



F. Ançois Painchaud, Yvernon

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 : Des différents usages de la paille.

Recue de la Semaine : M. le Grand-Vicaire Cuzan de l'Académie de Québec élevé à la dignité de Prévôt Domestique du Saint-Père; Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur Edouard Caron Grand Croix de l'ordre de Saint-Grégoire le Grand. — M. L. Z. Moreau est nommé évêque de St. Hyacinthe. — 1711 n. J. G. Blanchet élu pour la Chambre Fédérale par le comté de Bellechasse. — B. Devlin, ter., élu pour la Chambre Fédérale, par la division de Montréal Centre. — L'affaire des Tanneries de nouveau jugée par les députés locaux. — Projet du Gouvernement au sujet de l'Instruction Publique. — Tyrannie des parents qui empêchent leurs enfants de fréquenter régulièrement les écoles.

Sujets divers : Le cliendent. — Tic chez le cheval. — Culture du blé — Passo à fumier, fosse aux engrais artificiels ou composts. — Epierrage des champs — Souffler un arbre.

Petite chronique : L'agriculture et notre Législature Provinciale — Les Sociétés d'agriculture et les cercles agricoles. — Les vétérans de 1812 — Ce qui se consomme de boisson dans le pays.

Recettes : Exempter de la rouille les instruments d'agriculture — Moyen pour enlever la rancidité des beurros.

CAUSERIE AGRICOLE

USAGES DE LA PAILLE

L'agriculture, l'économie domestique et les arts tirent un grand parti de la paille, aussi entre-t-elle toujours pour beaucoup dans l'évaluation des produits de la terre.

Chaque espèce de paille a des qualités et des usages

particuliers; en conséquence il convient d'en parler séparément.

Le principal emploi de la paille est pour la nourriture des bestiaux, et celle qui mérite la préférence sous ce rapport, c'est la paille de blé. Après elle vient celle d'avoine, puis celle d'orge. La paille de seigle est la moins bonne pour cet objet, mais s'utilise par d'autres services.

Des expériences assez nombreuses, semblent constater que plus le blé produit de grains, et moins la paille est abondante; en effet le grain épuisant la terre, elle peut moins fournir à la formation des feuilles.

La qualité intrinsèque de la paille de froment varie suivant le climat, et le sol sur lequel la plante a végété. Elle est plus sucrée dans un terrain sec que dans un terrain aquatique. Sa qualité relative, dans la même localité, dépend de l'année plus ou moins pluvieuse, des circonstances qui ont précédé ou accompagné la récolte, des précautions qu'on a prises pour sa conservation, etc.

La variété doit avoir aussi une grande influence sur la bonté de la paille de blé. Celle des blés à chaume solide, est sans doute bien meilleure que celle des blés à chaume creux.

On reconnaît une bonne paille à sa couleur dorée, à son odeur suave, à sa saveur sucrée. Elle perd toutes ses qualités par son exposition à la pluie, par son séjour dans des lieux humides ou peu aérés, etc. Celle des blés versés, celle qui a été trop longtemps en javelles, qu'on a serrés avant sa parfaite dessiccation, que l'on a mis en meules, etc, diminue plus ou moins de bonté. Elle devient complètement impropre à la nourriture des bestiaux lorsqu'elle est moisie, et à plus forte raison lorsqu'elle est pourrie.

Il est des années où les pailles d'un canton sont altérées,