

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.

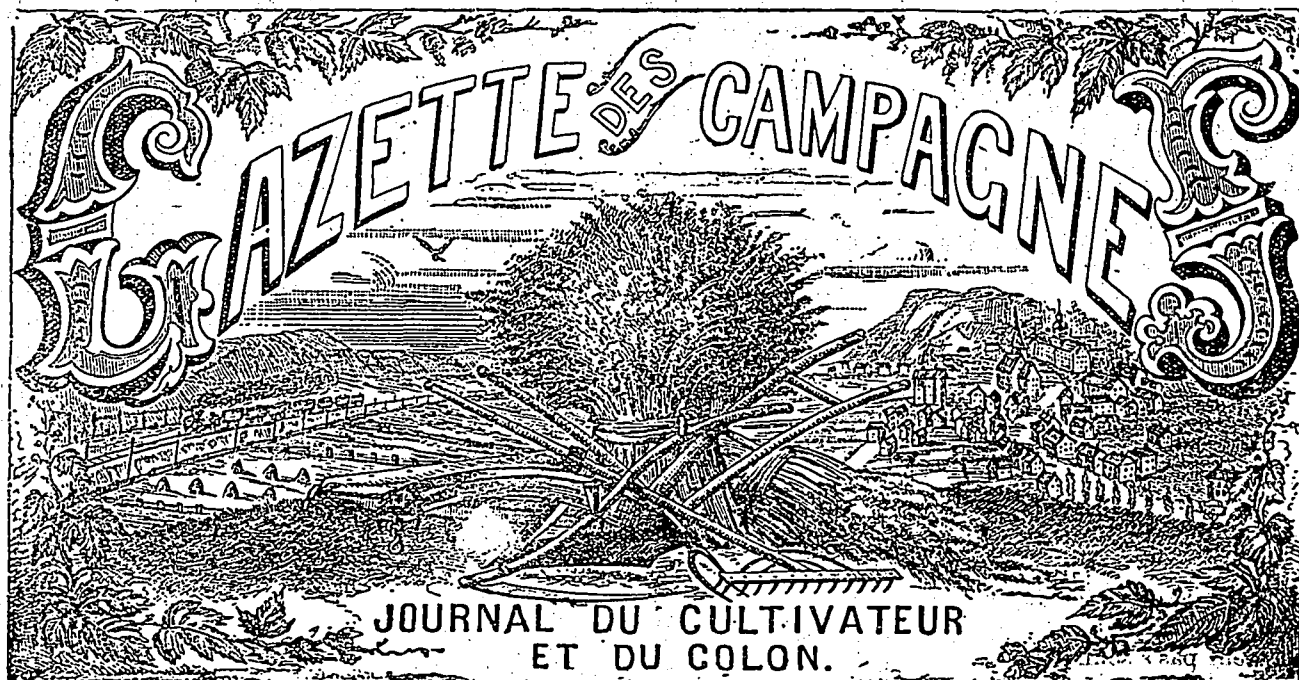
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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 : Rév. M. Paul Larocque, 2e évêque de Sherbrooke.—La ferme-modèle des RR. Pères Trappistes à Oka.—Les RR. PP. Trappistes à Mistassini.—Etablissement d'un orphelinat agricole.—Ecole d'horticulture et d'économie domestique dans le comté des Deux-Montagnes.—Ferme modèle et beurrerie à Compton.—La récolte.

Causerie agricole : Arrachage de la betterave.
Sujets divers : Utilisation des engrais verts. La maladie des pommes de terre.—Choix du blé-d'Inde et autres grains pour semence.—Travaux de culture à l'automne. Mise en cave des pommes de terre.—Concours de la Société d'horticulture du comté de l'Islet.

Choses et autres : La vente de produits agricoles par à peu près.—Le blé-d'Inde moulu pour les bestiaux.—Les pâturages.—Choix des arbres fruitiers pour la plantation.—Rhubarbe.—Choix de pommiers pour le verger.

Recette : Poudre d'Origny pour nettoyer les meubles.

REVUE DE LA SEMAINE

Le Rév. M. Paul Larocque, 2e évêque de Sherbrooke.—La nouvelle, publiée par quelques journaux, que M. le chanoine Paul Larocque, curé de Saint-Hyacinthe, était nommé évêque de Sherbrooke, comme successeur de feu Mgr Antoine Racine, vient d'être confirmée par une dépêche reçue du Vatican par Mgr Moreau. Le futur prélat, est natif de Sainte-Marie de Monnoir ; il est âgé de 46

ans. Après avoir exercé le saint ministère pendant onze ans, il se rendit à Rome pour y suivre les cours du collège Romain ; après trois ans d'études il obtint les degrés de docteur en théologie et docteur en droit canon. A son retour à Saint-Hyacinthe, il fut nommé chanoine puis desservant de la cathédrale, et l'année suivante curé de cette ville épiscopale.

La ferme-modèle des RR. PP. Trappistes à Oka.
—La ferme modèle des RR. Pères Trappistes à Oka est devenue pour ainsi dire une exhibition permanente des produits agricoles de toutes espèces récoltés dans cette immense ferme qui il y a une dizaine d'années était en grande partie à l'état de forêt. Pour ceux qui la visitent, elle est un exemple constant des meilleures pratiques à adopter pour tirer avantageusement parti de l'agriculture. Il n'est donc pas étonnant de voir les cultivateurs s'associer par groupe, et venant de toutes les parties du pays pour visiter la ferme modèle des RR. PP. Trappistes dont les services qu'ils rendent à l'agriculture en général sont appréciés à une si grande valeur.

Il n'y a aucune partie de cette ferme qui saurait ne pas attirer vivement l'attention des cultivateurs. Toutes les bâtisses de la ferme, tous les travaux de

culture, comme les différentes industries agricoles qui s'y pratiquent sont tellement bien coordonnés et dirigés, au point de vue économique et rémunérateur, que pour tous les agriculteurs, les arboriculteurs, les horticulteurs et même les industriels, une simple visite peut être une source de précieux renseignements pouvant leur être très profitables.

L'industrie laitière que l'on considère la plus importante et la plus généralement pratiquée dans le pays, reçoit de la part des RR. Pères Trappistes la plus grande attention ; l'outillage y est parfait, et la direction en est confiée à des personnes d'une grande expérience, tant pour la fabrication du fromage que pour celle du beurre.

Deux cents vaches laitières de toutes races ayant à disposition les plantes fourragères les plus nutritives, donnent un lait riche qui est transformé en beurre et en fromage de choix. A cette saison de l'année, rien n'a été épargné pour que les bestiaux n'aient pas à souffrir d'un changement de nourriture. D'immenses terrains sont destinés à la culture des légumes de toutes sortes, et ils forment en partie l'approvisionnement nécessaire à la nourriture des bestiaux, ménageant ainsi l'herbe des pâturages.

L'ensilage des plantes fourragères si hautement recommandé, n'attire pas moins l'attention des visiteurs qui ont besoin de se bien renseigner à ce sujet, car cette opération, pour assurer le succès, exige beaucoup d'attention et une grande pratique, surtout quand il s'agit d'ensiler toutes espèces de plantes fourragères.

Le trèfle et autres plantes fourragères bien conditionnés sur la ferme des RR. Pères Trappistes donnent suffisamment aux visiteurs la mesure de l'utilité des silos, de leur mode de construction, comme du choix des différentes plantes fourragères qui peuvent être ensilées avec avantage.

Au moyen d'une nourriture variée et presque à l'égal de celle de l'été, l'industrie laitière peut être alimentée la plus grande partie de l'année, et assurer ainsi un profit plus considérable et constant, tant pour la fabrication du beurre et du fromage que pour l'entretien et l'engraissement des pores qui reçoivent les résidus de la fromagerie et de la beurrierie, et cela pendant une grande partie de l'année.

Au point de vue de l'économie rurale, la construction et la bonne disposition des différentes bâtisses sur une ferme est un des points les plus importants, et sous ce rapport au dire des connaisseurs, la ferme des RR. Pères Trappistes ne laisse rien à désirer.

L'immense jardin des RR. PP. Trappistes fait l'admiration des jardiniers et de tous ceux qui s'intéressent à l'horticulture. Tous les fruits du pays et les plantes d'utilité générale y sont représentés. A titre d'essai, plantes et arbres fruitiers provenant de pays étrangers y occupent une place marquée, comme plantes expérimentales. Lorsque les fruits provenant du jardin et du verger ne sont pas vendus aussitôt après avoir été cueillis, les RR. Pères en font du cidre ou autres liqueurs. Ils vendent également des plants de pommiers. Actuellement, il y a en pépinière au moins soixante à quatre-vingt mille arbres de trois à quatre ans, prêts à être vendus et qui sont acclimatés au pays.

La culture de la vigne y est pratiquée ; les vignes sont en abondance. Cette année, les RR. Pères ont pu cueillir des millions de livres de raisin de toutes les qualités ; ils peuvent actuellement disposer pour le commerce d'une quantité de vins de toutes qualités.

Tous les visiteurs qui se rendent par groupe parfois considérable à la ferme des RR. Pères Trappistes à Oka, à l'instigation des missionnaires agricoles, sont grandement satisfaits de ce qu'ils voient sur cette ferme, comme des renseignements obtenus, grâce à la bienveillance des RR. Pères qui éprouvent un grand plaisir à recevoir les visiteurs qui vont y prendre conseil et admirer les produits variés de l'agriculture comme des industries qui s'y pratiquent.

Les RR. PP. Trappistes à Mistassini.—Les RR. Pères Trappistes établis à Mistassini, Lac St-Jean, sont actuellement à faire construire plusieurs moulins d'une grande dimension, et à opérer le défrichement de leur domaine avec la plus grande vigueur, choisissant pour cela la main-d'œuvre parmi les colons établis dans le voisinage de ce nouveau monastère. Toutes les terres qui étaient inoccupées avant l'arrivée des Pères Trappistes sont actuellement envahies par de nombreux colons. Cette partie du pays de l'état sauvage où elle se trouvait, présente aujourd'hui l'aspect d'un grand centre de colonisation. Avant longtemps, Mistassini sera complètement défriché, donnant lieu à un grand nombre de paroisses. Les RR. Pères Trappistes y auront aussi leur ferme-modèle au même degré de prospérité que celui obtenu sur la ferme-modèle de Oka et pouvant également être utile aux nombreux cultivateurs du Lac St-Jean, tout particulièrement aux jeunes gens qui pourront profiter des exemples de

bonne culture donnés par les RR. Pères Trappistes.

Etablissement d'un orphelinat agricole. — Les journaux de Québec annoncent qu'un curé du district de Québec vient de faire don de sept mille piastres pour l'établissement d'un orphelinat agricole. Le gouvernement de Québec doit aussi grandement favoriser l'établissement de cet orphelinat.

Ecole d'horticulture et d'économie domestique dans le comté des Deux-Montagnes. — Le gouvernement provincial doit établir dans le comté des Deux-Montagnes une école d'horticulture et d'économie domestique pour les femmes et les jeunes filles. Cette institution sera du même genre que celle établie à Roberval, et elle sera sous la direction des RR. Sœurs de la Charité qui ont une grande ferme à leur disposition à St-Benoit.

Ferme-modèle et beurrerie à Compton. — L'hon. M. Beaubien vient d'autoriser l'établissement d'une ferme-modèle et d'une beurrerie à Compton, localité en grande renommée pour l'élevage de bestiaux de toutes races. On constate que le nombre des beurreries et fromageries va toujours en augmentant dans la province de Québec : de neuf cents qu'il était l'an dernier, il est aujourd'hui rendu à quatorze cents. Cette augmentation peut être avantageuse dans quelques localités, dans le voisinage des grands centres de population ; mais à l'égard de plusieurs paroisses, le grand nombre de fromageries peut être nuisible aux intérêts mêmes des cultivateurs par la qualité des produits qui en proviennent, quoiqu'il y ait exception pour quelques paroisses où fabricants et patrons tiennent à la fabrication de fromage et beurre de première qualité.

— Les pays de l'Europe requièrent 130,000,000 de livres de fromage pour leur consommation. Ce sont les Etats-Unis et le Canada qui en sont les principaux fournisseurs. Mais l'Australie progresse rapidement dans cette industrie et fait déjà une rude concurrence à l'Amérique.

— Le Canada progresse lentement, dit le *Times* de Buffalo. Notre confrère oublie que les banques américaines rencontrent bien plus lentement leurs obligations que les nôtres. Il oublie que la population du Canada a augmenté de dix fois, tandis qu'aux Etats-Unis elle n'a augmenté que de six fois. Il oublie que le parcours de nos voies ferrées, comparativement à la population des deux pays, est plus considérable que celui des Etats-Unis. Le commerce extérieur des Etats-Unis, avec leur immense population, n'est que du double du nôtre, sa marine triple, et notre cultivateur retire 29 minots de blé à l'acre, quand le cultivateur américain n'en retire que treize. Etant donnée la population, à coup sûr nous pouvons nous comparer avec nos voisins sous le rapport de l'avancement.

— Le Canada est le seul pays qui ait envoyé à Chicago, une exposition de légumes. Elle est fort admirée.

— La récolte est maintenant terminée dans presque toutes les parties de la province.

On n'a pas engrangé le grain en aussi bon état que le foin, et il n'a pas donné tout à fait le rendement qu'on en attendait.

On se plaint partout que les patates pourrissent.

CAUSERIE AGRICOLE

Arrachage de la betterave

Les betteraves, quelqu'en soit l'espèce, prennent un accroissement sensible jusqu'à un temps assez avancé de l'automne, c'est pourquoi il importe, autant que possible, d'en retarder l'arrachage. Cette circonstance se remarque tout particulièrement quand la végétation des betteraves a été lente au printemps, ou retardée dans leur végétation par une longue sécheresse.

Il importe alors de retarder le plus longtemps possible l'arrachage des betteraves, sans cependant que le cultivateur doive s'exposer au danger d'être arrêté dans cette opération par les fortes pluies de la fin d'automne ou par les gelées un peu fortes qui se font parfois fortement sentir. Cet inconvénient est surtout à craindre à l'égard des sols argileux et tenaces où il est extrêmement difficile d'enlever la terre qui adhère aux racines de la betterave, lorsque celle-ci est dans un grand état d'humidité.

Dans les terrains sablonneux et légers, qui ressuient facilement en toute saison, l'arrachage des betteraves peut plus facilement être retardé. Cette exception ne peut avoir lieu pour les betteraves destinées à la fabrication du sucre, où il est nécessaire d'en commencer la fabrication le plus tôt possible. Alors l'arrachage des betteraves à sucre peut se faire pendant le mois d'octobre, sans qu'il survienne des gelées qui puissent endommager les betteraves et tout particulièrement les variétés blanches.

Pour les betteraves qui doivent être conservées, il est important d'en retarder l'arrachage, ou du moins la mise en cave autant que possible, parce que la température étant plus basse, les betteraves, du moment où elles sont mises en masse, soit dans les caves, soit dans les silos, se trouvent à la température de l'atmosphère et se conservent beaucoup plus longtemps sans s'altérer.

Une différence de trois à quatre degrés peut exercer une grande influence sur la conservation des betteraves. Ainsi c'est toujours au temps le plus frais qu'il importe de mettre les plantes-racines en cave, tout particulièrement les betteraves. Jamais

elles ne doivent être mises en cave au moment où elles viennent d'être exposées au soleil, étendues sur le sol.

L'arrachage des betteraves doit être fait à la bêche ou à la fourche, pour les espèces qui croissent à une grande profondeur dans le sol ; quant à celles dont les racines sont pour ainsi dire hors de terre, il suffit de les arracher à la main.

À l'égard des betteraves dont la racine est profonde dans le sol, lorsqu'elles sont plantées en lignes, en employant une charrue disposée pour l'arrachage, le travail en est de beaucoup diminué et plus facile à exécuter.

Il est convenable d'arracher les betteraves de bonne heure le matin et jusqu'à neuf ou dix heures de la matinée, prenant le reste de la journée pour les nettoyer et en enlever les feuilles ; il est absolument nécessaire de les laisser ressuyer pendant quelque temps sur le terrain. Il faut donc n'enlever que vers le soir les betteraves qui ont été arrachées le matin.

S'il arrivait qu'alors les betteraves ne soient pas bien ressuyées, il serait prudent, au cas où il y aurait apparence de pluie ou de gelée pour la nuit de mettre en petits tas coniques les betteraves qui sont arrachées puis les couvrir avec des feuilles enlevées aux betteraves après l'arrachage.

Le lendemain si le temps était beau, il faudrait découvrir les betteraves pour qu'elles se ressuyent promptement, puis les mettre en cave ou en silo.

Le cultivateur pourra ainsi arracher et mettre en tas, dans une seule journée, trois ou quatre fois autant de betteraves qu'il serait possible d'en arracher, nettoyer et effeuiller.

Ces précautions pourraient paraître minutieuses, mais elles ne présentent pas de difficultés réelles dans la pratique, et ainsi les betteraves ne peuvent souffrir d'aucun dommage. Le cultivateur peut profiter du premier beau temps pour effeuiller et nettoyer les betteraves.

Dans le transport et la mise en cave des betteraves il faut les manier avec précaution, ne pas les jeter rudement et de haut, soit sur la terre, soit les unes sur les autres, afin d'éviter les contusions qui le plus souvent déterminent la pourriture des betteraves qui les ont éprouvées.

Utilisation des engrais verts

Règle générale, pour ce qui est de l'engraisement du sol, le cultivateur ne saurait mieux faire que de s'appuyer sur ce qui se passe dans la forêt, où d'immenses arbres y végètent à leur gré, ne recevant d'autres engrais que ceux de leurs propres feuilles à l'automne, ou des débris de plantes sauvages provenant de graines que les oiseaux, les eaux ou même les vents ont pu y apporter de loin. C'est ainsi que d'immenses prairies sauvages se sont maintenues à l'état de fertilité depuis un temps immémorial ; elles contiennent des couches de terre végétale pour ainsi dire inépuisables, pouvant produire d'abondantes récoltes en céréales et en légumes, sans qu'il ait besoin d'y ajouter d'autres engrais et cela pendant des années.

L'engrais vert est moins coûteux et plus facile à obtenir ; à l'égard de certain sol, c'est l'engrais le plus convenable et le plus propre à en maintenir la fertilité. Il y a plusieurs terrains qui souffrent plutôt du manque d'engrais végétal que par toute autre cause. Sur de semblables terrains l'application d'engrais d'étable et même artificiels serait d'aucune utilité ; sous ces circonstances, quelque effort que l'on fasse pour en maintenir la fertilité au moyen d'engrais, le sol se détériore graduellement.

Les engrais verts ne conviennent pas à tous les terrains. Il y a des terrains qui contiennent suffisamment de matières végétales pour ne pas nécessiter l'emploi des engrais verts avant un grand nombre d'années. Dans tous les cas, le cultivateur peut lui-même juger de l'opportunité qu'il y aurait de recourir aux engrais verts.

Les sols épuisés, légers, poreux, sablonneux, de même que tous les terrains qui ont produit des plantes épuisantes pendant plusieurs années consécutives, nécessitent l'usage des engrais verts. Les sols sablonneux en demandent en plus grande quantité.

Le sol bénéficie tellement de l'emploi des engrais verts, que lorsqu'on y mélange des engrais artificiels, ceux-ci s'incorporent très facilement avec le sol et ne peuvent être lavés par les eaux, même lorsqu'il s'agit d'un sol sablonneux ; ces sortes de terrains sont tellement poreux que l'eau et les engrais artificiels pénètrent dans le sous-sol où ils vont se perdre sans être d'aucune utilité pour les récoltes. Ainsi, sous ce rapport, le recours aux engrais verts peut être d'une grande utilité.

La meilleure récolte à être enfouie en vert est le

trèfle rouge et la spergule. Lorsque le terrain peut produire une forte récolte en trèfle rouge, il n'est pas besoin de chercher d'autres plantes pour ce genre d'engrais, c'est-à-dire l'enfouissement des plantes vertes dans le sol. Le trèfle rouge ne saurait mieux remplir le but à atteindre.

La spergule peut aussi être utilisée à la place du trèfle rouge, à l'égard des sols sablonneux où le trèfle ne saurait pousser avec avantage ; on peut aussi utiliser la spergule dans les sols trop secs ou trop pauvres pour y récolter du trèfle. Si la spergule était semée à la fin d'avril, le cultivateur pourrait faire deux récoltes de cette plante dans la même saison ; l'une pour utiliser la plante à l'alimentation du bétail puis enfouir le chaume dans le sol ; ensuite semer de la spergule sur le même terrain, puis l'enfouir de nouveau dans le sol : plantes et racines. Le printemps suivant, ce terrain pourrait être utilisé avantageusement à la culture du blé.

La maladie des pommes de terre

Les pommes de terre, récoltées sur une même ferme, sont parfois plus ou moins atteintes de maladies. Ce fait s'explique par la qualité du sol qui est trop humide, ou par la mauvaise disposition du terrain.

Ainsi, les pommes de terres récoltées dans un sol argileux sont chargées d'eau, peu farineuses, d'une saveur âcre ; dans un sol marécageux, les pommes de terre donnent un résultat également mauvais.

Dans un sol à jardin, il arrive que les pommes de terre sont grosses, mais elles sont cavernueuses et détestables au goût. Quand un terrain est fortement engraisé, les pommes de terre peuvent être grosses, mais d'ordinaire elles sont de mauvaise qualité.

Au contraire, lorsque pour planter ses pommes de terre, un cultivateur choisit un sol calcaire, léger, il récolte des pommes de terre de grosseur moyenne, farineuses et agréables au goût. Ainsi, pour obtenir des pommes de terre de bonne qualité, il faut les cultiver dans des terrains secs, légers et ne fumer le terrain qu'avec la plus grande réserve. En faisant l'opposé, le cultivateur ne pourrait que récolter des pommes de terre altérées, âcres et sujettes à la pourriture.

Les sols humides, l'excès des engrais d'étables et la même variété de pommes de terre plantées trop souvent sur un même terrain, amènent la maladie des pommes de terre.

Choix du blé-d'Inde et autres grains pour semence.

Pour le choix du blé-d'Inde destiné à la prochaine semence, il est nécessaire de prendre les épis où tous les grains du même épi ont atteint leur entière maturité. Il est important que les épis ainsi choisis n'aient pas été atteints par la gelée.

Si vous ne pouvez obtenir un semblable blé-d'Inde sur votre ferme, adressez-vous à quelques cultivateurs dont la récolte en blé-d'Inde a été excellente ; mais que ce soit aussitôt la récolte du blé-d'Inde terminée, afin d'obtenir le choix des épis. Ayez grand soin que ceux que vous réserverez soient tenus en bon état de conservation jusqu'au temps de la semence, surtout qu'ils ne soient pas exposés à l'humidité.

Il en est ainsi à l'égard de toutes espèces de graines destinées à la semence. Un soin tout particulier doit être attaché quant à leur maturité, à leur netteté et à leur exposition à une température humide jusqu'au temps de la semence.

Cependant il est rare que de semblables précautions soient prises. Les grains et graines sont généralement semés tels qu'ils sont retirés du van ou du moulin à battre, sans considération de graines étrangères de toutes sortes qui s'y trouvent. Ou du moins si les mauvaises graines sont enlevées, on ne songe guère à en agir ainsi à l'égard de grains qui sont défectueux sous le rapport de la forme, de la couleur, de la maturité, etc ; trop souvent même, la moitié des grains ou graines est impropre à la semence.

Par un bon choix de grains destinés à la semence, le cultivateur peut presque réduire de moitié la quantité ordinaire de grains généralement semée par arpent de terre. Outre les vides que l'on rencontre lorsqu'un terrain est ainsi semé, les produits provenant de ces récoltes sont plus considérables et de meilleure qualité.

Travaux de culture à l'automne

D'ici aux grandes gelées, le temps peut être avantageusement utilisé en travaux qui ne peuvent être faits au printemps, par le manque de temps ou une température défavorable, tout particulièrement en ce qui a trait aux labours. Les bons effets obtenus par d'abondantes récoltes l'année suivante compensent largement pour les travaux faits à l'avance et exécutés à l'automne.

D'après les observations faites chaque année, les récoltes sont plus uniformément bonnes et elles viennent plus tôt à maturité lorsque les labours ont

été faits en automne. Ce qui explique le fait, c'est que les labours d'automne tendent à pulvériser le sol dans le cours de l'hiver, et qu'au printemps la fonte des neiges ajoute encore à sa qualité; de plus, le sol étant suffisamment pulvérisé, les grains et les graines mis en terre germent plus promptement, les plantes acquièrent plus de vigueur et elles atteignent plus tôt la maturité, et ainsi la récolte peut en être faite plus promptement et plus avantageusement.

Mise en cave des pommes de terre

La rareté des pommes de terre cet automne doit porter les cultivateurs à prendre un grand soin pour la conservation de celles qui ne sont pas atteintes de pourriture.

Une des principales causes de la pourriture des pommes de terre, après qu'elles ont été placées dans une cave provient surtout de leur excès d'humidité, ou de leur manque de maturité, alors qu'elles contiennent une plus grande quantité d'eau. Il faut donc que les pommes de terre soient entièrement mûres et bien sèches pour pouvoir les conserver jusqu'au printemps.

D'abord au temps de la récolte, les pommes de terre ne doivent pas être arrachées en temps de pluie; elles doivent être couvertes aussitôt arrachées afin qu'elles soient soustraites à l'action du soleil. Lorsque l'arrachage sera terminé, il faudra placer les pommes de terre dans un endroit sec et ne pas les exposer à la lumière; il sera nécessaire pour cela de les couvrir d'une légère couche de paille.

Lorsqu'il y aura danger que les pommes de terre soient atteintes de la gelée, il faudra alors les mettre en cave dans un endroit où la lumière ne puisse pénétrer, et les placer dans des boîtes en bois et trouées de manière à ce que l'air puisse facilement pénétrer à travers les pommes de terre; on peut aussi avantageusement se servir de barils troués pour que l'air puisse pareillement y pénétrer. Les pommes de terre placées dans des boîtes d'ordinaire en madriers, n'y doivent pas être mises à une trop forte profondeur. Une trop forte chaleur et un peu de lumière occasionneraient les pommes de terre à germer, et il faut remédier à ces deux causes de germination par les moyens que l'on croirait nécessaires d'adopter.

Concours de la Société d'horticulture du comté de l'Islet

Voici la liste des concurrents qui ont obtenu des prix à cette exhibition :

POMMES.—Fameuses : 1er prix, E. Bernard, écr, comté Verchères; 2e, Dme J. B. Dupuis; 3e, Dme S. C. Roy; 4e, Dme Naz. Hamel; 5e, Arthur M. Déchéne, écr.—Duchesse d'Oldenburg : 1er prix, Dme J. B. Dupuis; 2e, Aug. Dupuis; 3e, Albert D. Verreault; 4e, Dme Naz. Hamel; 5e, P. G. Verreault, écr.—St-Laurent : 1er prix, Arthur Talbot; 2e, Aug. Dupuis; 3e, Albert D. Verreault; 4e, Dme J. B. Dupuis; 5e, Dam. Pelletier.—Calvilles jaunes : 1er prix, Albert D. Verreault; 2e, Aug. Dupuis; 3e, Damase Pelletier; 4e, Thadée Francœur.—Calvilles rouges : 1er prix, Frs Bérubé; 2e, Arthur Talbot.—Astracan rouge : 1er prix, Aug. Dupuis; 2e, Albert D. Verreault; 3e, Arthur M. Déchéne.—Wealthy : 1er prix, A. Blais; 2e, Arthur M. Déchéne; 3e, Arthur Dupuis.—Pommes grises : 1er prix, Arthur M. Déchéne; 2e, Frs Bérubé; 3e, Dme J. B. Dupuis.—Grises Russet : 1er prix, Arthur M. Déchéne; 2e, Albert D. Verreault; 3e, Dme N. Hamel; 4e, Aug. Dupuis.—Pommes fraises : Prix, P. G. Verreault.—Tetofski : Prix, Dme N. Hamel.—Blue Pearmain : Arth. M. Déchéne.—Alexandre : 1er prix, E. Bernard; 2e, Aug. Dupuis.—Wolfe River : Prix, Aug. Dupuis.—Maideus Blush : Prix, Aug. Dupuis.

Collections de pommes du pays : 1er prix, Aug. Dupuis; 2e, Dme J. B. Dupuis.

Collections de pommes étrangères : 1er prix, Aug. Dupuis; 2e, Albert D. Verreault; 3e, Léandre Desrosiers.

Sibéries, le plus grand choix : 1er prix, Aug. Dupuis; 2e, Léandre Desrosiers; 3e, Dme N. Hamel; 4e, Dr N. Lavoie; 5e, Dme J. B. Dupuis.

Sibéries, collection des plus belles : 1er prix, Aug. Dupuis; 2e, Dme J. B. Dupuis; 3e, A. Blais; 4e, Dr N. Lavoie.

PRUNES.—Variétés étrangères.—Lombard : 1er prix, Aug. Dupuis; 2e, Léandre Desrosiers.—Impérial Gage : Prix, Aug. Dupuis.—Bradshaw : Prix, Aug. Dupuis.—Washington : Prix, Aug. Dupuis.—Niagara : 1er prix, Aug. Dupuis; 2e, Frs Leclerc, écr.—Reine Claude : Prix, Aug. Dupuis.—Goutte d'or de Coe : Prix, Aug. Dupuis.—St-Cloud : Prix, Aug. Dupuis.

Collections de prunes, variétés étrangères : Prix, Aug. Dupuis.

Prunes bleues du pays.—Damas, Impériale.—1er prix, Léandre Desrosiers; 2e, Chs Duval; 3e, Dme N. Hamel; 4e, P. G. Verreault; 5e, Aug. Dupuis; 6e, Tobie Pelletier.

Prunes blanches du pays.—1er prix, Chs Duval; 2e, Frs Leclerc; 3e, Dme Louis Duval; 4e, Léandre Desrosiers; 5e, Damase Pelletier; 6e, Dme Naz. Hamel.

Raisin.—1er prix, Dr N. Dion; 2e, E. Bernard; 3e, Cléophas Cloutier; 4e, Rév. M. Frenette.

Gelée de gadelles.—1er prix, P. G. Verreault; 2e, Dr N. Lavoie; 3e, Dme Louis Duval.—Gelée de pommes : 1er prix, Dme Louis Duval; 2e, Dr N. Lavoie; 3e, Dme Lucien Dubé; 4e, Eug. Casgrain.

Vin de raisin.—1er prix, Dr N. Dion; 2e, Arthur Talbot.—Vin de gadelles : 1er prix, Rév. M. Frenette; 2e, Frs Leclerc; 3e, Arthur Talbot.

Cidre de pommes.—1er prix, Servule Fournier; 2e, Dme N. Hamel.

Fruits en boîtes et paniers.—1er prix, Aug. Dupuis; 2e, Léandre Desrosiers; 3e, P. G. Verreault.

Poires.—1er prix, Aug. Dupuis; 2e, L. Z. Duval; 3e, Arthur M. Déchéne.

Sucre d'érable.—1er prix, Joseph Carrier; 2e, Arthur Talbot.

Choux.—1er prix, Dr N. Dion ; 2e, Frs Bélanger ; 3e, Thadée Francoeur ; 4e, P. G. Verreault.—Choux de Siam.—1er prix, Dr N. Dion ; 2e, Frs Bélanger ; 3e, P. G. Verreault.

Oignons blancs.—1er prix, Rév. M. Frenette ; 2e, E. Bernard ; 3e, Frs Leclere.—Oignons rouges : 1er prix, Vve Lucien Dubé ; 2e, E. Bernard ; 3e, L. Z. Duval.

Carottes courtes de table.—1er prix, Frs Leclere ; 2e, Cléophas Cloutier ; 3e, Dme Ls Duval.

Betteraves de tables.—1er prix, Dr Lavoie ; 2e, Vve Lucien Dubé ; 3e, L. Desrosiers.

Collection de légumes.—1er prix, Frs Leclere ; 2e, P. G. Verreault ; 3e, Dr N. Lavoie.

Miel.—1er prix, Louis Lapointe ; 2e, P. A. Blais.

Ruches d'abeilles.—1er prix, P. G. Verreault ; 2e, A. Blais ; 3e, Louis Lapointe.

Blé d'Inde de table.—1er prix, Frs Bérubé ; 2e, Servule Fournier ; 3e, Dr Lavoie.—Melons : 1er prix, Arthur Talbot ; 2e, L. Z. Duval ; 3e, Vve Lucien Dubé.—Les

plus grosses citrouilles : 1er prix, Arthur Talbot ; 2e, Jos Carrier ; 3e, Rév. M. E. Frenette.—Céleri : 1er prix, Dr N. Dion ; 2e, L. Z. Duval.—Salsifis : 1er p. E. Bernard.

—Choux raves : 1er prix, E. Bernard ; 2e, Dr N. Dion.—Poireaux : 1er prix, Dr N. Dion ; 2e, E. Bernard.—

Patates 6 variétés : 1er prix, P. G. Verreault ; 2e, Aug. Dupuis ; 3e, Rév. M. Frenette.—Panier de patates les

plus avantageuses : 1er prix, Thadée Francoeur ; 2e, Frs Leclere ; 3e, Joseph Carrier.—Tomates : 1er prix, E. Bernard ; 2e, Frs Bélanger ; 3e, Frs Leclere.

Collection de fleurs, plants en pots : 1er prix, Dr H. Lavoie ; 2e, Dme Louis Duval ; 3e, Aug. Dupuis ; 4e, P. G. Verreault.—Fleurs coupées : 1er prix, Aug. Dupuis ; 2e, Dme J. B. Dupuis ; 3e, Dme Louis Duval ; 4e, Dr

H. Lavoie.—L'ahlias : 1er prix, L. Z. Duval ; 2e, Dme Louis Duval ; 3e, Dr H. Lavoie.—L'écoration de la salle

d'Exposition : 1er prix, Albert D. Verreault ; 2e, A. Gustave Verreault ; 3e, P. G. Verreault.—Bégonia : 1er

prix, Dr H. Lavoie ; 2e, Dme Louis Duval.—Coleus : 1er

prix, Dme Louis Duval ; 2e, P. G. Verreault.—Fuchsias :

1er prix, Dme Louis Duval ; 2e, Aug. Dupuis.—Géraniums : 1er prix, Dme Louis Duval ; 2e, Dr H. Lavoie.

—Gloxinias : Prix, Aug. Dupuis.—Cactus : 1er prix, Dme Louis Duval ; 2e, Aug. Dupuis.

Choses et autres

La vente de produits agricoles par à peu près.—Le cultivateur ne doit pas vendre par à peu près les produits de ses récoltes, non plus qu'à l'égard de ses bestiaux. Que ce soit par spéculation ou autrement, le cultivateur ne doit pas se livrer à ce genre de commerce ; il doit connaître la valeur réelle de ce qu'il vend comme de ce qu'il achète. Qu'il s'agisse d'un animal ou de n'importe quel produit de la ferme, celui qui vend par à peu près, croit obtenir beaucoup plus que la valeur réelle de l'objet vendu ; dans ce cas là vendeur ou acheteur sont l'un ou l'autre la dupe de ce qu'ils croiraient être une bonne spéculation.

Le blé d'Inde moulu pour les bestiaux.—Un éleveur de bestiaux conseille de moudre à la fois l'épi et les grains de blé d'Inde qu'elle contient, car outre le grain de blé d'Inde l'épi renferme une proportion assez considérable de potasse qui est d'une grande importance, car elle ajoute à la qualité de cette nourriture ; le mélange de l'épi avec le grain peut être tout particulièrement destiné à l'alimentation des vaches laitières. Il y a des moulins à écraser le grain qui

pourraient être utilisés à moudre les épis de blé d'Inde entier et à former ainsi une gaudriole très nourrissante.

Les pâturages.—Lorsque vous avez de bons pâturages, faites tout ce qu'il est possible pour les maintenir longtemps dans cette condition. Un pâturage est facilement détruit en y laissant les bestiaux très longtemps à l'automne. Les racines des plantes fourragères peuvent alors être plus facilement endommagées par le piétinement des bestiaux. Le pâturage que le cultivateur a pu disposer pour ses bestiaux dans un temps assez avancé de l'automne ne saurait compenser les pertes occasionnées au pâturage, non-seulement à l'automne mais pour le printemps suivant et durant tout l'été.

Choix des arbres fruitiers pour la plantation.—Pour le choix des arbres fruitiers ou autres destinés à être transplantés, il faut avoir soin que l'écorce de l'arbre soit lisse et que les racines fibreuses soient nombreuses : c'est l'indice d'une bonne végétation. Ces arbres ne doivent pas avoir de feuilles attachées aux branches, au temps ordinaire de la tombée des feuilles ; car il arrive assez souvent qu'il y ait des arbres qui conservent une partie de leurs feuilles même jusqu'au printemps : c'est un signe de prochain dépérissement de l'arbre, et il ne saurait réussir par une transplantation.

Rhubarbe.—Si à l'automne vous prenez soin de couvrir les plants de rhubarbe avec du pailis, la végétation de nouvelles tiges se fera plus promptement au printemps ; la quantité en sera plus considérable et de meilleure qualité.

Choix des pommiers pour le verger.—Les variétés de pommes sont tellement nombreuses que le choix en est difficile. Cependant, pour un verger ordinaire, il est nécessaire de ne pas s'attacher à la trop grande variété ; quatre ou cinq suffiront, et ce doit être les pommiers dont les fruits sont de bonne conservation et les plus en demande sur les marchés. Il y a des pommes qui sont uniquement utilisables à la fabrication du cidre.

English Spavin Liniment—Fait disparaître les tumeurs dures ou calleuses, provenant d'accidents chez les chevaux, vessigons, gourmes, suros, entorses, gonflement de la gorge, toux, etc. L'usage d'une bouteille de ce médicament épargne \$50.

Tollan sanitaire de Woolford—Guérit les démaugeaisons 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.

RECETTE

Poudre d'Origny pour nettoyer les meubles

Elle est composée de blanc d'Espagne, de cendres tamisées et potasse par portions égales ; elle s'emploie pour enlever des taches de graisse, d'huile et même d'encre. On frotte la tache avec un tampon de flanelle ou un pinceau court imbibé de la composition à laquelle on ajoute une petite quantité d'eau.



ON recevra à ce Bureau, jusqu'à Mardi, le 24e jour d'Octobre prochain, inclusivement, des soumissions cachetées, adressées au soussigné avec la suscription "Soumission pour les Travaux de St. Irénée," pour la construction d'un prolongement vers la rive de la Pile de St. Irénée, comté de Charlevoix; Québec, suivant le plan et le devis qu'on pourra voir sur demande chez le maître de Poste, à St. Irénée; chez A. P. Lépine, au Bureau de Poste de Québec, et au Département des Travaux Publics, à Ottawa.

Les soumissions devront être faites sur les formules imprimées qui seront fournies, et être signées par les soumissionnaires eux-mêmes; aucune autre ne sera prise en considération.

Chaque soumission devra être accompagnée d'un chèque de banque accepté égal à cinq pour cent du montant demandé, et payable à l'ordre de l'honorable Ministre des Travaux Publics. Ce chèque sera confisqué si l'adjudicataire refuse de signer le contrat, après notification, ou s'il ne l'exécute pas intégralement; il sera remis, si la soumission n'est pas acceptée.

Le Département ne s'engage pas à accepter la plus basse, ni aucune des soumissions.

Par ordre,

E. F. E. ROY,

Secrétaire.

Département des Travaux Publics, }
Ottawa, 18 Sept. 1893.

NOTIONS D'AGRICULTURE

PAR

J.-E. FOULIOT

A vendre à ce bureau. — Prix 50 cents en librairie, 60 cents par la malle.

N.B.—On le trouve chez les libraires de Québec.

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

Flynn & Dionne,
AVOCATS

L'honorable E. J. FLYNN,
C. R., L. L. D.

J. A. DIONNE,
L. L. L.

56 rue St-Pierre, Québec
(Bâtisse de la Banque Union)

2 mars, 1893—1 an.

Qu'est-ce que

LA COTTOLENE

?

C'est la nouvelle graisse à frire remplaçant le saindoux ou le beurre de cuisine, ou l'un et l'autre. Elle coûte moins cher, fait plus d'usage et est facilement digérée par tout le monde.

★

EN VENTE CHEZ TOUS
LES ÉPICIERS

★

Préparée seulement par
N. K. Fairbank et Cie.
Rues Wellington et Anne,
MONTREAL.

CONDITIONS D'ABONNEMENT

Le prix d'abonnement est de une piastre par an. L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, et 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 devront avoir été payés.

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à
HECTOR A. PROULX, Gérant.

Abonnez-vous à la "GAZETTE DES CAMPAGNES" journal du cultivateur et du colon.