

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.

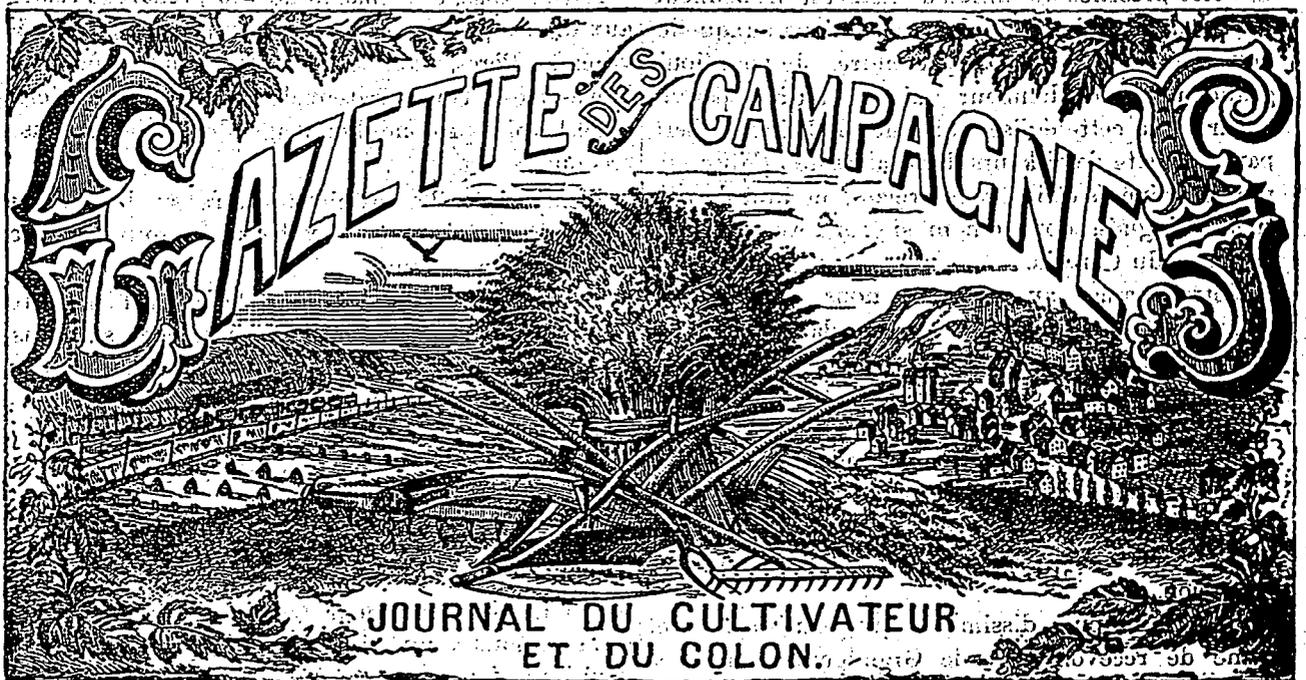
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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 : Grandes fêtes à Prince Albert. — Le Mérite Agricole. — Collegiana.

Causerie agricole : Culture du lin (Suite).

Sujets divers : Les syndicats agricoles (Suite). — Les oiseaux et les insectes. — Usage de la tourbe comme litière.

Choses et autres : Influence de l'air et du soleil sur la fructification des fruits. — De l'utilité des feuilles dans les plantes et les arbres. — L'œstre des bêtes à cornes.

Recettes : Vin de gingembre. — Liqueur ou crème de fraises.

REVUE DE LA SEMAINE

Grandes fêtes à Prince-Albert. — Nous donnons aujourd'hui à nos lecteurs, une lettre fort intéressante de M. l'abbé U. Leclerc curé de St-Joseph, sur les belles fêtes qui ont eu lieu à Prince-Albert.

“Les fêtes qui viennent d'avoir lieu à Prince-Albert, à l'occasion de la bénédiction de la pierre angulaire de la cathédrale que fait construire Mgr Pascal, Vicaire apostolique de la Saskatchewan, ont été très solennelles. Deux archevêques, quatre évêques et environ vingt-cinq prêtres ont pris part à la

cérémonie. Tous les habitants de Prince-Albert, au nombre de mille environ, y assistaient. Mgr Taché la présidait. Le maire de la ville, le juge McGuire et un métis du nom de Schmidt, présentèrent aux évêques et au clergé présents chacun une adresse; le maire au nom de la ville, le juge McGuire, au nom des catholiques anglais, et M. Schmidt au nom des Métis français.

Mgr Taché répondit à ces adresses. Outre la cérémonie dont nous venons de parler, il y avait eu le matin messe pontificale chantée par Mgr Lorrain et sermon en français par Mgr Lafèche. Après dîner pris au couvent, Mgr Pascal présenta à ses hôtes l'adresse suivante :

Vénérés Seigneurs,

“La première nouvelle qui me donna connaissance de la visite de Vos Grandeurs à Prince-Albert me causa une heureuse surprise, et fit naître en moi des sentiments que je ne puis m'empêcher d'exprimer aujourd'hui.

Au nom de tous les missionnaires de ce Vicariat, des fidèles qui leur sont confiés et des habitants de cette petite ville naissante, je viens, quoiqu'un peu tard après votre arrivée, vous souhaiter à tous et à chacun de vous, la plus cordiale et la plus sympathique bienvenue.

Votre présence au milieu de nous est un bonheur, une cause de joies et de consolations auxquelles nous n'aurions jamais osé prétendre. Je me réjouis grandement de l'honneur qui est fait à ce pauvre Vicariat, à cette église naissante de Prince-Albert, par la visite de si hauts dignitaires de l'Eglise, de tant de vénérés et illustres Prélats, de tant de prêtres distingués, dont le nom si grand est et restera la gloire du Canada.

Votre passage au milieu de nous, Vénérés Seigneurs et Chers Messieurs, sera une date mémorable et une belle page pour les annales de cette jeune église de la Saskatchewan.

La faveur que vous nous faites est d'autant plus grande et plus appréciable, que nous la méritons moins, et qu'il a fallu plus de condescendance de la part de Vos Grandeurs, pour vouloir bien inscrire Prince-Albert dans le programme de votre longue excursion.

Mais je ne puis dissimuler que je suis confus et peiné de recevoir tant de Grandeurs dans une si grande pauvreté, et ce sentiment me rappelle les paroles que le divin Maître adressait à ceux qui avaient été saluer le Saint Précurseur dans le désert: *Quid existis videre?* Evêque sans église, et sans palais, je ne puis offrir à mes nobles et illustres visiteurs que la modeste chapelle de l'apôtre et l'humble toit du missionnaire. *Quid existis videre?* Mais pourquoi m'attrister et rougir de la pauvreté de mon épouse, alors que la sainte pauvreté fut le vêtement de gloire de notre Rédempteur, l'héritage des apôtres et le levier puissant de l'évangélisation apostolique.

Votre précieuse visite à Prince-Albert, Vénérés Seigneurs, n'est-elle pas pour nous tous, brebis et pasteurs, une source de grâces, de bénédictions et d'encouragements?

C'est avec un bonheur indicible que nous voyons au milieu de nous Notre vénéré Métropolitain, dont le nom est si précieux et si populaire parmi les peuplades de ces immenses contrées.

C'est bien vous, Monseigneur, qui, avec le vénérable évêque des Trois-Rivières, avez eu, au printemps de votre carrière apostolique, l'honneur et le mérite de répandre la semence de la foi dans les diverses missions de ce Vicariat. En vous rendant ici entraînés par la vapeur, vous reconnaissez, après 40 ans, la rivière et le sentier que votre pirogue et vos raquettes sillonnèrent, au prix de fatigues, de privations et de peines dont Dieu seul connaît le nombre.

A vous tous, et à chacun de vous, vénérés Prélats, aux dignes prêtres qui vous accompagnent, aux révérends Pères, sans oublier le grand apôtre du Nord-Ouest, l'organisateur de ce magnifique pèlerinage, les plus profonds hommages de ma respectueuse reconnaissance.

L'empreinte de vos pieds restera sur les rivages de la Saskatchewan et votre pieux souvenir sera gravé dans nos cœurs.

Nous prierons le Sacré-Cœur de Jésus et l'auguste Marie, afin que vos bons anges veillent sur vous, guident vos pas et vous ramènent sains et saufs au milieu de ceux qui font votre gloire et votre couronne.

Mgr Taché répondit à peu près en ces termes :

" Monseigneur,

" Pour répondre aux paroles si bienveillantes que vous venez de nous adresser, je n'ai qu'à répéter la parole de Notre-Seigneur *Quid existis videre?* Qui sommes-nous venu visiter? Un apôtre, qui déjà depuis plusieurs années fait ici l'œuvre de Dieu dans la privation et la pauvreté; pauvre des dons de la fortune, mais riche des dons de la grâce.

Monseigneur, ne rougissez pas de votre pauvreté; elle fait votre gloire et assurera le succès de votre apostolat. Notre divin modèle n'avait pas une pierre où reposer sa tête; il disait à ses apôtres de ne pas même porter avec eux de sac ni de bâton; de ne pas s'inquiéter de ce qu'ils boiraient ou mangeraient.

A leur exemple, vous êtes pauvre: c'est cette pauvreté que nous sommes venus admirer; c'est elle qui vous grandit à nos yeux et nous fait répéter avec bonheur: *Quid existis videre.* "

Le soir, à sept heures, il y eut vêpres solennelles chantées par Mgr Hamel, sermon en anglais par Mgr Duhamel et bénédiction du Saint Sacrement donnée par Mgr Grouard.

La journée passée à Prince-Albert a été une des plus agréables depuis notre départ de Montréal; nous en garderons un religieux souvenir. Mgr Pascal et son clergé se sont montrés vraiment admirables, et nous ont reçus avec une bienveillance et une sympathie que nous ne saurions oublier.

Lundi matin, à sept heures, les excursionnistes ont quitté Prince Albert pour retourner à Régina, et de là à Calgary où nous attendent de nouvelles fêtes.

— Le gouvernement provincial a voté un bonus de 50 centins par tonne aux producteurs de la betterave à sucre.

Le Mérite Agricole.—Relativement à l'ordre du Mérite Agricole, les prix, à l'avenir, qui seront accordés aux meilleurs agriculteurs dans chaque comté seront présentés aux heureux lauréats par le député du comté qui, lui, recevra les médailles d'honneur des mains de l'Orateur. Les finances de la province ne permettent pas de faire plus. Mais nous croyons que le but, qui est de stimuler l'émulation chez les agriculteurs, sera aussi bien atteint ainsi.

Collegiana.—M. l'abbé Alphonse Têtu, professeur de Rhétorique, arrivé la semaine dernière à Québec, de retour de son voyage à travers l'Europe, est attendu ici jeudi. Bienvenue au digne professeur.

— L'heure si impatiemment attendue des vacances va sonner ; son joyeux appel le 22 juin matin, cette année.

CAUSERIE AGRICOLE

La culture du lin. (Suite)

La récolte du lin dépend du produit qu'on veut en obtenir, soit pour la filasse seulement, ou la filasse et la graine. Si l'on veut obtenir des filaments souples, d'une couleur riche et lustrée, il faut enlever le lin avant la complète maturité de la graine ; car dans ce dernier cas, on obtiendrait que de mauvais produits en fils écrus et qui se rompraient facilement pendant le travail. Si la culture du lin se fait au point de vue de la graine pour en faire le commerce, on récolte le lin lorsque la moitié de ses capsules commence à s'ouvrir.

On arrache le lin à la main, lorsqu'on en fait la récolte uniquement pour la filasse ; mais lorsqu'on le laisse mûrir complètement pour en obtenir la graine, on peut couper les tiges, car la suppression des racines n'est pas appréciable.

Lorsque le lin est couché et par cette cause souffre de l'humidité, on doit en hâter l'arrachage afin de ne pas exposer la filasse à noircir sur le terrain. Pour récolter le lin on doit profiter d'un temps sec. Au fur et à mesure de l'arrachage, les tiges doivent être étendues sur le sol avec un soin tout particulier, faire en sorte que le lin soit placé aussi également qu'une brosse aux extrémités des racines. Cette disposition facilite le travail des fileurs et donne une meilleure apparence à la récolte. Au moment même de l'arrachage, il est absolument nécessaire de mettre à part les longues, les moyennes et les petites tiges.

Pour cette opération on peut commencer par arracher d'abord les plus longues tiges, puis les moyennes et ensuite les plus petites, en les saisissant toutes par leur extrémité ; pour cela il faut que la terre ne soit pas trop sèche, afin que la résistance des racines soit moindre. Par suite de l'inégalité des tiges, on éprouve une perte assez considérable de filasse lors du peignage du lin.

Si la récolte du lin n'est pas trop considérable, on peut en apporter les tiges pour les étendre en petits paquets sur un terrain sec, dans le voisinage de la maison ou dans la grange, afin de les soustraire aux pluies violentes.

Dès que la plante est suffisamment desséchée, on bat sa graine soit sur le champ même, sur de grands draps étendus sur le sol ; soit dans la grange où on l'a portée. Le plus souvent, pour cette opération, on se sert d'un banc et le battoir qui sert au lavage.

Le peignage du lin peut être exécuté en même temps et au même endroit que l'arrachage. Le peigne est un appareil très simple qui consiste en plusieurs rangées de clous forgés ou dents de fer plantés dans un bout de madrier fixé sur un banc ; ces clous doivent être placés à un demi pouce les uns des autres. Ceux qui exécutent ce travail se placent à cheval sur le banc, et les poignées leur sont apportées au fur et à mesure qu'elles sont débarrassées de leurs graines qui tombent sur un drap placé sous le banc. Les poignées sont données par la droite et le peigneur après son travail dépose la poignée à gauche, dans le même ordre qu'il la reçoit, car il est nécessaire que la symétrie des tiges ne soit pas détruite.

Si le temps est beau, le séchage des capsules peut se faire sur le champ même ; mais si le temps est mauvais, on doit étendre les capsules dans la grange en y établissant un fort courant d'air. De temps en temps, on doit les remuer avec une pelle. Par ce moyen de séchage, la graine a le temps d'attirer à elle tous les principes contenus dans la capsule et de mûrir parfaitement. On doit se garder de faire sécher la graine par la chaleur artificielle.

Après le peignage, si le lin doit être roui à l'eau, il faut le lier en bottes, à quelques pouces de la racine, puis étendue sur une prairie, en ayant soin qu'il ne touche pas à la terre nue. Il faut le retourner de temps à autre, jusqu'à ce qu'après avoir froissé la tige entre les deux mains, elle indique que les filaments sont sur le point de se séparer de la substance molle.

La durée du rouissage à la rosée est très-variable ; elle exige un temps humide, et le soleil lui est tout-à-fait contraire.

Pour rouir le lin à l'eau, il faut le placer par bottes dans des fossés disposés à cet effet. La longueur et la largeur doivent être proportionnées à la quantité du lin à rouir, et la profondeur doit dépasser de six à huit pouces la longueur des tiges de lin. On doit placer le lin debout, en le maintenant sous l'eau, soit à l'aide de pierres pesantes dont on le charge, soit au moyen de traverses horizontales en bois, retenues par des mortaises à de forts pieux placés de chaque côté de la fosse.

La meilleure eau pour le rouissage du lin est l'eau stagnante, mais dont la masse doit être renouvelée lentement au moyen d'un fort courant ayant entrée dans la fosse pour s'échapper à l'autre extrémité.

Lorsque le lin a été placé sous l'eau, il faut en surveiller l'opération, et s'assurer si la fermentation s'établit bien également sur toute l'étendue de la fosse ; dans le cas contraire, on doit démonter toute la masse pour la construire de nouveau en déplaçant le lin.

Il est difficile d'établir à l'avance le temps nécessaire au rouissage dont le progrès dépend de la qualité des eaux, de leur renouvellement plus ou moins rapide, et de l'état de l'atmosphère. Pour agir avec certitude, il faut observer la marche de l'opération sur le lin même. Pour cela, on extrait de temps en temps un échantillon pris dans l'intérieur de la masse du lin, et on peut alors vérifier si la filasse se sépare facilement de la paille. Mais si l'on n'a pas une grande habitude dans cette opération, il faut faire cette épreuve sur les tiges préalablement desséchées.

La séparation est toujours plus difficile sur le lin sec que sur le lin mouillé. Pour en faire l'épreuve, on doit briser la paille près de la racine, et sans rompre la filasse ; on ramène celle-ci vers la tête en la renversant et en dépouillant toute la tige qu'elle doit abandonner avec facilité ; elle doit en outre rester en ruban ; des filaments étroits et séparés sont l'indice d'une opération trop avancée.

Aussitôt que l'on reconnaît que le rouissage du lin est terminé, ce qui a lieu ordinairement au bout de dix ou douze jours, on fait immédiatement écouler l'eau de la fosse ; si on le peut, on fait entrer de l'eau nouvelle pour laver les tiges du lin, les débar-

pourraient être attachées aux tiges. Autrement, il faut enlever le lin et l'étendre sur le sol, où on le laisse exposé quelques jours à la pluie ; on obtient ainsi le même résultat. On plante ensuite les tiges debout, en gerbes coniques, creuses au fond, pour faire sécher le lin promptement.

Le rouissage à la rosée, auquel on est obligé parfois de recourir, est une méthode lente et la plus mauvaise.

Le rouissage du lin dans une eau vive et rapide, s'opère très lentement ; au contraire, dans une eau stagnante ou à peu près la fermentation du lin s'établit plus vite.

Le rouissage à l'eau stagnante est une opération fort délicate qui influe beaucoup sur les qualités de la matière première, et exige une expérience toute particulière ; car dans un lot de lin partagé en deux parties pour être rouies l'une après l'autre dans la même eau, il arrivera souvent qu'une des deux parties devra séjourner dans l'eau beaucoup plus longtemps que l'autre pour acquérir le même degré de rouissage : cela provient des changements de température.

Il est reconnu que toute eau ferrugineuse est contraire au rouissage du lin, qu'elle détruit la ténuité des filaments, en même temps qu'elle dilate la substance gomme-résineuse qui les unit.

Le rouissage du lin sur terre, se produit de la manière suivante : Lorsque le lin est égrené, on le reporte au champ ; on attend pour cela que la moisson des céréales soit faite. C'est ordinairement sur le chaume que l'on opère l'étendage du lin, qui doit être fait en couches égales et aussi minces que possible. Il est nécessaire de le retourner plusieurs fois pendant la durée de l'opération ; et l'on doit se hâter de le faire aussitôt que l'on s'aperçoit que des herbes se développent au milieu même des tiges de lin : ce qui arrive assez fréquemment dans les temps pluvieux.

Cette manipulation s'effectue au moyen de perches longues et légères que l'on glisse à fleur de terre sous la tête du lin, et que l'on soulève en faisant pivoter la plante sur sa racine et en la renversant de l'autre côté ; c'est pour que ce travail puisse s'exécuter sans obstacle, que l'on a soin de laisser un espace libre sur le bord du champ ; il faut éviter d'entremêler les tiges et conserver avec soin l'égalité des couches pour que le rouissage marche également et que tout arrive à point à la même époque.

On doit surveiller avec soin la marche du rouissage, et aussitôt qu'on a reconnu qu'il est suffisant,

on doit relever le lin et le planter debout en cahots, c'est-à-dire en petits cônes isolés et creux au centre. Dans cette position, il sèche beaucoup plus vite. En admettant qu'il restât encore humide quelques jours par suite du mauvais temps, la fermentation ne saurait se continuer. Il est donc bien important de ne pas laisser le lin couché à terre un jour de plus qu'il n'est nécessaire, car c'est de là que dépend presque toujours la bonne ou mauvaise qualité de la filasse.

Lorsque le lin est suffisamment sec, on le remet en bottes pour l'engranger dans un endroit aéré et exempt de toute humidité.

Les syndicats agricoles.

LA CHAMBRE SYNDICALE (Suite.)

Article 25.—Elle reçoit communication des rapports sommaires qui lui sont présentés par le Bureau. Elle arrête, à la fin de chaque année, le budget de l'année suivante ; elle approuve, à la fin de chaque année, le budget de l'année suivante ; elle approuve, à la fin de chaque année, les comptes de l'exercice écoulé, et donne décharge au trésorier de sa gestion.

Elle examine les affaires contentieuses qui lui sont soumises par le président ou qui lui sont adressées directement par les membres du Syndicat. Elle les concilie, si faire se peut, ou rend à leur égard sa sentence. Cette sentence est sans appel et n'est pas soumise à l'exequatur du tribunal. Dans le cas où l'une des parties se refuserait à l'exécuter, elle serait exclue du syndicat.

Dans le cas où le Syndicat serait engagé dans quelque contestation judiciaire, elle autorise le président à le représenter, soit en appelant, soit en défendant devant les tribunaux.

III.—*Section de canton.*—Article 26.—Les sections cantonales comprennent tous les membres du Syndicat qui n'ont pas été groupés en sections paroissiales.

Chacune de ces sections, à mesure qu'elle est constituée, doit être, autant que possible, pourvu d'un local pour ses réunions.

Elle est représentée par un Conseil (ou Chambre) dont les attributions sont seulement consultatives.

Ce Conseil doit être consulté sur toutes les mesures intéressant le Syndicat dans la circonscription du canton ; il donne son avis, notamment, sur les admissions de nouveaux membres.

Il peut être composé d'autant de membres qu'il y a de communes. Il comprend, d'abord, et de droit, les présidents des groupes paroissiaux, s'il en existe, et est complété à l'élection par l'assemblée des membres du canton.

Le Bureau du Conseil cantonal se compose d'un président, d'un vice-président, d'un secrétaire, d'un trésorier, nommés par le Bureau de la Chambre syndicale, et ses attributions seront, pour les membres isolés du canton, les mêmes que celles des Bureaux des Conseils paroissiaux dans chacun de leurs groupes respectifs.

Les sections se réunissent tous les mois.

IV.—*Les sections paroissiales.*—Article 27.—Chaque fois qu'une section paroissiale aura été instituée dans les formes ci-dessus déterminées (art. 16), le Bureau pourvoira à ce qu'elle ait un local pour la tenue de ses réunions ; les frais de location, s'il y a lieu, ainsi que ceux de correspondance, de bureau et autres, seront alloués à la section, sur le fond du Syndicat.

Article 28.—Le président délégué provoquera, à bref délai, une assemblée générale de tous les membres de la section pour compléter, à l'élection, son Bureau.

Ce Bureau sera composé, en outre du président délégué, qui est inamovible, du vice-président, d'un secrétaire et d'un trésorier, qui sont nommés pour trois ans, renouvelables par tiers tous les ans et rééligibles.

Un règlement spécial déterminera les conditions de cette élection.

Article 29.—La section se mettra sous le patronage d'un saint, sous le vocable duquel elle sera désignée et dont la fête sera célébrée annuellement.

Une messe sera dite pour le repos de l'âme des défunts.

Article 30.—Les secrétaires seront chargés des communications qui auront à intervenir entre le bureau du Syndicat ou son office et les membres de la section, et réciproquement.

Le trésorier sera chargé de la rentrée des cotisations, qu'il transmettra au trésorier du bureau du Syndicat, ainsi que du règlement des recettes et dépenses résultant des opérations effectuées pour le compte de chacun des membres de la section par l'entremise du syndicat.

Le bureau de section n'a d'ailleurs, comme il est dit ci-dessus, aucune gestion administrative ni financière, la section n'ayant pas d'existence propre.

en faisant corps avec le Syndicat. Il est unique-ment un agent de transmission et consultatif en ce qui concerne les relations du bureau avec les membres de la section.

Article 31.—Le président délégué réunira le bureau de la section une fois par mois, et l'assemblée générale toutes les fois qu'il le jugera utile, mais, en tout cas, deux fois par an : le jour de la fête patronale, pour entendre un rapport sur les opérations effectuées pour le compte de la section par l'entremise du Syndicat ; et dans le courant de janvier, pour prendre communication d'un rapport sommaire établi par le bureau pour toutes les sections, sur l'ensemble des opérations du Syndicat et sur sa situation financière.

Enfin, si l'un des membres de la section vient à mourir, son bureau et un délégué assisteront au service religieux qui sera célébré pour son enterrement.

V.—Assemblée générale.—Article 32.—L'universalité des membres du Syndicat sera convoquée une fois par an et répartie en cinq assemblées correspondant aux cinq arrondissements du département. Ces assemblées seront présidées par le président du Bureau du Syndicat ou l'un de ses délégués, qui déterminera l'époque et la durée de la session.

Article 33.—Ces assemblées seront des réunions de travail et consacrées à l'étude de toutes les questions pouvant intéresser la généralité des membres du Syndicat : les avantages qu'ils doivent pouvoir retirer de l'Association ; les améliorations agricoles qu'elle peut favoriser ; les vœux qu'elle peut avoir à formuler.—(A suivre.)

Les oiseaux et les insectes.

Dans la nature il y a une loi générale que le populaire a brièvement formulé dans le dicton bien connu : " Les gros mangent les petits ; " et dont l'action saute aux yeux de tous ceux qui ont donné quelque attention à l'étude des oiseaux et des insectes. Ce n'est que là où l'homme a modifié la nature, de manière à entraver l'effet de cette loi, que la balance est détruite et que par suite se produisent des résultats fâcheux. Sans aucun doute, les insectes, comme les oiseaux, ont leur rôle assigné dans le grand drame de la création, et comme beaucoup d'autres êtres, quand ils demeurent dans les limites de leur rôle, ils ont leur utilité pour le bien général. Quand le chat n'est plus là, les souris dansent, dit le proverbe. De même quand les oiseaux deviennent rares, les insectes pullulent, parfois à notre désagrément, parfois à notre désavantage. Nous ne voulons pas faire un plaidoyer en faveur des oiseaux sous prétexte de la beauté de leurs formes et de leur plumage, ou de la douceur de leur chant, mais seulement à cause de leur fonction purement utilitaire comme gardiens des récoltes contre les ravages destructeurs des insectes nuisibles. Quelques oiseaux, à la vérité, ne mangent pas d'insectes, mais le nombre en est petit.

Audubon a établi qu'une bécasse mange en un jour son poids d'insectes. Ce pillard de moineau franc détruit beaucoup de larves et d'insectes. Depuis la destruction des forêts et pour d'autres causes directes dues à l'homme, le nombre des oiseaux va toujours en diminuant pendant que celui des insectes augmente progressivement. Certains enfants semblent porter aux oiseaux une haine profonde, qui est pénible à constater dans ses manifestations variées. Il faut des mesures répressives contre la guerre aux oiseaux, le dénichage des œufs et des petits, la destruction des couvées. L'éducation de la famille et de l'école doit enseigner la bonté à l'égard de nos amis emplumés. Sous ce rapport, parents et maîtres d'école ont beaucoup à faire et peuvent beaucoup.

Usage de la tourbe comme litière.

Le *Journal d'agriculture* conseille fortement l'usage de la tourbe en remplacement de la paille. En effet, ce serait un moyen d'utiliser la paille pour les animaux en la mélangeant au foin vert, au temps de la fenaison, dans la proportion que nous avons déjà indiquée. Les cultivateurs auraient alors une plus forte quantité de fourrages pour les animaux.

A part cela, l'emploi de la tourbe pour la litière augmenterait la masse des engrais. La tourbe par elle-même à l'état pure ne peut servir à la végétation d'autres espèces de plantes que celles que la nature lui a exclusivement attribuées, à moins qu'on la mélange avec le fumier et une certaine quantité de terre pour en former des composts. Dans ce cas, il faut faire subir à la tourbe certaines préparations.

La tourbe peut devenir à la longue un excellent engrais, si on a le soin de la laisser à l'air en couches très minces ou en tas fréquemment remués ; puis dans cet état on peut l'utiliser à la litière des animaux. La tourbe en absorbera les principes fertilisants qui lui manquent. Il s'agit tout simplement de rendre la tourbe soluble comme le terreau, et propre à absorber l'acide carbonique. C'est ce que fera l'action de l'air, lentement cependant ; mais ce que la chaux et les alcalis feront plus rapidement.

Lorsqu'on veut employer la tourbe comme engrais, il faut la laisser se dessécher et la réduire en poudre. On en fera une provision qu'on pourra utiliser lorsque les animaux sont à l'étable, pour la substituer à la paille.

Outre ce moyen de rendre la terre soluble, par conséquent propre à concourir à la fertilité des terres à l'état de culture, comme pouvant avantageusement augmenter la masse des engrais en la répandant sous les animaux dans les écuries et les étables, on peut aussi l'incorporer avec toutes les matières végétales et animales afin d'augmenter la masse des composts.

Le fumier frais mêlé avec la tourbe lui donne promptement la faculté cultivable. Il ne faut mettre dans le mélange qu'un tiers de tourbe pour produire

cet effet ; et le meilleur moyen d'en tirer parti c'est de le semer au printemps, lorsque les plantes sont en pleine végétation.

La tourbe desséchée, rendue fertile avec de la chaux, devient très propre à donner des primeurs, à raison de sa couleur noire.

On peut amender un sol sablonneux par l'addition de tourbe avec mélange de glaise.

Choses et autres

Influence de l'air et du soleil sur la fructification des fruits.—Les arbres fruitiers, pour produire, ont besoin d'espace, d'air et de soleil ; s'ils sont trop rapprochés les uns des autres, ils ne donnent que des récoltes peu abondantes. Quoique les racines se disputent les principes utiles à la fructification, soit pour d'autres causes inconnues, les arbres, principalement ceux des espèces vigoureuses, poussent beaucoup de bois, mais en général ils produisent peu de fruits lorsque leurs branches interceptent l'air ou le soleil.

Les branches du même arbre ont aussi besoin de se développer librement dans l'atmosphère, sans se trouver contrariées par le contact immédiat des branches voisines ; les arbres fruitiers trop touffus produisent peu de fruits, ou même deviennent stériles.

Le libre accès du soleil est tout aussi indispensable à l'abondance des fruits, que celui de l'air ; l'ombre est fatal aux arbres fruitiers. Ils poussent du bois, mais donnent très peu de fruits lorsque le soleil ne leur arrive pas librement ; les bourgeons fructifères intérieurs, ombragés par les autres branches de l'arbre, ne se chargent que de peu de fruits.

Les mêmes conditions ne sont pas moins nécessaires à la bonne qualité des fruits. Ainsi ceux qui se sont développés dans les lieux ombragés sont généralement insipides et aqueux.

Pour que la fleur du printemps puisse devenir un fruit, il faut qu'elle soit favorisée par des circonstances atmosphériques convenables.

Dans notre climat, les fruits avortent lorsque la température cesse d'être en harmonie avec l'époque de la saison ou avec les besoins des fruits eux-mêmes. Ainsi, au moment de la floraison ou à l'époque qui la suit, un froid un peu vif ou une forte chaleur, font également avorter les fruits. Ceux-ci, tant qu'ils sont jeunes, noircissent et tombent sous l'influence d'un vent ou d'un soleil trop chauds. Un froid intempestif paralyse l'action absorbante des organes qui élaborent la sève nourricière des fruits ; ils tombent alors faute d'un aliment convenable.

De l'utilité des feuilles dans les plantes et les arbres.—Les feuilles sont des organes nécessaires à la végétation. Les arbres dont les feuilles ont été mangées par les chenilles, périssent infailliblement. En général, les plantes auxquelles on ôte des feuilles ne peuvent pousser vigoureusement ; on peut le remarquer sur celles que les chenilles ont attaquées. Pour la même raison, si l'on veut suspendre ou diminuer la pousse des plantes, on les dépouille de quelques feuilles : ce qui s'appelle "effaner" ou "effeuiller" ; cela se pratique parfois sur le blé, lorsqu'on craint qu'un trop fort accroissement ne les fasse verser.

On emploie aussi ce moyen sur les arbres fruitiers, pour leur faire produire des fruits plus mûrs et plus colorés ; mais pour cela, il faut attendre que les fruits aient acquis leur grosseur, parce que les feuilles contribuent à leur accroissement.

L'œstre des bêtes à cornes.—C'est un genre d'insectes qui vivent aux dépens des animaux en déposant leurs œufs sur le dos ou dans le corps des animaux. Il y en a de huit à dix espèces. Ces insectes vivent peu de temps à l'état d'insecte parfait, car n'ayant pas de bouche ils ne peuvent prendre aucune nourriture ; dès qu'ils sont transformés en larves, ils vivent aux dépens des substances muqueuses de l'animal. Deux espèces sont particulièrement connues des cultivateurs, car leurs chevaux et les bêtes à cornes ont à en souffrir ; en effet, ces insectes donnent lieu à de graves accidents.

L'œstre des bœufs dépose ses œufs sous le cuir des vaches et des bœufs, au moyen d'une tarière dont elle est pourvue. Chaque œuf n'a qu'un seul trou, et la larve qui en provient produit une tumeur de la grosseur d'un œuf de pigeon, au milieu de laquelle elle vit. Elle respire par un petit trou qu'elle sait entretenir au centre de la tumeur.

Cet insecte dépose ses œufs sur les animaux dans les mois de juillet et août, et demeure à l'état de larve sur le dos des animaux jusqu'au mois de juin ; c'est pourquoi il faut avoir grand soin de les en débarrasser, à mesure que l'on aperçoit ces tumeurs sur les bêtes à cornes. Ordinairement, il y en a de cinq à six sur chaque animal ; mais quelquefois il y en a de trente à quarante. C'est ordinairement des deux côtés de l'épine du dos qu'il y en a le plus. Les jeunes animaux y sont plus sujets que les vieux, de même que ceux qui paissent dans les bois plutôt que ceux que l'on tient dans les prairies. On peut facilement réussir à détruire ces larves en les piquant à travers le corps avec une épingle assez grosse à travers le trou par lequel elles respirent. Si l'on craint que la putréfaction de la larve ne cause à l'animal un ulcère dangereux, on l'extrait au moyen d'une incision faite à la tumeur. On se sert aussi de térébenthine, huile de charbon, etc., pour les détruire ; mais le plus sûr moyen c'est de presser tellement la tumeur, avec les doigts, qu'on puisse en faire sortir la larve.

Les vaches qui en ont beaucoup maigrissent, donnent moins de lait, et quelquefois elles en meurent. À part cela, ce qui doit engager les cultivateurs à détruire ces larves, c'est que le cuir des animaux sur lesquels elles ont vécu perd de sa qualité.

RECETTES

Vin de gingembre

Le sirop se prépare avec vingt-cinq pots d'eau et dix-neuf livres de sucre ; une petite quantité de la liqueur est mise à infuser sur dix onces de gingembre concassé. Toute la liqueur presque refroidie est mêlée à neuf livres de raisin avec une once de colle de poisson, et les tranches de quatre citrons et du ferment. Le vin reste à l'air pendant trois semaines, et on le met en bouteilles.

On doit conserver six à huit livres de sirop pour l'ajouter à mesure et remplir le baril pendant la fermentation, car il est nécessaire de le tenir entièrement plein.

Liqueur ou crème de fraises

Prenez pour cette liqueur : fraises, quatre livres ; framboises, une demi livre ; eau de-vie, deux pintes ; sucre blanc, cinq livres ; eau, trois pintes.

Écrasez les fraises et les framboises, placez les dans un tamis et versez dessus le sucre dissous dans l'eau, au moment où ce sirop est bouillant. Remuez peu à peu, puis couvrez. Après refroidissement, exprimez sur le tamis même ; ajoutez en dernier lieu l'alcool et bouchez. Quelques jours après, décantez et filtrez cette liqueur que vous mettez en bouteilles.

NOTIONS D'AGRICULTURE

PAR
J.-E. POULIOT

A vendre à ce bureau. — Prix 50 cents en librairie, 6 cents par la vente.

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

MAISON A VENDRE

 Une bonne grande maison avec étable couverte en tôle située dans le faubourg de Ste-Anne de la Pocatière, à un arpent et demi de l'église, du collège et du couvent.

Pour les conditions s'adresser à

EUGENE GARON.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1891—Arrangement pour la saison d'hiver—1892

Le et après lundi, le 19 octobre 1891 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste-Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis (accommodation).....	24.32
Pour Lévis (Express).....	9.26
Pour Lévis (accommodation).....	9.45
Pour la Rivière-du-Loup [accommodation].	11.11
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	16.40
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).	22.33

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., 15 octobre 1891.

A vendre
au

Bureau de la "GAZETTE DES CAMPAGNES"

Quatre collections complètes de la Gazette des Campagnes — Prix, \$45 chaque.

Volumes de la "Gazette des Campagnes".—Ceux qui sont abonnés à la Gazette des Campagnes depuis quelques années seulement, peuvent obtenir les volumes antérieurs à leur abonnement, moins le premier volume. Une réduction sera faite pour l'achat de plusieurs volumes à la fois.

Essai sur le luxe et la vanité des papiers.—Par M. le Grand-Vicaire Mailloux.—Prix, 20 cts.

Promenade autour de l'Isle-aux-Coudres.—Par M. le Grand-Vicaire Mailloux.—15 cts.

Traité sur la tenue générale d'une ferme.—5 cts.

Petit traité d'apiculture.—par un apiculteur canadien.—5 cts.

Petit traité sur la culture du tabac.—10 cts.

Instructions populaires sur les soins à donner aux animaux malades.—15 cts.

Traité sur l'élevage des moutons.—15 cts.

Papiers et lettres sur l'agriculture.—Recommandés à l'attention des cultivateurs.—5 cts.

L'élevage du cheval et manière de le dompter.—15 cts.

Le parfait maître aréal expert moderne.—extrait des meilleurs auteurs.—25 cts.

FEUILLETONS A VENDRE
AU

Bureau de la "GAZETTE DES CAMPAGNES"

Les secrets de la Maison B'anche.....	15 cts
La fille du Marquis.....	20
Lucie de Poleyneux.....	15
Les empoisonneurs.....	15
L'exilée.....	15
Le supplicié vivant.....	15
La charrue et le comptoir.....	15
Les compagnons de minuit.....	20
Les volontaires américains.....	15
Les forçats du Michigan.....	15
Le Loup blanc.....	15
Les Robinscur de Paris.....	15
Les jours sanglants.....	15
Le petit chien noir et autres légendes.....	15

VADE-MECUM DE L'ENSEILEDU

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

Prix : \$1

Par Gaston Jacquier

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

Scientific American
Agency for



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 100 PAGES HANDSOME ILLUSTRATED SEMI-MONTHLY (24 PAGES) OF **BEES IN BEE-CULTURE** (\$1.00 a year) and the **BEES IN BEE-CULTURE** SUPPLIES Catalogue of your name and address on a postal. His F. R. E. for your name and address on a postal. His F. R. E. for your name and address on a postal. His F. R. E. for your name and address on a postal.

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 moins, que pour un an. L'avis de discontinuation doit être adressé, par écrit, au Bureau du sousigné, un mois avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors doivent être payés.

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à

HECTOR A. PROULX, Gérant