

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.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. 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 ; si non, l'abonnement sera censé continué, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à **FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.**



ANNONCES :

Première insertion : 10 centins par ligne
Deuxième insertion, etc. : 3 centins par ligne

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser tout particulièrement aux cultivateurs pour la vente de terres, instruments d'agriculture, etc., etc., trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

MM. J. B. Rolland & Fils, libraires à Montréal
M. J. A. Langlais, libraire à St. Roch de Québec
ont bien voulu se charger de l'agence de la "Gazette des Campagnes."

Ecole d'Agriculture de l'Assomption

ABONNEMENT :
\$1 PAR AN

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT :
\$1 PAR AN

SOMMAIRE

Revue de la Semaine : Guérisons attribuées à l'intercession de Pie IX.—Une journée du pape Léon XIII.—Ce que rapporte le Denier de Saint-Pierre.—Miracles opérés par l'intercession de la Bonne Sainte-Anne ; avantages que l'on retire en souscrivant aux *Annales de la Bonne Sainte-Anne de Beaupré*.—Importations par l'Angleterre de chevaux américains.—L'Hon. M. Théodore Robitaille succède à l'Hon. M. Luc Létellier de Saint-Just comme lieutenant-gouverneur de la Province de Québec ; quelques détails biographiques sur notre nouveau lieutenant-gouverneur.—Renseignements utiles au sujet de nombre de terres qui sont en vente dans les Cantons de l'Est.

Causerie Agricole : Des assolements ; l'utilité des assolements a été reconnue depuis plusieurs siècles ; les romains tenaient ce genre d'exploitation en grande considération.

Sujets divers : Placement d'un établissement rural.—Construction d'un poulailler.—Terrain en pente.—La fénaison (*Suite*).—Conservation du foin, foin en grange ; foin en meules.—Emploi du vert de Paris pour la destruction des chrysoïdes à patates ; danger de l'emploi du vert de Paris.

Choses et autres : Le temps de la coupe du blé.—Vente du tabac canadien chez les marchands de Québec.—La moisson à l'île d'Orléans.—Nouveaux colons à Manitoba.—L'enseignement de l'agriculture aux sauvages du Nord-Ouest.—La colonisation aux Etats-Unis.—Mauvaise récolte en France.

Recettes : Moyen d'empêcher un cheval de ronger les cloisons de sa stalle.—Nouvelle recette pour la destruction des barreaux à patates.

Nous informons ceux qui désirent s'abonner à la Gazette des Campagnes que nous leur expédierons, avec les 1ers numéros de la Gazette, le commencement du feuilleton : *Les Compagnons de Minuit*, afin qu'ils puissent avoir cette histoire au complet.

REVUE DE LA SEMAINE

Une lettre particulière adressée à la *Semaine religieuse de Cambrai*, informé que les guérisons attribuées à l'intercession de Pie IX ne cessent de se produire.

A Sienna, une religieuse de soixante-dix ans, atteinte d'un cancer à la jambe depuis seize ans, a été guérie instantanément par l'application d'un linge ayant appartenu à Pie IX. Ce rébit est de Monseigneur Ricci, majordome.

A Pont Saint Esprit, la Mère-Marie-Constance, de la Visitation, a été guérie d'une maladie de poitrine par le même moyen. Je tiens ce fait prodigieux de l'abbé Viallet, frère de la Visitation et ancien capitaine de la légion romaine.

A l'orphelinat des Filles de Marie de Laval, une jeune fille de seize ans gardait le lit depuis trois mois. Elle était atteinte d'une carie des os localisée dans la moelle épinière. La maladie avait pris un caractère de gravité, lorsque le médecin déclarait que si on pouvait la remettre sur pied, le rétablissement devait durer quatre ans au moins.

Les choses en étaient à ce point quand le Père Henri, accompagné d'un autre Père, est allé visiter le malade. Une médaille de l'immaculée Conception bénite par Pie IX lui est remise, et on convient de commencer une neuvaine par son intercession.

Le second jour, le Père Henri, revoyait la jeune orpheline et la trouvait pleine d'assurance, il songeait, de crainte d'une déception, à la préparer avant tout à accepter la volonté de Dieu. Mais tout était inutile, et il n'obtenait d'autre réponse que celle-ci : "Mon Père, j'irai vous voir demain à votre maison Saint-Michel ; voici mes vêtements, ils sont prêts, attendez-moi à ma visite."

Le lendemain, en effet, pendant la récréation de midi, le Père Henri, appelé au parloir, était à même de constater l'effet de la protection de Pie IX. Le médecin, sans se prononcer sur la question du miracle, a reconnu le fait d'une guérison instantanée contre les

prévisions de la science.

Le Père L..., un de nos théologiens, le docteur en médecine du Scolasticat, n'hésite pas à déclarer dans cet événement une intervention surnaturelle. Le fait date du commencement d'avril, et aucune rechute n'est venue démentir cette assertion.

— Le pape Léon XIII se lève de bonne heure et après avoir accompli ses devoirs religieux se livre à l'étude jusqu'à l'heure fixée pour ses audiences ou les assemblées des congrégations dont il est le président. Quoique d'une santé fort délicate, il travaille sans relâche, et, comme tous les habitants de l'Italie méridionale ne fait qu'un seul repas régulier par jour, vers 1 heure environ.

Il est l'ennemi de tous les mets délicats, et sa table est sans contredit bien moins servie que celle des simples prêtres ordinaires. Il mange à la place de potage une bouillie faite de farine de maïs, un tout petit morceau de viande bouillie ou rôtie, rarement des légumes, un peu de fromage préparé avec du lait de chèvre et ne boit que du vin ordinaire. Le jour de son élévation au siège pontifical il renvoya un morceau de bœuf rôti que l'on venait de lui servir pour demander une seconde assiettée de soupe.

— Le journal *l'Italie* annonce que le Denier de Saint-Pierre pour la première moitié de l'année 1879 a rapporté \$140,000 de plus que dans le même temps l'année dernière.

— M. l'écrivain de la *Voix du Peuple* annonce que des personnes dignes de foi lui ont assuré qu'un dame de St. Jean d'Iberville, privée depuis longtemps de l'usage d'une partie de ses membres, a obtenu une guérison notable et inespérée, pendant le pèlerinage qu'elle a fait récemment à St. Anne de Beaupré.

Dans la livraison du mois de juillet des *Annales de la Bonne Sainte-Anne*, on signale vingt et une guérisons tant spirituelles que corporelles obtenues par l'intercession de la Bonne Ste-Anne dont on célèbre en ce mois la fête. Les catholiques ne pourraient autrement s'édifier des privilèges que possède cette grande sainte qu'en souscrivant aux *Annales de la bonne Sainte Anne* publiées au Collège de Lévis. Comme le disait un vénérable curé, dans une lettre qu'il adressait aux directeurs des *Annales* : "Quelle est la famille si pauvre qui ne puisse souscrire 35 cts. pour recevoir ce journal? Que de centins gaspillés dans le cours d'une année pour le luxe et la boisson! la somme est énorme." Que de bonnes œuvres on accomplirait par la lecture de ce journal si édifiant et si propre à nous faire recourir à cette grande thaumaturge qui ne cesse de répandre ses faveurs sur les enfants du pays.

— L'Angleterre importe chaque année des Etats-Unis un nombre considérable de chevaux. Le *Mail de Toronto* suggère aux éleveurs canadiens de chercher à faire concurrence à leurs voisins américains dans cette branche de commerce. Le *Courier d'Ottawa* annonce que l'Hon. M. J. J. Abbott, qui arrive d'Angleterre et qui s'est occupé des rapports commerciaux entre le Canada et l'Angleterre, assure qu'il y aurait pour nous tout avantage à tenter l'essai. Avis donc à nos cultivateurs. Que l'on se le dise et que l'on s'enquiert des qualités des chevaux exigées pour ce genre de commerce.

— La Gouverneur-Général se conformant aux instructions données par l'Angleterre de suivre l'avis de ses ministres responsables a signé un document tendant à dire qu'après le vote de la chambre des Communes durant la dernière Session et celui du Sénat pendant la Session précédente l'utilité des services de l'Hon. M. Luc Letellier de St. Just comme Lieutenant-Gouverneur n'existait plus.

Ce document a été signifié à l'Hon. M. Letellier le 25 juillet.

Le lendemain un extra de la *Gazette du Canada* annonçait la nomination de son successeur, comme suit :

"Département du Secrétaire d'Etat du Canada.

"Il a plu à Son Excellence le Gouverneur-Général de faire la nomination suivante, savoir :

"Ottawa, 26 juillet 1879.

"L'Honorable Théodore Robitaille, de la cité de Québec, membre du Conseil Privé de la Reine pour le Canada; Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec, vice l'Honorable Luc Letellier de Saint-Just."

Voici quelques détails biographiques sur le nouveau Lieutenant-Gouverneur :

"L'hon. M. Théodore Robitaille descend de l'une des plus anciennes familles du Canada. L'un de ses grands-oncles, Messire Robitaille, fut chapelain d'un régiment militaire en 1812. Un autre de ses grands oncles, le Révd. M. Louis Brodeur, après sept années de missions dans le Nouveau-Brunswick, fut nommé curé à St. Roch des Aulnets où il mourut, léguant toute sa fortune au Collège de Ste. Anne, dont il était l'un des fondateurs; ce fut ce prêtre zélé qui, le 4 juillet 1827, bénit la première pierre de ce Collège. Jean Robitaille, écrivain, qui a été membre de la législature du Canada pendant vingt ans, à partir de 1809 à 1829, était aussi l'un des grands oncles du nouveau lieutenant-gouverneur.

"L'Hon. M. Robitaille est né à Varennes, le 29 janvier 1834; il est le fils de feu Louis Adolphe Robitaille, écrivain, N. P., Varennes. Il est conséquemment âgé aujourd'hui d'un peu plus de 45 ans. Il alla étudier aux Etats-Unis et revint ensuite au séminaire Ste. Thérèse. Ayant passé brevet pour l'étude de la médecine, il suivit d'abord les cours de l'Université Laval et ensuite de l'Université McGill où il fut gradué en 1858.

"En novembre 1867, il épousa Marie-Joséphine-Charlotte Emma, fille de P. A. Quesnel, écrivain, et petite fille de l'Hon. F. A. Quesnel, pendant plusieurs années membre du Conseil Législatif du Canada.

"M. Robitaille se livra de bonne heure aux luttes politiques. En 1861, à peine âgé de 27 ans, il était élu député de Bonaventure à l'assemblée canadienne. En 1867, il brigua de nouveau les suffrages des électeurs de Bonaventure pour la chambre des Communes, et il fut élu. Il fut réélu aux élections générales de 1872, et le 30 janvier 1873, il entra dans le ministère MacDonald-Cartier comme receveur-général en remplacement de l'hon. M. Chapais. Il résigna avec le ministère le 5 novembre 1873.

"Il fut réélu aux élections générales de 1874 et à celles de septembre dernier 1878. Il a aussi représenté

Bonaventure à la Législature de Québec depuis les élections générales, de 1871 jusqu'à 1874.

— Nous empruntons à notre confrère le *Pionnier de Sherbrooke* les renseignements suivants au sujet de nombre de terres qui sont en vente dans les Cantons de l'Est. Nous croyons notre confrère assez bien renseigné sur cette partie de notre Province, pour espérer que les renseignements qu'il donne puissent être utiles à ceux qui désirent s'établir sur de nouvelles terres, exploitées depuis quelques années seulement, et qui sont très-productives.

Voici ce que nous lisons dans le *Pionnier de Sherbrooke* :

“ Quand nous parcourons les Cantons de l'Est habités par les Canadiens-Anglais, et que nous prenons connaissance de leurs affaires personnelles, nous sommes surpris de voir combien peu ils tiennent au sol. La bonne moitié des terres occupées par eux, sont à vendre, parce qu'elles sont grevées d'hypothèques, et les propriétaires ne se sentent pas le courage d'entreprendre de les quitter.

“ Les Canadiens-Anglais ont certainement un mode de culture supérieur à celui des Canadiens-Français, mais ils sont loin d'être aussi actifs, aussi travaillants et aussi assidus à l'ouvrage. Le travail semble leur être un fardeau bien lourd, et tout leur calcul tend à les soustraire à la loi du travail, ou du moins aux rudes travaux, ce qui se concilie peu avec l'agriculture.

“ Voilà, pensons-nous, l'une des raisons pour lesquelles ils sont embarrassés dans leurs affaires, et ce qui les force à vendre.

“ De plus, la jeunesse Canadienne-Anglaise montre peu de goût pour l'art si noble de l'agriculture; elle préfère généralement prendre le chemin de la grande République Américaine, ou celui de nos villes, plutôt que de s'adonner à l'art agricole. Il n'en faut pas davantage pour engager les parents à abandonner la vie des champs.

“ Toutes ces terres peuvent être achetées à des conditions très-faciles. Les Canadiens des vieilles paroisses qui ont de nombreuses familles à établir et qui ont le moyen de le faire, feraient bien de profiter de la chance qui leur est offerte dans ces cantons. Ces achats seraient doublement avantageux pour eux; d'abord, il y a un bon noyau de cultivateurs Anglais qui sont attachés à leurs propriétés et qui resteront quand même, et ce sont les plus intelligents et les plus avancés en agriculture. Leur contact ne peut qu'être très-avantageux aux jeunes Canadiens-Français qui viendraient s'établir parmi eux; en second lieu ces terres, quoique négligées, n'en sont pas moins bien préparées pour une bonne culture, parce qu'elles ne sont pas épuisées, et elles sont offertes à bien bon marché.

“ Tous les Canadiens qui sont venus s'établir dans Compton, Ascot, Orford, Wesbury, Eaton, Bury, Lingwick et Winslow, sont tous à l'aise.

“ Nous ne pouvons donc faire un appel trop chaleureux aux Canadiens des grandes paroisses, pour les engager à venir établir leurs fils sur ces terres qui n'attendent que des bras vigoureux pour faire la richesse de leurs propriétaires et du pays.

“ De plus, nos cantons offrent des avantages à nul autres pareils. Des chemins de fer les sillonnent dans

tous les sens; le bois de commerce est encore en abondance; l'agriculture y est très-avancée, et les cultivateurs trouvent à leur porte, pour ainsi dire, un marché avantageux, soit pour leurs produits agricoles, soit pour le bois de commerce.

“ Nous avons donc raison d'espérer que l'excédant de population des paroisses canadiennes prendra le chemin des Cantons de l'Est, et viendra assurer à leurs descendants un patrimoine sur le sol natal, au lieu de s'expatrier. Sachons montrer un peu de prévoyance, si nous voulons conserver à nos arrière-neveux cette terre de nos aïeux.”

CAUSERIE AGRICOLE

DES ASSOLEMENTS.

On désigne ordinairement sous le nom de *sole* ou *saison* chacune des divisions annuelles et alternatives que l'on établit sur les terres cultivables, dans une exploitation rurale, pour la commodité et le plus grand avantage de la culture.

De ce nom, qui paraît dérivé du mot latin *solum*, qui signifie sol, sont formés les mots *assolement*, *dessolement* et *assolement*.

Ainsi l'on dit qu'une exploitation est soumise à tel assolement, c'est-à-dire qu'elle est partagée en deux, en trois, en quatre, ou en un plus grand nombre de divisions générales ou soles, selon que la culture séparée de divers genres ou de diverses espèces de plantes y est admise chaque année.

On dit qu'une terre a été *dessolée*, lorsqu'on a changé son assolement habituel, et l'on désigne chaque sole sous le nom de la plante cultivée dans chacune des divisions: comme la sole du blé, la sole de l'avoine, etc.

De toutes les opérations agricoles l'assolement est celle qui exige de la part du cultivateur l'attention la plus sérieuse et la plus soutenue, les calculs les mieux raisonnés, et la connaissance la plus approfondie des ressources et des difficultés de son art et de sa position locale.

En vain le cultivateur laboure, ensemence, nettoie, amende, engraisse, fertilise et dispose ses champs, par tous les moyens qui sont en son pouvoir, à produire d'abondantes récoltes: ses succès sont toujours incertains ou incomplets, illusoires ou éphémères, si un assolement conforme aux vrais principes et approprié surtout aux localités ne fait la base de son exploitation.

Obtenir constamment de la terre les produits les plus abondants et les plus utiles, par les procédés les plus simples, les plus courts et les plus économiques, tel est incontestablement le but raisonnable que doit se proposer tout cultivateur intelligent et instruit.

Ceux qui sont réellement dignes du titre de *cultivateur*: aussi utile qu'il est honorable, ont dû par conséquent chercher, dans tous les temps, depuis les âges les plus reculés, à obtenir des terres qu'ils exploitaient le produit net le plus élevé. Ils ont dû étudier, pour arriver à ce but, non-seulement les moyens de simplifier le plus possible les travaux des champs, objets fort intéressants sans doute; mais ils ont dû aussi, et pardessus tout, observer les divers effets

produits sur le sol par les différentes plantes soumises à la culture, ainsi que par les divers procédés plus ou moins épuisants qui pouvaient modifier leur action. Telle a dû être nécessairement, dans toutes les contrées régulièrement cultivées, l'origine des assolements raisonnés qui ont pu s'y introduire, lorsque des circonstances particulières, étrangères et accidentelles, ne sont point venues s'opposer antérieurement à leur admission.

Nous voyons, en effet, que cette importante étude avait occupé les agriculteurs romains les plus instruits à l'époque où l'agriculture fut portée, chez eux, au plus haut degré de perfection auquel elle était susceptible de parvenir alors, avec le très-petit nombre de connaissances positives acquises sur la physiologie des végétales, et avec le nombre également très-circonscrit des plantes introduites dans la grande culture. Nous voyons aussi que leurs auteurs les plus versés en économie rurale possédaient quelques notions exactes, qu'ils nous ont transmises, sur les principes qui doivent présider à l'adoption des meilleurs assolements, c'est-à-dire de ceux qui sont les plus propres à maintenir la terre dans l'état indispensable pour en obtenir, sans la souiller ni l'épuiser, une succession indéfinie de nouveaux produits avantageux. Nous voyons encore que plusieurs de ces notions étaient heureusement répandues dans la classe instruite des propriétaires ruraux, et qu'ils y avaient recours pour l'administration de leurs propriétés.

Nous pourrions accumuler ici un grand nombre de citations pour prouver que l'agriculture de ces anciens maîtres du monde, qui l'honorèrent pendant plusieurs siècles, et qui de cette forteresse de Rome où ils étaient montés triomphants, retournaient modestement dans leurs mains victorieuses, était plus raisonnée qu'on ne paraît le supposer généralement ; mais il nous suffira, pour notre objet, de rappeler quelques passages bien remarquables de leurs principaux auteurs, afin de donner une idée satisfaisante de l'étendue et de la justesse de leurs connaissances relativement aux assolements.

Virgile, qui, par le choix et l'utilité de la plupart des préceptes de culture qu'il a exposés dans l'immortel ouvrage classé des *Georgiques*, a prouvé, d'après la pratique qu'il avait acquise dans sa jeunesse sur le territoire de Mantoue qui l'avait vu naître, qu'il était aussi profond agronome que poète fécond ; Virgile reconnaît de la manière la plus expresse que le véritable repos de la terre consiste dans la variété des productions, et il fait cet aveu remarquable après avoir proclamé l'avantage de l'alternat de la culture du blé avec celle de la vesce, des pois et du lupin, et après avoir indiqué l'effet nuisible exercé sur le sol par le lin, l'avoine et le pavot.

L'auteur latin Festus, en définissant l'expression consacrée de son temps à désigner les champs dont on obtenait tous les ans des récoltes sans interruption, dit que les propriétaires ruraux avaient grand soin d'interdire à leurs fermiers la faculté de les commencer, pendant deux années consécutives, en céréales, qui étaient alors reconnues comme des plantes très-épuisantes.

En poursuivant les citations, on trouvera que tous

les agronomes romains s'accordaient à reconnaître l'avantage d'une bonne succession de cultures, et qu'ils indiquent aussi plusieurs plantes comme étant très-épuisantes, ainsi que d'autres, qui sont au contraire très-propres à réparer les déperditions du sol.

C'est ainsi que celui qu'on a regardé comme le premier homme de son siècle en tout genre, celui qui nous a rappelé que le plus bel éloge que ses ancêtres pussent faire d'un citoyen, c'était de l'appeler BON CULTIVATEUR ; Caton l'Ancien, reconnaît, d'une part, dans le premier ouvrage d'économie rurale qui ait été publié en langue latine, la propriété épuisante de l'orge qu'il recommande de semer sur les terres que leur fertilité permet de ne laisser jamais incultes, et, de l'autre, la propriété fécondante du lupin, de la fève et de la vesce.

L'érudit Varron, qui crut ne devoir publier qu'à l'âge de quatre-vingt-un ans les profondes connaissances acquises par sa longue pratique agricole, après avoir indiqué une contrée où l'on assurait que les terres étaient ensemencées chaque année de manière à produire tous les trois ans une récolte abondante, rectifie sur-le-champ l'erreur qu'il avait commise en avançant qu'il faut laisser la terre inculte de deux années l'une, et il avoue de la manière la plus positive qu'il suffit d'en exiger pour maintenir sa fertilité dans cette année d'abandon, des productions qui tirent moins de nourriture du sol.

Maintenant, si nous interrogeons l'agriculteur romain qui nous a laissé sur son art le monument le plus étendu et le plus complet, nous verrons le profond Calumelle ajouter aux principes de ses prédécesseurs, qu'il confirme en plusieurs endroits de ses ouvrages, de nouvelles vérités, généralement professées aujourd'hui par les premiers cultivateurs de l'Europe. Ici, il reconnaît la propriété fertilisante de la luzerne ; là il met en doute la qualité épuisante du millet ; plus loin, il nous trace un assolement à long terme, dans lequel il intercale judicieusement avec le navet, avec la vesce et une prairie artificielle à base de graminées.

En nous reportant à l'époque où cet assolement était recommandé, c'est-à-dire lorsque le trèfle, dont l'introduction dans la culture a produit une révolution si heureuse sur les champs de ceux qui l'ont adoptée, n'était pas encore sorti des prairies où la nature le fait croître spontanément lorsqu'elle seule en prépare tout l'ornement, nous reconnaitrons que cette excellente rotation ajoute beaucoup au mérite de Calumelle. Mais ce qui doit nous donner la plus haute idée de la justesse de ses opinions sur la prétendue lassitude de la terre, dont nous entendons encore aujourd'hui parler si souvent, et sur l'inutilité du repos et du rajeunissement, qui ne sont pas plus réels, c'est le passage suivant de Calumelle : "La terre nouvellement soumise à la culture par le défrichement, doit être plus féconde, non parce qu'elle a été saturée, pour ainsi dire, de la substance très-abondante fournie par les débris des végétaux qu'elle produisait naturellement, elle en est devenue plus propre à la germination et à la nutrition des plantes qu'on lui confie."

Après l'exposé de principes aussi solides, l'indication d'assolements aussi bons, et l'aveu formel de

vérités aussi incontestables, nous voyons encore Palladius reconnaître l'avantage de faire suivre le navet par les céréales, dans la même année, sur les champs, qu'il recommande de bien labourer, fumer, et houer, afin d'assurer le succès des deux récoltes; et il reconnaît aussi l'utilité d'éclaircir les plantes de la première, pour donner plus de vigueur à celles qui restent.

Enfin, l'homme étonnant qui a formé à lui seul l'*Encyclopédie des anciens*, Pline le naturaliste, conseiller, d'après les autorités qui l'ont devancé, de faire précéder le blé par le lupin, ou la vesce, ou la fève; et par toutes les productions qui améliorent la terre.

Il nous indique aussi un autre assolement dans lequel le blé était alterné avec la fève, et que Dickson a retrouvé en Ecosse.

Il nous rapporte également un assolement qui ne serait pas désapprouvé par aucun de nos agriculteurs éclairés, lequel avait lieu pour améliorer les prairies.

« Lorsque les prés sont trop vieux, dit-il, on les renouvelle en y semant, après les avoir détruits, des fèves, ou des navets, ou du millet; puis du blé l'année suivante, et à la troisième année on le remet en pré. Remarquons aussi que les Romains admettaient dans leurs cultures un excellent mélange de graminées et légumineuses, sous le nom de *ferrago*, dont nous avons probablement tiré le mot français *fouillage* et qu'on fauchait en vert.

D'après le petit nombre d'exemples que nous venons de rapporter, il nous semble démontré que les anciens avaient des notions assez exactes et assez étendues sur les premières règles qui doivent diriger les assolements raisonnés.

Nous devons rappeler ici que les savants les plus distingués, parmi les anciens Romains, avaient placé l'agriculture au premier rang, et n'avaient pas dédaigné de s'en occuper, puisque non seulement nous trouvons parmi ceux que nous avons cités celui qu'on a appelé le prince des poètes, Virgile; mais il est encore très-remarquable que celui qu'on a nommé à un si juste titre le prince des orateurs, Cicéron, qui a traduit l'*Économique de Xénophon*, qu'il recommandait de consulter jour et nuit, en faisant aussi ses délices, et lui a également consacré plusieurs pages éloquentes. Il y reconnaît, d'une part, que l'agriculture est mère et nourrice de tous les arts, et qu'elle les fait fleurir quand elle fleurit elle-même; et, de l'autre, il déclare hautement que de tous les moyens d'acquiescer du bien, rien n'est préférable à l'agriculture, rien n'est plus fécond, plus agréable et plus digne d'un homme libre.

(A suivre.)

Placement d'un établissement rural.

On n'est presque jamais le maître de choisir l'emplacement le plus convenable pour un établissement rural; on est quelquefois obligé d'y consacrer le seul terrain dont on puisse disposer, le plus souvent on est réduit à réparer une construction anciennement établie, ce qui dans ce cas n'est pas toujours économique.

Ce n'est donc que dans le cas d'un nouvel établissement, et lorsqu'on est absolument libre de choisir sur un terrain d'une grande étendue, que l'on peut déterminer son emplacement le plus avantageux.

Avant d'en faire le choix, il faut étudier le site, la direction des vents dominants; examiner la position des chemins environnants; la situation des terres de l'exploitation et l'éloignement du village; et, après avoir calculé les avantages et les inconvénients, que présenterait l'établissement des différentes positions, on se déterminera pour l'emplacement qui, à salubrité égale, offrira la construction la plus économique, et évitera la moindre perte de temps pour satisfaire à tous les besoins du ménage et de l'exploitation d'une terre.

D'ailleurs, on doit, quand on le peut, préférer un terrain en pente douce, afin d'obtenir à volonté l'écoulement des eaux pluviales sans ravines et à peu de frais, et la conduite des eaux de fumiers où l'on voudra; un terrain où l'on puisse, faute de sources ou d'eaux courantes, faire des puits peu dispendieux et d'un service peu pénible.

Construction d'un poulailler.

Pour tirer un parti avantageux des volailles, il faut accorder de bâtiments convenablement disposés pour les y loger, et les élever; le succès de cette industrie agricole dépend en grande partie de la salubrité et de la bonne disposition de ces bâtiments.

Si un poulailler est trop froid, les poules n'y pondent point; s'il est trop chaud ou trop humide, elles y sont exposées à des maladies ou à des rhumatismes; et si ses murs ne sont pas boisés avec soin, si son sol n'est pas exactement carrelé, les rats, les souris et les insectes s'y nichent, troublent le sommeil des poues et les empêchent de prospérer.

Les poulaillers doivent donc être construits aussi soigneusement que les logements des autres animaux et être entretenus avec une propreté particulière.

L'exposition d'un poulailler doit être au levant ou au midi, avec un jour au nord que l'on tient ouvert pendant l'été pour rafraîchir la température intérieure, et que l'on ferme pendant les autres saisons. On garnit cette ouverture d'un grillage à mailles assez serrées pour que les souris et les autres ennemis des poules ne puissent pas s'introduire par là dans le poulailler.

Autant que cela est possible il faut placer l'entrée des poules à environ 3 à 4 pieds de hauteur au-dessus du niveau du pavé de la basse-cour, et de manière que le seuil de cette entrée soit au niveau des juchoirs. Les poules y monteront aisément à l'aide d'une échelle extérieure; le poulailler sera mieux clos et plus à l'abri des tentatives des animaux destructeurs que dans toute autre position de cette entrée; mais aussi elle exige une seconde entrée pour la personne qui est chargée du soin des volailles.

L'intérieur des poulaillers est garni de juchoirs et de nids.

Terrain en pente.

Quand on considère combien de terrains en pente sont devenus incultivables, parce qu'ils ont perdu la couche de terre végétale qui les recouvrait, on se demande pourquoi le propriétaire d'un tel terrain se refuse de prendre les moyens de le ramener à son ancien état de culture. Ce serait un moyen de tirer avantage de tout le terrain que comporte sa propriété.

Tout cultivateur véritablement digne de ce nom doit employer son industrie pour retarder autant que possible la dénudation des terrains en pente qui se trouvent sur sa propriété par les moyens suivants :

Si le cultivateur veut tirer profit d'un terrain un peu en pente, il fera un fossé à sa partie la plus élevée afin d'empêcher les eaux pluviales qui, pendant les averses, descendent en torrents de la partie supérieure d'entraîner la terre; et pour détruire les effets de la chute de la pluie sur ces terrains mêmes, il les labourera toujours de manière à remonter la terre.

Si la pente est plus considérable il plantera des haies dans la direction transversale afin de retenir les terres. Si la pente est encore plus considérable il plantera en bois, ou laissera le terrain en pâturages permanents.

Les terrains en pente ont encore deux avantages que nous devons citer : 1o. que les bois qu'on y plante étant étagés, jouissent mieux des avantages de l'air et de la lumière et peuvent être rapprochés avec moins d'inconvénients; 2o. que les prairies qu'on y sème conservent plus longtemps, à raison de ce que la terre entraînée par les eaux recouvre annuellement le collet des plantes qui les composent.

Il est bon que les cultivateurs sachent que, quelle que soit l'inclinaison d'un terrain, il ne doit pas contenir plus d'arbres que si la surface était de niveau, parce que le diamètre de la tête des arbres est le même dans les deux cas. Ils gagnent même à y cultiver des plantes d'une petite stature, surtout des fourrages.

La fenaison.

(Suite.)

(Extrait du "Traité populaire d'agriculture" par M. A. C. P. R. Landry.)

Conservation du foin.—Il ne faut pas l'oublier, le fanage est une des opérations les plus importantes, car c'est de la manière dont elle est pratiquée que dépend la bonne conservation des fourrages et par conséquent la bonne nourriture des bestiaux.

Aussitôt que le foin a acquis ce degré de dessiccation que l'expérience nous fait connaître comme le plus convenable à sa conservation, on procède immédiatement à l'engrangement du fourrage ou à sa mise en meule. Ce sont en effet les deux modes de conservation auxquels on a recours.

En Canada, notre hiver rigoureux commande la construction de bâtisses spéciales destinées à loger les animaux de la ferme, pendant les six ou sept mois que la neige couvre les pâturages. Les écuries et les étables qu'il nous faut élever ne sont néanmoins qu'une partie de tout un système de constructions auxquelles nous donnons le nom de grange. Nos granges, et il y en a sur toutes les fermes, contiennent à part le logement destiné aux animaux, l'espace nécessaire au logement du grain et du fourrage.

Toutes les granges sont ainsi construites, et généralement elles sont assez spacieuses pour recevoir toutes les récoltes, les racines exceptées.

La conservation du foin en grange est donc le mode le plus généralement adopté et il n'y a à proprement parler, que dans les années d'abondance où il faille et par nécessité, recourir à la construction des meules pour y conserver le fourrage.

Nous traiterons donc dans cet article de la conservation du foin en grange et en meules, chacun pouvant se trouver dans la nécessité de recourir à ce dernier moyen, lorsque le premier ne peut plus, après avoir été épuisé, lui donner davantage.

1o. *En grange.*—On y conserve le foin sous trois formes différentes.

Avant d'en parler et de choisir celle qui convient le mieux, faisons connaître tout d'abord à quoi tient la bonne conservation du foin.

Le point important, c'est que le foin soit bien tassé partout également, qu'on ne laisse aucun vide, et surtout qu'il n'y ait pas de courant d'air.

S'il n'y a pas de vide dans la masse, si l'air ne peut y pénétrer, le foin pourra peut-être fermenter, suer, s'échauffer à devenir brun, mais il ne s'enflammera pas, ni ne moisira.

On trouve quelquefois dans les fenils du foin moisi, mais la plus simple observation nous prouve que c'est seulement dans les endroits où le tassement n'a pu avoir lieu, comme dans les angles des murs ou sous les pièces de charpente, que le foin perd de sa couleur et de ses propriétés. Ajoutons que dans les fenils, la surface du tas de foin est généralement plus ou moins gâtée; cette circonstance s'explique aisément et tient à ce que les vapeurs qui sortent de la masse se condensent au contact de l'air, restent à la partie supérieure qui alors se détériore.

Le moyen le plus simple de prévenir cette détérioration de la surface c'est de reconvrir le tas de foin d'une couche de paille qui absorbe l'humidité et en préserve ainsi le foin placé au-dessous. On peut enlever cette paille qu'on donne en litier, dès qu'on n'a plus à craindre de la fermentation.

La toiture de la grange exerce aussi sur la conservation du foin immédiatement placé au-dessous, une influence qu'on ne saurait nier et qui dépend du matériel de construction. C'est ainsi qu'un toit en chaume est préférable à un toit en bardeaux pour la conservation du fourrage: cela tient à ce que la paille est bien plus mauvais conducteur de la chaleur que les autres matériaux.

En donnant ces quelques explications nous avons en même temps laissé entrevoir la première forme sous laquelle on conserve le foin: en tas.

C'est la forme la plus générale, celle que l'on retrouve presque partout. Elle a pour la recommander sinon la perfection de l'ouvrage, du moins sa grande promptitude; son emploi économise sur le temps, ce qui est d'un incontestable avantage à l'époque si précieuse de la fenaison.

Lorsqu'on a une récolte considérable et que le temps est incertain, on ne doit pas craindre de rentrer du foin qui n'est pas parfaitement sec; mais il faut alors avoir la précaution de saler ce fourrage.

C'est une pratique adoptée presque universellement en Angleterre.

On y répand le sel en poudre, au moyen d'un tamis, dans la proportion de quinze lbs. par cent bottes de foin. Ce sel se dissout peu à peu dans l'eau qu'exhale le foin pendant qu'il s'échauffe en tas, et il se trouve, de cette manière, réparti très-également dans la masse du fourrage. L'emploi du sel empêche la moisissure, modère la fermentation et assure la bonne conservation du foin. La petite dépense de sel est donc plus que compensée parce que le fourrage gagne en poids et en valeur.

Et d'ailleurs, le sel étant nécessaire dans l'alimentation animale, cette méthode est sans contredit une excellente manière de l'administrer aux bestiaux.

Quelques cultivateurs ont l'habitude de botteler le foin et de le conserver dans cet état: c'est la seconde forme, adoptée surtout dans les environs des villes. Elle a ses avantages et ses inconvénients. Botteler le foin sur le champ, avant de le rentrer, fait perdre un temps précieux, exige un surcroît de travail et d'ouvriers; en outre, beaucoup de petites feuilles, les fleurs et les parties les plus délicates se détachent et restent sur le pré.

Il faut de plus, pour avoir recours à cette méthode, que le foin soit parfaitement sec, autrement il est exposé à moisir, parce qu'on ne peut pas le tasser régulièrement dans les fenils.

Enfin le foin bottelé occupant un volume plus considérable, nécessite un local plus spacieux.

D'un autre côté, le foin bottelé est d'un transport plus facile, d'une distribution plus régulière: il y a moins de gaspillage.

On peut obtenir ces avantages du bottelage, en évitant les inconvénients en adoptant la méthode suivante:

"On ne met le foin en bottes que lorsqu'il est engrangé; le bottelage se fait alors successivement, au fur et à mesure du besoin; on y consacre les journées pluvieuses où l'on ne peut travailler dehors."

Enfin, la troisième manière de conserver le foin est le pressage: c'est sans contredit le mode de conservation le plus parfait.

La compression du foin s'obtient au moyen de fortes presses qui réduisent le fourrage en masses compactes et serrées.

Il est essentiel que le foin soit parfaitement sec, avant de le presser, c'est le seul moyen d'éviter la fermentation.

Cette méthode, adoptée en Angleterre depuis longtemps,

pratiquée sur une vaste échelle aux Etats-Unis, offre les principaux avantages suivants :

1^o Le foin conserve tout son arôme et toute sa force nutritive ;

2^o Il ne perd pas ses graines, ne se charge pas de poussière ;

3^o La pluie à laquelle il est quelquefois exposé ne le mouille qu'à l'extérieur ;

4^o La grande densité qu'il acquiert le rend plus difficilement inflammable ;

5^o La réduction de son volume au septième de celui qu'il occupe ordinairement dans les granges, fait qu'il faut beaucoup moins d'espace pour le loger et apporte en outre, une plus grande facilité et une plus grande économie dans les transports ;

6^o Enfin le foin se conserve sans altération pendant des années entières.

Malgré tous ces avantages, les cultivateurs n'adoptent pas ce moyen de conserver les produits de leurs prairies : on ne peut les en blâmer, parce que, au point de vue économique, le seul autorisé par une pratique intelligente, le frais d'établissement d'une machine à presser absorbent et au-delà les bénéfices qu'on peut se promettre de son emploi, dans les circonstances ordinaires.

Il y a toutefois une circonstance où de toute nécessité le foin doit être pressé, c'est lorsque la facilité des débouchés permet de profiter du haut prix du marché ; il faut alors aussi faciliter le transport du fourrage, si l'on veut réaliser des profits considérables.

On peut dans ce cas louer une machine à presser, et même en supporter les frais d'achat, si l'on veut se livrer à une spéculation qui doit durer quelques années. C'est affaire de calcul : les circonstances particulières en donnent la solution.

Le foin pressé ne doit pas être donné aux animaux dans cet état de dureté que lui donne le pressage. Il faut préalablement lui rendre son élasticité première soit en l'exposant à l'air, soit en le soumettant à une manipulation quelconque.

20. *En meules.*—Il y a deux espèces de meules : les temporaires et les permanentes.

Les meules temporaires sont celles qu'on élève pour un temps très-court, jusqu'à ce que le foin ait fermenté et perdu la plus grande partie de son eau de végétation, que le fanage n'a pu dissiper. Elles sont établies dans la prairie même, dans sa partie la plus élevée et aussi près du chemin que possible, afin de faciliter plus tard le chargement des charrettes. On leur donne ordinairement une forme ronde et quelque peu conique, ayant soin d'y tasser le foin aussi également que possible. On ratelle les parois de la meule pour en faire tomber les brins qui ne tiennent pas.

Les meules permanentes servent à conserver le foin jusqu'à l'époque de sa consommation par le bétail. On les construit ordinairement près des granges.

Elles doivent être élevées avec beaucoup de soin, isolées du sol par un bon lit de paille qui les préserve de l'humidité de la terre. Elles sont généralement de forme carrée, oblongue, présentant leur paroi la moins large au nord-est d'où nous viennent les vents pluvieux.

Leur sommet se termine en pointe, le milieu est renflé et le bas va en se rétrécissant légèrement.

Si l'on préfère une meule ronde, on la monte contre une forte perche de bois, placée perpendiculairement et fortement fixée en terre, au centre même de l'emplacement. Cette perche doit excéder d'un pied ou moins la hauteur de la meule afin qu'à son sommet on puisse attacher la paille qui doit servir de couverture à la meule.

Le foin est mis par couches bien régulières et fortement tassé : on peigne la meule avec un râteau, bien plus, on coupe tous les brins qui dépassent, on lui donne une forme régulière, une surface bien égale, afin que l'humidité n'y pénètre pas. On creuse tout autour de la meule un petit fossé destiné à recevoir les eaux pluviales et à les porter au loin, et, pour empêcher l'infiltration de l'eau dans le corps même de la meule, on recouvre cette dernière d'un chapeau en paille, formée par de petites gerbes de paille que l'on pose en recouvrant les unes sur les autres, comme le bardeau de nos toits.

Le foin en meules se conserve très-longtemps : il y acquiert de la qualité. Il se tasse tellement que lorsqu'on en a besoin pour la consommation, il devient quelquefois trop long et trop difficile de l'en arracher avec la fourche. On se sert de préférence d'un instrument tranchant appelé coupe-foin, qui, en effet, le coupe perpendiculairement d'une manière très-uniforme.

En grange ou en meules, le foin diminue, perd de son poids à mesure qu'il vieillit. Il faut bien tenir compte de cette diminution, si l'on ne veut pas être trompé dans ses calculs. Le fourrage vert se réduit au quart de son poids par sa conversion en foin. Le foin lui-même, bien fané, bien sec, subit encore une diminution sensible : ainsi 100 lbs. de foin ne pèsent plus qu'à 95 lbs. après un mois, 90 lbs. dans le cours de l'hiver, 80 lbs. dans le cours de l'été suivant. La diminution s'arrête pour ainsi dire à ce dernier chiffre, du moins il n'y a plus de perte assez sensible.

La chrysome à patates.

On nous prie de reproduire du *Sorellois* la correspondance suivante :

Il y a encore des gens qui disent : Ah ; bien, c'est le bon Dieu qui envoie les punaises à patates, il faut bien les nourrir. Il n'y a pas plus de recettes pour ces gens là qu'il y aura de patates, cet automne, dans leurs champs.

Si j'en croyais le rapport d'un marchand de LaBaie, on commence enfin à ne plus appréhender le vert de Paris. Il me disait, hier, qu'il en a déjà vendu depuis un mois au-delà de deux cents livres aux habitants de LaBaie, et que ceux-ci reviennent chaque jour renouveler leur provision.

Grand Dieu ! je vais à mou tour l'appréhender pour eux. Evidemment, on doit bien mal employer le vert de Paris, pour en faire une aussi grande dépense, qui, je le crains, sera aussi dommageable à leur bourse que les punaises ne le sont à leurs champs.

Voici une manière aussi économique qu'expéditive d'employer avec succès le vert de Paris : D'abord de l'eau douce, de l'eau de dalles, si c'est possible ; ça me semble une condition de succès essentielle. La raison en est toute simple : jetez par gouttes de l'eau douce sur les feuilles, ces gouttes roulent et tombent sans avoir laissé aucune adhérence et emportent avec elles l'agent exterminateur. Donc un seau d'eau douce dans lequel vous mettez une cuillerée de vert de Paris ; vous suspendez ce seau à votre coude, de l'autre main munie d'un petit balai en paille de riz, vous aspergez les pieds de patates, mais seulement les pieds où apparaissent les larves.

Pendant l'opération vous avez le soin de brasser l'eau souvent, au moyen d'un petit bois, afin d'empêcher que le vert de Paris ne se dépose. Par ce moyen vous parcourez un grand champ de patates en très peu de temps. Quelquefois et surtout quand vous aurez affaire à un champ négligé, l'opération est plus longue ; l'eau s'épuise, mais alors vous pouvez remplir votre seau au moins une seconde fois sans y ajouter de nouveau du vert de Paris.

Qu'on essaye ce procédé, et je crois qu'on en sera très satisfait. On ne regardera pas de repasser tous les jours, le champ de patates, tant la chose paraîtra courte et facile. La chaudière patatée qu'en vend pour étendre le vert de Paris, me paraît manquer de conditions essentielles. J'en ai acheté une dont j'ai fait moi-même l'essai une couple de fois. Je l'ai absolument mise de côté, préférant mon petit balai. Ainsi avec cette chaudière c'est une dépense d'eau telle qu'il faudrait arriver aux champs avec des grosses tonnes d'eau, et aussi du vert de Paris par gros paquets.

La capacité de cette chaudière est de moins de la moitié de nos seaux ordinaires, vous avez à peine fait trois pas qu'elle est épuisée : dépense de temps et d'eau inutilement. Mais vous auriez mis une cuillerée de vert ; elle est toute partie avec ce peu d'eau et d'autant plus facilement que le vert de Paris qui tend à descendre au fond du vaisseau n'a qu'à suivre l'eau. Ceux qui se sont procuré de ces vaisseaux, et qui en ont fait usage, doivent constater le même résultat.

Prenez le moyen le plus simple, le moins coûteux et le plus expéditif, car la chrysome à patates est à l'œuvre et ne laissera rien pour la récolte.

L. M. BLONDIN.

St. François du Lac, 16 juillet 1879.

Note de la rédaction.—La mauvaise application du vert de Paris, et le manque de soins que l'on en prend sont, depuis surtout quelque temps, l'occasion de graves accidents. Pendant plusieurs années, aux Etats-Unis, on a eu recours au vert de Paris, pour la destruction de ces insectes, et rarement les journaux n'ont eu à signaler les accidents que l'on déploie

aujourd'hui. L'on se familiarise avec ce poison: de là les nombreuses pertes de chevaux, vaches, cochons et oiseaux de basse-cour. Parmi ces cas d'empoisonnement, rapportés par les journaux; on cite les suivants: Un cheval attaché à une voiture dans laquelle on avait laissé du vert de Paris, est parvenu à en ôter la couvercle avec ses dents, prit du poison, et mourut immédiatement.—Ailleurs on a répandu sur le sol de l'eau mélangée à du vert de Paris qui se trouvait depuis quelques jours dans un baril placé dans un certain endroit de la basse-cour; les vaches y broutèrent de l'herbe au même endroit, et trois moururent; les autres n'échappèrent à la mort qu'avec difficulté.—Un ouvrier qui venait d'arroser ses plants de patates, laissa par mégarde le balai dans la basse-cour, le lendemain, il trouva toutes ses poules empoisonnées.—Un veau a été empoisonné après avoir maché un papier servant à envelopper du vert de Paris, que le vent avait attiré vers la basse-cour. De semblables accidents démontrent le manque de précautions que l'on apporte lorsqu'on se sert du vert de Paris.

Choses et autres.

Récolte du blé.—Les hommes les mieux renseignés, ceux qui ont fait de la culture une occupation exclusive depuis 20 à 30 ans, s'accordent à dire que le temps le plus propice pour couper le blé est au moment où les épis ont encore une couleur verdâtre. On commet une grave erreur en attendant que le blé soit parfaitement mûr: il est reconnu aujourd'hui que le blé coupé un peu vert pèse plus, prend une brillante couleur d'ambre et fait une farine de couleur supérieure. D'ailleurs, la sève dans une paille un peu verte nourrit le blé après qu'il a été moissonné.—*Courrier de Montréal.*

Tabac canadien.—Le *Nouvelliste de Québec* annonce que chez les marchands de tabac, à Québec, il se fait un commerce considérable de tabac canadien; on le préfère au tabac *fine-cut* d'un prix plus élevé.—Raison de plus pour que les cultivateurs accordent à cette plante tous les soins nécessaires à sa culture et à sa bonne préparation.

La moisson à l'Isle d'Orléans.—On nous écrit de St. Jean de l'Isle d'Orléans:..... "La moisson a belle apparence. Ici on ne sème plus de blé; on s'est mis à la culture du seigle et des patates. Les champs de seigle sont très-beaux. Quoique la mouche à patates se soit élevée sur l'Isle comme pour tout ruiner, on lui a fait si courageusement la guerre que la récolte des patates promet d'être très-abondante."

Colons à Manitoba.—Le *Travailleur* du 10 juillet annonçait l'heureuse nouvelle que M. Lalime était parti lundi, 7 juillet, de Worcester, Mass., E. U., avec 175 personnes pour Manitoba. Ils sont arrivés à Manitoba le 12 juillet.

— Les quatorze fermiers d'Ontario nommés par le Gouvernement Fédéral pour aller enseigner l'agriculture aux sauvages du Nord-Ouest sont arrivés à Winnipeg ces jours derniers, et doivent se mettre immédiatement à l'œuvre, dans l'enseignement pratique de l'agriculture.

La colonisation aux Etats-Unis.—Il y a dans plusieurs parties des Etats-Unis un mouvement très-prononcé en faveur de la colonisation. C'est ainsi que 1000 personnes ont décidé d'émigrer de Lowell et Haverhill, Mass., à Tennessee. Des colonies se forment dans d'autres parties de la Nouvelle Angleterre. Il y a dans les Etats-Unis des milliers d'acres de terre disponibles à la colonisation. Au Texas seulement, 70 millions d'acres de terre appartiennent au Gouvernement. Ces terres n'ont jamais été touchées par la charrue, et elles sont, paraît-il, des plus fertiles du monde.

— Par suite de la mauvaise récolte en France, on estime que les achats de grains étrangers se monteront à 600 millions de francs.

RECETTES

Moyen d'empêcher un cheval de ronger les cloisons de sa stallé.

Si vous avez dans votre écurie un cheval qui ronge les

boiseries de sa stallé ou *box*—vice très-commun et réputé difficile à guérir—faites laver d'une solution d'extraits d'aloès ou de goudron les parties mordues, et cela aussi souvent que le cheval recommencera. Ces extraits qu'on applique avec une brosse sont inoffensifs, mais tellement amers qu'ils finiront par dégoûter le cheval de cette habitude de ronger les cloisons qui l'avoisinent.—*L'Evénement.*

Nouvelle recette pour la destruction des barbeaux à patates.

On vient de communiquer au *Courrier de St. Hyacinthe* la recette suivante pour la destruction de ces terribles insectes: ½ livre de vert de Paris; ½ livre de poivre rouge; ½ minot de chaux-vive; ½ minot de plâtre.—Mélangez le tout ensemble et saupoudrez sur les insectes, à la rosée ou après la pluie. Des expériences faites dans la paroisse de La Présentation ont parfaitement réussi.

TERRE A VENDRE A GRAND SACRIFICE !

\$500.00 seulement !!!

A STE. FLAVIE, sur le bord du fleuve Saint-Laurent, à deux milles de l'Eglise, trois milles de la Station du chemin de fer, quatre milles du grand chantier de Métis, et dix-huit milles de Rimouski. Cette terre est de deux arpents sur quarante de profondeur; les deux tiers en culture et le resté en bois, avec grange, etc.; chemin sur le bord du fleuve; vue magnifique; claire des taxes d'Eglise; quantités de bois, de varech et de poissons (capelan) abondant et tarissent sur le rivage à l'époque des semailles. Le varech et le poisson sont des engrais supérieurs aux fumiers pour les jardins à patates (sable sec); en sauve qui veut, sans frais ni empêchements. Conditions de vente libérales. S'adresser à M. PRUDENT RENOUF, propriétaire à Trois-Pistoles, ou sur les lieux à GEORGES PELLETIER, 6cr.



SOUMISSIONS

POUR LE

CHEMIN DE FER DU PACIFIQUE.

DES SOUMISSIONS pour la construction d'environ une centaine de milles de Chemin de Fer, à l'Ouest de la Rivière Rouge, dans la province de Manitoba, seront reçues par le soussigné jusqu'à MIDI,

VENDREDI, le PREMIER AOUT prochain.

Le chemin de fer commencera à Winnipeg, et s'étendra dans la direction de l'Ouest en se reliant avec la ligne principale dans le voisinage de la quatrième ligne, et ensuite dans la direction de l'Ouest entre la Prairie du Portage et le Lac Manitoba.

Les soumissions devront être faites sur des blancs imprimés, qui, avec toutes autres informations, pourront être obtenues au Bureau des Ingénieurs du Chemin de Fer du Pacifique, à Ottawa ou à Winnipeg.

F. BRAUN,

Secrétaire.

Département des Chemins de fer }
et Canaux, }
Ottawa, 16 juin 1879. }

26 juin 1879.