

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.

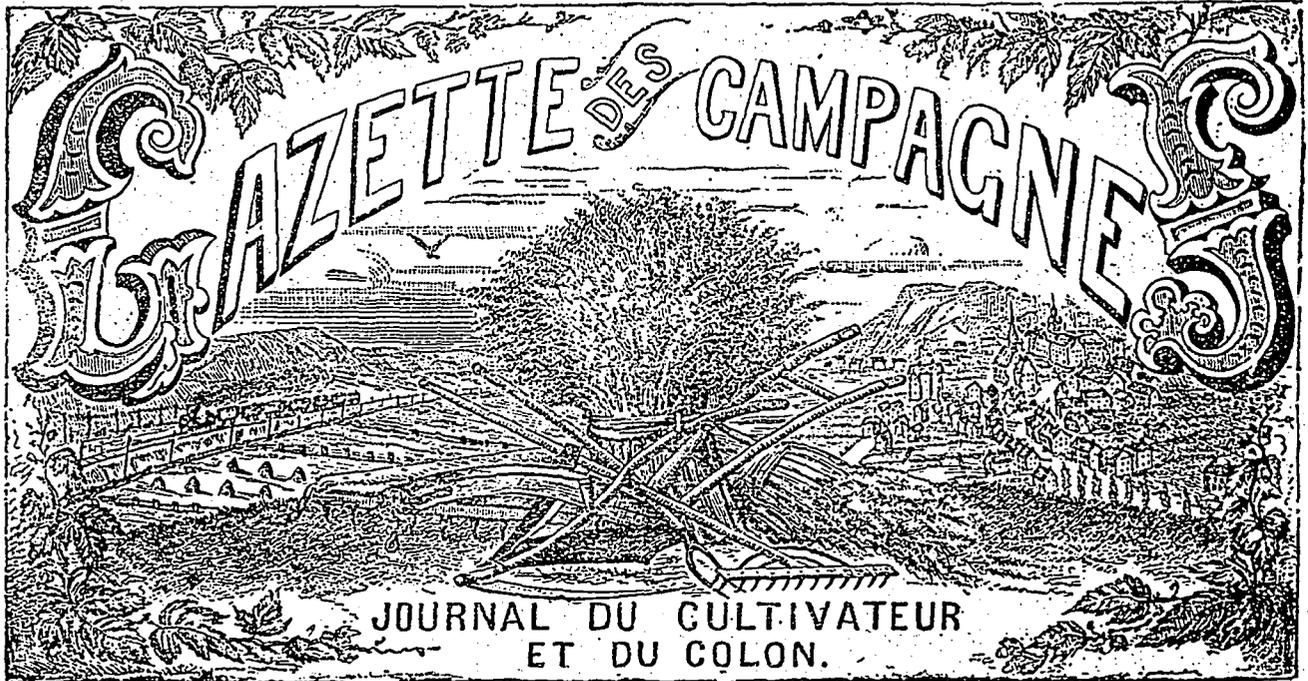
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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 : Sir John Thompson, premier ministre du Canada — Le Canada et la Jamaïque. — La saison d'hiver. — La boisson aux encans. — Nos féaux.
Causerie agricole : Culture du trèfle blanc.
Sujets divers : Convention annuelle de la Société d'Industrie laitière. — Culture de la lentille. — Comment maintenir la fertilité d'une terre. — Moyen de prévenir les maladies du blé.
Choses et autres : Les mauvaises plantes des prairies. — La renoncule des prés. — Conservation des pommes de terre cuites.
Recettes : Un désinfectant simple. — Encaustique pour meubles

REVUE DE LA SEMAINE

Sir John Thompson, premier ministre du Canada. — Sir John Abbott, premier ministre de la Puissance du Canada, actuellement en Europe, a envoyé sa démission, comme premier ministre, à Lord Stanley qui l'a acceptée. Son Excellence a immédiatement mandé Sir John Thompson auprès de lui et l'a avisé d'avoir à former un nouveau ministère.

Nous saluons avec plaisir le nouveau premier ministre canadien qui, nous n'en doutons pas, saura administrer les affaires avec la fermeté et la grande sagesse que nous lui connaissons.

Sir John Thompson est catholique.

— M. Beaubien fait par le temps qui court de nombreuses et utiles réformes agricoles. En intéressant le clergé et en donnant des primes, le gouvernement fait de la bonne politique et récoltera des fruits nombreux. Le salut est du côté de la bonne culture.

— Les exportations de beurre du Canada, en Europe dépassent pour les premiers neuf mois de l'année courante, de \$125,000 en valeur celles de l'an dernier pour la même période. C'est un progrès, mais nous pourrions faire mieux encore.

— Il a été expédié du port de Montréal, cette année, 407,120 barils de pommes, ce qui est une augmentation de 86,783 barils sur l'expédition de 1891.

Le Canada et la Jamaïque. — Il est intéressant de constater combien notre commerce avec la Jamaïque a augmenté, surtout depuis que le Canada a pris part à l'exposition qui a été tenue dans cette île l'an dernier. Cette augmentation est démontrée par le

rapport du commerce, pour l'année finissant le 31 mars 1892, que cette colonie vient de publier.

Les importations de la Jamaïque du Canada ont augmenté de 7 pour cent du total des importations de 1890-91 à 10.4 pour cent en 1891-92.

Le collecteur-général de la Jamaïque, parlant de l'augmentation du commerce entre les deux pays, disait, récemment :

“ Notre commerce avec le Canada se bornait qu'aux produits des pêcheries et aux bois non manufacturés, mais maintenant il va s'étendre aux autres produits.”

Les efforts que le Canada a faits pour figurer dignement à l'exposition de la Jamaïque n'ont pas tardé à produire de bons fruits. Le commerce entre les deux colonies ne peut faire maintenant que d'augmenter. Nous avons intérêt à étendre autant que possible nos relations commerciales avec la Jamaïque, attendu que les produits canadiens y trouvent un marché très avantageux.

La saison d'hiver. — Les abus à éviter pendant la saison d'hiver, consistent dans les veillées où se réunissent un certain nombre de personnes, des jeunes gens, des jeunes filles. Les entretiens peu réservés, les grosses plaisanteries qu'on s'y permet, l'absence de surveillance, les courses nocturnes que nécessitent ces réunions, tout cela rend très dangereuses ces assemblées.

La fréquentation des clubs où l'on va converser, jouer, boire et se distraire. La présence d'un père de famille dans ces lieux est absolument déplacée. C'est un des usages déplorables de la société actuelle, qui brise de plus en plus les liens de la famille. Le mari, le père s'en va passer la soirée au club; que deviennent alors la femme et ses enfants? Ils s'ennuient d'abord, puis ils cherchent aussi des distractions, des plaisirs, et le foyer devient désert.

Les moyens à prendre pour sanctifier ces longues soirées, sont: les bonnes lectures, une conversation instructive pour les enfants, la surveillance et la correction de leurs devoirs, s'ils vont en classe, au besoin quelques jeux récréatifs, et, avant le coucher la prière du soir en commun.

Dieu ne manque jamais de bénir les familles où les choses se passent ainsi.

La boisson aux encans. — Plusieurs journaux annoncent qu'une requête circule parmi les membres du clergé pour demander au gouvernement d'adopter une loi pour interdire de donner de la boisson aux gens dans les encans.

Ceux qui ont habité la campagne savent, en effet, que lorsqu'un homme fait encan, il a soin auparavant d'acheter une grosse cruche de whisky. La perspective d'une journée de copieuses libations attire beaucoup de monde, et quand on a mis un peu d'entrain dans l'assistance, la vente marche à souhait.

Nos fleaux. — Parmi les abus qui chassent tant de nos compatriotes à l'étranger, il n'en est probablement pas de plus désastreux que ceux qui se commettent à l'ombre de notre système judiciaire.

C'est de ce côté que devrait se porter spécialement l'attention du comité de la Chambre d'Assemblée, chargé d'étudier les causes de l'émigration.

Au cours de la dernière session, M. Augé, député de Montréal, a dénoncé en termes énergiques la conduite d'une foule d'avocats de la grande métropole, qui ravalent leur noble profession au niveau du plus sale et du plus ignoble métier.

Notre confrère de la *Presse* vient de consacrer quelques lignes au même sujet. Parlant des avocats usuriers elle dit :

La Presse vient à ce sujet d'être mise en possession des faits qu'elle croit de son devoir de signaler à l'attention du public et du gouvernement, qui devrait prendre des mesures pour enrayer cette exploitation hideuse des pauvres, exploitation qui est en grande partie responsable de l'émigration des campagnes et des villes vers les Etats-Unis.

Le 17 mars 1891, un employé de Montréal empruntait d'un avocat, prêteur d'argent, la somme de quarante piastres au taux de cent vingt pour cent par an, soit \$4 ou dix pour cent par mois, payable d'avance.

Or, le 17 mars 1891, l'employé en question reçut trente-six piastres en échange desquelles il remit son billet de \$40 à un mois, s'engageant à payer, à cet avocat usurier, la somme de \$4 par mois, jusqu'au jour où il serait à même de payer en une seule fois ce capital de quarante piastres.

Du mois de mars 1891 au mois de septembre 1892, c'est-à-dire pendant dix-neuf mois, la victime apporta régulièrement ses \$4 à son avocat, qui reçut \$76 d'intérêt pour la somme de \$36 qu'il avait avancée.

Le vingtième mois, pour la première fois, le tribut ne fut pas apporté à l'heure fixée au Shylock montréalais.

La punition du coupable ne se fit pas attendre; l'avocat usurier fit protester le billet, intenta une action, obtint jugement, ce qui augmenta la dette de \$25.

De sorte qu'aujourd'hui cet infortuné employé qui, en un jour de besoin, a obtenu de cet honorable membre du barreau une somme de \$36, a payé pour

ce prêt depuis mars 1891, une somme de \$76, et se trouve encore débiteur du capital, plus les frais du procès, soit une somme de \$65.

Que veut-on qu'un homme fasse quand il se trouve dans une pareille impasse, quand il se sent sans défense, entre les griffes d'un avocat fauve d'une espèce aussi cruelle et féroce? Il émigre pour se mettre à l'abri de la pire des exploitations.

La réputation du barreau de Montréal est ternie par des actes semblables. Si le conseil de l'ordre a le droit d'agir, nous lui déferons ce cas; si le conseil n'a pas le droit d'intervenir, nous lui conseillons respectueusement de faire amender et augmenter ses pouvoirs pour qu'il puisse à l'avenir rayer les usuriers de son tableau.

Il n'y a pas qu'à Montréal que le barreau ait besoin d'être réformé.

Des abus criants, comme ceux que signale notre confrère, se commettent un peu partout en notre province.

Le fait est que si jamais notre parlement provincial entrait dans la voie des réformes sérieuses, nous lui conseillerions de commencer par l'administration de la justice.

Ce que notre peuple est obligé de payer chaque année en cette province pour l'entretien de ceux qui sont mêlés au fonctionnement de la machine judiciaire, est quelque chose d'énorme. Là est le pire des impôts, là est le principal chancre qui nous ronge.

Si on pouvait faire un relevé exact du nombre de victimes, qui ont été chassées aux Etats-Unis par l'usure et les exactions légales que Dame Justice autorise en ce pays, on serait probablement surpris du chiffre obtenu.

Depuis nombre d'années, nous avons vu surgir des politiciens qui nous ont prêché l'économie et le retranchement dans nos affaires provinciales. Bien que la plupart d'entre eux aient pratiqué justement le contraire de ce qu'ils enseignaient, ils n'en avaient pas moins raison dans leur théorie. Il nous faut de l'économie et du retranchement; mais il ne faut pas s'imaginer que le besoin s'en fait sentir dans la sphère politique seulement. C'est peut-être encore là où il y a le moins d'abus.

Nous aurons l'occasion de revenir sur ce sujet, que nous considérons d'un intérêt vital pour notre peuple.—*Le Pionnier.*

CAUSERIE AGRICOLE

Culture du trèfle blanc

Par ses tiges qui rampent, le trèfle blanc, appe-

lé aussi "trèfle rampant," échappe facilement à l'action de la faux ou de la faucheuse, et pour cela, quand il est seul, il est peu propre à être cultivé en prairie. Cette plante peut être particulièrement réservée pour les pâturages dont elle augmente la valeur. Le trèfle blanc convient d'autant plus aux pâturages qu'il ne craint pas d'être foulé et brouté par les animaux; au contraire, il talle davantage après la pâture.

Mêlé à d'autres plantes, le trèfle blanc peut concourir à former d'excellentes prairies naturelles. Plus rustique que le trèfle rouge, le trèfle blanc exige un terrain moins humide; bien qu'il végète mieux dans les sols compactes qui conviennent au trèfle rouge, il s'accommode cependant mieux aux sols légers, sablonneux, mais un peu frais. Sur les terres hautes, c'est un des fourrages qui viennent le mieux. La disposition de sa racine, quoique pivotante, offre beaucoup de divisions étalées, et n'exige pas une terre profonde ou labourée profondément; pour cette raison, le trèfle blanc vient également bien sur les terres fortes et sur les terres légères.

Pour la semence du trèfle blanc, on procède de la même manière que pour le trèfle rouge. La graine étant très fine, doit être peu enterrée; cela est d'autant nécessaire que la tige a une tendance à se développer latéralement, et c'est un mode de croissance qui permet d'économiser la graine; 6 à 8 lbs de graines suffisent pour un acre de terre. Comme la graine, très petite, est difficile à semer et peut se perdre, de plus, la plante pâturée n'ayant pas le temps de prendre tout son accroissement, il faut toujours semer une plus grande quantité de graine.

Une fois semé, le trèfle blanc n'exige pas de soins particuliers. Le trèfle blanc a moins besoin d'être fumé que le trèfle rouge, parce que, puisant sa nourriture dans une grande étendue de la surface du sol où il rampe, en même temps que par son tallage, le trèfle blanc s'oppose à l'évaporation de l'eau de la terre. Néanmoins, les engrais, et notamment les matières calcaires, la chaux, les cendres, la suie, etc., activent beaucoup la végétation du trèfle blanc et suffisent quelquefois pour le faire apparaître spontanément. Sous ce rapport, le plâtre surtout est efficace; de tous les trèfles, c'est celui sur lequel cet amendement exerce une plus grande action.

La végétation du trèfle blanc est encore activée par l'action du rouleau, par le piétinement des animaux qui, en le forçant de s'étendre, rendent la plante plus épaisse, plus vigoureuse, et en font une

verdure très dense. Les tiges étalées du trèfle blanc garnissent alors le terrain, ou bien elles passent sous les plantes plus élevées avec lesquelles le trèfle blanc n'a été semé, et forment une espèce de taillis qui recouvre une plus ou moins grande étendue de la surface du sol.

Ainsi cultivé seul, le trèfle blanc, dont les racines sont très vivaces, dure quatre à cinq ans. Il se développe de bonne heure, résiste aux grandes sécheresses de même qu'aux froids, et donne chaque année un bon fourrage. Toutefois sa vigueur est variable, suivant les saisons.

Bien que le trèfle blanc puisse durer davantage, il faut rompre le pré vers la quatrième année. Dans les terrains secs, quand le trèfle blanc est pâturé ras, souvent il ne dépasse pas trois ans. Il faut rompre le pré, quand on y voit apparaître le chien-dent ou autres plantes parasites.

Le trèfle blanc épuise le sol plus que le trèfle rouge et on ne doit pas le faire suivre par la culture du blé. Dans ce cas, il est préférable de remplacer le trèfle blanc par la pomme de terre, la betterave ou le blé-d'Inde.

La culture des plantes sarclées a réussi quelquefois dans des lieux arides auxquels le trèfle blanc avait donné de la valeur.

Le trèfle blanc est rarement soumis à la dessiccation qui lui fait perdre le tiers de son poids ; ainsi il donne un fourrage de bonne qualité, mais peu abondant.

La véritable destination du trèfle blanc convient mieux aux pâturages. Moins aqueux que le trèfle rouge, il expose beaucoup moins les animaux aux indigestions et leur fournit, au milieu de l'été, un pâturage succulent quoique un peu court : ce qui est un avantage, car il risque moins à être pris avec excès. Il convient surtout aux vaches ; en Allemagne, on-en fait des pâturages exclusivement réservés aux vaches.

Dans ces conditions, le trèfle blanc offre quelques avantages réels : en effet, cette plante dure longtemps, exige peu de soins, et ne souffre pas d'être foulée et broutée par le bétail.

D'un autre côté, on tire encore très communément un excellent parti du trèfle blanc en le mêlant, en proportions variables, à diverses graminées vivaces qui, soutenant ses feuilles, le forcent à croître en hauteur et le rendent ainsi très propre à entrer dans une prairie naturelle.

Le trèfle blanc est une des meilleures plantes que

l'on puisse unir, de la sorte, aux graminées ; il augmente la quantité et la qualité du foin, et ainsi il ajoute beaucoup à la valeur de la prairie. Mêlé seulement au ray-grass, comme on le pratique généralement dans quelques fermes, il donne un bon fourrage, celui-ci se développant plutôt. On peut même le laisser paître au printemps, pendant quelques semaines, sans nuire au développement du foin, que l'on fauche six semaines ou deux mois après.

On mêle quelquefois le trèfle blanc au trèfle rouge. Il fournit un excellent fourrage, tout en constituant un bon fond de prairie que l'on peut améliorer en y semant du ray-grass ou du dactyle pelotonné (orchard grass). Par ce moyen, on a une prairie permanente dont le plâtre et les engrais pulvérulents provenant de composts, peuvent augmenter beaucoup le produit.

Convention annuelle de la Société d'Industrie laitière

La Convention annuelle de notre Société aura lieu, les mardi et mercredi 13 et 14 Décembre, 1892, à Sainte-Thérèse, comté de Terrebonne ; la première séance commencera le mardi 13, à 10 heures du matin.

Les séances se tiendront au Collège Ste-Thérèse.

L'honorable M. Beaubien, commissaire de l'Agriculture, et M. G. A. Gigault, assistant-commissaire, seront présents.

Conférenciers. — Les conférenciers suivants sont inscrits et seront présents à la convention :

MM. J. C. Chapuis, assistant-commissaire de l'Industrie Laitière ; E. A. Barnard, directeur du *Journal d'Agriculture* ; Rév. M. C. P. Choquette, du laboratoire agricole provincial ; Dr Couture, médecin vétérinaire du gouvernement provincial ; H. Nagant, chimiste du département de l'Agriculture ; O. E. Dallaire, conférencier agricole de la province ; D. M. Macpherson, de Lancaster ; S. A. Fisher, de Knowlton ; J. Louis Lemire, de la Baie du Febvre ; D. O. Bourbeau, de Victoriaville ; Dr Grignon, de Ste-Adèle ; J. Ad. Caron, de Richarville ; P. MacFarlane, inspecteur-général des syndicats ; S. Côté, directeur de l'école volante de fromagerie ; A. Lord, directeur de l'école de beurrerie de l'Assomption ; J. D. Leclair, de Ste-Thérèse ; A. R. Jenner Fust, directeur du *Journal of Agriculture* ; E. Castel et J. de L. Taché.

Sujets des conférences. — Les possibilités de l'Industrie Laitière. — Des assolements appropriés à la

production du lait.—Soins à prendre en vue d'assurer une bonne production du lait en hiver.—Evolutions de l'ensilage. — Observations pratiques sur l'ensilage. — Ecremage, barattage et malaxage du beurre.—La baratte aérogène.—Le paiement du lait suivant sa richesse. — Précautions à prendre dans l'envoi des échantillons du lait pour analyse.—Rapport de l'inspecteur des syndicats.—Rapport du directeur de l'école volante de fromagerie.—Conseils aux fabricants.—Les conférences agricoles.—Fonctionnement des sociétés d'agriculture par les cercles agricoles.—Rapport préliminaire sur l'école et station expérimentale de laiterie de St-Hyacinthe.—Revue des travaux de la société.

Ce programme remplira amplement les deux jours de la convention et se recommande à l'attention des amis de l'agriculture.

La Société change chaque année le lieu de ses réunions dans le but de propager les méthodes améliorées de culture, dont l'introduction serait un grand pas dans la voie du progrès. Elle espère que tous les esprits éclairés et les hommes influents de la région favorisée se feront un devoir de seconder ses efforts en venant en masse à la convention et en y amenant leurs amis. Chaque fabricant ou propriétaire de beurrerie ou de fromagerie devrait se faire un point d'honneur d'amener avec lui à la convention plusieurs des meilleurs patrons de sa fabrique.

Ensilage : — Les cultivateurs qui ont des silos, sont priés d'envoyer par *Express* un échantillon de leur ensilage, dans une boîte à fromage, à l'adresse du Secrétaire de l'Industrie Laitière à Ste-Thérèse. Les frais d'express seront payés par la Société. La société paiera aussi les frais d'express sur les échantillons de beurre ou de fromage qui seraient destinés à être exhibés à la convention.

Tous ceux qui feront des envois sont priés d'inscrire, sur une carte qui sera mise à l'intérieur des boîtes ou paquets, sous le couvercle, leurs noms et adresse, comme suit : Envoi de M. demeurant à

Annonces : — La Société vous serait reconnaissante de faire annoncer cette réunion à la porte de votre église, tous les dimanches d'ici à la convention.

Invitation au public. — Le public intéressé est invité à assister à nos séances dont l'entrée est *gratuite*. La Société veut, *avant tout*, que son œuvre profite au plus grand nombre possible et vous invite vous et vos amis à venir en foule à Ste-Thérèse, les mardi et mercredi 13 et 14 décembre prochain.

RÉDUCTIONS DES PRIX DE PASSAGE.

Il y aura comme à l'ordinaire des réductions de prix de passage sur les chemins de fer.

Tous les membres actuels de la Société et tous ceux qui désirent assister à cette convention et se feront inscrire comme membre, ont droit aux réductions ci-haut mentionnées.

Les membres des cercles agricoles pourront aussi obtenir ces réductions.

Par ordre,

J. DE L. TACHÉ,

Secrétaire S. I. L.

Boîte 1023, Québec.

Pour tous renseignements et demandes de certificats, s'adresser à M. E. Castel, assistant-secrétaire de la Société, boîte 11, St-Hyacinthe.

Culture de la lentille

Comme cette plante est recommandée pour l'ensilage, en mélange avec d'autres fourrages, nous croyons utile de donner ici quelques renseignements quant à sa culture.

Il y a deux espèces de lentille : la " grosse lentille " et la " petite lentille ". Les grains de la première sont employés à la nourriture de l'homme, et la paille ou fane de cette lentille peut servir à l'alimentation du bétail et entrer pour cela en mélange avec les fourrages ensilés. Cette plante préfère les terres meubles et légères, plutôt sèches qu'humides, aux terrains froids et argileux, où elle se développe mal et acquiert peu de propriétés nutritives.

Cette plante nécessitant de fréquents sarclages, houages pour préparer convenablement la terre aux cultures subséquentes, il est préférable de semer en rayons, en laissant entre chaque sillon ensemencé, un sillon vide. Ce procédé est à la fois économique et plus productif, parce qu'il permet l'usage du cultivateur ou de la herse triangulaire pour opérer le sarclage et le houage de cette plante.

Cette plante est parfois semée seule, ou quelquefois mêlée à des graminées, à des fèves, etc. Cette méthode est particulièrement avantageuse quand cette plante est destinée à être employée comme fourrage. Quand on la fauche en fleurs, elle donne, tout en laissant un sol bien préparé, un fourrage de qualité supérieure. Fauchée aussitôt que les gousses sont formées, cette plante, soit en vert, soit en sec, constitue le plus nourrissant de tous les fourrages ; il y aurait de l'inconvénient à donner cette plante seule ou trop abondamment aux bestiaux,

La " petite lentille " ou lentillon, plus rustique que la précédente, vient facilement dans les terrains secs de nature diverse, et est beaucoup plus cultivée en grand et spécialement pour la nourriture du bétail. On utilise d'ordinaire des terrains médiocres pour cette culture. Il y en a de deux espèces : l'une de printemps, l'autre d'automne. Ni l'une ni l'autre ne craignent la sécheresse et sont peu difficiles sur le choix du terrain ; elles redoutent les terres humides et compactes, et préfèrent les terres meubles et sèches. De toutes les plantes légumineuses, cette plante est celle qui réussit le mieux sur les terres siliceuses.

Le lentillon est semé à la volée, rarement seul ; il est le plus souvent mêlé à une graminée, soit l'avoine ou le seigle, et il rentre pour un $\frac{1}{4}$ dans le mélange.

Il faut faucher la plante à l'époque de sa floraison, et avant la maturité de la graine, dont la formation épuise le sol, et qu'on ne laisse mûrir que lorsqu'on veut la récolter. On obtient ainsi un fourrage vert qui peut être transformé en foin par la dessiccation ou mélangé à d'autres fourrages ensilés.

En général, le lentillon donne des produits peu abondants ; mais sa faible quantité est compensée par la qualité du fourrage, qui est excellente.

Le lentillon d'automne est très propre à suppléer aux récoltes détruites par quelque intempérie.

La culture du lentillon, convenablement faite, prépare le sol pour les cultures du blé et autres qui doivent suivre ; cependant elle épuise davantage le sol, lorsque cette plante est récoltée à maturité, inconvénient racheté d'ailleurs par la bonne qualité des produits.

Le lentillon, en vert ou en sec, donne un fourrage substantiel qui, comme le foin, présente un arôme particulier, propre à fortifier, à engraisser et à donner du lait.

Comment maintenir la fertilité d'une terre.

Tous les cultivateurs conviennent que pour maintenir permanemment la fertilité d'une terre en culture, il faut lui rendre par les engrais et les amendements ce que chacune des récoltes lui enlève ; mais il y a loin du savoir à la pratique.

Non-seulement le cultivateur doit rendre au sol, sous forme d'engrais, ce qu'une récolte lui enlève, mais il est même convenable de dépasser un peu cette limite, afin d'augmenter graduellement la fertilité du fonds et de rendre plus productives les ré-

coltes qui doivent suivre. Par cette pratique, on parvient à diminuer l'importance des divers frais de culture, comparativement à la valeur des produits obtenus.

On obtient encore ce résultat, lorsque l'on fait consommer par les animaux les résidus des différentes récoltes, pailles menues ou hachées, fanes, balles de céréales ; les foins et différents fourrages récoltés sur la ferme, les détritrus de feuilles et de racines de betteraves, etc., pourvu qu'on répande sur le sol les fumiers qui en proviennent. Lorsque le cultivateur vend en dehors tous les produits de la ferme, et qu'il néglige même d'utiliser les résidus des plantes-céréales comme des plantes-racines à l'alimentation du bétail, le sol perdra d'autant et même davantage des principes nécessaires à la végétation des plantes de toutes sortes cultivées sur la ferme.

Un autre moyen de maintenir la fertilité d'une terre, de la débarrasser de plantes parasites et d'insectes qui nuisent aux différentes récoltes, c'est d'avoir recours aux assolements. Le cultivateur doit se rappeler que non-seulement l'intérêt bien entendu de la production agricole économique conseille des assolements variés, mais encore qu'une nécessité même suprême doit défendre de faire dépendre les revenus d'une ferme par une seule culture, quelque productive qu'elle puisse être. Le cultivateur doit d'autant plus soigneusement éviter d'affaiblir sa terre par des cultures répétées, que pour cette cause la récolte de ces différentes cultures pourrait être compromise.

Moyen pour prévenir les maladies du blé

Les meilleurs moyens de garantir les récoltes du blé contre toutes sortes d'altérations en apparence spontanées, et en particulier contre la maladie spéciale du blé consistent dans l'assainissement du sol, le choix et la préparation de la semence, enfin l'application des engrais capables de rendre à la terre ce que chaque récolte lui enlève. En un mot, c'est l'emploi judicieux d'une méthode économique qui soutienne ou développe la fécondité du sol, comme la vigueur des plantes, tel qu'on le verra, par les quelques lignes, sous le titre : " Comment maintenir la fertilité d'une terre. "

Choses et autres

Les mauvaises plantes des prairies.—S'il convient de signaler à l'attention des cultivateurs toutes les plantes qui pourraient avantageusement être utilisées pour les prairies et les pâturages, il convient également d'indiquer celles qui ne devraient pas s'y trouver et qui sont reconnues plantes

parasites. Nous commencerons par les "renoncules" qui sont des plantes à extirper partout où on les aperçoit.

La renoncule des prés. — Parmi ces plantes, il y en a de différentes espèces, abondamment répandues partout dans les campagnes, ayant chacune un caractère distinctif, et elles ne sont pas au même point toutes nuisibles au même degré aux animaux. Cependant, il convient de les extirper des prés et des pâturages où les bestiaux peuvent les manger en vert et en éprouver des effets fâcheux. La renoncule des prés est la plus commune, elle vient dans les prairies humides, parfois elle finit par y prédominer : ce qui est l'indice d'un sol épuisé et mal entretenu, bien qu'on puisse la rencontrer aussi en abondance dans des prés de bonne qualité. Comme son nom l'indique, elle offre à un assez haut degré les propriétés malfaisantes des autres renoncules.

D'ordinaire, les animaux la rejettent ; mais parfois son abondance dans les pâturages la leur rend difficile à éviter, surtout au moment où elle est en fleurs.

La "renoncule des marais" est extrêmement dangereuse pour les animaux, cette plante est une des plus âcres de l'espèce.

La "renoncule bulbeuse" croît partout dans les prés, les pâturages et le long des chemins ; elle est aussi très âcre et mangée par les moutons. Avec les racines de cette renoncule, pilées et mêlées à de la graisse, on en fait un appât pour empoisonner les rats et les mulots.

La "renoncule rampante" est commune dans les endroits un peu humides, dans les fossés, les prés et le long des clôtures. Moins âcre que les autres renoncules, elle n'est pas nuisible aux animaux qui la mangent, même en vert, sans y incommodés ; ils sont cependant loin de la rechercher.

La "renoncule dorée" ou des bois est abondante dans les forêts où le sol est humide et argileux, et les lieux ombragés ; elle est la première à fleurir. Tous les animaux la mangent, excepté les chevaux.

"L'aconit" *wolf's cane*, est une plante essentiellement nuisible aux animaux, dont il faut soigneusement purger les pâturages et qu'il faut éviter de laisser se mêler au foin. On en voit tout particulièrement dans la province d'Ontario.

"Le pied d'allouette sauvage" que l'on voit aussi dans la province d'Ontario pousse naturellement dans les champs. Lorsque cette plante est en trop grande quantité dans la paille, elle lui communique des propriétés pernicieuses. Ses graines surtout sont nuisibles. Les fleurs éparses sur les tiges sont blanches ; les feuilles sont à longues découpures et linéaires.

Conservation des pommes de terre cuites. — On peut conserver les pommes de terre en les faisant cuire à l'eau ou à la vapeur, puis en les foulant couche par couche, avec un pilon ou une buche, dans des tonnaux défoncés d'un bout ; on ajoute un peu d'eau, afin de mieux exclure l'air de tous les interstices, puis on recouvre la superficie avec une couche de glaise délayée en pâte assez molle pour qu'elle s'étende de niveau.

Des vases quelconques en bois, en grès, en maçonnerie, peuvent également servir renfermer et à conserver cette substance alimentaire ainsi disposée, pourvu que l'on ait soin d'exclure l'air de toutes les parties de la masse foulée.

Dans beaucoup de fermes où l'on a des chaudières destinées à la cuisson des légumes et de certains fourrages,

l'opération se ferait en général d'une façon assez expéditive pour mettre à l'abri l'altération profonde et réserver à la nourriture des animaux les pommes de terre atteintes par la maladie.

Le même procédé, en y mettant encore plus de précautions, et en ayant le soin d'enlever la pelure après la cuisson, s'applique aisément à la conservation des pommes de terre destinées à la nourriture de l'homme ; dans ce cas, on peut se servir de vases en grès de dimensions proportionnées à la consommation d'une journée dans la ferme.

On peut d'avance ajouter la quantité de sel utile à l'assaisonnement des pommes de terre et en recouvrir la surface, après les avoir bien foulées, avec une couche de beurre ou de graisse fondue. Il faut, de plus, étendre de nouveau ce beurre ou cette graisse après son refroidissement, afin de boucher toutes les fentes ou fissures, puis recouvrir le vase d'une feuille de papier collé, afin d'empêcher ou de ralentir la rancidité du corps gras.

L'emploi du beurre ou de la graisse, n'occasionne dans ce cas aucune augmentation de dépense, car il aide à la préparation de la masse des pommes de terre qu'il recouvre, dès qu'on entame celle-ci pour la consommer.

Petits commencements. — La vapeur en soulevant le couvercle d'une bouilloire donna l'idée de l'utiliser pour le bénéfice de l'homme. Personne ne songeait alors qu'un jour nous serions emportés par elle à une vitesse de 60 milles à l'heure. Lorsque Perry Davis fit un médicament pour l'usage de sa famille, il y a plus de cinquante ans, ni lui ni aucun homme ne s'imaginait qu'il se vendrait dans tous le pays et deviendrait le "Pain-Killer" du monde.

La nouvelle grande bouteille pour ancien prix 25 cts.

RECETTES

Un désinfectant simple.

Un désinfectant des plus simples pour une chambre de malade, c'est de faire brûler sur une pelle de fer du café moulu, de manière à remplir l'atmosphère de la salle de son arôme âcre. Si on place deux charbons ardents sur une pelle de fer et que l'on y verse une cuillerée à thé de café moulu ; en tout, trois cuillerées mais une seule à la fois, le café remplira la salle de son arôme, et l'on prétend qu'il a l'effet hygiénique d'empêcher de se propager le germe de certaines maladies contagieuses.

L'odeur en est très agréable et adoucissant en même temps pour les malades, là où d'autres désinfectants produisent un effet contraire.

Les médecins qui contestent l'influence du café comme désinfectant l'emploient assez souvent comme déodorisant. La plupart des désinfectants de prix qui se vendent dans les magasins n'ont aucune valeur comme tels, ce sont tout bonnement des déodorisants, que l'on confond trop souvent l'un avec l'autre. Dans les cas d'épidémie, il vaut mieux toutefois s'adresser à son médecin pour avoir une prescription qui, tout en faisant l'office de déodorisant, détruira en même temps les germes de la maladie.

Encaustique pour meubles.

Faites fondre une partie de cire dans une terrine de terre vernissée. Lorsque cette cire que vous aurez dû couper par petits morceaux sera fondue, retirez-la du feu et versez y une partie d'essence de térébenthine. Battez le tout pour former une sorte de pâte que vous conserverez dans un pot bien bouché. Il faut étendre sur les meubles cet encaustique avec un tampon de toile et on frotte avec de la laine.

Pendant **50**

Ans Le
PERRY DAVIS'
Pain
Killer

A démontre sa merveilleuse puissance pour **TUER les DOULEURS INTERNES et EXTERNES.** Rien d'étonnant donc qu'il se trouve sur

- Les Tablettes du Médecin
- Le Buffet de la Mère
- La Malle du Voyageur,
- Le Havresac du Soldat
- Le Coffre du Matelot
- La Selle du Cowboy
- L'Etable du Paysan
- Le Bagage du Véloupédiste
- La Cabane du Colon
- Le Panier du Sportsman

DEMANDEZ LA NOUVELLE
GRANDE BOUTEILLE de 25c.

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.**

SAVE! BEE-KEEPER!
YOU ASK
Send for a free sample copy of 100 PAGES, handsomely illustrated (3-cent postage) **CLAYTON'S BEE-CULTURE** (Monthly 60 pages) with the **OUTLOOK OF BEE-KEEPERS' SUPPLIES** FREE for your name and address on a postal. His **A B C OF BEE-CULTURE** 400 double-column pages, price \$1.50. In just the book for YOU. Mention this paper. Address **A. I. ROOT, Medina, O.**

AVIS.

IN RE ANTOINE GAGNON, marchand, de la Rivière-Ouelle, en les Comté et District de Kamouraska, Failli

A tous les débiteurs du dit Antoine Gagnon, **AVIS** vous est par les présentes donné, que les créances et droits d'actions que Guillaume Bouchard, écrivain, négociant, de la cité de Québec, possédait contre vous en sa qualité de curateur dûment nommé en justice aux biens du dit failli, ont été vendus et transportés par Acte de Vente passé à Québec le neuf courant devant M^{re} L. P. Sirois N. P., et dont une copie a été déposée au bureau du Protonotaire de la Cour Supérieure, en le dit District, à Philomène Sirois, marchande publique, contractuellement séparée de biens du dit Antoine Gagnon ou mari, de la Rivière-Ouelle susdite, et y faisant affaires sous la raison sociale : " Antoine Gagnon & Cie. " Rivière-Ouelle, 16 novembre 1892.

PHILOMÈNE SIROIS.

J. A. M. Gagnon, Procureur de
"la dite Philomène Sirois.

AGRÉABLE	<p>SÛRE</p> <p>LE GRAND PURIFICATEUR DU SANG</p>  <p>LA SALSEPAREILLE DE BRISTOL</p> <p>GUÉRIT TOUTES LES AFFECTIONS DU SANG.</p> <p>CERTAINE</p>	NE MANQUE JAMAIS
----------	---	------------------

NOTIONS D'AGRICULTURE

PAR **J.-E. POUILLIOT**

A vendre à ce bureau. — Prix 50 cents en librairie, 60 cents par la maille.
N.B. — On le trouve chez les libraires de Québec.
19 mai, 1892. 1 an.

Hatch Chickens by Steam. IMPROVED EXCELSIOR INCUBATOR



Will do it. Thousands in successful operation. Simple, Perfect and Self-Regulating. Lowest-priced first-class Hatcher made. Guaranteed to hatch a larger percentage of fertile eggs at less cost than any other.

Send Co. for Illus. Catalog. "G. O. H. STANT, Quincy, Ill."