

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

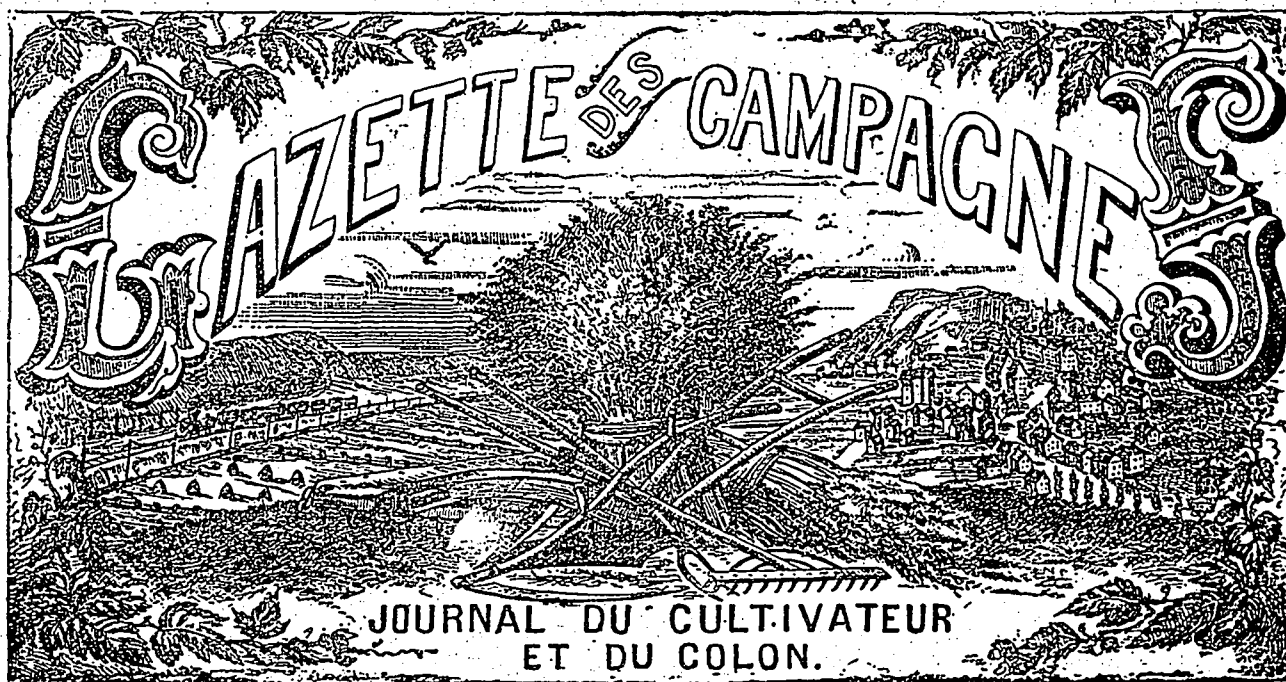
The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers /  
Couverture de couleur
- Covers damaged /  
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /  
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /  
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /  
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /  
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /  
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /  
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /  
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion  
along interior margin / La reliure serrée peut  
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la  
marge intérieure.
  
- Additional comments /  
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /  
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/  
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /  
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /  
Comprend du matériel supplémentaire
  
- Blank leaves added during restorations may  
appear within the text. Whenever possible, these  
have been omitted from scanning / Il se peut que  
certaines pages blanches ajoutées lors d'une  
restauration apparaissent dans le texte, mais,  
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas  
été numérisées.



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.

Un an, \$1 Rédacteur : FIRMIN H. PROULX—Gérant : HECTOR A. PROULX— Un an, \$1

### Gazette des Campagnes

PUBLIÉE À SAINTE-ANNE DE LA POCATIÈRE, P. Q.

#### SOMMAIRE :

*Revue de la semaine :* Convention agricole à Rimouski.—  
Assassinat du Président Carnot.—Lauréats et bacheliers.  
—Le nouveau Président Français.—La récolte.  
*Causerie agricole :* Choix des plantes porte-graines.  
*Sujets divers :* Les saisons des plantes.—Fabrication du  
beurre.—Engrais en vert.—Plantation des fraisières.—  
Culture des pommes de terre à l'automne.  
*Choses et autres :* Sarcages d'été.—Soins à donner aux  
plantes de tomates.—Sarcage et éclaircie des oignons.—  
La suie pour le verger.—Le foin.—Buttage de la pomme  
de terre.—Culture du sarrasin.  
*Recette :* Moyen d'empêcher le blé d'être atteint par le  
charançon.

#### REVUE DE LA SEMAINE

*Convention agricole à Rimouski.*—Les Missionnaires Agricoles du Diocèse de Rimouski organisent actuellement une grande convention à laquelle sont invités tous les membres des Cercles agricoles et des Sociétés d'Agriculture, tous les cultivateurs et les amis de l'agriculture et de la colonisation.

Les honorables MM. Taillon, Beaubien ont promis d'y assister, et d'autres hommes publics y assisteront aussi très probablement, MM. les députés des deux

Législatures pour les comtés de Témiscouata, Rimouski, Bonaventure, Matane et Gaspé y seront aussi spécialement invités. Il y aura plusieurs conférenciers, entr'autres MM. Dallaire et Dr Coulombo.

Cette convention est hautement autorisée et encouragée par Sa Grandeur Mgr Blais, évêque de Rimouski, comme on le voit par l'extrait suivant de sa circulaire du 19 mai dernier :

“ Le 17 juillet prochain, il y aura à Rimouski une convention de tous les Cercles agricoles du diocèse, pour délibérer sur les moyens à prendre afin de donner à leur action le plus d'efficacité possible. Les zélés de ce mouvement ont eu la bonne pensée de mettre cette convention sous l'égide de la religion. Je me suis empressé de donner à cette pensée toute mon adhésion ; et il y aura en conséquence, au jour indiqué, messe pontificale et sermon de circonstance à la cathédrale. Les délibérations auront lieu dans l'après-midi, aux heures qui seront annoncées à l'exercice religieux du matin, qui commencera à 9 heures. Comme une grande importance est attachée à ce Congrès agricole, tous les membres des Cercles y sont particulièrement invités avec Messieurs les curés et les autres prêtres du diocèse qui voudront bien se joindre à eux. Des ministres et des députés des deux Législatures, ainsi que des conférenciers agricoles des plus expérimentés seront aussi appelés à prendre part aux délibérations de ce congrès. Et

moi-même j'assisterai à toutes les séances de cette convention voulant rendre par là un nouveau témoignage de l'intérêt sincère que je porte à tout ce qui est de nature à activer le progrès de l'agriculture et du défrichement.

Des arrangements pris avec l'Intercolonial permettront à tous ceux qui iront à cette convention de faire le voyage aller et retour pour le prix d'un simple billet de passage de première classe.

*Assassinat du Président Carnot.*—Sadi Carnot, président de la République Française, a été traîtreusement assassiné dimanche soir, à Lyon, par un Italien du nom de Santo.

Voici les justes réflexions que fait notre confrère du *Courrier du Canada* sur ce tragique événement :

« Quelle catastrophe ! Un chef de peuple frappé en pleine ovation, au milieu de grandes fêtes officielles, et mourant sous les coups d'un obscur assassin : ce tragique événement jette partout la consternation et la stupeur.

On a fait beaucoup de conjectures sur les mobiles de l'assassinat. On parle de triple alliance. Nous voyons là plutôt la main de l'anarchisme international. Ce sont les ennemis de tout ordre social qui ont voulu mettre en pratique le mot fameux de César : frappez à la tête.

Cette mort dramatique du chef de la nation française comporte de graves leçons.

Une des plus frappantes est celle-ci. Les gouvernants en France n'ont cessé, depuis vingt ans, de tracasser l'Eglise et ses ministres. M. Carnot lui-même signait dernièrement un décret présenté par ses aviseurs, pour supprimer le traitement de Mgr Couillé, archevêque de Lyon, et le mettre en accusation devant le Conseil d'Etat. Et quelques semaines plus tard, c'est précisément à Lyon que l'infortuné président vient de succomber sous le fer d'un meurtrier, et c'est l'archevêque persécuté qui vient prodiguer au représentant du pouvoir qui l'a frappé, les consolations suprêmes.

Que de considérations de l'ordre le plus élevé se dégagent de ce rapprochement de faits !

*Lauréats et bacheliers.* — Dans les dernières épreuves du baccalauréat, nos jeunes collégiens de Sainte-Anne ont remporté encore un beau succès.

Les lauréats en Rhétorique sont MM. Euclide Bélanger et Salluste Bélanger. Au grade de bachelier, MM. Joseph Gosselin, François Miville, Eugène Dionne, Joseph Gagnon, François Dufour, Richard LaRue.

Les lauréats en Philosophie sont MM. Georges Michaud et Nazaire Caron. Au grade de bachelier, MM. Joseph Gignac et Wenceslas Lévesque.

Nos plus sincères félicitations

— M. Casimir Périer, ex-président de la Chambre des députés, a été élu président de la République Française. Cette élection a été faite par les députés comme l'exige la constitution dans les cas de ce genre.

— Les nouvelles de la récolte en général que nous avons reçues sont des plus satisfaisantes.

Le foin et le trèfle sont à pleine clôture. L'avoine, le blé, les pommes de terre, le blé-d'Inde tout est magnifique et promet l'abondance pour l'automne.

## CAUSERIE AGRICOLE

### Choix des plantes porte-graines

Nombre de cultivateurs ont pour habitude de récolter eux-mêmes non-seulement les grains de semence pour la grande culture, mais aussi pour le jardinage. Cependant il arrive trop souvent que l'on ne donne pas assez de soins de culture à ces productions les plus précieuses, car de leur bonne ou mauvaise qualité dépend l'avenir des récoltes, en rendement et en qualité. A part cela, le manque de soins dans la culture des grains destinés à la semence occasionne une prompte dégénération que le cultivateur n'attribue pas toujours à sa véritable cause.

Les plantes destinées à la reproduction de graines pour semence exigent des soins constants, car ces plantes doivent réunir toutes les qualités qui constituent leur mérite ; aussi doivent-elles avoir pris l'accroissement et la perfection qu'elles sont susceptibles d'atteindre, tant par leur précocité que par leur production.

Pour ce qui est des légumes, par exemple, le chou pommé doit avoir produit une tête entièrement aplatie au sommet : ses feuilles formant un peu la coquille, appliquées les unes sur les autres, devront être lisses et non crispées ; la tige peu élevée doit être forte, en proportion de la grosseur de la pomme de chou. Le chou précoce d'York doit avoir une petite tête, ferme, un peu pointue, sur une tige très basse. Il en est ainsi des variétés de pommes de terre qui ont une forme et une couleur qu'elles conservent, tant que la pomme de terre n'a pas dégénéré.

Parmi les carottes ordinaires, il en est qui peuvent être avantageusement conservées pour la graine. L'espèce hâtive, pour être franche, doit avoir la racine courte ; les carottes à végétation vigoureuse et précoce doivent être recherchées comme porte-graines.

Ce n'est pas assez de choisir pour porte-graines les plantes les plus belles et les plus franches, toutes les espèces susceptibles d'être transplantées comme porte-graines doivent l'être dans un terrain convenable à leur espèce, et les plants suffisamment espa-

cés pour y prendre le plus grand accroissement possible.

Quant aux variétés de salade, chacun peut facilement distinguer la plus parfaite dans son espèce. C'est toujours la mieux pommée et la plus foncée dans la couleur qui lui est propre. Si le cultivateur conservait des plantes d'une pomme de salade médiocrement ferme et d'une faible teinte, il n'obtiendrait bientôt que des productions abâtardies et décolorées.

Les mêmes observations peuvent s'appliquer aux betteraves, aux raves et aux navets, qui se distinguent également par leur forme et leur couleur. Nous ajouterons seulement que ces plantes étant susceptibles de dégénérescence, la plus légère négligence dans leur choix entraînerait la perte des variétés auxquelles on serait le plus attaché.

Pour ce qui est de la récolte des grains et graines de toutes espèces de plantes, il est mieux de couper les tiges que de les arracher. Au moment où elles sont arrachées, il reste toujours de la terre, du sable, des petites pierres, etc., qui se mêlent avec les graines et qu'il est impossible de retirer. Autant que possible, il faut laisser sécher la semence dans son enveloppe.

La dessiccation lente des graines, pourvu que le temps ne soit pas humide, est préférable à celle qui s'opère promptement par une grande chaleur. Dans cette saison, il est mieux de les placer à l'ombre et à un courant d'air que de les exposer au soleil.

Lorsque les graines sont sèches, il faut de suite les mettre en lieu sec. Elles doivent être séparées avec précaution et de manière à ne pas craindre le mélange d'espèces ou de variétés.

Au moment de la récolte des grains et graines pour semence, il est nécessaire d'étiqueter celles qui peuvent se confondre, et de manière à ce que l'étiquette ne soit perdue ou enlevée.

Lorsque le battage des grains ou graines se fait, il est nécessaire de balayer l'emplacement et avoir attention qu'il ne s'y introduise aucune graine étrangère. Il ne faudra les mettre en réserve que lorsqu'ils seront entièrement secs.

Les noyaux, les pepins, de même que les graines résineuses doivent rester le plus longtemps possible dans leur fruit ou enveloppe. Ces espèces tout particulièrement doivent se ressuyer et se sécher lentement; il est même nécessaire de les placer dans du sablon.

Lorsque la récolte des graines est faite tard dans

la saison, il serait prudent de les étendre par lits très minces, en lieu sec, de les remuer souvent, les placer, si possible, sur des toiles étendues ou sur des planches un peu élevées, et de les mettre à l'air toutes les fois que le temps est sec.

Dé temps à autre, le cultivateur doit visiter les porte-graines et enlever tous les pieds qu'il jugerait impropres à produire de bonnes graines. Dans les pieds conservés, lorsque la plante est en pleine végétation, il devra enlever ceux qui auront été lents à fleurir.

Pour ce qui est des graines de fleurs, il ne faut pas prendre pour semence les dernières fleurs et éviter la transplantation qui, dans ce cas, est une opération inutile et même nuisible. Il ne faut récolter les graines que sur les pieds qui ont montré les plus belles fleurs, les plus franches. Il importe de faire disparaître, sans hésitation, les fanes et les pieds inférieurs. Ce serait un moyen efficace d'éviter les causes de dégénérescence.

La conservation des grains de même que des légumes destinés à la semence doivent être l'objet d'un grand soin. Pour ce qui est des pommes de terre, il importe de n'en faire la récolte que lorsqu'elles sont arrivées à leur complète maturité.

Après avoir choisi les tubercules destinés à la semence, il faut les laisser une quinzaine de jours sur le terrain où ils verdissent. On ne doit les enlever du terrain que par un temps sec, les placer dans des boîtes ou claies où la germination s'opérera. Ces boîtes, profondes de deux à trois pouces, sont formées de quatre petites planches. Cette disposition permet de placer les boîtes les unes sur les autres. Le dessous est fait de baguettes espacées les unes des autres d'à peu près un demi pouce, afin de faciliter la circulation de l'air.

Il faut placer ces pommes de terre dans un endroit obscur, exempt de la gelée, où l'air puisse être renouvelé le plus souvent possible. C'est par cette pratique que le cultivateur pourra obtenir les meilleures pommes de terre pour semence. Il peut en outre avoir recours au procédé suivant: Prendre deux livres de chaux vive qu'il fera infuser dans cinq pintes d'eau; quand cette dissolution sera complète, il faut ajouter deux livres de fleur de soufre. Verser ce liquide légèrement épais sur les semences de pommes de terre, de façon à ce qu'elles soient bien recouvertes de ce mélange qui doit rester adhérent aux pommes de terre. C'est un chaulage semblable à celui qui se pratique pour les grains avant de les semer.

A voir le nombre et la qualité des légumes et des fruits qui sont cultivés dans notre province, on pourrait croire volontiers que notre sol est leur endroit naturel de croissance. Cependant il n'en est rien, car tous ces fruits, tous ces légumes, y ont été naturalisés après bien des peines et bien des efforts de la part de ceux qui ont fait de la culture de tel ou tel fruit, tel ou tel légume, un objet de prédilection et leur ont accordé les meilleurs soins de bonne culture et d'entretien.

Enumérer toutes les acquisitions dont notre flore canadienne s'est enrichie, signaler toutes les variétés de fruits nouveaux actuellement cultivés serait chose impossible. Cependant les efforts des cultivateurs pourraient contribuer sinon à augmenter du moins à maintenir les bonnes qualités des fruits et des légumes que nous devons à nos horticulteurs canadiens qui en ont augmenté le nombre et les qualités par le bon choix des grains et graines destinés à la semence provenant de pays étrangers.

#### Les saisons des plantes

Rien ne paierait autant le cultivateur que de récolter des primeurs, tant en légumes qu'en fruits, par le haut prix qu'il pourrait obtenir. Mais pour cela, il faut que le cultivateur connaisse bien les saisons des plantes et soit initié au mode de culture des différentes récoltes qui lui permettrait d'obtenir des primeurs dans un temps où tel ou tel végétal pourrait obtenir une double valeur du prix de vente ordinaire.

On appelle saison d'un légume et en général de toute plante cultivée; même des fruits et des fleurs, l'époque à laquelle on peut récolter, consommer et vendre avec profit le produit d'une plante. Ainsi par exemple, nous avons déjà indiqué des procédés de culture des pommes de terre qui permettent de les offrir sur les marchés à une avance d'un mois ou deux sur les récoltes ordinaires; et, sous ces circonstances, il n'est pas étonnant que le prix de vente puisse être le double du prix ordinaire.

La connaissance des saisons, tout particulièrement en ce qui a rapport à la petite culture, au jardinage, a donc son importance et son utilité.

La nature, quant à la végétation des plantes, a assigné à chacune d'elle un certain temps pour se développer, et il importe au cultivateur de savoir le reconnaître, en observant la marche de la végétation et prendre tous les moyens possibles de favoriser davantage leur développement.

Une fois semée ou plantée, chaque plante obéit à la loi de son développement. Les fèves, par exemple, se développent assez vite pour être utilisées en vert, en 55 jours; les raves en 30 jours et même un peu moins.

Pour ce qui est des plantes cultivées pour leurs feuilles, il faut les récolter une fois qu'elles sont parvenues à un certain degré de développement, sinon elles monteront à graines et le but sera dépassé.

L'époque de consommation d'un légume semé à une certaine date, ne peut avoir que peu d'étendue. Étendre le temps de consommation d'un légume, le devancer même et multiplier les époques de jouissance de tel ou tel légume, tel ou tel fruit, est le but important qu'il est avantageux de poursuivre.

L'attention du cultivateur doit se porter sur le choix des variétés des plantes cultivées, sur la rusticité de certaines variétés et sur la lenteur et le développement de quelques autres: toutes choses qui peuvent être attentivement observées par le cultivateur dans le cours de la végétation des différentes plantes et dont il peut tirer grand profit, augmenter pour ainsi dire du double les profits qu'il pourrait réaliser dans son exploitation agricole sans trop de frais de culture.

Un fruit, une plante petite parcourra toujours en général, toutes choses égales d'ailleurs, les différentes phases de sa végétation.

Le cultivateur devrait avoir pour règle de ne prendre, pour les premiers et pour les derniers semis ou saisons que les variétés naines: Pour les premiers semis, afin de récolter le plus tôt possible; pour les derniers semis, afin de faire la récolte avant l'arrivée des premiers froids.

Au contraire, en pleine saison le cultivateur devra avoir recours à de plus grandes variétés de légumes, dans le double but souvent d'avoir par là des plantes qui, plus vigoureuses, résisteront mieux à la sécheresse, et qui, d'un plus grand développement, donneront des produits plus abondants.

Pour étendre la saison de culture des différents légumes en demande sur les marchés, il n'y a pas de procédé plus connu et plus puissant que l'emploi des cendres chaudes, à part certaines précautions à prendre quant à la bonne exposition des plantes et à certains procédés de culture que la pratique autorise et qui doivent faire l'objet de nombreuses expériences afin de profiter de ceux qui pourraient offrir les plus grands avantages au point de vue de la

précocité des plantes, ou pour en augmenter la quantité et même la qualité.

#### Fabrication du beurre

Il n'y a pas de meilleur moyen de fabriquer le beurre de première qualité que l'usage d'instruments perfectionnés, et tout particulièrement l'écrémeuse à force centrifuge qui devrait se trouver dans toutes les fermes, car l'avenir ne sera qu'aux laiteries qui emploieront ces appareils.

Pour faire du bon beurre il faut refroidir le lait immédiatement après la traite de la vache ; séparer la crème du lait, puis enfin baratter la crème à l'aide d'instruments à marche rapide.

Aussitôt après la traite du lait, il est absolument nécessaire de le refroidir, et cette opération doit être faite immédiatement et avant qu'aucune influence nuisible contribue à le détériorer. Le lait se conserve en proportion de la rapidité avec laquelle il a été refroidi.

Il a été constaté que lorsque le lait a été soudainement refroidi, l'organisation vitale du lait se conserve ; au contraire, si le lait est refroidi graduellement, les infusoires ne sont pas tous paralysés.

Le lait aussitôt traité, à la température de la vache, environ 36 degrés centigrades. Si le lait est conservé quelque temps à une température de plus de 31 degrés, il se gâte presque aussitôt. Pour cette raison, il est nécessaire d'en ôter au plus tôt la chaleur animale, principalement si le lait doit être gardé jusqu'au lendemain, envoyé à quelque fabrique ou expédié par chemin de fer en destination à une fromagerie.

La chaleur du lait doit être réduite immédiatement, surtout s'il est destiné à en faire du beurre ou du fromage, sans quoi ces produits ne pourront être conservés.

Le lait étant refroidi, voici comment il est traité dans une laiterie modèle : on ne laisse pas monter la crème naturellement, on sépare immédiatement la crème du lait, et cela par l'appareil à force centrifuge.

Le lait est introduit dans l'appareil ; sitôt qu'il est mis en mouvement, la crème, qui est plus légère que le lait, se sépare ; elle reste au centre de l'appareil, tandis que le lait est projeté contre les parois.

A l'aide de tuyaux en verre, l'appareil sépare alors complètement la crème du lait ; on obtient ainsi la crème fraîche qui n'a pas subi la moindre altération par son séjour dans les jarres.

Les deux grandes conditions de la fabrication du beurre sont à l'état pratique : le froid et la rapidité. La crème ainsi obtenue est beaucoup plus fraîche, plus délicate, plus fine au goût que la crème obtenue par la montée lente ou même par la montée accélérée par le froid.

En somme, c'est le même produit ; mais le goût n'est point le même.

La crème étant ainsi obtenue, il faut lui faire subir l'opération du barattage.

Ici encore, il est avantageux d'opérer avec des instruments perfectionnés.

Le barattage de la crème se fait mieux entre 12 et 15 degrés centigrades, et il est toujours difficile d'amener la crème à la température voulue et encore plus difficile de l'y maintenir.

Quand le beurre sort de la baratte, il n'y a plus qu'à le pétrir. Cette dernière opération se fait généralement à la main, mais il est mieux de se servir de malaxeurs travaillant automatiquement et sans toucher le beurre avec les mains.

Il y a une quinzaine d'années, on ne se doutait guère qu'il faudrait une machine à vapeur pour faire du beurre. Au moyen d'associations fromagères et beurreries, un certain nombre de cultivateurs peuvent en faire l'achat et profiter des avantages que ces instruments perfectionnés procurent pour la bonne fabrication du beurre.

#### Engrais en vert

Voici en quoi consiste l'engrais en vert : Votre terre est pauvre et vous êtes à court d'engrais, pour remédier à cette pénurie, en août après la levée de certaines récoltes dans un champ passablement épuisé, vous semez une plante à larges feuilles : le trèfle, le sarrasin, etc. Deux mois après, votre champ est couvert d'une végétation haute de 12 à 15 pouces. Dès que ces plantes sont en voie de floraison, vous les foulez avec un rouleau ou une poutre traînée dessus, puis vous les enfouissez par un bon labour.

Au printemps, ces plantes qui sont parfaitement décomposées, ont enrichi le sol de tout ce qu'elles ont pris à l'air : carbone, azote, hydrogène, etc. Cet engrais vert équivaut à une bonne demi fumure et il donne une forte proportion d'engrais au sol.

#### Plantation des fraisiers

C'est à la fin d'août jusqu'au 15 septembre qu'il est avantageux de planter les fraisiers.

En agissant ainsi, le cultivateur pourra obtenir de beaux produits dès le printemps suivant. Les plantations de fraisiers faites en automne produisent dès l'été suivant, et c'est une année gagnée quant à la production des fraises.

Pour cette plantation, voici comment on opère :

Il faut donner aux pieds des fraisiers assez d'espace, car les racines du fraisier s'étendent loin ; les distances laissées ne sont pas perdues, car le fraisier y gagne en vigueur. La première année de plantation, il ne faut pas ménager les engrais. C'est par les filets ou coulants qu'on multiplie le fraisier.

Après avoir bêché le terrain profondément, en y mêlant de l'engrais bien décomposé, dessinez vos planches de quatre pieds de largeur, sur la longueur voulue ; passez ensuite le râteau et tracez-y trois lignes. Plantez à dix pouces de distance sur la ligne et en quinconce, pressez la terre fortement autour de chaque plante, mais évitez d'enterrer le milieu de la plante ; arrosez de suite, quelque temps qu'il fasse, et maintenez proprement le terrain.

Si vous avez de vieux plants de fraisiers, nettoyez-les de leurs coulants et desherbez tout autour ; répandez ensuite une légère couche de terreau ou d'engrais bien consommé.

Couvrez et rehaussez les pieds de fraisiers, s'ils se trouvent hors de terre, afin d'empêcher l'effet des gelées, et en même temps pour les exciter à émettre de nouvelles racines.

Pour les fraisiers que vous voulez conserver pendant l'hiver, repotez-les dans des pots de six pouces, et exposez-les à l'air et au soleil, afin de les rétablir bien avant l'arrivée des fortes gelées.

Si le terrain n'était pas prêt à recevoir de nouvelles plantations, il serait prudent de repiquer les jeunes fraisiers, en pépinière, sur une vieille couche, à une très petite distance les unes des autres, et ensuite, au printemps suivant, les transplanter en motte à leur place définitive.

#### Culture des pommes de terre à l'automne

On peut avec raison attribuer les maladies auxquelles les pommes de terre sont sujettes en grande partie à l'état d'affaiblissement des variétés cultivées. Ainsi donc le moyen de les fortifier serait de changer de temps à autre leur mode de culture. Le suivant peut être essayé, puis continué pour les pommes de terre destinées à la semence, si ce procédé donne satisfaction, et chaque fois que les pommes de terre cultivées sur la ferme sembleront se détériorer.

Toutes les fois que le cultivateur aura à sa disposition des pommes de terre tardives et de bonne qualité, il pourra les utiliser pour cette culture, en choisissant un terrain suffisamment sec.

Pour cela, il faudra préparer le terrain destiné à cette culture vers le milieu de septembre. Le cultivateur ouvrira avec la houe des trous de dix pouces de profondeur, à peu près. Aussitôt les trous ouverts à la distance d'une vingtaine de pouces les uns des autres, il arrachera les pommes de terre de l'année, faisant un choix de tubercules de grosseur moyenne, et dont les yeux soient convenablement écartés.

Tout aussitôt après, il devra transporter à l'endroit préparé pour la plantation d'automne les mettre un à un dans les trous, sans les couper, et ensuite les recouvrir.

Au printemps, lorsque ce terrain se couvrira de mauvaises herbes, il ne faudra pas manquer de donner un sarclage superficiel pour les détruire.

Ces pommes de terre ne lèveront pas plus tôt que si elles eussent été plantées au printemps, et même rien de surprenant si elles levaient huit jours plus tard. Cependant elles rattraperont les autres, mûriront en même temps et rapporteront davantage.

La plantation automnale des pommes de terre peut donc être un moyen efficace de fortifier les tubercules et d'en augmenter même le produit.

#### CHOSSES ET AUTRES

*Sarclages d'été.*—Les sarclages d'été ne servent pas seulement à détruire les mauvaises herbes ; ils ont une grande importance dans la végétation des plantes, surtout dans les terres fortes et froides. Après la pluie, la surface de la terre se durcit et elle forme une très forte croûte qui empêche la racine de pénétrer jusqu'aux racines : ce qui arrête la croissance de la plante. Cette opération a une grande influence sur la bonne végétation des plantes.

\* \*

*Soins à donner aux plantes de tomates.*—Les plantes de tomates demandent à être bien dirigées, et la meilleure direction à leur donner consiste à les monter sur une seule tige. Dès que la jeune plante montre son premier bouquet de fleurs, il est nécessaire de supprimer tous les jets secondaires qui naissent à l'aisselle des feuilles, pour ne conserver que celui qui surmonte le premier bouquet et qui doit continuer la tige. Celui-ci se développera d'autant plus vigoureusement et ne tardera pas à produire un nouveau bouquet.

Il faudra supprimer encore tous les bourgeons secondaires pour ne conserver que le supérieur, et ainsi de suite successivement. Le cultivateur obtiendra ainsi une tige unique, souvent trois à quatre pieds d'élévation, garnie de haut en bas de feuilles et de bouquets de fruits.

Au fur et à mesure que la plante croît il faut l'attacher au tuteur avec des ligatures douces, sans trop la serrer, pour ne pas gêner sa croissance. A mesure que les fruits acquièrent leur développement, il est bon d'effeuiller avec précaution en rognant successivement les feuilles.

En suivant cette méthode les fruits mûriront successivement à partir du mois d'août jusque assez avant dans l'automne, et si la gelée est alors à craindre il faudra récolter ce qui reste de tomates aux tiges.

Si le cultivateur tient à conserver des tomates pour en obtenir la graine, il devra choisir parmi les tomates les premières nouées, les plus belles et les plus unies. Après les avoir cueillies bien mûres, il les conservera entières pour en extraire la graine qu'après décomposition complète. Cette graine conservera sa faculté germinative pendant quatre ans.

\* \*

*Sarclage et éclaircie des oignons.*—Pour sarcler les oignons il ne faut pas attendre que les herbes aient acquis trop de développement. Il faut ensuite éclaircir les plants d'oignon de manière à distancer d'abord chaque plant de 1 à 2 pouces, à porter cette distance selon le besoin du ménage ou de la vente jusqu'à 4 à 5 pouces. Pour ce dernier intervalle, n'attendez pas que vos oignons soient gênés dans la planche par trop peu de distance entre eux; les fanes ne doivent pas se toucher. S'il y a des vides, il faut les combler en y repiquant des pieds enlevés ailleurs, et autant que possible avec la motte de terre adhérente aux racines; binez dès que les oignons sont à 2 pouces de distance.

Du 10 au 15 juin, choisissez un jour de pluie et semez sur la planche d'oignons un couche de  $\frac{1}{2}$  de pouce de suie. Il ne faut pas couvrir les fanes des oignons que lorsque quelques-unes d'entre elles auront naturellement pris cette position.

Dès que les fanes commencent à jaunir, essayez d'arracher quelques pieds d'oignons; s'ils ne tiennent presque plus à la terre, s'ils cèdent à une faible traction, c'est un indice qu'ils sont mûrs. Il faut alors procéder à l'arrachage, en ayant soin de disposer les oignons arrachés la racine en dessus pour qu'ils puissent sécher plus vite. Laissez-les sur le sol pendant cinq ou six jours, en ayant soin de les retourner tous les deux jours. En agissant ainsi vous aurez de gros oignons et mûrs à point et par conséquent de bonne garde.

\* \*

*La suie pour le verger.*—La suie qui est un excellent engrais devrait, de préférence, être utilisé pour le verger. Il faut cependant en user avec modération. En petite quantité, elle produit de bons résultats; mais en grande quantité, elle ne pourrait qu'être nuisible aux racines des arbres. Il ne faut l'employer qu'en temps de pluie et toujours à faible dose; la prudence même conseille de mélanger la suie avec des terres et de ne l'employer que par un temps sec et chaud.

\* \*

*Le foin.*—Le foin épuise le sol des prairies, lorsqu'on le laisse monter à graines: ce qui est une double faute, car le foin est de moindre qualité. Il y a outre épuisement des plantes et du sol. Ce qui est gagné par la pesanteur du foin ne saurait être comparé à l'épuisement des plantes et du sol qu'une fauchaison tardive du foin provoque incontestablement et quelquefois d'une manière irrémédiable.

*Buttage de la pomme de terre.*—Lorsque les tiges de pommes de terre ont atteint leur développement complet, il est avantageux de renverser ces tiges avec le pied et de butter sur la touffe, de manière à laisser hors de terre que l'extrémité des tiges qui se relèvent le lendemain et continuent à pousser verticalement. Dans cette condition la sève qui est entravée dans sa marche ascensionnelle se reporte sur la pomme de terre qui se développe alors beaucoup mieux que lorsque la plante est abandonnée à elle-même.

\* \*

*Culture du sarrasin.*—C'est dans la dernière quinzaine de juin qu'on sème le sarrasin. Cette plante croît dans des sols arides, sablonneux et peu fumés. Le cultivateur doit l'exclure des terrains humides et froids.

La croissance du sarrasin est très rapide. Il ne faudra le semer que sur des terrains inoccupés à cette époque de l'année. Comme plante verte, le sarrasin est excellent pour les vaches; il influe grandement sur la quantité et la qualité de leur lait. Cette plante ne doit pas être donnée aux moutons.

\* \*

*Le Piano-Canada* est un joli recueil de musique paraissant tous les mois.

Chaque numéro contient deux ou trois morceaux de musique et de chant. Dans son dernier numéro le Piano Canada publie le pot pourri complet des Cloches de Corneville, la jolie opérette qui a été jouée à Montréal par la troupe française. Dans le texte, il donne les conseils d'un Vieux Professeur.—La jeunesse de Mozart.—Le Professeur.—La Filleule d'Adelina Patti.—Parsival et le théâtre de Bayreuth.—Nouvelles diverses.

Le Piano-Canada coûte une piastre (\$1.00) par an. Un numéro spécimen est envoyé sur réception de dix cents en timbres-poste.

S'adresser au Piano-Canada, 62 rue St-Jacques, Montréal.

\* \*

*English Spavin Liniment.*—Fait disparaître les tumeurs dures ou calleuses, provenant d'accidents chez les chevaux, vessigons, gourmes, suros, entorses, gonflement de la gorge, toux, etc. L'usage d'une bouteille de ce médicament épargne \$50.

*South American Nervine.*—Voici ce que Rebecca Wilkinson de Brown's Valley, Ind., dit: Malade pendant trois ans de maladies de nerfs, faiblesse d'estomac, dyspepsie et indigestion, après avoir essayé toutes espèces de remèdes j'achetai une bouteille de "South American Nervine" qui m'a valu par son usage \$50 d'autres médicaments. C'est le meilleur remède à utiliser. Pour vous en convaincre faites l'essai d'une bouteille.

*Rhumatisme guéri en un jour.*—Le "South American Rheumatic Cure" guérit le rhumatisme et la névralgie dans un ou trois jours. Son action sur le système est remarquable et mystérieux; il enlève toujours la racine du mal qui disparaît immédiatement. La première dose produit un grand soulagement.—Prix 75 cts.

*Tolian sanitaire de Woolford.*—Guérit les démangeaisons chez les hommes et les animaux en 30 minutes. En vente ici chez M. L. A. Paquet.



## RECETTE

Moyen d'empêcher le blé d'être atteint par les charançons

Le moyen de purger un tas de blé du charançon qui l'infeste, est de moudre de grosses fèves et d'en semer la farine sur la superficie du tas de blé. Dans cette condition, les charançons ne tardent pas à disparaître. Si l'on veut attirer les charançons dans un grenier à blé, il n'y a qu'à y placer la récolte de pois, c'est assez dire qu'il faut y mettre ailleurs la récolte de pois qui sont recherchés par le charançon qui de là gagne le tas à blé.

**AVIS.**—Nous prions ceux qui ne sont pas en règle avec l'administration de notre journal, de nous faire parvenir immédiatement le montant qu'ils nous doivent.

## 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

## Flynn & Dionne,

AVOCATS

L'honorable E. J. FLYNN, | J. A. DIONNE,  
C. R., L. L. D. | L. L. L.

56 rue St-Pierre, Quebec  
(Bâtisse de la Banque Union)

2mars, 1897.—1 an.

"Most Complete Nurseries in America."

## WANTED AGENTS

willing to travel, to solicit orders for Nursery stock. Permanent paying positions for successful agents. Customers get stock, ordered, and of best quality. For terms apply to Mt. Hope Nurseries.

Ellwanger & Barry, Rochester, N.Y.

## CONDITIONS D'ABONNEMENT

Le prix d'abonnement est de une piastre par an. L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, et on ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné, par écrit, au Bureau du soussigné, un mois avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arriérés devront avoir été payés.

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à  
HECTOR A. PROULX, Gérant.

# CE PATÉ



que j'eus à dîner  
était le meilleur que j'aie  
jamais mangé, grâce à la

## COTTOLÉNE,

la nouvelle et fameuse  
graisse à frire.

DEMANDEZ EN

À VOTRE

ÉPICIER.

Préparée seulement par  
N. K. Fairbank et Cie.  
Wellington and Ann Sts.,  
MONTREAL.

## PATENTS

TRADE MARKS  
COPYRIGHTS.

**CAN I OBTAIN A PATENT?** For a prompt answer and an honest opinion, write to MUNN & CO., who have had nearly fifty years' experience in the patent business. Communications strictly confidential. A Handbook of information concerning Patents and how to obtain them sent free. Also a catalogue of mechanical and scientific books sent free.

Patents taken through Munn & Co. receive special notice in the Scientific American, and thus are brought widely before the public without cost to the inventor. This splendid paper, issued weekly, elegantly illustrated, has by far the largest circulation of any scientific work in the world. \$3 a year. Sample copies sent free. Building Edition, monthly, \$2.50 a year. Single copies, 25 cents. Every number contains beautiful plates, in colors, and photographs of new houses, with plans, enabling builders to show the latest designs and secure contracts. Address  
MUNN & CO., NEW YORK, 361 BROADWAY.

**SAY! BEE-KEEPER!**

Send for a free sample copy of **HOOPERS** hand-drawn Illustrated Semi-Monthly (65-pape) **GL. EARNINGS IN BEE-CULTURE** (\$1.00 a year) and his 48-page illustrated **BEE-KEEPERS' SUPPLIES** (75-pape) on the same subject. Also **A B C OF BEE-CULTURE** 400 double-column pages, price \$1.50. Is just the book for YOU. Mention this paper. Address **A. I. ROOT, Medina, O.**