

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.

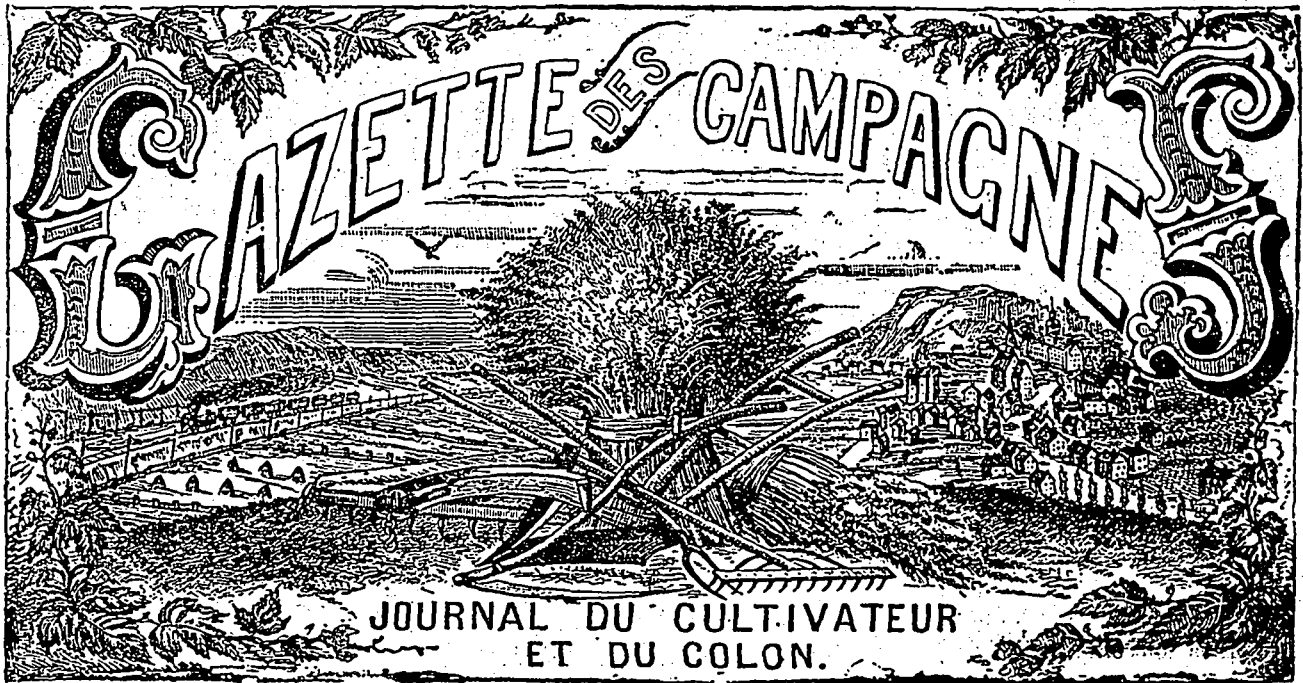
L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont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



JOURNAL DU CULTIVATEUR
ET DU COLON.

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 : L'abonné et le journaliste. — Rétablissement des ordres religieux dans les colonies Portugaises. — L'exportation de l'avoine. — La vente des terres pour la colonisation.

Causerie agricole : Culture de la "spergule des champs."

Sujets divers : Soins à prendre pour la récolte des pommes de terre. — Les labours profonds. — La comptabilité sur une ferme. — La mouche noire. — Culture des gadelles noires. — Soins à donner aux vaches laitières à l'automne. — La terre glaise ou "terre à briques" pour la culture.

Choses et autres : Cultiver avec profit. — Innovations en agriculture. — L'économie dans l'alimentation des bestiaux. — Soins à donner au verger à l'automne. — Quantité d'engrais enlevé au sol par les différentes récoltes. — Culture des fruits.

Recettes : Vin de gadelles noires. — Vin de giugembre.

REVUE DE LA SEMAINE

L'abonné et le journaliste. — Notre expérience, nous enseigne que bon nombre d'hommes trouvent que le journaliste est un collecteur bien importunant.

Une petite comparaison fera voir que cette idée est bien injuste.

Prenons un fermier, supposons qu'il récolte mille boisseaux de blé, ou mille quarts de patates, et qu'il les vende à mille individus éparpillés çà et là d'un bout à l'autre du pays, et que la plupart des

acquéreurs disent au fermier : "Je vous paierai une piastre dans peu." Le fermier naturellement ne veut pas paraître mesquin et il consent.

Tout son blé et ses patates disparaissent en peu de temps, et il reste le gousset vide, et rien au grenier ou à la cave. Le brave homme s'aperçoit qu'il ne lui reste plus rien pour rencontrer ses dépenses, et le voilà dans l'embarras, ses créanciers le harassent d'un côté, et de l'autre, ses débiteurs ne lui paient point la piastre qui devait venir dans peu. (Chacun de ses débiteurs se dit : une piastre c'est rien, il peut s'en passer pour le moment.

Que le fermier répète cela tous les ans, comme le fait l'imprimeur, et où aboutira-t-il ?

Réfléchissez un instant, ami lecteur, et vous avouerez que l'imprimeur a bien raison d'être importunant, et que c'est la faute de ceux des abonnés qui laissent passer un an, deux ans, cinq ans et même plus, sans s'acquitter envers le journaliste. — *Moniteur Acadien.*

— Notre jeune ami M. Emile Langlais, qui terminait son cours à Ste-Anne il y a un an, vient d'abandonner l'étude du droit pour embrasser les douces chaînes de la vie religieuse, et se faire dans le bel ordre de saint Dominique le volontaire captif du Christ.

— Le Rév. Père Benoit, aussi de l'ordre des Frères Prêcheurs, fils de M. Benoit autrefois de Ste-Anne, doit revenir bientôt au pays.

Le Père Benoit était prieur du couvent de Carborra, Corse.

Rétablissement des ordres religieux dans les colonies Portugaises. — On sait que le marquis de Pombal, au siècle dernier, fit en Portugal une guerre acharnée aux Ordres religieux et tout particulièrement aux Jésuites dont il fut, dans l'Europe entière, l'ennemi le plus acharné au service de la Franc-Maçonnerie déjà puissante alors. Le Portugal ne s'est jamais relevé des coups que cet ami des "philosophes" français y a portés à la Religion, et qui sont retombés sur la patrie. La décadence nationale a marché de pair, dans ce pays, avec la décadence morale et religieuse. Depuis très longtemps les Ordres religieux d'hommes y sont absolument supprimés, et quelques couvents de femmes seulement y végètent, à peine tolérés par la secte jusqu'ici toute-puissante.

Mais un mouvement catholique, plein de promesses pour l'avenir, commence à se produire dans ce malheureux pays, sous l'impulsion des Encycliques de Léon XIII. Aujourd'hui, nous signalons avec joie ce fait étonnant et caractéristique : un marquis de Pombal se levant au Cortès de Lisbonne, en 1893, pour réclamer l'abolition de la loi interdisant le rétablissement des Ordres religieux dans les colonies portugaises, dont la décadence a commencé avec la retraite forcée des Jésuites et a toujours suivi depuis une marche progressive.

Dans le remarquable discours qu'il a prononcé, le marquis de Pombal a fait remarquer qu'il s'est manifesté dans tout le royaume une opinion très favorable à la demande présentée par l'archevêque de la province des Algarves relativement au rétablissement des Ordres religieux dans les colonies portugaises—seul moyen de relever celles-ci du marasme où elles sont tombées en 1834.

A quoi sert-il donc d'ostraciser l'Eglise catholique, puisqu'elle renaît sans cesse de ses cendres et est toujours prête à recommencer !

— Le Canada fournit peu d'avoine à la Grande Bretagne. C'est un fait remarquable que celle-ci importe pour £5,000,000 d'avoine par année, et que sur ce chiffre, notre pays ne figure que pour une somme insignifiante.

Aucune raison cependant s'oppose à ce que nos exportations soient considérables de ce côté. Les prix sont élevés dans le Royaume-Uni, et le Canada

possède les mêmes facilités d'expédition que les Etats-Unis et la Nouvelle Zélande. L'année dernière quelques ventes isolées ont été faites à Dublin, et les entrepreneurs de fournitures pour l'année ont payé librement 11s 6d par baril livré aux casernes, tout en faisant un profit de 7d par baril sur leur contrat avec les intendants militaires.

Le Canada paraît encore ne pas s'occuper de l'exportation des fèves. Quant au blé-d'Inde, le Canada n'a perçu sur des importations anglaises, s'élevant à £9,425,000 que £310,637, tandis que les Etats-Unis ont retiré, sous ce chef, la somme de £2,241,926.

— Le Pacifique Canadien a vendu 15,000 acres de terres durant le mois de juillet dernier. Comparativement aux années passées, le résultat est favorable. Il indique un fort courant d'émigration au Nord-Ouest. De son côté, le bureau des terres publiques à Ottawa a disposé de 80,000 acres, c'est aussi d'un bon augure pour la colonisation des territoires.

CAUSERIE AGRICOLE

Culture de la "spergule des champs"

On signale actuellement à l'attention des cultivateurs la "spergule des champs," vulgairement appelée "fourrage de disette", comme plante fourragère pouvant être substituée aux plantes ordinaires, au cas de rareté de ces dernières, et pouvant être également avantageuse à l'industrie laitière. Dans plusieurs contrées de l'Europe, cette plante occupe de grandes surfaces; elle permet de profiter des terres sèches et sablonneuses qui ne produisent que peu de trèfle. Les terrains sablonneux, frais et légers conviennent tout particulièrement à cette plante; c'est aussi la plante par excellence des sols siliceux, elle y forme des touffes rampantes peu fournies mais donnant un bon pâturage.

Cette plante est généralement semée au printemps, dès que la saison le permet, mais il vaut mieux la semer au mois d'août, sur les chaumes qui ont été retournés par un léger labour. On peut semer six gallons de graines par acre. La graine étant très fine doit être peu couverte de terre.

La spergule est d'une extrême promptitude de végétation; la plante atteint sa maturité en six semaines ou deux mois au plus. Cette plante, semée au printemps est quelquefois fauchée et fanée comme une plante ordinaire. Cependant il n'est pas avantageux de la traiter ainsi, à cause de la nature aqueuse de la plante qui en rend la dessiccation

difficile ; la ténuité de ses feuilles produit un grand déchet, c'est pourquoi il est plus avantageux de faire consommer cette plante en vert, soit sur place, ou en la fauchant pour la donner aux bestiaux, à l'étable ; elle fournit alors un fourrage vert pour l'automne.

La spergule convient à tous les bestiaux, mais elle pourrait être surtout réservée pour les vaches laitières auxquelles elle donne un meilleur lait. Le beurre des vaches qui en sont nourries est considéré de qualité supérieure.

Cette plante forme un bon fourrage, mais elle est peu productive, même cultivée. La culture est cependant avantageuse en ce qu'elle végète dans les sols où d'autres plantes ne pourraient être cultivées. La rapidité de croissance de la spergule lui permet de s'intercaler dans les assolements sans nuire aux autres cultures ; elle peut ainsi être cultivée entre deux récoltes de céréales, ou être mise en culture dérobée sur les terres non améliorées.

Enfouie en vert, la spergule donne un bon engrais végétal.

On recommande également une variété dite " spergule géante " qui cultivée comme la précédente croît fort rapidement. Elle peut être coupée avant que les mauvaises herbes aient eu le temps de mûrir ; elle nettoie le sol et le laisse bien préparé à recevoir d'autres récoltes. Son produit en fourrage vert et sec est le double que la spergule des champs. Elle est moins estimée parce qu'elle perd en qualité ce qu'elle gagne en quantité ; elle devient coriace et ne fournit par suite qu'une plante fourragère médiocre.

Soins à prendre pour la récolte des pommes de terre

Afin que les pommes de terre soient en bon état de conservation, il faut les laisser en terre le plus tard possible, car par ce moyen, lorsqu'elles sont mises en cave, il n'y a aucun risque de voir la chaleur s'élever au-dessus de la température ordinaire, comme cela arrive lorsque les pommes de terre sont mises en tas.

Le cultivateur doit arracher les tiges de pommes de terre quand toute végétation a cessé, non dans le but d'empêcher la propagation de la maladie des pommes de terre, si elle se fait sentir, mais afin de faciliter l'évaporation de l'humidité du sol et d'annuler le conduit de cette humidité de la surface du sol à la pomme de terre.

Pendant l'arrachage des tiges de pommes de terre le cultivateur devra fouler la terre au-dessus des

tubercules, et en ajouter s'ils sont trop à découvert, pour les abriter du contact de l'air. Au contraire, dans les terrains où ils pourrissent, il est nécessaire de commencer la récolte le plus tôt possible et de la manière suivante :

Il faut ne récolter chaque jour que la quantité de pommes de terre qu'il sera possible de faire sécher au soleil, en les étendant sur le plancher de la grange ou d'un hangar à bois, et les y laisser tout le temps nécessaire pour en faire disparaître entièrement l'humidité.

Il faudra ensuite séparer les pommes de terre malades des saines, par un triage convenable, puis consommer les premières à mesure des besoins ; avoir la précaution de placer les autres pommes de terre, en tas peu considérables, avec de la paille, couche sur couche, dans les endroits les plus secs et les plus frais possible.

Dans tous les cas, le cultivateur devra attendre l'arrivée de la température froide avant de placer les pommes de terre dans les caves et autres lieux, où pendant l'hiver on les abrite.

Les labours profonds

D'après une expérience de plusieurs années, nombre de cultivateurs ont reconnu qu'après un premier labour profond donné au sol, le printemps, il valait mieux utiliser cette première année le terrain ainsi labouré, en récoltes dont les racines ne puisent leur nourriture qu'à la superficie du sol. Dans ces conditions, les récoltes donnent un meilleur rendement.

Un terrain qui est labouré pour la première fois y gagne à l'être profondément de manière à ce que le labour amène une forte quantité de terre du sous-sol. Dans cette condition, si le sol est suffisamment hersé et les mottes de terre bien pulvérisées, il produira une bonne récolte le sol n'étant même que médiocrement engraisé.

Le labour profond permet non seulement aux racines des plantes de pénétrer plus profondément dans le sol, mais il contribue à introduire dans les interstices du sous-sol ainsi labouré des vides qui établissent une espèce de drainage et sont autant de réservoirs d'eau qui tiennent la surface du sol humide, même après plusieurs jours de sécheresse. De plus, si la saison de végétation est très pluvieuse, les récoltes n'auront pas à en souffrir, car les eaux de pluies pénétreront plus facilement dans le sol qui aura été labouré profondément. C'est donc un moyen

mécanique bien efficace pour entretenir le sol dans un bon état de végétation.

A l'égard des différentes récoltes, le cultivateur peut, par expérience, s'assurer quelles sont celles qui exigent un sol plus ou moins labouré profondément. Par exemple, le blé-d'Inde prenant pour ainsi dire, par ses racines, la nourriture à la superficie du sol, un labour profond serait un travail inutile. Les racines du blé, de l'orge, de l'avoine et autres céréales, ont une tendance à pénétrer droites et profondément dans le sol, plutôt qu'à s'étendre à la surface, mais rarement elles s'y enfoncent plus qu'à quelques pouces seulement. Ainsi la terre cultivée à une plus forte profondeur le serait inutilement, par conséquent sans profit.

Cependant les racines du trèfle sont celles qui s'enfoncent plus profondément dans le sol, et c'est une des plantes qui exigent un labour profond ; dans la première saison de sa végétation, le trèfle pénètre dans la terre jusqu'à une profondeur de six à sept pouces. Pour cette raison le trèfle enfoui comme engrais vert, l'enrichit par la décomposition de ses longues et nombreuses racines qui sont un puissant engrais et de longue durée, après avoir fourni d'abondantes récoltes en trèfle pendant deux ou trois ans. Il peut être suivi par la culture du blé, de l'avoine et des pommes de terre, car le trèfle ne laisse après lui aucune mauvaise herbe.

La comptabilité sur une ferme

Rien n'est plus utile, même nécessaire, que de tenir une comptabilité régulière pour l'exploitation d'une ferme. Un cultivateur peut en quelque sorte doubler le revenu d'une ferme au moyen de la comptabilité. La chose est très facile, particulièrement à l'égard d'une ferme d'une petite étendue, car le cultivateur peut suivre de plus près toutes les opérations qu'il y fait et s'en rendre facilement compte ; il peut chaque année connaître quelles sont les récoltes, les champs et les bestiaux qui lui ont donné les plus grands profits, et restreindre celles qui ne donnent aucun profit ; des plus, il ne gardera sur la ferme que les animaux dont il ne pourra tirer bon parti.

Un des grands échecs que le cultivateur éprouve dans l'exploitation de sa ferme, est son manque de calcul et d'observations à l'égard des effets obtenus par telle ou telle opération, amélioration ou exploitation industrielle sur sa ferme. Dans ce cas, les résultats obtenus pourraient être facilement comparés avec ceux d'un voisin dont la ferme serait d'une

même étendue et également bien située, ou d'une ferme d'une plus grande étendue que la sienne, tel qu'on peut en juger par le fait suivant :

Un cultivateur venait d'acheter une terre de cinquante arpents, et son premier soin fut de faire un inventaire exact de tout ce qu'elle contenait, au prix du marché. De là, il contracta l'habitude de faire cet inventaire au commencement de chaque année. A la fin de la première année de l'exploitation de sa ferme, il constata une augmentation de près de 100 piastres en bestiaux, outillage agricole, etc. Les ventes sur la ferme pour l'année suivante dépassèrent \$900, sans compter ce qu'il lui avait fallu payer pour travaux et achats nécessaires à l'entretien de la ferme. A part cela, il avait pu suffire à tous les besoins de la famille.

Les ventes de ce cultivateur se portaient sur toutes espèces de produits généralement récoltés sur une ferme de 500 acres qui avoisinait la sienne. Seulement, comme son voisin, il n'avait pas la satisfaction d'opérer sur une aussi grande étendue de terre ; mais sa petite ferme était exempte de toute dette, et il n'avait pas en outre à surveiller et à payer autant d'ouvriers.

Comparativement à son voisin, ce cultivateur propriétaire d'une petite terre, paraissait vivre avec plus d'aisance, sa terre étant mieux cultivée. Il n'est pas difficile d'obtenir un rendement d'une valeur de vingt piastres par arpent en produit agricole quelconque, en ne récoltant que ce qui est le plus en demande sur les marchés, pour peu que le cultivateur veuille s'en donner la peine ; ce qui importe, c'est d'accorder à la culture les soins les plus attentifs plutôt que de chercher à cultiver une large étendue de terre dont une partie serait à l'abandon. Il vaut mieux s'attacher à augmenter la fertilité d'une terre que de l'agrandir et même pour cela s'endetter ; le cultivateur en agissant ainsi, arriverait au même but avec un moindre capital, avec en moins les inconvénients de dettes contractées, qui nuisent de plus en plus chaque année à l'exploitation d'une ferme.

La mouche noire

Au nombre des insectes nouveaux qui s'attaquent tout particulièrement aux bêtes à cornes, l'attention des cultivateurs doit se porter sur la " mouche noire " ou mouche des bêtes à cornes, parce qu'elles n'ont d'action, pour ainsi dire, que sur elles. Ces

mouches sont classées parmi les diptères dont les espèces sont nombreuses, un grand nombre étant inconnues jusqu'à ce jour. Actuellement les intéressés se préoccupent de la " mouche noire " qui s'attaque aux bêtes à cornes.

M. le Dr Couture, consulté à ce sujet, conseille les moyens préventif et protecteurs que nous indiquons ici.

Dans les pâturages où ces insectes s'attaquent aux bêtes à cornes, le moyen préventif consiste à étendre régulièrement le fumier, car cet insecte à l'état de mouche y écloit ses œufs, et des milliers d'insectes viennent s'ajouter à ceux qui existent déjà. Il faut étendre le fumier deux fois par semaine, ou mieux tous les deux jours.

Le moyen d'en protéger les bestiaux consiste à faire des applications qui repoussent l'insecte et l'empêchent de leur causer des piqûres mortelles. Tous les corps gras peuvent être employés avec succès en les appliquant sur les parties envahies par l'insecte.

Prenez 2 parties d'huile de charbon, 1 partie de savonnage ; agitez jusqu'à parfait mélange et ajoutez 9 parties d'eau.

Appliquez un peu de ce mélange tous les deux ou trois jours sur les parties fréquentées par les insectes.

Vous pourrez aussi employer, 1 gallon d'huile d'olive, 2 onces d'acide carbolique. L'huile d'olive peut être remplacée par l'huile de lin et même le saindoux. L'acide carbolique doit être mélangé à l'huile.

Voici un autre moyen préventif que nous communiquons un ami de notre journal : La râcle d'huile de charbon est un produit qui peut sans danger être utilisé ; la forte odeur qu'elle exhale éloignera l'insecte. Elle pénétrera assez la peau des bêtes à cornes pour les protéger contre la piqûre de ces insectes.

Si ces moyens sont employés, les bestiaux ne souffriront pas de la mouche des bêtes à cornes.

La culture des gadelles noires

La culture de ce fruit, quoique plus générale que celle des gadelles rouges, est cependant plus négligée, au point qu'on obtient que peu ou pas de produits. Cependant ce fruit est en grande demande sur les marchés, étant employé à la fabrication de vins et de gelée. Les fabricants de ce fruit ont peine à obtenir la quantité nécessaire à leur exploitation, quoique le prix offert sur les marchés soit de 8 à 9 centins la pinte, au lieu de 5 à 6 cts

payés par pinte pour les gadelles rouges.

Un autre avantage en faveur de la culture du gadelier noir, c'est qu'avec ses feuilles, on peut fabriquer une liqueur très appréciée pour ses propriétés médicinales.

Une terre grasse et noire doit être choisie pour la culture de ce fruit. Il faut bien pulvériser le sol et le mêler à une quantité considérable d'engrais en automne, les gelées amélioreront davantage le sol, et le printemps suivant il sera préparé à la plantation des arbustes de ce fruit qui, quoiqu'étant d'une plus forte végétation que le gadelier noir demande cependant certains soins de culture.

Si ce fruit était cultivé pour en faire le commerce, on pourrait y consacrer un demi arpent de terre. L'addition de 200 lbs de superphosphate contribuerait beaucoup à favoriser la végétation du gadelier noir et la qualité des fruits qui y gagneraient aussi par leur grosseur.

Le gadelier noir est un arbuste épuisant du sol par sa forte végétation, c'est pourquoi il demande à être souvent engraisé. Il est rarement atteint par les insectes et la rouille ou autres maladies qui se font plus vivement sentir à l'égard des gadeliers rouges et blancs.

Il faut donner aux arbustes de gadeliers noirs la forme d'un petit arbre, en enlevant les tiges et les branches qui se forment au bas de l'arbuste, et ne pas les planter trop près les uns des autres.

Si les gadeliers noirs sont bien entretenus et le sol bien engraisé, ils retiendront mieux leurs feuilles et leurs fruits pendant toute la durée de la végétation, lorsque le gadelier rouge n'aura que peu ou point de feuilles.

Quand un gadelier noir aura atteint la pousse dont il est susceptible, il produira six à huit livres de fruits, et cela pendant plusieurs années.

Il est plus facile de cueillir les gadelles noires que les rouges et les blanches ; elles sont plus grosses, plus pesantes, et elles s'écrasent moins facilement que les gadelles rouges et blanches.

Les gadeliers " Black Naples " sont les plus recommandés pour en faire la culture. Cependant cette variété de gadeliers noirs ne produit qu'en proportion des engrais qu'il reçoit. Si ces gadeliers, quoique très rustiques, manquent d'engrais, les fruits seront petits et la production pour ainsi dire nulle.

La taille du gadelier noir est nécessaire, et au besoin elle doit être pratiquée régulièrement à l'au-

tomne, avant les gelées. Le gadelier rouge produit des fruits sur le bois de deux ans, mais le gadelier noir ne rapporte que sur le bois de l'année précédente. Le bois nouveau devra être conservé, et les pousses qui ont porté fruit devront être coupées à un tiers de leur longueur.

Soins à donner aux vaches laitières à l'automne

Lorsque les pluies et les vents froids commencent à se faire sentir à l'automne, il est important de ne pas les faire pâturer d'une manière régulière, mais de couper l'herbe, c'est-à-dire les regains, pour les leur faire consommer à l'étable ou dans la basse-cour; par ce moyen, il y aurait économie de plantes fourragères, et les pâturages n'éprouveraient pas les dommages parfois assez considérables causés par le piétinement des bestiaux. Par ce traitement, il n'y aurait guère de diminution dans le rendement en lait.

Lorsque le temps de la stabulation sera arrivé, c'est-à-dire qu'il faudra nourrir les vaches au sec, le cultivateur devra faire en sorte que la nourriture donnée aux vaches laitières soit de bonne qualité et donnée en quantité suffisante. Sans ces deux conditions, ce serait en vain qu'il faudrait s'attendre à réaliser un bénéfice.

Les plantes fourragères échauffées, rouillées, mal récoltées, poudreuses, comme les balayures de granges qui ne sont que les balles des grains mêlées de poussière, nourrissent mal, donnent peu de lait, de mauvaise qualité et sont la source de nombre de maladies.

Parmi les plantes fourragères, celles qui conviennent mieux aux vaches laitières sont les plantes dont les tiges sont moins dures, car elles digèrent bien moins que celles qui sont dures et par conséquent elles donnent moins de lait. On peut leur donner aussi les pailles d'orge, d'avoine; les pailles de blé lorsqu'elles sont fourragères, celle des pois; des fèves-rolles; l'orge cru ou bouilli, ce qui est préférable; le son, les recoupes, les criblures, etc.

Il est avantageux de mêler une partie des substances que nous venons d'indiquer avec des plantes-racines et de les faire cuire à la consistance de bouillie plus ou moins claire.

Il est de l'intérêt du cultivateur de bien nourrir les vaches laitières, parce qu'une qui est bien nourrie rapporte plus que deux qui sont mal nourries; ce n'est pas moins un abus que de les nourrir trop, car elles engraisseraient et donneraient moins de lait ou cesseraient absolument d'en donner.

La terre glaise ou "terre à briques" pour la culture

La terre glaise propre à faire de la brique, après avoir subi l'action de la gelée, peut être avantageusement utilisée en couverture pour les composts; elle est préférable aux feuilles des arbres et aux gazons. L'excellence de sa propriété consiste dans son pouvoir absorbant, car la terre glaise qui a été évaporée par la gelée soutire du sol et retient longtemps les substances nutritives contenues dans le compost.

Une légère couche de cette terre glaise, venant d'être prise sur le bord d'une rivière ou ailleurs, puis aussitôt répandue sur une prairie, par l'effet qu'elle produit est égale à un engrais bien décomposé, tout particulièrement si cette prairie est établie sur un sol léger.

Choses et autres

Cultiver avec profit.—En tenant compte des circonstances dans lesquelles un cultivateur se trouve placé, comparativement aux industriels et aux hommes de commerce, il se trouve amplement payé pour tous ses travaux de culture, et le capital qu'il possède en terre est autrement plus assuré que par l'agiotage qui parfois existe dans le commerce et l'industrie.

Le rendement des récoltes, si tous les travaux de culture ont été bien exécutés, a certainement lieu d'étonner ceux qui disent que l'agriculture ne paye pas. Ainsi, par exemple, une graine de semence produira même au centuple, et ce rendement étant semé à la seconde année atteindra jusqu'à dix mille grains. Un minot de pommes de terre produira soixante et quinze minots pour un; un minot de blé donnera parfois un rendement de trente minots de blé, soit 30 minots pour 1 minot de blé; un quart de minot de blé-d'Inde donnera jusqu'à 60 minots de blé-d'Inde; une livre de graines de carottes ou de betteraves donnera un rendement de six à neuf cents minots soit en carottes, soit en betteraves, donnant une valeur de cent piastres.

Innovations en agriculture.—Les innovations en agriculture, pour être fructueuses, doivent être introduites lentement et avec persévérance sur la ferme. Le cultivateur ne réalisera jamais de bénéfices, s'il change trop subitement son mode de culture.

L'économie dans l'alimentation des bestiaux.—S'il est vrai de dire que l'économie est plus utile en agriculture que dans toutes les autres industries, c'est particulièrement dans la distribution de la nourriture aux animaux que cette économie doit être appliquée. Ce n'est pas toutefois qu'il faille les nourrir avec parcimonie, mais le cultivateur doit tirer tout le parti possible des plantes fourragères qu'il cultive, tenir le plus de bétail possible, tout en le nourrissant bien.

Soins à donner au verger, à l'automne.—Immédiatement après la cueillette des fruits, enlevez du verger toutes les mauvaises herbes, les branches ou tous débris qui pourraient servir à propager davantage les mauvaises herbes et les insectes.

Quantité d'engrais enlevé au sol par les différentes récoltes.—Si le cultivateur veut ne pas épuiser outre mesure la terre qu'il cultive, il doit régulièrement se rendre compte de la quantité d'engrais enlevée par les différentes plantes, après chaque récolte.

Ainsi une récolte de trente minots de blé enlève au sol 45 livres d'acide nitrique, 28 livres de potasse, 23 livres d'acide phosphorique et 10 livres de chaux. Dans ces données, on y comprend le grain et la paille ;

Quarante-cinq livres d'avoine enlèvent au sol 52 livres d'acide nitrique, 38 livres de potasse, 19 livres d'acide phosphorique et 12 lbs de chaux ;

Cinquante minots de blé-d'Inde enlèvent au sol 102 livres d'acide nitrique, 87 livres de potasse, 25 livres d'acide phosphorique et 85 livres de chaux ;

Deux tonnes de mil enlèvent au sol 50 livres d'acide nitrique, 73 livres de potasse, 20 livres d'acide phosphorique et 56 livres de chaux.

Ces chiffres indiquent suffisamment les propriétés épuisantes des principales récoltes dans une ferme, afin de pouvoir chaque année fournir aux différents champs la quantité d'engrais enlevée par chacune des récoltes et même davantage, car le sol y gagne toujours à être bien engraisé.

Culture des fruits de toutes espèces.—Bien que la culture des arbres fruitiers devienne de plus en plus générale dans les campagnes, elle ne pourrait être que de plus en plus rémunératrice, si le cultivateur s'appliquait à ne cultiver que de bonnes variétés. Depuis quelques années, il se fait un commerce considérable de fruits et même de légumes de toutes espèces qui sont utilisés soit pour la fabrication de liqueurs de toutes sortes, soit comme provision d'hiver par les préparations qu'on leur fait subir pour en prolonger la conservation. Depuis déjà longtemps, le séchage des fruits et des légumes était le seul moyen employé pour les conserver d'une saison à l'autre ; aujourd'hui, les acheteurs de fruits et de légumes ont recours à l'évaporation.

La Californie, pays où les fruits de toutes sortes se trouvent en quantité sur les marchés, la première a donné l'exemple de ce nouveau mode de conservation, en pratique dans plusieurs pays, où l'évaporation des fruits est à l'état de pratique générale. Par l'évaporation, les légumes peuvent être conservés à l'égal des fruits.

En hiver, il est même plus difficile de se procurer des légumes de toutes espèces que les différents fruits offerts sur les marchés, et qui sont préparés de différentes manières pour en prolonger la garde. Comme moyen nouveau, l'évaporation pour les légumes comme pour certains fruits permettra nécessairement de les conserver pendant une année et même davantage. Les pois, le blé-d'Inde, les tomates, les pommes de terre hâtives et autres légumes sont ceux qui pourront être plus facilement conservés par l'évaporation. Si l'on apportait autant de perfectionnement à la conservation des légumes comme pour celle des fruits, la consommation en serait aussi considérable l'hiver comme l'été, sans que par cela ils perdissent de leur qualité. La culture des légumes deviendrait plus générale dans les campagnes, et ce serait une culture payante, comparativement à l'étendue de terrain que le cultivateur pourrait destiner à cette culture.

Comment elles nous prennent.—Durant la saison des fruits verts, les crampes nous prennent comme des voleurs au milieu de la nuit, et ne nous laissent que lorsque le médecin est appelé. Mais la douleur peut être guérie par une dose d'une ou deux cuillerées de PAIN KILLER PERRY DAVIS, la célèbre cure pour toutes les maladies d'été, depuis les crampes simples jusqu'aux cas les plus graves du choléra morbus ou de dysenterie. Aucune famille ne devrait rester sans le PAIN KILLER, à moins que la maison

voisine ne soit une pharmacie, chaque pharmacien de renom vend cette médecine. Seulement, 25 cts pour la nouvelle grande bouteille.

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

Tolian sanitaire de Woolford.—Guérit les démangeaisons chez les hommes et les animaux en 30 minutes.

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

En vente ici chez M. L. A. Paquet.

RECETTES

Vin de gadelles noires

Prenez des gadelles noires lorsqu'elles commencent à mûrir, égrainez les et écrasez-les dans un cuvier en bois. Abandonnez la masse pendant 24 heures, puis exprimez le jus au travers d'un sac grossier ou d'un tamis ; mettez ensuite sur la masse une petite quantité d'eau et laissez-la dans le cuvier pendant 12 heures. Après en avoir exprimé la liqueur, ajoutez à la première. Dans une pinte de suc, ajoutez une demi livre ou plus de sucre ; la plus petite quantité de sucre à mettre par pinte de liqueur ne doit pas être moins qu'une demi-livre.

Mettez ensuite le mélange dans un tonneau qui doit être entièrement rempli, laissez fermenter. Lorsque la fermentation commencera à s'affaiblir, enfoncez le bondon, en pratiquant une légère ouverture sur le baril pour que l'acide carbonique qui pourrait se former en quantité notable puisse s'échapper, et lorsqu'elle ne sera pas à craindre bouchez définitivement. Mettez en bouteilles lorsque cette liqueur sera parfaitement claire.

Vin de gingembre

Dissolvez seize à dix-huit livres de sucre dans dix-huit gallons d'eau bouillante, ajoutez-y une demi-livre à une livre de racines de gingembre pilées. Faites bouillir ce mélange pendant environ un quart d'heure ; lorsqu'il sera presque froid, ajoutez-y un demiard de levure, et mettez-le fermenter dans un tonneau, en ayant soin de le remplir de temps en temps avec le surplus de la liqueur faite dans cette intention. Lorsque la fermentation cessera, soutirez le vin, et, lorsqu'il sera clair, mettez-le en bouteilles. Vous pourrez ajouter avec le gingembre les écorces de quelques citrons pour donner à ce vin le goût de citron.

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

