

L'emploi modéré du sel procure les avantages suivants :

Il rend l'engraissement plus rapide ;

Il produit avec une même somme d'aliments plus de chair et plus de graisse ;

Il donne à la viande plus de poids, plus de fermeté et plus de finesse.

Les animaux comme les volailles auxquels on donne des aliments salés se les assimilent mieux et les digèrent plus facilement ; ils s'entretiennent mieux, jouissent d'une meilleure santé, et sont exempts d'une foule d'affections malades.

Confection des composts.

La chute des feuilles annonce la fin de la sève et de la végétation ; c'est pour le cultivateur le signal de la morte saison.

Le cultivateur pour tout cela ne doit pas demeurer inactif et sommeiller comme la nature. Il doit, comme l'ouvrier qui prépare son bois l'hiver pour élever des constructions au printemps, préparer aussi des matériaux pour construire le bel édifice de l'agriculture.

On se plaint, parfois, que les engrais naturels, les fumiers, sont insuffisants pour faire prospérer les différents produits du sol ; il faut donc par conséquent chercher à y suppléer par des moyens artificiels ou industriels.

Outre les labours que nous pourrions exécuter dans le cours de novembre, la saison pourrait être assez avantageuse pour nous permettre de faire des composts que nous pourrions utiliser le printemps prochain, soit pour le jardinage, soit pour les arbres fruitiers ; réunis aux fumiers naturels, ces composts pourraient devenir suffisants au sol des céréales.

Il suffirait pour la confection des composts de mettre en tas les extrémités des pièces de terre aboutissant à un fossé dont l'assolement n'est pas en céréales ; on y mélange les gazons, les feuillages toujours si abondants en automne, de même que les vases provenant du recouvrement des fossés.

Si l'on veut obtenir un effet plus actif, on devra mélanger, avant le tassement, quelques poudres de fumier d'étable dans une faible proportion. Ainsi, avec de la bonne terre mélangée de feuillages, du gazon, de la vase des fossés, le tout livré à la fermentation pendant l'hiver, on obtiendra de cette façon une masse de composts rendus sur les lieux et propre à être utilisée au printemps prochain.

Choses et autres.

Le fromage et le beurre à la dernière exposition Provinciale d'Ontario, qui a eu lieu à Toronto. — L'exposition de fromage a été considérable, et si nous tenons compte de la saison défavorable que nous avons eue, la qualité en était bonne même excellente. Si nous considérons le fromage fabriqué aujourd'hui d'avec celui de douze à quatorze ans, il y a un progrès immense et frappant. Si pour une cause ou pour une autre le fromage fabriqué aujourd'hui dégénérât en qualité à celui fabriqué en 1867 ou 1868, nous pourrions dire sans hésitation que nous pourrions tout au plus obtenir que 5 cts par livre pour tel fromage.

L'exposition du beurre n'a pas été considérable, mais la qualité en était excellente. Nous espérons que le jour n'est pas éloigné où nous pourrions autant d'ambition à faire du beurre de qualité supérieure que pour le fromage. Ce qui ne peut avoir lieu que par l'établissement de beurrieres que nous vou-

drions voir aussi nombreuses que les fromageries. — *Farmer's Advocate.*

— D'après les observations de naturalistes, il a été constaté que cinquante insectes différents s'attaquent aux plantes végétales, cinquante à la vigne, soixante-et-quinze aux pommiers, et plus de cinquante aux céréales. Les dommages causés aux blés des Illinois sont estimés à soixante-et-cinq millions de piastres par année. Il y a dix ans, la perte annuelle causée par les insectes aux Etats-Unis, était estimée à près de \$400,000,000.

RECETTES

Moyen de faire disparaître les souches sur un terrain nouvellement défriché.

Le *Scientific American* nous indique le moyen suivant pour enlever les souches qui se trouvent sur une ferme :

Dans le cours de l'automne ou au commencement de l'hiver, percez dans les souches que vous désirez faire disparaître, un trou de 1 ou 2 pouces de diamètre, suivant la grosseur de la souche, à une profondeur d'à peu près dix-huit pouces. Mettez dans ce trou une ou deux onces de salpêtre, emplissez le trou d'eau et bouchez-le hermétiquement. Le printemps suivant vous enlèvez la cheville, et vous introduisez dans le trou une roquette d'huile de charbon. En y mettant aussitôt le feu, la souche brûlera lentement sans flamme jusqu'à ce qu'il n'y reste aucune racine.

Moyen de guérir l'inflammation du pis de la vache.

Au printemps bien des fermières sont désolées de l'inflammation du pis de leur vache. Des résultats toujours satisfaisants ont été obtenus en frictionnant le pis avec de l'huile de lin, et en appliquant des cataplasmes de son constamment chauds.

Moyen d'empêcher de tourner le lait que l'on fait bouillir.

Mettez pour chaque pinte de lait une bonne pincée de bicarbonate de soude, et vous n'aurez plus à craindre ce désagrément lorsque vous faites bouillir le lait en été.

COMMIS DEMANDÉ.

On demande un jeune homme de la campagne, sachant le français et l'anglais, pouvant fournir de bonnes recommandations, comme commis dans un magasin d'épicerie à Québec. Celui qui désire s'initier à ce genre de commerce pourrait y trouver son avantage, car ce magasin est tenu sur un haut pied.

S'adresser au Bureau de la Gazette des Campagnes, à Ste-Anne de la Pocatière.

17 Novembre 1881.



CHEMIN DE FER CANADIEN DU PACIFIQUE.

De Emory's Bar à Port Moody.

AVIS AUX ENTREPRENEURS.

Soumission pour Travaux dans la Colombie Britannique.

DES SOUMISSIONS cachetées seront reçues par le sousigné jusqu'à midi de mercredi, le 1er jour de février prochain, en une somme ronde, pour la construction de cette partie du chemin entre Port Moody et l'extrémité ouest du contrat 60, près d'Emory's Bar, une distance d'environ 85 milles.