

No récoltez pas votre avoine lorsqu'elle est verte.

Lorsqu'on récolte l'avoine encore verte, les grains, quoique petits lorsqu'ils sont mûrs, se rident et perdent de leur pesanteur; de plus, au moment du battage, ils tiennent davantage à la paille; ce qui n'arriverait pas si les grains étaient entièrement mûrs. A part cela, le cultivateur qui coupe son avoine avant qu'elle soit mûre, plus particulièrement lorsque le coupage se fait avec une moissonneuse, et qu'il met en gerbe presque aussitôt, aura peine à défondre son avoine contre la moissonneuse; et la paille peut devenir plus considérable si le cultivateur doit compter avec les pluies avant de pouvoir mettre son avoine en grange. Verte, l'avoine est plus difficile à couper. L'avoine entièrement mûre se battra plus facilement que verte.

La paille peut être plus substantielle pour le bétail lorsque l'avoine est coupée verte; mais il n'y a pas un cultivateur qui ne voudrait calculer sur cet avantage, quand il sait qu'en coupant trop vert, l'avoine y perdrait de son poids et de sa qualité. La culture de l'avoine ne se fait pas autant dans le but d'obtenir une paille nourrissante que pour obtenir des grains pesants et de bonne qualité. C'est une erreur de croire que l'avoine est plus blanche, lorsqu'elle n'est pas entièrement mûre; c'est tout le contraire, car elle est plus foncée et ridée. Lorsqu'elle est entièrement mûre on peut la rentrer plus tôt en grange et en opérer le battage aussitôt.

Choses et autres.

"*L'Album Musical*."—Les amateurs de bonne musique et tous ceux qui sont doués du sentiment artistique sont en droit de se réjouir du succès de *L'Album Musical*. C'est le meilleur recueil de musique et de littérature musicale qu'on puisse désirer dans ce pays.

L'accueil favorable qu'a fait le public à cette fouille unique en son genre, lui a permis d'effectuer d'importantes améliorations dont bénéficieraient les abonnés. La musique qui contient chaque numéro, au lieu d'être composée par le procédé ordinaire de la typographie, est maintenant gravée sur le zinc, ce qui lui donne une plus belle apparence et une régularité admirable. A une grande élégance, ce journal joint l'attrait de magnifiques morceaux de musique et d'une rédaction sachant joindre l'utile à l'agréable.

En fait de musique et de chant, le dernier numéro contient deux romances fort distinguées: *Pure* tirée de *Paul et Virginie*, l'un des chefs-d'œuvre de Victor Massé, et l'autre: *N'effeuillez pas les marguerites*, est une délicieuse mélodie qui a toujours beaucoup de succès.

L'Album contient aussi une *Falsa fantasia* aux ondulations souples et gracieuses; c'est un nouveau fleuron que Bertini vient d'ajouter à sa couronne. Ce morceau est excessivement rare et presque impossible à se procurer.

Sur la littérature musicale *L'Album* publie des récits remarquables et de nature à compléter les études de ceux qui s'occupent de musique. Ce journal en développant le goût du bel art, est destiné à rendre de précieux services à la société canadienne.—*Le Monde*.

—Voici un tableau montrant la différence qu'il y a entre les produits agricoles de la province d'Ontario et la province de Québec.

La grande production d'Ontario en fait de blé, d'orge, et blé d'Inde—soit 27,406,091 minots de blé contre 2,019,004 dans Québec, 14,279,841 minots d'orge à Ontario contre 1,551,539 à Québec, 841,819 minots de blé d'Inde à Ontario contre 838,169, à Québec.

Quant aux légumes, à part les pommes de terre, Ontario l'emporte de beaucoup sur Québec, 33,893,996 de navets et 33,856,721 d'autres légumes dans Ontario contre 1,572,476 de navets et 2,050,904 d'autres légumes dans Québec.

Si l'on pass maintenant aux produits des vaches laitières, Québec a bien sa bonne part 30,630,307 livres de beurre et 559,278 livres de fromage contre 51,862,365 livres de beurre et 1,701,721 livres de fromage à Ontario.

RECETTES

Moyen de détruire la vermine des poulailleurs.

Pour détruire la vermine des poulailleurs, il n'y a qu'à saupoudrer au plafond du poulailleur un petit flocon débouché d'huile d'api.

On pourrait avec avantage faire profit de cette recette pendant les fortes chaleurs de l'été, car c'est surtout le temps où les volailles ont le plus à souffrir de la vermine.—*L'Etendard*.

Moyen de blanchir à la chaux.

Nous empruntons à *L'American Agriculturist* les directions suivantes:

Procurez-vous de la chaux nouvellement cuite et qui n'aura pas été décomposée par l'humidité. Les gros morceaux sont les meilleurs. Si l'on se sert de chaux pulvérisée, le blanchissage ne tiendra pas autant au mur. C'est pour cette raison que la chaux fabriquée depuis longtemps n'est pas aussi bonne que celle qui sort du four.

Mettez dans un baril ou un seau une livre ou deux de chaux, et jetez de l'eau bouillante sur la chaux jusqu'à ce qu'elle ait la consistance de la crème; puis ensuite ajoutez de l'eau de pluie, froide jusqu'à ce qu'elle s'écoule bien de votre pinceau ou brosse à blanchir. Mélangez bien et souvent en vous servant de cette chaux. Quelques gouttes de bleu de Prusse lui donneront une belle couleur. Pour la rendre adhésive au mur, il est nécessaire d'y ajouter une ou deux cuillerées de sel net et un quart de livre de sucre par chaque gallon. Si les murs ont été antérieurement blanchis il faut gratter le vieux blanchissage, ou si le mur est noirci par la fumée on doit le laver par un bon savonnage. Si l'eau à blanchir est de bonne consistance, on pourra blanchir un grand appartement sans répandre une goutte de chaux sur le plancher. Si la chaux ne paraît pas avoir une couleur régulière lorsqu'on la pose sur le mur, elle est alors trop épaisse et il faut dans ce cas y ajouter un peu d'eau. Appliquez la chaux aller et venir dans la même direction, puis en travers, ayant soin de prendre un pinceau pour blanchir les coins de l'appartement et une petite planche pour empêcher que la chaux n'atteigne la tapisserie ou la boiserie de l'appartement.

Si vous désirez donner de la couleur à la chaux, il faut que les acres soient bien pulvérisées afin qu'elles ne se déposent pas au fond du vaisseau et que la couleur soit plus régulière.

Jeune fille demandée comme commis.

Une jeune fille pouvant écrire correctement le français et sachant bien la comptabilité, pourra obtenir de l'emploi comme commis dans un magasin situé dans la paroisse de Ste Anne de la Pocatière. Elle devra fournir de bonnes recommandations. S'adresser au Bureau de la Gazette des Campagnes.

12 juillet 1883.

ENGRAIS ARTIFICIEL.

Le département de l'agriculture et des Travaux Publics offre en vente une certaine quantité de guano biphosphaté, à raison de douze piastres la tonne, (c'est moins que la moitié du prix coûtant) et deux piastres le quart, livrés au quai ou à la gare du chemin de fer du Nord, à Québec.

On ne vendra pas moins d'un quart à la fois.

Par ordre,

ERNEST GAGNON,

Secrétaire.

Québec, 19 avril 1883.