

**La femme directrice du ménage agricole**  
—d'elle découlent l'ordre, la propreté, l'économie et la joie de la maison.

Pénétrez dans cette maison de cultivateur. L'accueil le plus cordial et le plus gracieux vous y attend; voyez, tout est à sa place; les meubles sont luisants, la laiterie n'exhale pas cette odeur malséante que la négligence y entretient et qui nous repousse si souvent, dans un trop grand nombre des habitations de nos cultivateurs. — La maîtresse commande avec douceur et est obéie en silence. Les repas sont servis avec régularité, et la main soigneuse qui les a préparés sait rendre appétissants les mets les plus simples. Aussi, pas un murmure, pas un mot malsonnant de la part de ces nombreux journaliers qui entourent cette table.

Cette femme industrielle sort de sa maison, et tout le peuple emplumé de la basse cour accourt à elle et l'accueille de ses ébats et de ses cris joyeux. — Pénétrez avec elle dans les étables, voyez les vaches tournant vers elle leurs grands yeux si doux, pour la remercier de ses soins et de ses caresses....

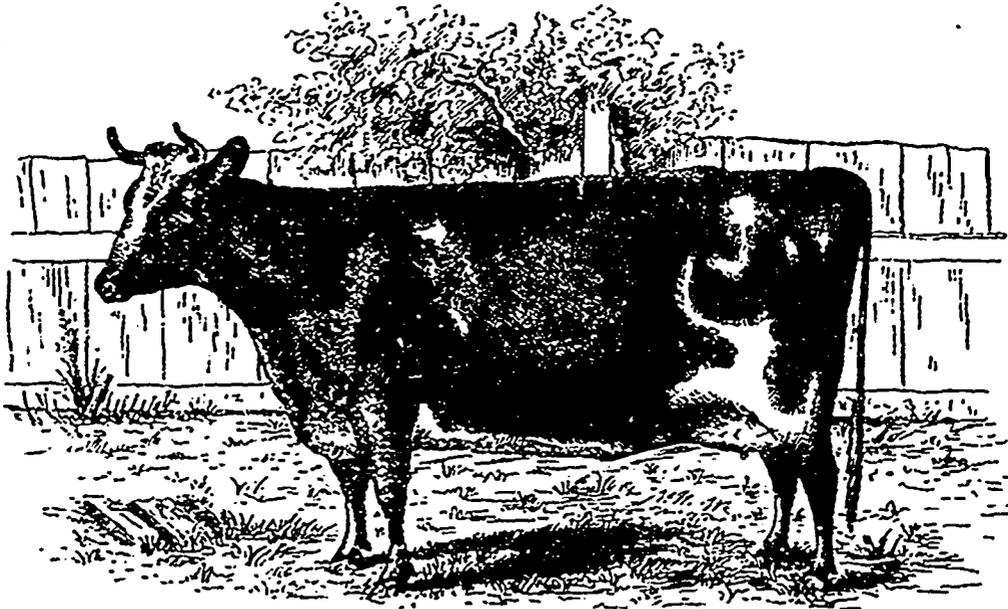
Sous sa main généreuse, tout profite, tout prospère. — Douce et sévère, indulgente et austère, pieuse et bienfaitrice, elle sait faire régner dans sa maison les vertus de la famille et le respect des mœurs. — Ses filles modestes ne vont point scandaliser les fêtes de nos villages par l'étalage de leur toilette; ses fils laborieux, braves et honnêtes, sont économes et détestent la boisson; les serviteurs, associés

**Cuisine agricole des animaux.** — Sous ce titre, M. Harley Perraud décrit dans le *Cosmos*, 11<sup>e</sup> vol.) un procédé de préparation de la paille et des racines qui leur donne le double de puissance nutritive. Voici ce procédé :

1<sup>o</sup>. Hachez la paille pour que chaque brin ait au plus deux pouces de longueur; 2<sup>o</sup>. râpez les carottes et les betteraves en pulpes aussi fines que pour la fabrication du sucre (le coupe racines de M. Théophile Aubut, des Trois-Pistoles, pourrait être avantageusement utilisé pour cet objet, le prix n'est que de \$8); 3<sup>o</sup>. à l'aide d'un mélangeur ou d'un pétrisseur mécanique faites de la paille et des racines une pâte parfaitement homogène; ajoutez la quantité de sel nécessaire et faites fermenter. On arrive aussi à faire manger aux bestiaux une quantité de paille égale au tiers du poids des racines; les pailles de qualité inférieure, celles, par exemple, de blés versés et les fourrages coupés ne doivent pas entrer dans le mélange avant la fermentation; on les ajoute avant la distribution.

À ce sujet, ce même M. Perraud, écrit à la *Réforme Agricole*: "J'ai appliqué ce procédé en grand depuis deux ans, et je considère comme un jalon placé en tête de la route si cherchée pour conduire à produire, blé et viande et autres produits agricoles à meilleur marché que par la voie actuellement usitée.

"Les racines râpées que je mélange avec la paille, ayant



VACHE AYRSHIRE (beau type).

par sa bonté aux privilèges de la famille, sont dévoués et fidèles. — Le bonheur et la paix sont venus couronner ses solides et modestes vertus.

En traçant ce modèle, je ne fais pas un tableau imaginaire. Cette femme, précieux trésor de quelques-unes de nos fermes; cette femme, l'honneur de nos campagnes, nous l'avons plus d'une fois rencontrée, et c'est sur le vif que je viens de la peindre.

Cependant, j'ai bien imparfaitement donné l'image du chef de culture, et de cette ménagère qui contribue le plus au succès de l'exploitation rurale par l'ordre, par les soins et par l'économie. — L. GALLICHER.

Un Cercle Agricole vient de se former dans la paroisse de St. Edouard. Comté de Naperville. Les officiers suivants furent élus à l'unanimité :

Révd. M. D. Laporte, Président-Honoraire; M. S. Blain, Président actif; Isaïe Beaudin, Vice-Président; Eusèbe Monnette, Secrétaire; A. H. Ouellet, Trésorier. J.-B. Bombardier, Conseiller à la première réunion régulière qui eut lieu le 25 du mois dernier. M. le Président-Honoraire et le Président actif parlèrent en faveur de l'Union Agricole et firent voir l'avantage qu'il y avait de former des cercles dans chaque paroisse de la Province.

M. Monnette, le Secrétaire, fit une magnifique lecture sur l'importance de l'Agriculture.

tout leur zèbre, sont transformées, par la fermentation qui se développe, en une espèce de pâte alcoolisée, qui est tonique, au lieu d'être embarrassante pour les organes.

"Jusqu'à ce jour, les pailles n'ont été employées que comme base du fumier, et, par conséquent, perdues pour l'alimentation.

"Dans toutes les fermes en bon état de production, la moitié au moins des pailles de blé, d'avoine ou d'orge, peut être mangée, sans que pour cela la paille nécessaire à la propreté du bétail fasse défaut.

"Convertir ces masses de paille en viande, en laine et en autres produits animaux, est une idée qui mériterait d'être résolue.

"Mon expérience, faite en grand depuis deux ans, sur 500 bêtes à laine de tout âge, sur 13 chevaux et sur 2 vaches est un réconfort que je suis heureux de livrer à la publicité; je suis en rapport avec d'autres agriculteurs qui, de leur côté, suivent mon expérimentation, et leur résultat confirme le mien."