



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 JOURS

SOMMAIRE

Causerie Agricole : Mode de bottelage des foin. — De la consommation et de la conservation du foin. — Du regain. — De la destruction et de l'assolement des terres qui sont en prairies ou en pâturages.

Revue de la Semaine : Son Eminence le cardinal Ledochowki à Rome; quelques détails sur la captivité de ce héros chrétien. — Conversion prodigieuse d'une jeune sauvage de l'Australie. — Les cures vacantes en Prusse n'ont pu être remplacées que par huit prêtres apostats. — La loi militaire italienne oblige les prêtres, vicaires, curés, ou chanoines, même les évêques, à être incorporés dans les régiments. — Conférence de Son Honneur le Juge A. B. Routhier au Salon des œuvres catholiques de Luxembourg. — Le salaire des députés à la Chambre Fédérale. — Distribution plus équitable des deniers publics.

Sujets divers : Renseignements donnés au Comité de la Protection Agricole, siégeant actuellement à Ottawa, par P. B. Benoit, écr., H. G. Joly, écr., et l'Hon. Sénateur Cochrane. — Manière de faire le sucre d'érable. — La comptabilité agricole. — Lois de chasse et de pêche dans la Province de Québec. — Les causes d'insuccès en agriculture. — La graine de lin pour l'entretien des veaux. — Action du camphre sur la végétation. — De la fabrication du beurre. — Maladies des fraisières. — De la récolte des œufs; du coq; de la poule pondeuse. — Flaucher et cloisons économiques. — Aliments destinés aux animaux.

Petite chronique : Joseph Sirois, écr., élu préfet du comté de Kamouraska. — Emigration des canadiens des Etats-Unis à Manitoba. — Pluie de mouches à la Rivière-du-Loup (en bas).

Recettes : Faire d'excellentes chandelles. — Détruire les vers blancs. — Moyen de hâter l'accroissement des arbres malades.

Bibliographie : Comment la Province de Québec s'appauvrit? — "Le Foyer domestique."

Par une gaucherie de notre metteur en pages, les pages de ce présent numéro ont été transposées. Pour la lecture de ce numéro, nos lecteurs devront suivre les pages suivant leur pagination, c'est-à-dire de page 1 prendre page 2 qui se trouve à tenir la place de 3, et ainsi jusqu'à la fin etc. Réimprimer ce numéro nous eut exposé à une perte de \$20, pour le papier seulement. A l'avenir nous ne nous fierons pas à nos ouvriers. Qu'on nous pardonne, pour cette fois, l'inconvénient que nous causons à nos lecteurs.

CAUSERIE AGRICOLE

MODE DU BOTTELAGE DES FOINS.

On ne doit jamais commencer le bottelage que le foin ne soit bien sec, et qu'il n'est perdu la chaleur qui résulte du léger mouvement de fermentation qui se développe ordinairement dans la meule, parce qu'avant cette époque il peut devenir poudreux dans la botte.

Lorsqu'on entame une meule de foin, il faut avoir soin de mettre de côté tout le foin extérieur s'il est mouillé par l'effet de la pluie ou de la rosée; au lieu de le mettre dans le milieu des bottes, ainsi que celui qui touche contre terre et qui contracte plus ou moins d'humidité que le sol lui communique, comme les bottelers font très-souvent, s'ils ne sont pas rigoureusement surveillés, et ce qui gâte considérablement de foin dans le tas, parce qu'une seule botte mauvaise suffit pour endommager tout ce qui l'environne; il faut, quand on n'a pas pu le faire sécher convenablement, leur ordonner de le lier à part à un seul lieu, en leur payant le même prix; par ce moyen, on les force à bien faire pour leur propre intérêt, et on arrange ensuite convenablement ce foin, qu'on place à part, après l'avoir fait sécher dehors et à couvert.

DE LA CONSOMMATION ET DE LA CONSERVATION DU FOIN.

Soit que le foin soit bottelé sur la prairie, soit qu'on l'entasse sans être bottelé, il est toujours essentiel qu'il soit placé sèchement après sa dessiccation, afin de prévenir toute espèce de détérioration ultérieure.

On place ordinairement le foin ou à couvert ou à l'air,