

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.

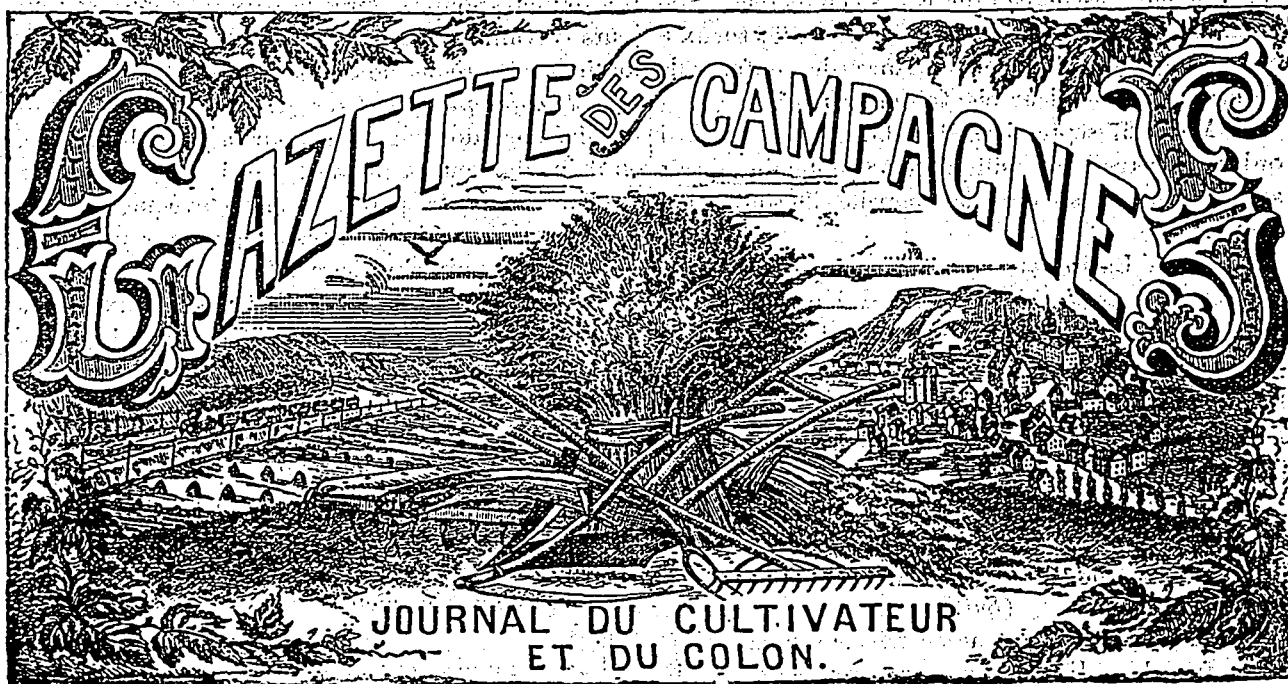
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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

SOMMAIRE :

Revue de la semaine : Collegiana — Son Eminence le Cardinal Taschereau (*Suite*). — Notre fromage — Le foin canadien en Angleterre.

Causerie agricole : Economie de fourrages pour l'alimentation des animaux.

Sujets divers : Mélilot des champs, mélilot blanc et mélilot bleu comme plantes fourragères. — Récoltes dans la province de Québec. — Amendement des prairies au moyen de la chaux. — Conservation du blé dans le grenier. — L'avoine germée.

Choses et autres : Chaulage pour hâter la germination du blé. — Les améliorations du sol. — Collection de grains. — L'huile de charbon et le lavage des vitres.

Recette : Conservation des pommes de terre.

REVUE DE LA SEMAINE

Collegiana. — Dimanche, 25 septembre, clôture de la retraite. Ce matin, les délices de la sainte Table ; ce soir, archiconfrérie, salut chanté par son Eminence le Cardinal Taschereau, et chant du Te Deum. Tout est fini et tout commence, puisque le fruit de la retraite est la conversion qui doit transformer la

vie tout entière et produire l'homme nouveau en Jésus-Christ.

Son Eminence le Cardinal est arrivé ici vendredi soir, et le lendemain il conférait les ordres majeurs à deux jeunes lévites, et cinq autres, recevaient les ordres moindres. Pour les élèves témoins de ces cérémonies imposantes, quel spectacle touchant de voir faire un nouveau pas vers le sacerdoce, à ces jeunes lévites qui, il n'y a pas longtemps encore, étaient assis sur les mêmes bancs qu'eux, partageaient les mêmes labeurs et participaient aux mêmes amusements. Cette auguste cérémonie, tout en leur inspirant plus de respect pour l'Eglise et ses ministres, doit leur fournir matière à réfléchir, et leur faire penser à l'importance qu'il y a de bien correspondre à sa vocation.

Voici les noms des ordonnés aux ordres majeurs : MM. Eugène Pelletier et Olivier Martin, reçus sous-diacres samedi, et diacres dimanche. — Aux ordres mineurs : MM. Armand Proulx, Emile Hamelin, Joseph Rouleau, Emile Martin, et Isaac Thériault.

Dimanche soir, les élèves réunis dans la grande salle présentèrent leurs hommages à Son Eminence. Deux magnifiques adresses ont été présentées, l'une par un élève finissant M. J. Pageau, et l'autre par

M. Eugène Taschereau du cours commercial. Son Eminence a répondu en termes très affectueux à ces témoignages de reconnaissance des enfants de Sainte-Anne pour leur bienfaiteur vénéré.

— Mardi 27 septembre, M. l'abbé David Chenard ordonné prêtre à la basilique le 18 septembre disait sa première messe dans la chapelle de son Alma Mater.

— Hervé Bazin dans son charmant petit livre du "Jeune-homme chrétien" : Prenez donc pour vous jeunes gens le conseil de César luttant contre Pompée et "Visez à la tête !" Ne donnez point de prétextes à votre paresse ; ne dites point : "Pour moi je ne veux être que ceci, ou cela, et je n'ai pas d'ambition." Ce serait une lâcheté déguisée sous une fausse humilité.

Son Eminence le Cardinal Taschereau.

(Suite)

Un des traits les plus accentués de son caractère est la franchise. Il voudrait déguiser sa pensée, qu'il ne le pourrait pas. Quand il juge qu'il est mieux de ne pas dire ce qu'il pense, il se tait, ce qui est pour lui la chose la plus aisée du monde.

A son amour du silence correspond un goût naturel de la paix. Étrange destinée des hommes : il a la guerre en horreur, et peu d'évêques ont eu plus de combats à soutenir.

Par suite de circonstances qui n'ont pas dépendu de sa volonté, son épiscopat a été troublé par une série de difficultés tantôt purement ecclésiastiques, tantôt politico-religieuses, et il a rempli son devoir en luttant pour le triomphe de ce qu'il croyait la vérité.

Les armes de sa famille sont pourtant celles des militants ; mais la devise qu'il y a ajoutée lorsqu'il est devenu cardinal a défini clairement pourquoi et comment il entendait combattre :

"*In fide, spe et caritate certandum.*—C'est dans la foi, l'espérance et la charité qu'il faut combattre," tel est son motto.

Son blason est : écartelé, au 1 et 4 d'azur, à deux épées formant une croix, aux 2 et 3 de gueules à roses épanouies.

Le temps n'est pas encore venu de juger les débats auxquels il a dû prendre part, et de mettre en pleine lumière les questions débattues. Tout ce qu'on peut dire aujourd'hui, c'est que Rome lui donna le plus souvent raison.

Mais il est certain que, même au milieu des luttes,

il a toujours soupire après la paix religieuse et toujours travaillé à la rétablir. Il adopta toujours volontiers cette règle de Saint-Augustin : "*Pro pace Christi episcopi debent esse aut debent non esse.*— Les évêques doivent être pour la paix chrétienne, ou ils ne doivent pas d'être ;" et il a dû se répéter souvent cette autre parole du même évêque : "Notre épiscopat doit tendre sans cesse à procurer au peuple chrétien une paix chrétienne."

Mais la paix chrétienne n'est pas la paix à tout prix. Il est des choses qu'il n'est pas permis de sacrifier, même pour avoir la paix, et dont la défense rend la guerre inévitable. Voilà pourquoi ce pacifique a soutenu beaucoup de luttes.

Ses critiques lui ont pourtant reproché de ne pas assez combattre et de sacrifier trop à son amour de la paix. Il fut un temps où il me semblait à moi-même qu'il poussait à l'excès l'horreur des polémiques, et que ce silencieux ne savait pas se taire à propos.

Mais les années ont calmé chez moi cette ardeur de la lutte qui animait ma jeunesse, et, plus j'avance dans la vie, plus je comprends combien il est difficile de discerner justement quel est le moment de parler et quel est celui de se taire.

Il fut un temps où la tolérance me semblait une faiblesse ; mais l'expérience acquise m'a convaincue qu'elle est une force pourvu qu'elle soit proprement appliquée et mesurée. C'est une témérité condamnable de sacrifier le bien en luttant pour obtenir le très bien.

La tolérance et la modération me semblent tout particulièrement des vertus épiscopales. "*Episcopus debet esse mansuetus*" disait Saint-Jean Chrysostôme, "*ut magis indulgendo quam vindicando regat Ecclesiam, ut magis ametur quam timetur.*— Un évêque doit être plein de mansuétude, pour régir par le pardon plutôt que par le châtement pour être aimé plutôt que craint."

Cependant, tout pacifique qu'il est, Mgr Taschereau a soutenu plusieurs polémiques, quelques-unes même dans la presse. Et maintenant que le calme s'est fait sur le sujet de ces polémiques, nous serions curieux de savoir si ceux mêmes qui lui reprochent d'aimer trop la paix ne lui reprocheraient pas de l'avoir troublée.—*A suivre.*

Le foin canadien en Angleterre.—Le ministre des finances a été informé que le foin canadien de première qualité trouverait un marché avantageux à Bristol, Angleterre.

La liste suivante des commerçants de foin recommandables dans cette ville lui a été expédiée.

Tous les Canadiens qui désireront se mettre en correspondance avec un ou plusieurs d'entre eux pourront écrire à Georges Higgings, marchand de foin et de paille, Chatterton Square, Temple Gate, Bristol ; à C. Pearce, Bridge Street, Bristol ; à B. Rimer, & Son, Tower street, Bristol.

Dans une lettre récente, Sir Chs Tupper informe M. Foster que le foin se vend entre six et sept louis sterling la tonne en Angleterre, ce qui est une belle occasion pour les Canadiens d'écouler leur surplus de foin, pourvu qu'il soit de bonne qualité.

Notre fromage. — La classe agricole des Cantons de l'East a remporté à l'exposition de Toronto un succès dont elle a sujet d'être fière. Le lot de fromage, qui avait été exposé à l'exposition de Sherbrooke, a été envoyé à cette exposition et il a été proclamé supérieur à tous les fromages des autres parties du Canada. La lettre suivante en fait foi.

Toronto, 14 sept. 1892.

Au président et aux directeurs de l'exposition industrielle.

Messieurs,

Après avoir soigneusement examiné un lot de 29 fromages, venant de 18 fromageries différentes du district de Bedford, dans la province de Québec, nous avons constaté que c'est du fromage bien fait, d'une qualité uniforme et excellente, et, dans l'ensemble, supérieur à tout le fromage canadien exhibé ici ; et nous recommandons chaleureusement qu'une médaille d'or soit décernée au président de l'association de l'industrie laitière du district de Bedford, Qué., pour avoir exhibé des produits d'une qualité si supérieure.

E. CASWELL, JOHN PADMORE, A. F. MACLAREN,
JAMES W. ROBERTSON.

Ce document est d'autant plus important qu'il est signé par les quatre personnes les plus compétentes qu'il était possible de trouver au Canada.

C'est donc encore la province de Québec qui tient la tête pour la qualité de son fromage canadien, et c'est le fromage de Bedford qui a obtenu le premier prix.

CAUSÉRIE AGRICOLE

ECONOMIE DE FOURRAGES POUR L'ALIMENTATION DES ANIMAUX.

Une attention particulière dans la nourriture du

bétail procure un avantage incalculable dans les moments de disette de plantes fourragères, telles que leur valeur nutritive, leur saveur, leur digestibilité, afin de former une nourriture convenable, appropriée à la destination des animaux.

En pratique générale, on doit distribuer les plus mauvais fourrages d'abord, et faire finir les repas avec les substances les plus appétissantes et les plus substantielles. Ces précautions ne seraient pas à prendre si l'on hachait les fourrages que l'on mélangerait aux autres aliments, parce que les animaux seraient obligés, de cette manière, de tout consommer en même temps. Ce mélange de fourrages hachés donne les moyens de profiter des substances que les animaux refuseraient, selon un autre ordre.

Le mode de distribution des aliments doit varier selon le but que l'on se propose d'atteindre.

Si l'on engraisse les animaux avec une quantité donnée d'aliments, sans tenir à des formes particulières, on doit réserver les grains, les tourteaux, les sons, pour terminer les repas.

Si l'on tient à améliorer un animal, à produire de belles formes, il faut lui administrer d'abord les substances d'une facile mastication, comme les farines, les céréales concassées, le son ; on lui donne ensuite le fourrage médiocre, afin qu'il ne mange que la quantité de nourriture qui lui est nécessaire et qu'il n'acquiert pas une forme trop volumineuse.

Pour les bêtes de travail, les rations doivent être composées d'aliments faciles à prendre, car il faut que le cheval et le bœuf soumis au travail puissent manger à leur aise, même se reposer et digérer, au moins en partie, entre les heures de travail. On donne d'abord le foin et la paille aux bêtes qui ont des travaux fatigants à exécuter, surtout aux bœufs que l'on ne craint pas de rendre trop lourds, aux jeunes chevaux qui font des travaux pénibles. L'avoine doit leur être distribuée avant que l'estomac soit plein de produits médiocres, pour éviter les indigestions, etc.

On doit réserver les fourrages durs, d'une mastication difficile et d'une pénible digestion, aux animaux forts et robustes ; on les distribuera avec précaution, en petites quantités, après les avoir fait arroser avec de l'eau salée ou de l'eau qui a servi à faire cuire les légumes ; on les mélangera avec des pommes de terre, betteraves, etc., car donnés sans précautions ils peuvent produire des maladies.

Les fourrages lavés, qui ont été fauchés fort tard, ou qui n'ont pu être rentrés en temps utile, déterminent les mêmes maladies que les fourrages durs ; mais, indépendamment de cela, ils altèrent la constitution, produisent des faiblesses, des altérations de l'économie toute entière.

Le foin vasé, poudreux et même vieux, occasionne les mêmes maladies ; mais, en outre, par la poussière qu'il renferme, il produit la pousse, l'usure prématurée des dents. S'il est fort altéré, on ne doit pas en nourrir les animaux. Dans tous les cas, si on leur en donne, il faut bien le secouer, le battre à l'air, le laver et ne le faire entrer que pour une petite partie dans la nourriture des animaux.

Les foins rouillés, moisissés ou pourris sont les plus nuisibles ; ils occasionnent souvent des maladies mortelles, produisent la morve, etc.

Comme on le voit, il faut administrer tous ces fourrages avec les plus grandes précautions, et les arroser avec de l'eau salée, qu'ils soient hachés ou qu'ils ne le soient pas. Cette précaution ne fera assurément pas développer dans les fourrages des principes nutritifs qui n'existaient pas tout d'abord ; mais par l'action que le sel exerce sur les tissus et les organes de l'économie, il rendra les animaux plus réfractaires aux causes de maladie, corrigera les altérations des fourrages moisissés ; donnera une saveur agréable aux fourrages lavés, fades ; augmentera les forces digestives, les rendra capables de digérer des substances qui, sous l'action de ce sel, fermenteraient dans l'estomac et détermineraient les maladies que nous venons d'énumérer.

Il faut, aussitôt l'entrée des animaux en stabulation, à l'automne, prendre tous les moyens possibles d'utiliser, le plus convenablement en suivant les prescriptions indiquées plus haut, d'abord les fourrages avariés, puis ensuite ceux d'une conservation qui paraîtrait douteuse, afin que dans tout le cours de l'hiver et au printemps les animaux aient constamment une nourriture riche et abondante.

Par ce moyen ce serait faire acte d'économie et de véritable prévoyance à l'égard des animaux. Car au printemps, pour n'avoir pas su bien utiliser les fourrages dès l'automne et durant l'hiver, combien de fermes manquent de fourrages.

C'est le plus souvent à cette saison que beaucoup de cultivateurs se trouvent dans la pénible nécessité, soit de diminuer les rations de leur bétail, soit de leur en donner de qualité inférieure ou même

mauvaises, dans un temps où il requiert le plus de soins sous le rapport de la nourriture ; ou autrement ils sont obligés de vendre à vil prix un ou même plusieurs animaux, vu l'impossibilité où ils se trouvent de pouvoir les nourrir même médiocrement.

Pour ces cultivateurs imprévoyants, l'arrivée des fourrages verts est toujours tardive ; et c'est, on le conçoit, avec une vive anxiété qu'ils voient dépérir leurs animaux qui n'ont qu'une nourriture médiocre et insuffisante à leur disposition.

Et au printemps, il y aura le plus grave inconvénient à l'égard du bétail que l'on mènera au pâturage. Cette transition brusque, des rations insuffisantes à une nourriture abondante, occasionnera à ce bétail chétivé pendant plusieurs mois, beaucoup d'accidents. En effet, amaigris, n'ayant mangé qu'une paille chétive, ayant par conséquent beaucoup souffert, on leur administre, et cela du jour au lendemain, un pâturage abondant. De là des météorisations et autres affections plus ou moins dangereuses.

Le cultivateur qui aura été prévoyant quant à la provision de fourrages nécessaires à l'alimentation de ses animaux, pour tout le temps de leur stabulation, n'aura pas à subir les conséquences fâcheuses du cultivateur qui a été obligé de chétiver ses animaux, ou de les vendre à une baisse inévitable dans un temps où ils auraient dû lui rapporter les plus grands profits, s'il eut eu à sa disposition les fourrages nécessaires pour suffire à leurs besoins jusqu'au temps des pâturages.

Par la prévoyance, le premier de ces cultivateurs a cherché à se mettre en garde contre le manque de la récolte des foins, etc., usant de tous les moyens possibles pour suppléer au foin par le mélange de pailles quoique d'une qualité inférieure. Tandis que le cultivateur imprévoyant n'a rien changé à son mode ordinaire de nourrir le bétail. Les provisions ne lui ont pas suffi ; il a chétivé son bétail, et sur la fin de l'hiver il a vendu à la baisse pour racheter plus tard à la hausse les animaux dont il avait absolument besoin sur la ferme.

On ne saurait faire le reproche aux cultivateurs d'être indifférents à l'égard de leur bétail, car ils savent trop bien que de sa prospérité dépend aussi le succès de leurs cultures ; mais nous pouvons dire qu'ils ne s'en occupent pas assez ; ils font preuve d'une grande imprévoyance par le manque de calcul sur les différents besoins de la ferme, et tout particulièrement à l'égard du bétail qu'ils gardent souvent en trop grand nombre, comparativement à

la quantité de fourrages qu'ils ont en grange. Encore, c'est ce qui arrive à ceux qui visent plutôt à vendre leurs foins qu'à bien nourrir le bétail.

Métilot des champs, métilot blanc et métilot bleu comme plantes fourragères.

Ces différentes plantes confondues avec les trèfles, peuvent fournir une abondante quantité de fourrages et être avantageusement utilisées dans les terres médiocres et arides, dans les champs secs. Ce sont des plantes que les animaux recherchent; ils les mangent quand les tiges ne sont pas trop dures, et toutes fournissent un suc que les abeilles recherchent avec avidité pour nourriture. Ce qui les a fait rejeter de la grande culture, c'est à cause de leurs tiges rampantes, le manque de dessiccation suffisante de ces tiges après la floraison empêchant de les transformer en foin. A l'état frais et données en abondance aux animaux, ces plantes sont dangereuses à cause de la facilité avec laquelle ils provoquent la météorisation chez les animaux.

Comme il n'y a guère de fermes où il n'y pas de terrains arides et de champs secs, on pourrait les utiliser à la culture de ces fourrages, avec les moyens d'ensilage que l'on possède, et surtout en vue d'augmenter la masse des plantes fourragères comme moyen de favoriser l'industrie laitière.

Les métilot des champs ou "trèfle odorant" est commun dans la plupart des localités en France. Vu son peu de durée, cette espèce pourrait convenir pour les assolements à court terme. Cette plante étant garnie, tout le temps de sa végétation, d'un grand nombre de feuilles, de fleurs et de graines, fournit alors un fourrage assez abondant. Comme nous l'avons dit plus haut, il offre en outre l'avantage de croître plus facilement sur les mauvaises terres, et grâce à ses racines profondes qui lui permettent de résister à la sécheresse, de rester vert au milieu de l'été. Vu l'odeur que cette plante exhale, elle est parfaitement propre à aromatiser une grande quantité de fourrages, si elle était introduite dans les silos, en mélange avec d'autres fourrages. Ainsi ensilé, le métilot pourrait plus facilement être transformé en foin, en atténuant la dureté des tiges.

Le métilot blanc, est originaire de Russie, à fleurs blanches et il croît partout en abondance, principalement dans des lieux secs et sur les plages sablonneuses. Il peut être semé comme le trèfle rouge et entrer dans les mêmes assolements. Le trèfle rouge lui est préférable, comme plante nourrissante; mais

l'avantage de cette culture, c'est que la plante peut végéter sur de mauvaises terres.

Ce métilot peut avantageusement être mêlé à l'ensilage des fourrages verts; mais, dans tous les cas, il doit être fauché de bonne heure afin d'empêcher les tiges de devenir ligneuses, et en même temps d'en accroître la durée. Ce fourrage peut fournir, dans le cours de l'été, deux coupes pouvant être avantageusement ensilées: la première récolte pour servir de nourriture aux vaches laitières dans le cas où les pâturages seraient mauvais; la deuxième coupe à être mêlée aux fourrages verts ensilés, comme provision d'hiver pour l'alimentation du bétail.

Le métilot bleu ou trèfle musqué, à fleurs odorantes bleues est remarquable par la forte odeur aromatique qu'il exhale. Ce métilot réussit dans des terres très arides et résiste parfaitement à la sécheresse. C'est ce qui a engagé à le cultiver, comme plante fourragère dans plusieurs localités en France. Les tiges, très garnies de feuilles, sont moins dures que celles des autres métilots; aussi est-il mangé avec avidité par les tous animaux; mais de même que toutes les espèces de métilots, il les météorise avec une extrême facilité, s'ils en mangent trop à la fois. Les fleurs de métilots bleus hachées, sont employées pour aromatiser certaines espèces de fromages, et leur donner cette teinte bleue verdâtre, particulière à cette espèce de fromage.

Récoltes dans la province de Québec.

La moisson est maintenant à peu près terminée partout dans la province de Québec; les battages sont même commencés en plusieurs endroits. Jusqu'ici les rendements sont loin de répondre aux espérances du printemps dernier.

Les semailles faites plus à bonne heure que d'ordinaire, dans un terrain absolument bien préparé, avaient réjoui les cultivateurs.

Malheureusement les pluies torrentielles des mois de juin, juillet et août ont ruiné le grain et endommagé considérablement le foin sur les terres basses. Les averses de la fin de juillet ont fait germer les orges et échauder les autres grains. Aujourd'hui les cultivateurs résumant la situation en disant que les années pluvieuses sont rarement des années d'abondance.

LE FOIN—a beaucoup souffert dans les vieilles prairies; dans les terres basses le rendement est bien au-dessous de la moyenne. Dans les prairies neuves

sur les terres hautes, la récolte est considérable mais de qualité inférieure, impropre à l'exportation aux États-Unis. Le surplus de foin de trèfle ne peut être écoulé avantageusement que pour la consommation des bestiaux exportés en Europe. L'approvisionnement de foin de presse No 1 ne dépasse pas le tiers de celui de l'an dernier.

L'ORGE—promettait beaucoup. Dans la partie sud de la Province elle a pu être sauvée avant les pluies et est de belle qualité; ailleurs, elle a mûri subitement avec trop d'humidité à la racine et a été échaudée. En général le grain est fin, peu pesant, là où il n'a pas germé ou noirci par le mauvais temps. En résumé très peu d'orge propre au maltage, ce qui devra assurer un bon débouché à l'orge anglaise de Manitoba, si les cultivateurs en prennent soin; le gros de la récolte ne sera bon que pour les engrais. Au reste on en aura beaucoup besoin car

LES POIS—ont presque entièrement manqué. Sur les terres hautes où il n'y avait très peu de semé, ils ont échappé à l'humidité mais les cosses sont courtes et le rendement moins bon qu'on ne l'avait espéré. Dans les localités où l'on sème le plus de pois les cultivateurs ne récolteront rien; ils s'empressent d'acheter leur semence pour l'année prochaine et ne font pas difficulté de payer 90 le minot.

LE BLÉ—dans la province de Québec sera bien loin d'être aussi bon que l'an dernier; il est petit, léger et difficile à battre disent les cultivateurs.

L'AVOINE—a mûri trop rapidement: le grain est fin, peu pesant et long à battre à cause de l'abondance du fourrage. Le rendement sera moyen en général.

LES POMMES DE TERRES—ont manqué aussi complètement que les pois pour les mêmes causes. Là où elles ont survécu aux pluies, elles pourrissent affreusement. Déjà elles ont atteint un prix sans précédent à l'automne, et s'il n'en vient d'ailleurs elles seront inabornables pour les pauvres; et plusieurs devront conserver leur récolte pour la semence de l'année prochaine.

Amendement des prairies au moyen de la chaux

Lorsqu'on veut amender les prairies, on mélange la chaux avec du fumier court, du terreau ou de la boue desséchée. On fait des tas que l'on nomme tombes, et ils restent ainsi une année et plus en décomposition. Il faut avoir soin de les remanier de temps à autres, pour avoir un mélange plus intime.

Au printemps, lorsque le temps est sec, on répand le compost, sur la prairie. Cette fumure produit d'excellents résultats.

Les chaulages, les grandes fumures, les labours profonds, les sablages et les animaux bien nourris, un marché ouvert aux produits de ces derniers, sont la source de grands profits.

Les prairies naturelles bien fumées et bien assainies, fournissent énormément d'engrais, c'est pourquoi nous devons commencer par ces opérations.

Les fourrages doivent occuper un peu plus de la moitié du sol pour fertiliser suffisamment les autres champs de la ferme.

Le curage des petits cours d'eau est indispensable pour l'amélioration des prairies.

Conservation du blé dans le grenier

Le blé mis en grenier avec la balle en menu paille se conserve en bien meilleur état que le blé qui a été vanné avant d'être déposé dans le grenier. Le moyen est tout simple, il suffit de ne pas passer le blé au van avant de le vendre ou de l'utiliser comme farine.

L'avoine germée

L'avoine germée est presque toujours moisie; le champignon qui constitue cette moisissure est d'une ténuité telle qu'il lui donne seulement un aspect terne et sombre. Il est plus facile, dans la pratique, d'en constater la présence par l'odorat que par les yeux.

Il y a deux moyens pour atténuer les effets de cette moisissure: l'un est mécanique; l'autre, chimique.

Le moyen mécanique consiste à passer de quatre à cinq fois, à quinze jours d'intervalle, l'avoine battue au tarare mécanique. La ventilation de cet instrument en chasse au loin la poussière détachée par les frottements réitérés des grains les uns sur les autres; outre ces deux effets produits, il s'opère chaque fois un séchage bien constaté par une diminution de poids. La mauvaise odeur dégagée auparavant diminue ou disparaît complètement; de sombre et terne qu'était le grain, il devient plus luisant.

Le tarare ou van mécanique est assez répandu dans les campagnes pour que les avoines avariées

subissent avec succès, et à peu de frais, cette importante amélioration qui est la plus certaine et la plus efficace de toutes.

Comme second moyen, on a proposé de laisser l'avoine en gerbes, ou, si elle est battue, d'en laisser le grain dans les balles, dans le but que les pailles ou les balles absorbent l'humidité des graines. Cette pratique peut convenir aux céréales qui ne sont pas avariées, moisies ou germées; mais quant à ces dernières le résultat est nul.

À défaut de tartare on peut employer la ventilation au moyen de pelles; mais le premier moyen est infiniment préférable.

Le moyen chimique consiste dans l'emploi du sel, mais en faible proportion.

Choses et autres

Chaulage pour hâter la germination du blé.—Vu la saison dans laquelle on sème le blé au printemps, il a besoin d'une certaine force pour supporter les mauvais temps qui surviennent assez fréquemment à cette saison, à la suite des semailles.

On peut obtenir ce résultat par le procédé de chaulage suivant: Versez dans une cuve 25 gallons d'eau bouillante dans laquelle on ajoute immédiatement 10 livres de chaux vive la plus nouvelle. On délaye rapidement, et quand le tout est bien mélangé, on met 75 gallons de blé qu'on laisse infuser pendant 12 heures, après quoi on le retire et on le fait sécher.

Dans cet état le blé peut être semé avec avantage. On pourrait croire que l'eau bouillante nuit à la semence ainsi préparée; il n'en est rien, car l'eau se trouve abaissée à un degré de chaleur convenable par le mélange de trois fois son poids de grain.

Le blé ainsi chaulé lève en moins de dix jours. Il a assez de force végétative pour résister aux premières gelées de l'automne.

Les améliorations du sol.—Le cultivateur, prévoyant et industriel ne peut manquer de réussir dans l'exploitation de sa ferme. Dans chaque saison, après les travaux obligatoires, il trouve quelque temps qu'il consacre à faire de nombreuses améliorations. Commencer de bonne heure est une excellente pratique, car par ce moyen on évite l'encombrement dans les différents travaux usuels de la ferme; ce qui permet de faire double besogne, en ne négligeant rien des travaux que les différentes cultures nécessitent. On obtient ainsi de beaux produits qu'on vend à des prix rémunérateurs.

— M. Drouin, l'inspecteur du lait, annonce l'arrivée dans l'île de Montréal, de la mouche du Texas. Cet insecte est noir et est de la moitié de la grosseur d'une mouche ordinaire. Il s'attaque à la base des cornes des vaches et s'y livre à un travail de rongeur. Il fait endurer à sa victime des tourments persistants. Le seul remède pour ce mal est d'induire la corne à sa base d'une couche de goudron jusqu'à une hauteur de trois ou quatre pouces.—Des myriades de mouches du Texas se sont abattues ces jours derniers dans les fermes de la Longue-Pointe.

Collection de grains.—Le secrétaire Rusk, du département de l'Agriculture aux États-Unis, est à préparer la collection de céréales la plus complète.

Il a déjà réuni 2000 échantillons de blé, 1000 d'avoine, 5000 de seigle, 3000 d'orge, 300 de sarrasin, 1500 de blé d'Inde et en proportion autant de légumineuses.

L'huile de charbon et le lavage des vitres.—Voulez-vous laver vite et bien vos fenêtres, mettez dans votre eau un peu d'huile de charbon. Les vitres en reçoivent un brillant considérable, le tout sans odeur désagréable.

L'estomac de l'homme est sujet à une douzaine de maladies douloureuses telles que crampes, choléra morbus, choléra diarrhée, et dysenterie et en les négligeant elles peuvent devenir chroniques et dangereuses. Toutes sont plus ou moins douloureuses, et le meilleur remède, le plus à la main, le plus sûr et le plus vif, est le *Pain Killer Perry Davis*. Une médecine qui a été essayée dans tous les quartiers du monde pour plus d'un quart de siècle et qui n'a jamais manqué de soulager. Il est vendu par tous les bons droguistes. Grandes bouteilles, nouvelle grandeur, 25 cts chaque.

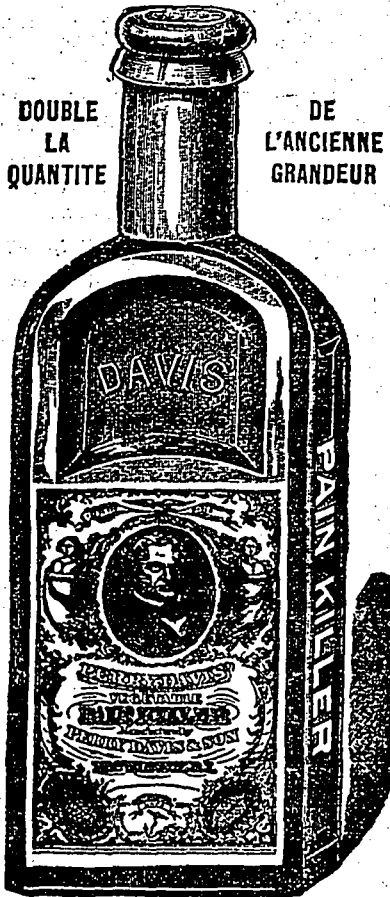
RECETTE

Conservation des pommes de terre.

Aussitôt que les pommes de terre sont arrachées et après avoir été préalablement bien lavées, on les dépose dans un lait de chaux. Elles doivent rester ainsi immergées dans l'eau de chaux, pendant quatre heures; puis on les met sur un plancher bien aéré pour les faire sécher. Dès qu'elles sont sèches, on peut, sans danger, les mettre en tas. Le lait de chaux a le double avantage de préserver de la maladie les pommes de terre saines et d'arrêter le mal quand elles en sont atteintes.

✦		SÛRE		✦
		LE GRAND		
		PURIFICATEUR		
		DU SANG		
AGRÉABLE				NE MANQUE JAMAIS
		LA SALSEPAREILLE		
		DE BRISTOL		
		GUÉRIT TOUTES LES		
		AFFECTIONS DU SANG.		
✦		CERTAINE		✦

TOUT NOUVEAU!
L'AVEZ-VOUS VU? LE
PAIN-KILLER
GRANDE BOUTEILLE



DOUBLE LA QUANTITE DE L'ANCIENNE GRANDEUR

L'ancien Prix Populaire 25c.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1892—Arrangement pour la saison d'été—1892

Le et après lundi, le 27 juin 1892 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste-Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis (accommodation).....	24.18
Pour Lévis (Express).....	1.49
Pour Lévis (accommodation).....	9.05
Pour la Rivière-du-Loup [accommodation].	10.38
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	5.10
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).	22.24

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef
Bureau du chemin de fer.
Moncton, N. Bk., 27 juin 1892.

NOTIONS D'AGRICULTURE

PAR
J.-E. POULIOT

A vendre à ce bureau. — Prix 50 cents en librairie, 60 cents par la malle.

N.B.—On le trouve chez les libraires de Québec.
19 mai, 1892, 1 an.

A vendre
au

Bureau de la "GAZETTE DES CAMPAGNES"

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

Scientific American Agency for

PATENTS

CAVEATS, TRADE MARKS, DESIGN PATENTS, COPYRIGHTS, etc.

For information and free Handbook write to MUNN & CO., 361 BROADWAY, NEW YORK. Oldest bureau for securing patents in America. Every patent taken out by us is brought before the public by a notice given free of charge in the

Scientific American

Largest circulation of any scientific paper in the world. Splendidly illustrated. No intelligent man should be without it. Weekly, \$3.00 a year; \$1.50 six months. Address MUNN & CO., PUBLISHERS, 361 Broadway, New York.

SAY! BEE-KEEPER!
YOU AS

Send for a free sample copy of **ROOTS** hardcover illustrated Semi-Monthly (65 pages) **GLEANINGS IN BEE-CULTURE** (50 pages) and his **Illustrated Catalog of BEE-KEEPERS' SUPPLIES** FREE for your name and address on a postal. His **A. B. C. OF BEE-CULTURE**, 65 double-column pages, price \$1.25, a just-the-book-for YOU. Send this paper. Address **A. I. ROOT, Medina, O.**

CONDITIONS D'ABONNEMENT

A LA

GAZETTE DES CAMPAGNES

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 arrérages alors devront avoir été payés.

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à

HECTOR A PROULX, Gérant