



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

**PRIERE A NOS ABONNES DE PAYER AU PLUS TOT.**  
reta. dataires

### CAUSERIE AGRICOLE

DE LA PANIFICATION DES FARINES—(Suite).—*Falsification des farines.*

#### SOMMAIRE

**Causerie Agricole:** De la falsification (Suite et fin)—Falsification des farines.—Falsification de la farine de froment avec celle d'autres céréales.—Falsification par la farine des légumineuses.—Falsification de la farine par des matières inorganiques.—Addition de l'alun dans le pain; moyen de reconnaître s'il y a de l'alun.

**Recue de la Semaine:** La persécution religieuse a cessé au Brésil; mais elle sévit encore en Allemagne, en Italie et Suisse.—Progrès du bien en France et en Espagne.—La Russie et la Turquie ne réussissent pas à dissimuler leur hostilité à l'Eglise.—Les menaces de la guerre.—La santé de Pie IX.—Election à Charlevoix.—Convocation des Chambres Fédérales, pour la dépeche de affaires.—La question des immunités.

**Sujets divers:** Election des officiers et directeurs des Sociétés d'agriculture pour les comtés de Portneuf, Beauce, Lévis, Chambly, Laprairie, Montmorency No 2, et Champlain.—Les cercles agricoles—Cercle agricole à Chambly; B. P. Benoit, promoteur des cercles agricoles; Election des officiers du cercle agricole de Chambly.—Origine, formation et composition de la tourbe.—Les engrais.—Le testament d'un cultivateur.

**Petite chronique:** La Tempérance à Toronto.—La pêche au lac Taché.—Le Canada à Philadelphie.—La France agricole

**Recettes:** Moyen de hâter la germination des grains.—Donnez des oignons aux enfants.

30. On a proposé d'essayer la farine, en en faisant une pâte et de statuer sur la valeur de cette farine, en tenant compte de la quantité d'eau absorbée, mais la faculté d'absorption varie avec la température de l'année, la nature du sol, etc., etc. On ne peut donc pas admettre ce procédé.

40. La pesanteur spécifique offre encore trop d'incertitude.

50. La coloration par l'action de l'eau et de l'iode présente trop de difficultés d'appréciation pour être conseillée.

60. On a indiqué l'odeur et la saveur dégagés par l'action sur les farines des acides sulfurique et chlorhydrique (huile de vitriol et esprit de sel.) Ces caractères sont difficiles à saisir, et un chimiste n'oserait se prononcer sur de semblables indices; il en est de même, quant à la différence de coloration produite par l'action successive des acides nitrique, hydrochlorique et par le nitrate de mercure.

Nous recommandons donc spécialement le suivant qui, d'après le *Livre de la Ferme*, a toujours réussi, et qui est assez exact pour découvrir la présence de la féculé, sans toutefois pouvoir servir à en déterminer les qualités.

On prend: une demi once de farine et la même pesanteur de grès en poudre, puis deux onces d'eau. On procède comme suit: On triture les deux premières substances, dans un mortier de marbre ou de porcelaine, pendant cinq minutes; on ajoute ensuite l'eau par petites portions, et l'on forme ainsi une pâte. On délaye cette pâte