

Orge—1er prix, Jos Picard ; 2e prix, Hyacinthe Chamberland ; 3e prix, Jos Dubé.

Choses et autres

Le prix du foin en Angleterre.—Un journal d'agriculture de la province d'Ontario informe qu'on a de beaucoup exagéré le prix du foin en Angleterre. Ainsi on rapporte que le foin de première qualité a été vendu \$35 la tonne à Londres. Ce prix devait être celui du détail. Le foin pressé est coté de \$7 à \$11.50, la tonne, suivant la qualité. Il se fait une exportation de foin assez considérable pour l'Angleterre, des ports de la province de Québec. Les frais d'exportation étant considérables, vu aussi les risques encourus, on ne doit pas s'attendre à réaliser un grand profit par la vente du foin ainsi exporté. Le meilleur profit qu'on puisse en retirer c'est de le faire consommer sur la ferme. Ceux qui s'y entendent dans ce genre de spéculation affirment que le foin qui est vendu sur la ferme, moins de \$8 la tonne est vendu à perte. Dans ce pays, la province de Québec est celle qui fournit le plus de foin pour l'exportation tant pour les Etats-Unis que pour l'Angleterre. Advenant la fabrication du beurre en hiver, cette exportation du foin en pays étranger cesserait, et les terres y gagneraient en fertilité si la consommation du foin se faisait sur la ferme même. Cette innovation de la fabrication du beurre en hiver doublerait le rendement des récoltes, et amènerait l'aisance dans les campagnes.

* * *

Culture du topinambour, comme plante fourragère.—Pour cette raison, il est utile de le recommander dans la grande culture où il donne des résultats avantageux. Il n'est pas difficile sur le terrain, cependant il donne de plus beaux produits dans une terre franche et substantielle ; il ne redoute pas la sécheresse ni l'humidité. Les terres sèches et sablonneuses sont celles qui lui conviennent le moins.

On le multiplie par ses tubercules, comme la pomme de terre : entiers quand ils sont petits, on les coupe en morceaux à chacun desquels on laisse deux ou trois oeillets. On les enterre à 2 pouces, et on laisse entre chaque trou, sur la ligne dix à quinze pouces d'intervalle. On bine quand la tige a de six à huit pouces de hauteur, et on butte quand elle approche de son entier développement.

Lorsque la maturité est arrivée, on fait à la fourche la récolte des tubercules, et on les engrange en tas peu épais.

On reproche au topinambour de reparaitre constamment sur le terrain où une fois il a été planté. Ce reproche, qui est fondé, ne doit pas être un motif suffisant pour ne pas le cultiver. On peut d'ailleurs lui réserver une place isolée. Quoiqu'il en soit, il n'est pas si difficile de l'extraire, en arrachant comme des mauvaises herbes, dès qu'elles paraissent, les jeunes pousses que produisent les petits tubercules échappés lors de la récolte et du labour profond fait à la bêche sur le terrain occupé par lui avant de l'ensemencer de nouveau.

Non-seulement les topinambours conviennent bien cuits ou crus à la nourriture de tous les animaux de la ferme, mais encore les feuilles cueillies pendant l'été fournissent un bon fourrage que l'on pourrait faire entrer dans les silos ou donner aux vaches si les pâturages laissent à désirer. On ne doit donner que peu de topinambours à la fois, aux

bêtes à cornes et tout particulièrement aux moutons : moitié de topinambours et moitié fourrage sec, en ajoutant un peu de sel aux topinambours.

Les avantages de la culture du topinambour l'emportent sur ses inconvénients. Une plante qui réussit dans tous les terrains et dont les produits résistent à la gelée et peuvent être enfouis dans le sol jusqu'au moment du besoin, mérite l'attention de l'agriculture pour ne pas être négligée.

Dans un champ de topinambours on peut avantageusement cultiver à la fois des fèves ou haricots, les tiges de topinambours pouvant servir de rames propres à soutenir des plantes grimpantes telles que les fèves.

Le Pain Killer Davis.—Le meilleur et le plus populaire remède de famille du monde ; une bénédiction pour le riche, un ami pour le pauvre. A porté de tous, il a sauvé plus de maux arrivés pendant le voyage que toute autre médecine ; 25 cents la bouteille grande dimension.

RECETTES

Conservation des pommes.

Prenez de belles pommes qui n'auront pas été brisées lors de la cueillette, essuyez-les avec un linge fin. Etendez dans une boîte de sapin un lit de fleurs de sureau séchées à l'ombre, puis un lit de pommes, ensuite un lit de fleurs de sureau, en remplissant tous les intervalles, puis un lit de pommes, etc., vous terminerez par une couche de sureau. Fermez la boîte et collez du papier sur toutes les fissures afin d'intercepter l'air. Si l'opération est bien faite, et qu'il ne reste aucun vide, les pommes se conserveront parfaitement jusqu'à la fin de l'été.

Moyen de faire fleurir les oignons à fleur.

Mettez quelques morceaux de chaux vive au fond d'un pot à fleurs, puis achevez de le remplir de bonne terre, et plantez les oignons comme à l'ordinaire. En ayant soin de tenir la terre légèrement humide et de la rabattre quand la chaleur la soulève, vous aurez en peu de temps des fleurs en toute saison.

VADE-MECUM DE L'ENSILEUR

Résumé des différentes méthodes de conservation des fourrages verts d'après les dernières expériences et enquêtes française-anglaise-américaine.

Par Gaston Jacquier

Membre de la Société des Agriculteurs de France et de l'Association française pour l'avancement des sciences, Secrétaire de la Société d'Agriculture de Grenoble.

Prix : \$1