

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

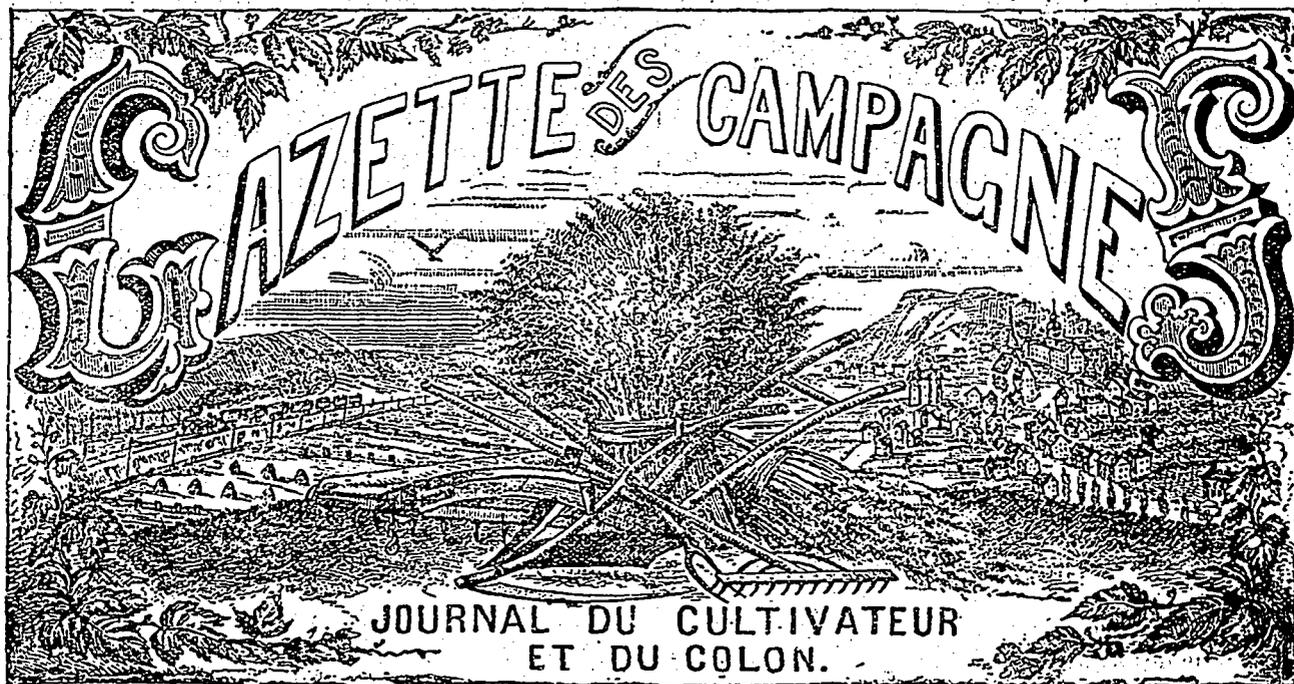
The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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* : Nomination de l'honorable J. A. Chapleau, comme lieutenant-gouverneur de la province Québec. — Fête de M. le Directeur du collège. — Une belle autre fête en perspective au collège. — Le Cabinet Fédéral. — Le cardinal Lavigerie. — La ferme expérimentale d'Ottawa. — Il faudra jeuner en 1893. — Le secret de la confession.

*Causerie agricole* : Culture du panais. — Culture des pois des champs.

*Choses et autres* : Plantes parasites. — La "pepsine" pour la fabrication du beurre en Australie. — Le savoir en agriculture.

*Recette* : Ciment pour raccommoder les vaisselles en faïence, etc.

### REVUE DE LA SEMAINE

*Nomination de l'honorable M. J. A. Chapleau, comme lieutenant-gouverneur de la province de Québec.* — Le poste élevé qu'occupait l'honorable M. Angers, comme lieutenant-gouverneur de la province de Québec, étant vacant, il incombait au Gouverneur-Général de la Puissance du Canada, sur le conseil de ses aviseurs, de nommer un nouveau lieutenant-gouverneur.

Les personnes dignes d'occuper cette charge dans la province de Québec, ne manquaient pas, et le choix à faire devenait difficile. Nombre de politiciens de grand talent, qui ont rendu d'imminents services au pays, auraient été dignes d'occuper ce poste d'honneur, avec avantage pour la province. Le choix d'un lieutenant-gouverneur devait nécessairement tomber sur l'un de ces hommes qui ont employé leurs talents à chercher, par tous les moyens possibles, à développer les principales richesses de notre pays, tant au point de vue agricole qu'industriel; et à ouvrir aux différents produits qui en proviennent, un marché constamment ouvert à l'étranger; par l'établissement des chemins de fer qui sillonnent notre pays de tous les côtés.

L'honorable M. Chapleau, l'un de ces hommes, vient d'être choisi pour occuper la charge de lieutenant-gouverneur de la province de Québec.

Les nombreux amis de l'hon. M. Chapleau applaudissent à cette nomination, et tout particulièrement le comté de Terrebonne qui a eu le privilège de le compter comme député depuis l'établissement du Parlement Provincial, en 1867, et alternativement depuis cette date, à Québec et à Ottawa, comme ministre et occupant les principales charges.

Son Honneur le lieutenant-gouverneur Chapleau a reçu sa commission d'une manière officielle, à Québec, dans la Salle du Conseil Législatif, lundi dernier, entouré de ses ministres et d'un nombreux concours de principaux citoyens de Québec, qui étaient allés à la rencontre du lieutenant-gouverneur, au Parlement.

*Fête de M. le directeur du Collège de Sainte-Anne.*— Dans la vie de collège, il est des jours joyeux qui viennent parfois en changer la monotonie. A nos jeunes collégiens, la journée d'hier était de ces jours heureux et sans nuages. Pour la neuvième fois, on y fêtait le vénérable directeur de cette belle institution, le Rév. M. C.-A. Collet. Cette fête de famille a eu tout l'éclat possible; comme toujours, elle n'a pas manqué d'attirer un bon nombre de prêtres qui s'intéressent vivement à la jeunesse du collège de Sainte-Anne.

Comme prélude de cette fête, les élèves, réunis dans une des salles, présentèrent leurs hommages à M. le directeur, qui y répondit en des termes d'affection paternelle.

Dans la soirée, séance solennelle de la "Société Saint-Thomas d'Aquin", à laquelle était réservé de présenter le bouquet de fête toujours si brillant et accepté avec joie et applaudissement: Essais littéraires, triomphes et victoires de toutes sortes, le tout arrangé par M. le Secrétaire de manière à briller avec éclat et à réjouir le cœur des amis de la jeunesse.

De son côté, M. J. Pageau président, a fait honneur à l'Académie par un magnifique discours sur la brûlante question des classiques. Décidément notre jeune helléniste n'est pas une de ces pauvres victimes qui, dans leur désespoir, demandent qu'on dévore les langues anciennes, et le grec surtout, ce péle cause de tout le mal, pour donner place à ces sciences que l'on appelle usuelles et pratiques. Cette harangue a été vivement applaudie. Après cela... Shakespeare et Byron pourront garder place au chapitre, mais toujours, chez nos jeunes immortels, les langues d'Homère et de Virgile resteront toujours en honneur.

La partie musicale, sous la direction du Rév. M. Lessard, n'a pas été moins brillante. Le choix des morceaux de chant, toujours des plus difficiles dans leur exécution, ne laissait aucun embarras aux chanteurs, qui s'acquittèrent à merveille de leur tâche.

La fanfare composée d'un plus grand nombre de musiciens qu'à l'ordinaire s'est distinguée, sous la direction du Rév. M. Chabot; elle peut figurer avec avantage avec les fanfares de plusieurs années d'exercice.

Le drame, tout comme le chant et la musique, a été intéressant et bien rendu.

*Une autre belle fête en perspective au collège.*— Les fêtes des noces de diamant de Mgr Poiré sont fixées au 8 et 9 février 1893. La 60<sup>e</sup> année de son sacerdoce va trouver ce vénérable curé appliqué à la même tâche, dévoué aux mêmes intérêts et fidèle au même amour. Tout naturellement, cette fête aura du retentissement dans bien des cœurs, dans le cœur du jeune écolier comme dans celui des heureux paroissiens de Sainte-Anne. Tous s'apprentent à les célébrer avec non moins d'éclat que ses noces d'or.

*Cabinet Fédéral.*— Sir John Thompson a complété la formation de son cabinet.

Voici la liste officielle:

Sir John Thompson, Premier ministre et ministre de la Justice.

Sir A. P. Caron, maître-général des Postes.

Hon. Mackenzie-Bowell, ministre du Commerce.

Hon. G. E. Foster, ministre des Finances.

Hon. John Costigan, secrétaire d'Etat.

Hon. C. H. Tupper, ministre de la Marine et des Pêcheries.

Hon. John Haggart, ministre des Chemins de Fer et des Canaux.

Hon. J. A. Ouimet, ministre des Travaux-Publics

Hon. J. C. Patterson, ministre de la Milice.

Hon. T. M. Daly, ministre de l'Intérieur.

Honorable A. R. Angers, ministre de l'Agriculture

Hon. W. B. Ives, président du Conseil Privé.

Hon. John Carling et l'hon. Frank Smith, ministres sans portefeuilles.

Tous ceux qui précèdent font partie du cabinet

Hon. J. J. Curran, Solliciteur-Général.

Hon. N. Clarke Wallace, Contrôleur des Douanes

Hon. J. F. Wood, Contrôleur du Revenu de l'Intérieur.

Nous voyons avec satisfaction la rentrée de l'hon. M. Angers au Parlement Canadien, comme ministre d'Agriculture; nous croyons assez connaître l'ex-lieutenant-gouverneur de la province de Québec pour pouvoir affirmer qu'avec un homme de cette trempe au poste de l'Agriculture, nos intérêts agricoles seront sauvegardés.

*Le cardinal Lavigerie.*—Le Cardinal Lavigerie, Archevêque de Carthage et d'Alger, est décédé le 27 novembre dernier. Ce vieillard éminent qui vient de mourir, s'est fait le champion dévoué de la croisade entreprise contre l'esclavage dans l'Afrique Centrale.

Bien qu'il se fut consacré presque tout entier à cette grande œuvre humanitaire, il ne négligeait pas de s'occuper des grandes questions sociales et politiques, qui agitent le monde.

Il prit une grande part d'initiative dans le mouvement qui s'est fait en faveur de la forme républicaine de gouvernement.

L'éminent prélat jouissait de la confiance absolue de la Cour Romaine. On peut dire en toute sincérité que c'est une grande figure qui disparaît.

*La Ferme expérimentale d'Ottawa.*—M. W. T. Macoun, de la ferme expérimentale d'Ottawa, est de retour d'Europe. Durant son voyage, il a visité les principaux établissements de ferme modèle en France et en Angleterre, mais il dit n'avoir rien vu de comparable à la ferme expérimentale canadienne, quant à l'étendue des terres en culture, ou quant à la variété des diverses plantes cultivées.

À la ferme expérimentale on est à faire une foule d'expériences d'une nature très pratique. Ces expériences permettent d'apporter d'importantes améliorations dans les modes de culture. Le Canada a sans doute raison d'être fier de cette ferme expérimentale, une des plus belles, des plus étendues, et la mieux tenue qu'il y ait peut-être au monde.

*Il faudra jeuner en 1893.*—Une circulaire, aux curés, a été lue dans nombre d'églises des provinces ecclésiastiques de Québec et de Montréal, prévenant les fidèles que NN. SS. les archevêques et évêques ne voient aucune raison pour supprimer le carême en 1893.

Il est donc entendu que l'année prochaine nous aurons le carême comme d'habitude.

— Il y a actuellement 373,000 têtes de bétail dans les districts d'Alberta, Assiniboia et Saskatchewan. En 1885, on en comptait que 153,000.

— Un traité de commerce est à l'étude entre le Canada et le Mexique. Notre gouvernement permettait l'importation en franchise des sucres bruts du Mexique, du coton et du tabac en échange de l'entrée libre au Mexique du blé et de la farine du Canada, des cotons manufacturés, des lainages et des machineries.

— D'après la statistique, il s'est expédié du port

de Montréal pour le Royaume-Uni, 1,652,028 boîtes de fromage, une augmentation de 299,958 boîtes sur les envois de l'été 1891.

— Un prêtre d'une paroisse du comté de Bonaventure écrit que la récolte des patates a été abondante dans le district de la Baie des Chaleurs, cette année.

— Les cours réguliers de l'école de laiterie de St-Hyacinthe s'ouvriront le 6 janvier prochain. Les préparatifs et les travaux d'installation sont à se compléter et tout promet que cette institution va rendre de grands services à l'industrie laitière.

— La faillite de MM. Hannan et Cie, marchands de beurre et de fromage, de Montréal, fait perdre aux fromageries du district de St-Hyacinthe \$25,000 à \$30,000.

Il y a quelque temps, la maison Hannan a acheté tout le fromage qui a été fait en septembre et en octobre dans quarante ou cinquante fabriques de cette région. Ce fromage devait être payé 10 $\frac{3}{4}$  et 10 $\frac{1}{2}$  centins la livre.

*Le secret de la confession.*—Ce n'est pas de l'histoire ancienne, c'est un fait de date toute récente que nous trouvons dans la *Civiltà Cattolica* du 15 octobre.

« Dans le mois de mai dernier abordait en Italie un prisonnier libéré de Nouméa; il était bien différent de ces criminels parmi lesquels, durant trois années, il avait dû traîner une existence malheureuse.

M. l'abbé Dumoulin, de l'archidiocèse d'Aix, en France, fut accusé, il y a trois ans, d'avoir perpétré un vol et un homicide sur la personne d'une riche dame.

Celle-ci s'était rendue auprès de lui pour toucher une somme de 20,000 francs qu'elle avait versée entre les mains de cet ecclésiastique, à titre de dépôt de confiance, et qui appartenait à une Société religieuse dont elle était bienfaitrice.

Quatre jours plus tard, le cadavre fut trouvé dans une cellule déserte d'un monastère attenant à la cure, et par lequel elle dut passer.

L'argent avait disparu; à côté du corps était un grand couteau de table avec un mouchoir de poche. On constata que ces deux objets appartenaient à l'un des parents de M. le curé.

Sur les dépositions circonstanciées des témoins, on établit la culpabilité de M. Dumoulin, et on le condamna à la déportation perpétuelle.

Mais la vérité ne tarda pas à se faire jour.

Le sacristain de la paroisse, bourrelé de remords, avoua tout, il y a à peu près six mois ; il déclara qu'il était l'auteur de cet assassinat et dit en outre qu'il avait fait l'aveu de son crime à M. le curé lui-même en confession le jour où on avait trouvé le cadavre.

Quand le procès commença, le coupable n'osa se découvrir ; il craignait de s'exposer aux rigueurs de la justice.

De son côté l'abbé Dumoulin garda le secret le plus absolu. Il courba la tête sous une sentence qui le déshonorait, alla prendre sa place parmi ces malheureux qui sont l'horreur de la société et attendit que la Providence le réhabilitât.

Comme je viens de le dire déjà, il avait fait trois ans de sa peine dans la Nouvelle-Calédonie.

Son innocence a été juridiquement reconnue. Il fut mis en liberté et a passé par Rome pour revenir en France. Les journaux de toutes couleurs eurent dans leurs colonnes de longs articles profondément émus. Tous s'entretenirent du prêtre catholique qui, obéissant à sa conscience, avait porté l'abnégation personnelle jusqu'à un degré incroyable d'héroïsme.

Nous avons appris avec une véritable satisfaction que ce digne ministre de Dieu était rentré dans sa paroisse, théâtre de ses premiers travaux et de ses souffrances, au milieu des transports de joie de ses heureux paroissiens. Ils ne savaient comment lui témoigner leur estime et leur amour. "

## CAUSERIE AGRICOLE

### Culture du panais.

Le panais réclame un sol calcaire et argileux, profond et humide, où sa racine puisse se développer librement. Il réussit dans les terres un peu fortes. L'essentiel, pour cette culture, c'est que le sol soit ameubli par des labours profonds, et que l'humidité ne lui fasse pas défaut.

Dans une terre sèche, le panais se développe peu et il acquiert peu de consistance. D'ailleurs on pourrait en essayer la culture partout où il est possible de suppléer à la fraîcheur naturelle du sol par des arrosages faciles et peu coûteux.

Le panais exige de fortes fumures, et l'emploi d'un fumier riche et apte à s'assimiler promptement avec la couche arable ; à moins, ce qui est préférable, qu'on ne le répande avant l'hiver, de façon à donner à l'engrais plus ou moins pailleux que l'on emploie, le temps de se décomposer et de bien se mêler au sol avant les semailles du printemps.

On répand la graine à raison de 4 à 5 livres par arpent. La graine ne pouvant être conservée plus d'un an, on doit la choisir fraîche.

Quand les mauvaises herbes se montrent, il faut alors commencer les sarclages et les houagés, ayant soin de bien éclaircir à cause de la grande étendue de son feuillage.

A la fin de septembre, à l'approche de la gelée, il faut couper les feuilles qui peuvent servir à la nourriture des bestiaux, et laisser les panais en terre où ils se conservent jusqu'au moment de l'arrachage en prenant même un certain accroissement.

Le panais n'est pas seulement propre à être cultivé pour sa racine ; il peut encore servir comme plante fourragère ; dans ce cas il fournit d'abondants produits que les cultivateurs ne devraient pas manquer d'utiliser.

A part cela, il est possible de lui réserver une place spéciale dans la rotation. Il faut alors semer le plus à bonne heure possible au printemps. Le semis se fait en rayons espacés de six pouces. Pendant l'été, on donne un ou deux binages, on éclaircit les plants de façon à ce qu'ils se trouvent éloignés de 2 à 4 pouces, et dès le mois d'octobre le feuillage a atteint de six à huit pouces. On peut alors le couper à la faucille à deux ou trois pouces de terre, et le donner au bétail qui en est très friand.

Les panais pouvant rester en terre en hiver sans subir d'altération, on peut les laisser jusqu'au printemps et alors faire une nouvelle coupe à la même hauteur que la première. Après quoi, la végétation aura repris une telle activité que les plantes de panais atteindront plus de trois pieds. La récolte sera abondante et pourra donner quatre fois autant de fourrage vert que la luzerne.

A cette dernière récolte, il faut arracher la racine avec la plante, et avant que de donner celle-ci aux animaux, couper les racines et les mêler au feuillage.

Si, au mois d'octobre, les pâturages sont encore bons, et qu'il n'est pas nécessaire d'y suppléer en donnant des feuilles de panais aux animaux, il sera alors plus avantageux de n'en point faire la première coupe à ce temps là ; en en retardant la coupe au printemps suivant, le cultivateur obtiendrait une récolte plus précoce et plus satisfaisante, qui compenserait largement celle qu'il aurait omise l'automne précédent.

Au point de vue agricole et économique, le panais offre quelques avantages. Outre la qualité que le pa-

nais a de résister à l'hiver, ce qui permet de le conserver dans le champ, il donne un feuillage plus élevé, plus touffu, mangé avec avidité par les bestiaux, et qui à l'automne fournit une quantité de fourrage.

Tout en exigeant un sol substantiel et profond, le panais résiste aussi dans un terrain compact et humide. Dans les sols peu profonds, on peut semer le panais rond, car cette variété exige moins de terre, et son emploi, par cela même, est appelé à rendre cette culture praticable dans un plus grand nombre de localités. Plus facile à arracher et à nettoyer, le panais rond sera, pour ces différentes raisons, la variété qui pourrait être adoptée.

Le panais étant une plante extrêmement productive, donnant, outre sa racine, un fourrage abondant et de bonne qualité, sa culture ne saurait être trop recommandée partout où il y aurait possibilité de l'introduire.

Outre les feuilles du panais qui fournissent un bon fourrage à des époques où il est difficile de s'en procurer, aux vaches et aux autres bestiaux, on a, dans sa racine, une matière alimentaire abondante que l'on peut faire manger à tous les animaux de la ferme.

Il faut d'abord distribuer aux animaux les racines crues, refendues ou coupées par tranches; puis, dès que les bêtes paraissent s'en dégoûter, on coupe les racines et on les entasse dans un grand vase, avec un peu d'eau seulement pour remplir les intervalles que les morceaux laissent entre eux, et on les fait cuire; dès lors les bestiaux les mangent avec avidité et ne s'en dégoûtent pas.

Quand les autres fourrages manquent, les vaches peuvent être entretenues avec le panais, qui rend le lait plus abondant et meilleur. Il faut cependant que cette nourriture soit donnée alternativement ou en mélange avec d'autres plantes racines; autrement le panais communiquerait de l'amertume au lait.

Les feuilles de panais peuvent être données aux bestiaux, soit à l'approche des gelées, soit au printemps, ou on les coupe avant l'arrachage des panais.

#### Culture des pois des champs

Les terres à blé peu humides, les terrains frais, faiblement tenaces, sur lesquels les fèves prospèrent sont les plus convenables à la culture des pois des champs, très avantageuse comme plante fourragère. Il réussit également sur les terres à seigle pas trop

légères, même sur des terres friables et de qualité médiocre lorsque d'ordinaire la température est plus humide que sèche.

De cette plante fourragère, il y a trois variétés principales qui diffèrent entre elles que par l'époque à laquelle elles doivent être semées; ce sont: le pois gris hâtif, le pois gris de mai, et le pois gris d'hiver que l'on sème à l'automne. Toutes ces variétés de pois redoutent les champs ombragés; pour se développer, ils demandent une exposition à l'air libre, car le défaut d'air et même de lumière nuisent à la fructification de ces pois.

La terre que l'on destine à la culture du pois gris doit être préparée par quelques labours, mais elle n'exige pas d'engrais, du moins pour la culture du pois lui-même, car une fumure pourra toujours être nécessaire, lorsqu'une récolte devra suivre.

Si cette plante doit être fauchée avant sa complète maturité, et si elle est cultivée sur un sol compact et argileux, il faudra employer de préférence les fumiers pailleux et peu consommés, qui serviront à la fois d'amendement et d'engrais.

L'époque de la semence varie suivant le climat, la nature du terrain et la variété de la plante. On peut suivant le cas, semer en mai ou à l'automne. Dans les localités où l'on a à redouter les fortes chaleurs dès le commencement de l'été, il faut, autant que possible devancer le temps du semis, car cette plante redoute les fortes chaleurs. Dans les climats froids et humides, le semis ne saurait être fait avec avantage à l'automne.

On ne peut fixer au juste la quantité de graines à semer par arpent. On sème à la volée, le plus souvent. Dans tous les cas, il y a avantage de semer plus dru que clair, car, dans ce cas, la plante étant plus touffue, en prévenant l'évaporation du sol et en étouffant les plantes nuisibles, exercera une action améliorante sur le sol, et en même temps permettra d'économiser ainsi les frais de sarclage et de houage.

Aussitôt après la semence des pois, il faut, par un léger labour suivi d'un hersage, se hâter d'enterrer les pois, afin de les soustraire aux dégâts des oiseaux qui les recherchent.

Les plantes doivent être converties en fourrage vert, soit au moment de la floraison, soit, comme les autres légumineuses à graines farineuses, après la formation de la majeure partie des gousses. Cela fait, on doit procéder au fanage du fourrage que l'on conservera pour la nourriture d'hiver des bestiaux.

Comme la dessiccation de ce fourrage est lente, à cause des tiges qui sont dures, et des graines nombreuses et encore vertes renfermées dans les gousses, il vaut mieux mettre ce fourrage en silo, en mélange avec le blé-d'Inde ou autre fourrage.

Si la plante du pois gris doit être donnée en vert aux bestiaux, il faut la couper à quatre pouces du sol ; elle repousse aussitôt, et si des pluies surviennent, on peut la faire pâturer par les moutons, trois semaines après.

Si vous cultivez cette plante pour la graine, il faut attendre le moment où les gousses jaunissent, sans trop tarder pour faucher ; sinon, les premiers pois mûrs, qui sont les meilleurs, pourraient se perdre en s'égrenant sur le champ, et les tiges desséchées ne fourniraient qu'un fourrage médiocre. Il faut se hâter de faucher quand les tiges sont couchées fortement sur le sol, surtout si la plante est humide, car alors elle pourrait être exposée à pourrir et ne donnerait que peu de graines. Après le fauchage, il faut battre au fléau, pour séparer les graines de la fané.

Quand le pois gris, au lieu d'avoir uniquement été employé comme plante fourragère a été récolté pour sa graine, il ne doit revenir que cinq ou six ans après sur ce même terrain ; s'il y revenait trop tôt, il jaunirait et donnerait de faibles produits.

Bien traité, le pois gris prépare le sol à recevoir une culture en céréales, soit blé ou autre céréales. Immédiatement après la culture du pois gris récolté seulement pour fourrage on peut, avec un seul labour, obtenir une abondante récolte de grains. Pour obtenir ce but on sème une variété hâtive.

La variété de pois gris d'automne convient pour les localités exposées à la sécheresse, dès le commencement de l'été ; elle peut être semée en septembre, car résistant à la gelée, elle se trouverait établie l'année suivante quand arrivent les fortes chaleurs. Cette variété de pois gris donne de beaux produits, même dans les sols graveleux où les récoltes du printemps ne peuvent généralement pas résister aux ardeurs du soleil en été. Dans ce cas, la récolte de ce pois gris d'automne peut être immédiatement suivie d'une culture dérobée qui profiterait de l'engrais que le pois laisse après lui.

Toutes les variétés du pois gris sont propres à mettre en culture des défrichements de trèfle, de pâturages et de prairies à base de graminées et de défrichements ; elles donnent, en ce cas, des produits par eux-mêmes toujours avantageux, sans préjudice des améliorations qu'on retire du sol.

En raison de leur imparfaite fructification quand ils sont couchés en terre, on associe ordinairement les pois à différentes plantes, telles que la fève, l'avoine, le seigle, etc., pour leur donner un appui. De la sorte on obtient un mélange connu sous le nom d'hivernage qui fournit une excellente nourriture pour l'hiver.

Le pois gris peut aussi être enterré comme engrais vert ; dans ce cas, il convient à cause de sa croissance rapide et de la grande quantité de fanes qu'il produit.

Les pois peuvent être rangés parmi les substances alimentaires les plus recherchées des bestiaux.

Le fourrage vert donné par cette plante constitue une excellente nourriture pour les chevaux, les vaches laitières et les autres grands ruminants. Tout particulièrement pour les moutons, les pois constituent une alimentation choisie, surtout lorsque la plante a été fauchée un peu avant la maturité et qu'on a laissé les graines dans les cosses.

Les fanes sèches de pois, quoique très nourrissantes étant dures, sont plus difficilement entamées par les moutons et les bêtes à cornes. En les hachant et les mêlant aux fourrages ensilés, on peut les faire consommer avec plus d'avantage par les animaux.

#### Choses et autres

— *Plantes parasites* que l'on trouve dans les prairies, etc :  
 " Tabouret des champs (penny cress).— Cette plante vient en abondance dans les champs sablonneux et dans les moissons. Elle est mangée, sans être recherchée par tous les bestiaux ; elle donne cependant un mauvais goût au lait, même à la viande. Elle devrait être extirpée des prairies et des pâturages. Ses graines laissent dans la bouche un goût d'ail ou d'oignon. C'est une plante rameuse, de 8 à 12 pouces, à feuilles oblongues-ovales.

" Couronne des blés " ou " nielle des champs. "— Cette plante est commune en certains endroits dans les moissons, où elle se fait remarquer par ses fleurs d'un rouge violet ; ses feuilles sont linéaires, aiguës et allongées, de 3 à 4 pouces ; tige dressée et rameuse au sommet, longue de 2 à 3 pieds. La graine de cette plante mêlée à celle des céréales nuit à la qualité du pain provenant de ces céréales. Il est donc nécessaire d'extirper la nielle des champs où elle se multiplie. Cette plante est cependant recherchée par les bestiaux ; mais la difficulté de la multiplier quand elle est seule, empêche de la cultiver comme plante fourragère.

\*\*\*

La " pepsine pour la fabrication du beurre en Australie. "— Nombre de journaux ont exprimé des doutes quant à l'efficacité de la " pepsine ", employée à la fabrication du beurre. M. l'éditeur du *Prairie Farmer*, de Chicago, tout en publiant le communiqué qui lui était adressé à ce sujet,

l'avait fait précéder des lignes suivantes : " Le secrétaire de l'Association laitière d'Australie Sud, M. J. P. Ross, nous a adressé le communiqué suivant, à la demande de cette association, et que nous publions avec plaisir, avec cette réserve de notre part : " Que toutes les matières du lait et de la crème que l'on dit pouvoir réunir ensemble en une masse solide, au moyen de la pepsine, ne sauraient être véritablement du beurre tel qu'on le comprend aux États-Unis, et ne pourrait être vendu comme beurre sur le marché.

D'autres journaux anglais ont publié ce communiqué, sous différents titres, et provenant du secrétaire de la Société laitière d'Australie Sud, avec ou sans réserve, exprimant l'espoir d'obtenir de plus amples renseignements quant à l'usage de la pepsine pour la fabrication du beurre.

M. l'éditeur du *Prairie Farmer*, dans le No. du 26 novembre dernier, informait de nouveau ses lecteurs qu'à l'égard de la pepsine pour le beurre, il s'en tenait à la réserve faite par lui ; qu'on pouvait tout au plus, comme c'est le cas pour la précure, obtenir un article pouvant seulement être offert comme fromage. Il informait en même temps ses lecteurs, qu'il avait soumis le fait à un chimiste expérimenté et dont il publiera le rapport aussitôt reçu.

Le 3 décembre dernier, M. l'éditeur du *Prairie Farmer* répondant aux demandes reçues réfère aux numéros du 22 octobre et du 26 novembre, et il informe que la pepsine noire ne peut être trouvée chez les pharmaciens des États-Unis ; la pepsine que l'on y vend d'ordinaire comme remède, n'est pas colorée.

Ainsi donc, il n'y a pas lieu de s'occuper davantage de la pepsine pour la fabrication du beurre, jusqu'à ce que M. J. P. Ross ait fourni des renseignements plus autorisés.

\*\*\*

*Le savoir en agriculture* — Combien sont nombreux les cultivateurs qui, à défaut de connaissances en agriculture détruisent la fertilité de leur terre ; ce manque de connaissance agricole leur fait négliger les travaux les plus importants de la culture, et tout s'y fait sans réflexion quant aux résultats à obtenir ou obtenus par telle ou telle opération agricole ; par la culture de tel ou tel grain, des dépenses que nécessite leur culture, comme des profits réalisés ; enfin, si le cultivateur éprouve des échecs par telle ou telle culture, il ne cherche pas à en trouver la cause afin d'y remédier ; il en est de même des spéculations agricoles, de la vente des produits agricoles.

Nombre de cultivateurs, en voyant diminuer la fertilité de leur terre, en éprouvant, chaque année, une baisse assez notable dans le rendement des différents produits de la ferme, au lieu d'essayer à améliorer les terrains épuisés à se refaire, visent tout particulièrement à agrandir leur champ d'exploitation en achetant de nouveaux terrains ; ils ne songent pas que le nouveau placement de capitaux leur prive d'autant d'argent qu'ils auraient pu employer plus avantageusement en améliorant les arpents de terre qu'ils possédaient déjà ; de plus, cet élargissement du domaine leur fait négliger davantage les principaux travaux de culture, et la nouvelle terre comme l'ancienne s'en ressentiront, au point d'amener davantage la gêne sur la ferme.

La facilité d'acquérir des terres à bas prix dans notre province a ses avantages pour le cultivateur expérimenté, mais elle a ses inconvénients à l'égard de cultivateurs routiniers qui ne comptent que sur une grande étendue de

terre pour s'enrichir ; ils ne tardent pas à s'apercevoir qu'ils ont fait fausse route, étant obligés pour cela de chercher ailleurs que dans la culture les moyens de subvenir aux besoins de la famille, soit dans les villes ou dans un pays étranger.

Dans les vieux pays d'Europe, ceux qui émigrent le moins sont les cultivateurs, quoique les terres soient à des prix excessivement élevés, et que souvent il n'est pas possible d'acheter. Ces terres qui sont cultivées depuis même plusieurs siècles, rapportent encore plus que celles de nos anciennes paroisses, au point qu'une famille trouve tout ce qui est nécessaire à la vie et même au vêtement, sur un espace très limité de terrain, habitués, comme le sont les habitants de ces pays à limiter leurs dépenses dans la proportion de ce qu'ils peuvent réaliser et à tirer profit de tout par la culture de leur terre.

C'est pour cela que les terres sont cultivées avec le plus grand soin, et que ceux qui en ont la direction ont une connaissance parfaite sur l'art de cultiver une terre ; ils s'efforcent d'enrichir le sol qui à son tour les enrichit, et cela par tous les moyens possibles que leur esprit d'observation leur fait trouver et qu'ils cherchent à adapter aux besoins des différentes plantes qu'ils utilisent d'une manière remarquable en exploitations agricoles de toutes sortes.

Si les cultivateurs, au lieu de viser à augmenter le nombre de leurs arpents de terre, s'efforçaient de doubler leurs récoltes, ils y trouveraient certainement une épargne de temps et de fatigue, de même qu'une augmentation dans les profits.

Labourez vos terres un peu plus profondément, rendez à la terre ce que vous lui avez emprunté, et surtout instruisez-vous en provoquant dans votre paroisse l'établissement des cercles agricoles. Cette association vous permettra de trouver des amis qui vous aideraient par leurs connaissances agricoles et les bons conseils qu'ils pourraient vous donner quant au mode de culture à suivre pour telle ou telle plante, et ce qu'il convient de faire à l'égard de telle ou telle exploitation agricole, afin d'en obtenir les plus grands avantages.

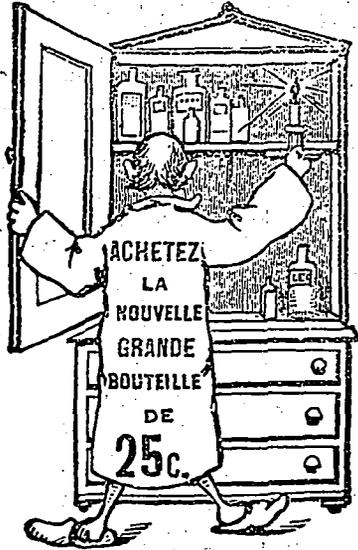
La direction de ces cercles agricoles, outre les avantages qui pourraient découler de leurs renseignements en matière agricole, pourrait servir d'intermédiaire pour la vente des produits agricoles de toutes sortes qui s'effectueraient d'une manière plus sûre et plus profitable.

*Mal d'estomac.* — Nous savons tous ce que c'est ; le petit traître nous avons appris à le connaître dans notre enfance lorsque nous faisons main basse sur des friandises qu'on nous défendait de toucher. Notre mère nous donnait alors du "Pain Killer" de l'erry Davis et, chose étrange, aucun autre remède n'a été découvert jusqu'aujourd'hui pouvant l'égaliser. Ancien prix populaire, 25c. pour la nouvelle grande bouteille.

## RECETTE

*Ciment pour raccommoder les vaiselles en faïence, etc.*

Faites dissoudre, dans de l'eau, de la gomme arabique jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, puis ajoutez une certaine quantité de plâtre pour faire une pâte épaisse. Appliquez cette composition de manière à bien joindre ensemble les morceaux qui auront été cassés.



Si dans la nuit profonde  
Survient un mal subit  
Sans troubler votre monde  
"Pain Killer" vous guérit.

Presque toutes les VIEILLES GENS sont les amis du  
**Perry Davis'**

# PAIN KILLER

et souvent ses meilleurs amis, parce que pendant de longues années ils l'ont trouvé un ami dans le besoin. C'est le Meilleur Remède de Famille pour les Brûlures, Meurtrissures, Entorses, Rhumatisme. Névralgie et Mal de Dents. Pour vous débarrasser d'aucune de ces douleurs avant qu'elles deviennent atroces, servez-vous du PAIN KILLER.

Achetez de suite. Gardez-le près de vous.  
Servez-vous en promptement.  
En vente partout. **IL TUE LA DOULEUR.**

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 A BEE-KEEPER!**  
YOU ASK  
Send for a free sample copy of 1000 PAGES handsomely illustrated (with 1000 fully colored) **GLASS BEEHIVES IN BEES CULTURE** (16 pages) and **THE HISTORY AND MANAGEMENT OF BEE-KEEPERS' SUPPLIES** FREE for your name and address on a postal. His **A B C OF BEE-CULTURE**, 400 double-column paper, price \$1.25, is just the book for YOU. Mention the paper. Address **A. I. ROOT, Medina, O.**

A vendre  
au  
Bureau de la "GAZETTE DES CAMPAGNES"  
**VADE-MECUM DE L'ENSILEUR**  
Résumé des différentes méthodes de conservation  
des fourrages verts d'après les dernières expériences  
et enquêtes française-anglaise-américaine.  
Par **Gaston Jacquier**  
Membre de la Société des Agriculteurs de France et de  
l'Association française pour l'avancement des sciences,  
Secrétaire de la Société d'Agriculture de Grenoble.

Prix : \$1

**SÛRES**

**PILULES VÉGÉTALES**  
SUCRÉES

**DE BRISTOL**

**PROMPTES**

FACILES A PRENDRE

INEFAILLIBLES

NOTIONS D'AGRICULTURE  
PAR  
**J.-E. POULIOT**

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 6c. for illus. Catalog. — GEO. H. SHULL, Quincy, Ill.

**ABONNEZ-VOUS**  
A LA  
**GAZETTE DES CAMPAGNES**  
*Journal du Cultivateur et du Colon.*  
*Une piastre par année*