

École d'Agriculture de l'Assomption



JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON.

Si la guerre est, la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première. Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT : \$1. PAR AN. Editeur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX. PARAIT TOUS LES JEUDIS

SOMMAIRE

Causerie agricole : Hygiène vétérinaire (Suite).—Précautions à prendre dans l'emploi des aliments pour les animaux.—Usage du vert chez les animaux.

Revue de la Semaine : La France ne peut guère espérer reconquérir la paix, la prospérité du passé, le haut rang qu'elle occupait jadis, tant qu'elle ne sera pas revenue à ses anciens foyers.—Détails sur la naissance du comte de Chambord.—Persécution en Allemagne.—Voyage de Guillaume Ier en Italie.—Ce que deviendront les Italiens, s'ils ne restituent pas au Pape son trône et ses États.—Ouverture du Parlement Provincial, le 4 novembre prochain.

Sujets divers : Les incendies dans les campagnes.—Rapport de l'Hon. Ministre de l'Agriculture du Canada.—Achat de provisions par les cultivateurs.—Qualité de la viande, suivant les différentes parties de l'animal dont elles proviennent.

Petite Chronique : L'apiculture dans la Province de Québec.—Appel à la Reine sur la question de la loi des écoles du Nouveau-Brunswick.—La mort de M. Doutra, Guibord, sera transporté au cimetière catholique le 18 novembre.

Recettes : Fein de cheminée.—Moyen de se préserver des maladies contagieuses.

CAUSERIE AGRICOLE

HYGIÈNE VÉTÉRINAIRE (Suite).

Précautions dans l'emploi des aliments (Suite).—Lorsque la nourriture des animaux consiste en fruits et en racines, leur usage peut exposer à des inconvénients. Si l'on y il arrive quelquefois qu'au lieu de se rendre directement à l'estomac, ils s'arrêtent dans un point de l'estomac qui y conduit, causent de l'irritation, de l'inflammation et même la suffocation. Les cultivateurs éviteront toujours cet incon-

véient si, avant de les leur donner, ils ont soin de les couper : ainsi divisés, les fruits et les racines se triturent mieux dans la bouche, s'imprègnent pendant le séjour qu'ils y font de la salive, qui, comme on sait, favorise l'action de la digestion. Le bon effet de cette nourriture est encore plus marqué, si, après les avoir fait cuire, on les administre avant qu'ils soient entièrement refroidis.

On se trompe en croyant que les racines, revêtues de leur peau et dans leur état d'intégrité, sont plus aqueuses après qu'avant leur cuisson. L'eau de végétation, au contraire, qui constitue ces parties de plantes, se réunit par l'action du calorique avec les autres principes, s'y combine et acquiert la propriété nutritive. Il en est de même des substances sèches : l'eau qu'elles absorbent pendant la cuisson devient également alimentaire.

Usage des pommes de terre pour les animaux.—Tous les animaux s'incommodent indistinctement de ces racines; elles peuvent remplacer tous les autres végétaux alimentaires, crues ou cuites, selon les ressources locales, en observant les précautions de les deviser dans le premier cas, et d'attendre dans le second qu'elles soient un peu refroidies; de régler la quantité qu'on en donne sur la force, l'âge et la constitution du sujet; d'y ajouter du fourrage ou des grains, car, comme nous l'avons dit, l'usage d'une seule et même espèce d'aliment n'aiguillonne pas l'appétit; les mélanges plaisent à tous les êtres; ils redoutent la fatigante uniformité.

Certains agronomes se sont amusés, par des expériences directes, que les pommes de terre cuites nourrissent mieux les vaches, et leur font donner et de meilleur lait et plus de lait. Un quarteron de ces pommes de terre remplace, suivant M. Déloys, 33 livres de regain.