

### Qualité de la nourriture.

Tous les aliments ne sont pas également propres à favoriser la production du lait. De même que tel aliment préparé de telle manière conviendra plutôt à la production de la graisse, préparé de telle autre manière il conviendra mieux à la production du lait.

Ce sont les aliments liquides ou ceux contenant beaucoup d'eau qui favorisent surtout la sécrétion du lait.

Ainsi les bons pâturages sont des plus avantageux.

Si les pâturages ne sont pas suffisamment bons, on pourra les remplacer par du foin haché et bouilli ou soumis quelque temps à la vapeur.

En outre il faudra donner du grain. Mais qu'il ne soit jamais donné entier et sec.

La cuisson, la macération, la division rendent ces aliments beaucoup plus alibiles et plus digestibles en les ramollissant, en faisant éclater les enveloppes et en mettant les matières assimilables directement en rapport avec les dissolvants digestifs.

De plus, je l'ai déjà dit, les aliments doivent, dans ces circonstances, contenir beaucoup d'eau.

Quelles que soient les graines que l'on donnera, elles devront être moulues ou au moins concassées et ramollies par la cuisson ou l'ébullition. On les donnera sous la forme de ce que nous appelons bouillottes.

Mais rappelons-nous que ce n'est pas rien que du lait que nous cherchons à obtenir dans les concours. C'est surtout de la crème, c'est-à-dire du lait aussi gras que possible.

Les graines favorisent jusqu'à un certain point la formation du gras, mais il y a un aliment qui développera la partie grasse du lait : c'est la graine de lin, soit entière, soit donnée sous forme de pain de lin, de tourteaux ou de farine.

Je conseille donc à ceux qui veulent faire concourir leurs vaches de les accoutumer à cette nourriture en suivant les précautions que j'ai mentionnées plus haut.

La farine de lin ou les tourteaux devront être mélangés aux grains ou au son et entrer dans la composition des bouillottes qui ne devront jamais être froides.

Si ces conseils étaient suivis par tous ceux qui prennent part aux concours, ils verraient une énorme différence dans le rendement de leurs vaches, et sous le rapport du lait et sous celui du beurre.

J. A. COUTURE,  
M. V.

### Choses et autres.

*Retour d'Europe de M. J. Elzéar Pouliot, avocat de Fraserville.*  
—M. J. Elzéar Pouliot, de retour d'Europe où il était allé passer l'hiver avec sa famille, se remet à la pratique de sa profession d'avocat à Fraserville. Nous lui souhaitons tout le succès désirable.

*Grande réunion du Cercle agricole des Trois-Pistoles.*—Nous apprécions avec une vive satisfaction qu'il y aura aux Trois-Pistoles, mercredi, le 25 juillet courant, une réunion des membres du cercle agricole de cette paroisse. Le révérend M. Montminy a été invité à donner une conférence sur l'agriculture, en cette circonstance. Nous espérons que les cultivateurs se rendront en foule à cette réunion, et qu'ils se feront un devoir de prendre part à cette grande manifestation du progrès agricole.

*Le chemin de fer de Témiscouata.*—L'honorable M. Mercier a inspecté dimanche dernier, avec sa suite, le nouveau chemin de fer de Témiscouata.

L'inspection s'est faite sur un parcours de cinquante milles. Le premier ministre s'est déclaré enchanté de la rapidité avec laquelle les travaux avaient été exécutés.

Le chemin n'est en effet commencé que depuis un an et l'on espère déjà qu'il sera ouvert au trafic dans une quinzaine de jours.

Le président de la compagnie, M. A. R. Macdonald, et les entrepreneurs méritent certainement des félicitations pour la diligence dont ils ont fait preuve.

*La mouche à patates.*—Quoiqu'il soit encore relativement peu avancées, on commence déjà à voir sortir de la terre leur terrible ennemie, ce qui semble promettre que la lutte n'est pas finie avec elle. Les cultivateurs doivent donc se préparer à la combattre de nouveau par les moyens que l'expérience a mis à leur portée, et le plus efficace et même le seul réellement efficace, c'est l'emploi du vert de Paris. Bien que l'usage du vert de Paris pour détruire la mouche à patates soit

généralement connu et apprécié aujourd'hui, je crois devoir en dire quelques mots à mes lecteurs.

Le vert de Paris s'emploie de deux manières : en mélange avec une poudre sèche, particulièrement avec le plâtre, ou délayé dans l'eau, et ces deux méthodes donnent également de bons résultats. La dose nécessaire pour une application est de deux livres de vert pur par arpent. Je dis pur, parce que cette substance est loin d'avoir été à l'abri des falsifications dont on doit autant que possible se défier en achetant que chez des marchands honnêtes.

*Le vert de Paris avec le plâtre.*—Le plâtre bien sec est d'abord passé au tamis, puis il est mélangé avec le vert de Paris à raison de deux livres de celui-ci pour 100 de plâtre, et on en saupoudre les vers des patates lorsqu'ils sont mouillés par la rosée ou la pluie. On peut faire soi-même un instrument très commode et très économique pour exécuter cette opération. A cet effet, on prend une grande boîte à conserves de fruits en ferblanc d'un pot de contenance, dont on crible le fond de trous, pouvant donner passage à un plomb de chasse No. 6. Le fond déchiré du haut a été enlevé et on l'a remplacé par un rond assez épais en bois, auquel peut s'adopter un manche à balais. Ce rond est percé d'un trou pour l'introduire du mélange empoisonné. Le vaisseau chargé on bouche le trou et on passe au-dessus des lignes pour faire périr les larves des mouches à patates.

Il est à remarquer que le plâtre déposé n'est pas une dépense inutile, car il constitue par lui-même un engrais qui est même très favorable à la pomme de terre.

*Le vert de Paris avec l'eau.*—Si l'on ne prépare que de petites quantités à la fois, on délaie une cuillère de vert dans un seau d'eau, on agite bien et on arrose soit avec un arrosoir, soit avec un petit balais de branches. Pour de grandes quantités, on prépare de suite 100 ou 200 gallons avec une livre ou deux de vert. Il faut arranger l'arrosoir de façon que la pomme ne projette le liquide que sur la ligne verte, afin de ne pas le gaspiller.

Comme modification, on a conseillé d'ajouter à l'eau une légère quantité de colle de farine pour la rendre un peu muqueuse. Comme la poudre empoisonnée ne se dissout pas dans l'eau, il faut agiter souvent le liquide, mais la colle, en épaississant l'eau, retient le vert en suspension dans toute la masse et dispense de l'agiter aussi fréquemment. De plus, elle aide à fixer plus solidement le poison sur les feuilles et en rend l'effet plus durable et plus efficace.

*NOTE.*—Comme on le sait, le vert de Paris est un poison violent : c'est un composé d'acétate de cuivre et d'acide arsénieux, deux poisons. En cas d'accident, il faut se hâter de requérir les soins du médecin, mais en l'attendant, on doit chercher à provoquer le vomissement en prenant du lait battu avec un peu de blanc d'Espagne, puis un petit verre de brandy ou de whiskey, et aussitôt après, un demi verre d'huile.—*La Presse.*

### RECETTES

#### A propos de manche de hache.

Lorsque le manche d'une hache vient à casser, on éprouve parfois quelque difficulté pour enlever la partie du bois qui demeure dans l'œillet, surtout si la cassure a lieu au ras du fer. Si l'on pouvait forcer ce bois avec une vrille, la chose serait assez simple, mais les clous qu'on y enfonce souvent pour ajuster plus solidement le manche de la hache s'y opposent. Il ne reste donc que le feu pour ressource, et alors on s'expose à détrempier l'acide du taillant. Pour purer cet inconvénient, on entoure la partie trempée avec de la glaise humide et on met le reste au feu. Le bois ne tarde pas à se décarboniser, mais la glaise humide, protégeant la partie trempée, la laisse intacte.—O. C.—*La Presse.*

#### Bière au gingembre.

La bière au gingembre est excellente pour la saison des chaudières. Pour la fabriquer, on fait bouillir pendant une heure 3 gallons d'eau avec 3 onces de gingembre, 4 livres de sucre, 3 oranges ou citrons divisés ; on passe au tamis, on met dans un arandel de cinq gallons que l'on complète avec de l'eau froide et on laisse fermenter, puis on bouche le baril pour mettre en bouteille au bout de dix jours. La bière mise en bouteille