfin se plaignent de la température et que sais-je, il y a ici des cultivateurs qui ont donné tout leur temps à leur terre, qui ne se plaignent aucunement du climat et sont même riches, très riches.

Ils cultivent tout simplement bien et sont les premiers à faire partie du cercle, de la société d'agriculture, etc., suivant de près leur journal, ils prouvent à l'évidence que la province de Québec dans toutes ses parties est essentiellement agricole.

Au Bic, comme dans presque tout Rimouski, on voit de bien beaux moutons.

CERCLE DE ST-HILAIRE, comté de Rouville.

Notes sur une conférence donnée par M. Geo. Moore, en avril 1896,

SUR LA CULTURE DES ARBRES FRUITIERS

Comme d'ailleurs pour toutes les plantes en général, l'air, la chaleur et la nourriture sont de première nécessité, il est important que les arbres fruitiers soient à une distance suffisante les uns des autres. Dans les anciens vergers on devrait, dans bien des cas, sacrifier quelques arbres trop rapprochés.

Le manque d'air se prouve par le grand nombre de branches sèches ou à demi-mortes dans les premiers étages, etc.

Voir à ce que le sol ne manque pas de potasse et autres substances nutritives en quantité convenable.

Combattre les divers insectes au moyen de Bouillie bordelaise et vert de Paris, émulsion de pétrole, acide carbolique, goudron, chaulage, etc.

Tenir propre et lisse l'écorce de l'arbre et enlever tout ce qui pourrait servir de nid ou de "repaire" aux insectes de quelque nature qu'ils soient.

Comme certains oeufs déposés sur les arbres par des insectes femelles ne sont fécondés qu'au printemps par des insectes mâles qui hivernent dans le sol, on empêche ceux-ci de grimper sur l'arbre en leur barrant le passage par une bande de papier feutre que l'on enduit de goudron de temps à autre.

Les feuilles des arbres étant les poumons par lesquels ils respirent, il est de toute importance de se servir de bouillie bordelaise de temps en temps, afin d'éloigner tous les insectes qui en empêcheraient tout le développement convenable:

1o Avant la formation des fleurs.
2o Aussitôt après la formation du fruit, afin d'empêcher les ravages qui se répandent sous la pelure et apparaissent çà et là à la surface sous forme de taches plus ou moins gommeuses, etc.
3o Vers la fin de juin.
4o Plus tard sur le fruit pour "le rendre plus ferme" et prolonger de beaucoup sa conservation.

TAILLE DES ARBRES

Savoir tailler un arbre, c'est savoir distribuer la sève de manière que cha-

que bouton ne reçoive que juste ce qu'il faut pour la "mise à fruit".

Un arbre qui a trop de sève ne produit point de fruit, de même que celui qui serait trop pauvre en sève ne développerait qu'imparfaitement ses bourgeons.

L'abondance des fruits sur un arbre est un indice assez certain d'épuisement; c'est pourquoi les arbres mal taillés ne produisent que tous les deux ou trois ans.

Il ne faut donc rien retrancher dans un arbre sans savoir le pourquoi de la chose.

GREFFE

Quant à la greffe, il faut bien savoir que c'est par l'union des écorces que se continue l'écoulement de la sève qui devra nourrir le greffon.

Economie Domestique

RECETTES UTILES

CONSERVATION DES VIANDES.—On nous a demandé une recette pour conserver les viandes des bestiaux.

En voici une qui nous paraît bonne à signaler:

La meilleure époque pour l'abattage est l'automne ou l'hiver, mais on peut tuer en été si l'on dispose de locaux frais et aérés.

L'animal doit être reposé. S'il est fatigué, on le laisse au repos pendant un ou deux jours et on ne lui donne que de l'eau. Quand il a été abattu, on laisse la viande refroidir pendant un jour. Elle ne doit pas être soufflée. On la débite en morceaux suffisants à peu près à la consommation journalière de la maison. Tous les gros os sont enlevés.

Chaque morceau est "fortement" frotté sur toutes les faces avec du sel fin qu'on fait entrer partout où il est possible.

Sur une table spéciale, permettant de recueillir la saumure, on place une couche de gros sel, puis un lit de morceaux de viande, une couche de sel, un lit de morceaux de viande, etc.

De temps en temps, on arrose avec la saumure.

Après une semaine, on démonte la pile, puis on la rétablit en ayant soin de placer à la partie inférieure les morceaux qui se trouvaient au-dessus.

Après sept jours, on procède à l'embarillage dans un baril très propre.

On ajoute au sel 2 à 3 p. c. de salpêtre, pour conserver à la viande sa couleur rouge.

On met d'abord au fond une couche de sel, puis un lit de morceaux, de façon qu'il y ait le moins de vide possible, puis un lit de sel, un lit de morceaux, etc., jusqu'à ce que le baril soit rempli. La viande doit être "fortement" pressée.

Ensuite on répand la saumure provenant des opérations précédentes après l'avoir fait bouillir et l'avoir écumée, puis l'avoir laissé refroidir.

On reconnaît qu'elle a la densité voulue quand un oeuf frais y surnage. Si la saumure est trop forte, la viande devient dure.

Souvent on ajoute au sel des baies de genièvre et des feuilles de laurier.

Il faut en moyenne 22 p. c. du poids de la viande en sel, dont 10 p. c. de sel fin, 12 de gros sel, de 2 à 3 p. c. de salpêtre.

Si on doit conserver cette viande peu de temps, on la recouvre avec une plan-

che circulaire que l'on charge avec un poids de 50 lbs au moins.

La viande doit toujours baigner dans la saumure.

Si on veut conserver la viande très longtemps, quatre à cinq ans par exemple, on remet le fond du tonneau, et on fait de le remplir de saumure par le trou de la bonde. On doit de temps en temps remettre de la saumure pour que le tonneau soit toujours absolument rempli. La bonde doit être passée au feu avant d'être placée.

PROCEDE POUR FAIRE DE LA SAUMURE.—On fait bouillir du sel à la dose de 4 lbs pour 1½ à 2 gallons d'eau, on y ajoute 2 onces de salpêtre; on fait évaporer ensuite jusqu'à ce que le liquide soit assez concentré pour qu'un oeuf surnage à la surface. On décante et on verse cette saumure sur la viande déjà salée et arrangée dans le saloir.

Il est bon d'ajouter à cette saumure 1-5 d'once de sel de borax, ou d'acide borique, ou de fluosilicate de soude.

"La Gazette des Campagnes"

LES PIQURES D'ABEILLES.—Le Bulletin de la Société Horticole du Loiret annonce que, pour faire cesser la douleur causée par les piqûres d'abeilles, il suffit d'appliquer sur la plaie quelques gouttes d'eau de javelle.

Voilà un remède facile et pas coûteux. Nous le signalons avec empressement aux habitants des campagnes qui souvent ne savent à quel remède recourir contre des piqûres très douloureuses.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

DE LA

PROVINCE DE QUEBEC

Bureau: 23, rue St-Louis, Québec.

Président: Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire-général: Ferdinand Audet N.P.

Trésorier: P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Monsieur l'abbé J. Marquis a été nommé administrateur général du syndicat.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez-nous sans retard vos commandes pour grains et graines de semence de toutes sortes.

Transmettez-nous le plus tôt possible votre commande pour les engrais chimiques, tels que phosphates, superphosphates, chaux, plâtre, cendres, etc., etc.

Envoyez-nous aussi votre commande pour les instruments aratoires dont vous avez besoin.

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces: chevaux, bestiaux, moutons, porcs, volailles de toutes les races, y compris des reproducteurs "Jersey canadiens." Nous invitons tous ceux qui ont des animaux enregistrés de toutes races, à bien vouloir les indiquer au syndicat.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin.

Toutes les difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

Les cercles agricoles peuvent maintenant s'affilier au syndicat en lui payant annuellement seulement 10 cents par membre. Un cercle se composant de plus de 100 membres ne paiera jamais plus de 10 piastres.