



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 : 81 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

PRIERE A NOS ABONNÉS
de remettre leurs retards dataires
DE PAYER
AU PLUS TOT.

SOMMAIRE

Causerie Agricole: De la panification (Suite).—Pain mêlé—Pain de pommes de terre (patates)—Pain de pommes de terre mélangé.—Procédé du pain de grains mélangé avec des pommes de terre.—Procédé du pain de pommes de terre mélangé avec des grains.—Procédé du pain de pommes de terre sans mélange.—Réflexions générales sur le pain.

Revue de la Semaine: Bill sur l'éducation à Québec.—Bill sur l'inhumation dans les cimetières catholiques, présenté par l'Hon. M. Oulmet.—Nos représentants ruraux à la Chambre Provinciale.—Jour ni d'agriculture, illustré.—L'Hon Joseph Cauchon a posé sa candidature.—Le Président des Etats-Unis pourra de nouveau briguer les suffrages pour être réélu.—Statistiques du crime de New-York.—Mort de François V. de la Motte.—La main de la Prusse s'étend sur le Danemark et sur l'Italie.—L'Angleterre se préoccupant de l'avenir a acheté 175,000 actions du canal de Suez.

Sujets divers: Les produits agricoles et les chemins de fer.—Harnachement et ferrure des chevaux.—Qualité des diverses viandes de boucherie.—Nécessité de traiter les vaches à fonds.—Les meilleurs fruits.

Petits chroniques: La mi-été à Montréal; souscription dans nos campagnes en faveur des filles si cruellement éprouvées.—Souscription en faveur des prisonniers de Caraque.—Nos ministres fédéraux interviendront-ils pour faire cesser cette persécution contre les catholiques?—Immigration Européenne; sans cessation dans le but de protéger nos nationaux.—Un cheval tout, apercherie.

Recettes: Usage de la cire pour les petits fours.—Félicité de l'haleine.

CAUSERIE AGRICOLE

DE LA PANIFICATION—(Suite).

Pain mêlé.—Par cette dénomination, on entend ordinairement un mélange de froment et de seigle, semés, cultivés et récoltés ensemble: ce qui est une coutume préjudiciable à l'économie; de même que faire ce mélange à la maison, et de l'envoyer après cela au moulin, quoique la différence de la forme et de la consistance exigent des changements dans le procédé pour la perfection de leur mouture. Il faut donc les broyer séparément, conserver leur farine à part, et n'en opérer le mélange qu'au pétrir.

Il est prouvé par l'expérience que la pratique de semer le b'é avec du seigle est contraire à la saine raison, à l'intérêt du cultivateur et de l'agriculture, puisque les grains qui entrent dans cette composition de semence ne demandent pas une même nature de sol, et qu'ils mûrissent à des époques différentes, d'où il résulte évidemment qu'en les moissonnant à la fois, la plus grande partie du seigle s'égrève sur le sol, ou pendant le transport à la forme.

On a dit sans doute qu'en semant l'un et l'autre concurremment, si le seigle manque, le froment réussira, et vice versa; mais ce raisonnement tout spécieux qu'il est, n'est pas moins absurde. Si, pour ne pas perdre le seigle, on coupe le blé avant sa maturité, c'est le blé au contraire dont on fait le sacrifice en faveur du seigle: tout bien considéré, ne vaut-il pas mieux semer sur le même champ le blé et le seigle, les récolter et les conserver séparément jusqu'au moment de les employer.

On sème, pour l'ordinaire, le *mêlé* que l'on a recueilli; mais comme il est rare de voir au même temps réussir le