

huit à quinze jours pour le soumettre à ce régime, et de suite il se développe à faire plaisir."

L'ortie est par elle-même un fourrage de choix, mais son principal mérite est de prévenir et d'arrêter la diarrhée chez les veaux.

Les améliorations sur une ferme.

Le cultivateur actif, prévoyant et industriel, est essentiellement progressif. Il sait trouver, dans chaque saison, après les travaux obligatoires, quelque temps qu'il consacre à faire de nombreuses améliorations. Les labours qu'il a pu faire l'automne dernier, lui ont permis de profiter de la belle saison que nous avons eue depuis quelques semaines pour faire ses semences dans les conditions voulues. Il a nécessairement eu une grande avance sur ceux de ses voisins qui ont été contrariés dans leurs travaux de labours par le manque de pluie, du moins à l'égard de certains terrains.

Il importe aux cultivateurs d'éviter l'encombrement des travaux, afin de n'être pas obligés de faire les travaux de culture avec précipitation et par conséquent de les faire sans soins. Éviter l'encombrement des travaux permet toujours de doubler la besogne, et par là on obtient alors des produits rémunérateurs bien supérieurs à ceux des voisins négligents.

Ceux qui aujourd'hui ont fini leurs semailles peuvent actuellement se livrer à des travaux d'améliorations sur leur propre ferme. Ils auront la précaution d'avoir des chantiers pour le beau et pour le mauvais temps. Le temps de la fenaison des foin et des moissons ne les prendra pas de court, car l'outillage agricole nécessaire à ces différents travaux sera dans un parfait état de réparation. Chaque jour de beau temps, pendant la moisson, pourra être utilisé au dehors sans qu'il soit besoin de consacrer plusieurs journées mêmes à réparer les instruments qui pourraient occasionner des pertes considérables s'ils étaient en mauvais état lorsque le temps de s'en servir est arrivé.

Le cultivateur qui sait d'avance tracer la ligne de conduite qu'il doit tenir à l'occasion des opérations de la ferme afin de n'être jamais en retard dans tous les travaux qu'exige une ferme dans le cours de l'année, ne sera jamais celui à qui l'on entend dire que *l'agriculture ne paie pas*, car nécessairement celui là saura s'enrichir par la culture de sa terre.

La tourbe servant d'engrais

Si nous nous en rapportons au chimiste Hodges, la tourbe jouit d'une faveur méritée parmi les cultivateurs anglais. Nous avons donc quelque intérêt à savoir comment ils l'emploient.

Dans son état naturel, on l'estime peu, mais du moment qu'on la mélange avec les fumiers de ferme, elle acquiert vite des propriétés fertilisantes assez prononcées.

La valeur du mélange de la tourbe avec le fumier de ferme est tout à fait appréciée par les fermiers les plus expérimentés de l'Ecosse et de l'Irlande.

"Quand on a besoin de tourbe pour l'engrais, écrit M. Hodges, dans son traité sur la chimie, on doit la retirer du marais par un temps sec, et la

laisser exposée à l'air pendant une semaine ou deux. Alors on la mélange avec le fumier. On maintiendra la fermentation de la masse en l'arrosant de temps en temps d'un peu d'urine de vache. On peut aussi employer la tourbe sèche, pour absorber les urines, au lieu d'en faire un compost."

Choses et autres.

La profession du cultivateur.—Pourquoi voyons-nous, dans notre jeune pays, tant de bras quitter la charrue ? C'est que malheureusement nous estimons cette profession inférieure à toutes les autres, quoiqu'elle soit la plus noble. Nous agirions autrement si nous avions constamment à la mémoire ces remarquables paroles d'Alphonse Kari : "Il faut mettre les choses à leur place, l'agriculture à la tête de toutes les autres.... Il faudrait courir à l'agriculture comme on court à un incendie."

Des serviteurs fidèles.—Lors de la dernière réunion du Cercle agricole de Sherbrooke, l'un des membres les plus actifs et les plus intelligents de cette société faisait, au cours d'une dissertation sur le soin du bétail, une comparaison pleine de justesse et comportant un argument pas mal solide en faveur de la profession agricole.

"On se plaint beaucoup en ce moment des employés infidèles, des employés défectueux. Le cultivateur n'a pas à redouter de telles calamités. Ses troupeaux lui rendent toujours un compte fidèle. Il n'a qu'à les soigner, à les bien traiter. Ils ne gagnent que leur nourriture et leur entretien, et cependant ils sont d'un dévouement sans borne envers leur maître. Ils ne dérobent rien, ils n'ont même pas l'idée d'un détournement. Si les marchands avaient tous des commis aussi scrupuleux, les banqueroutes seraient peut-être moins fréquentes dans le monde commercial.

"Les grèves ne sont pas à redouter non plus parmi ces fidèles et dévoués travailleurs de la ferme. Le cultivateur avec un bon stock de bétail à son service, voilà l'homme le plus tranquille, le plus heureux de la terre. C'est un souverain qui ne craint pas les révolutions. C'est un chef d'industrie qui ne redoute pas le soulèvement de ses ouvriers. C'est un capitaliste qui se moque des commissions sociales.

"Si l'on appréciait comme il faut l'indépendance, la paix, le vrai bonheur que recèle la vie rurale, les villes se videraient, tout le monde fuirait à la campagne."

RECETTES

Emploi des feuilles de gadelles noires ou "cassis," comme médicament ou comme digestif.

Les feuilles de gadelles noires, écrasées et appliquées sur les coupures, sur les panaris et les tumeurs qui affectent l'extrémité des doigts, calment la douleur et hâtent la guérison.

Ces mêmes feuilles, infusées dans du vin blanc, peuvent être conservées et servir, au besoin, pour être appliquées sur des piqûres de guêpes, d'abeilles, de moucheron.

On emploie, de plus, les feuilles de gadelles noires à préparer un vin destiné à donner du ton à l'estomac. Il suffit de faire infuser pendant 24 heures deux poignées de feuilles dans une bouteille à large col, remplie de vin blanc et bien bouchée. Ce vin se prend à la dose d'un verre à vin, une ou deux fois par jour, une heure avant le repas, et il faut avoir soin de remettre à mesure une nouvelle quantité de vin, de manière qu'il surnage toujours au-dessus des feuilles. Les mêmes feuilles peuvent servir pendant quinze jours, si l'on a la précaution de tenir la bouteille bouchée et dans un endroit frais.

On emploie les feuilles fraîches ou desséchées. Prises en effusion comme le thé, les feuilles de gadelles noires ont une propriété stomachique supérieure au thé. À défaut de feuilles, les jeunes bourgeons, et même le bois, peuvent servir au même usage.

Cire à greffer les arbres.

Faites fondre ensemble le mélange suivant : poix résine, deux parties ; cire jaune, deux parties ; suif, une partie. Ajouter à ce mélange de la brique rouge pilée très fin, en quantité