

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON, PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du soussigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés ; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

Première insertion 10 centims par ligne
Deuxième insertion, etc..... 3 centims par ligne

Pour annonces à long terme, conditions spéciales.

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

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

ABONNEMENT : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première. } ABONNEMENT :
81 PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } 81 PAR AN

SOMMAIRE

Revue de la Semaine : Le traité de paix de Berlin.—Consécration de Mgr Dominique Racine, premier évêque de Chicoutimi.—Pèlerinage de la Bonne Ste. Anne.—Mgr Duhamel, évêque d'Ottawa, visite les cantons de colonisation de Wolfe et de Salaberry.—Le Conseil d'agriculture de la Province de Québec achète un nouveau terrain à Montréal, dans le but d'agrandir celui réservé pour les lins de nos Expositions provinciales.—Nouvelle société de colonisation à Montréal ; noms des directeurs ; l'Hon. M. Joly, premier ministre de la Province de Québec accueille favorablement la députation de cette société, dans le but de s'entendre avec lui sur cette importante question ; un appel doit être fait à la Corporation de Montréal et au public en général afin d'aider à ce mouvement patriotique ; appréciations du *Nouveau-Monde* et du *Travailleur* quant à la colonisation de nos terres.—Mort de Mgr Conroy, délégué apostolique au Canada.

Causerie Agricole : La moisson ; ses préparatifs ; coupe de l'avoine, de l'orge, du seigle, du sarrasin et du blé d'inde.

Sujets divers : L'usage des taureaux primés.—Le sautoin en fleurs recommandé comme nourriture pour les abeilles.—Soins à donner aux arbres surchargés de fruits pour conserver l'arbre et le fruit.—Conservation des fourrages mal desséchés.—Les coupes hâtives des blés.—Le sarclage des légumes.—Quelques mots sur les moyens d'assurer le succès des plantations aux champs et dans les vergers.

Choses et autres : Compagnie pour la fabrication du sucre de betteraves dans l'Etat du Maine, E. U.—Utilité des hirondelles.—Les Mennonites vers l'Ouest par la ligne de Collingwood.—Le *Foyer domestique*, revue mensuelle.—Changement apportés dans la publication du *Nouveau-Monde*.

Recettes : Boisson de fruits au miel.—Confiture de prunes au miel.—Manière de conserver le miel.—Asphalte sulfuré pour préserver de la pourriture et de l'altération, le bois, la pierre, etc.

REVUE DE LA SEMAINE

Le traité de Berlin qui, pour quelque temps, assure la paix à l'Europe, alloue à l'Autriche l'Herzégovine, la Bosnie ; à la Russie la Bessarabie, la Dobratscha, et en Europe et en Asie, les places frontières qui protégeaient l'empire turc contre les convoitises de ses voisins. La Roumanie, la Bulgarie deviennent indépendantes, le Monténégro reçoit des agrandissements qui lui donnent le port d'Antivari sur l'Adriatique. L'Angleterre reste seule protectrice de ce qui reste à la Turquie et stipule la liberté de conscience et le respect des droits des chrétiens de toutes les communions. La protection des Lieux-Saints, qui avait été depuis six siècles le glorieux privilège de la France, passe en fait, si non en droit, à l'Angleterre.

L'Italie jette les hauts cris parce qu'elle n'a pu avoir part au gâteau ; elle menace l'Autriche de lui enlever l'Istrie et le Trentin ; mais ces menaces ridicules n'ont pour but que de cajoler les niais. L'Italie est venue à Tunis ; mais les raisins sont encore trop verts.

Et la Prusse, dira-t-on, qui ne réclame rien, comment ne pas admirer un désintéressement si inattendu ? Que savons-nous des projets de la Prusse ? N'a-t-elle pas pris à la France deux Provinces ? n'a-t-elle pas absorbé le Brunswick, le Hanovre, le Sleswig ? Il faut bien prendre le temps de digérer de tels morceaux avant d'en avaler d'autres. Ce désintéressement de la Prusse est justement ce qui doit donner le plus à craindre.

M. de Bismark a fait un calcul très-habile : il s'est assuré l'alliance de la Russie et de l'Autriche et la neutralité de l'Angleterre pour ses projets ultérieurs, et déjà il a mis la main sur la Hollande en faisant avec elle une alliance défensive, suivant le procédé qu'il employa vis-à-vis des Etats allemands par la création du Zollverein.

— Dimanche, 4 aout, dès 8 heures, la foule commençait à envahir la basilique de Québec, pour assister à l'imposante cérémonie du sacre de Mgr Racine, premier évêque de Chicoutimi. Cette cérémonie s'est accomplie avec toute la pompe religieuse qu'il convient d'apporter à ces actes solennels de notre religion.

PRIERE A NOS ABONNÉS DE PAYER AU PLUS TOT.

Mgr. l'Archevêque consécrateur avait pour prêtre assistant, M. N. Doucet, V.-G., de Chicoutimi et curé de la Malbaie; pour diacre d'honneur, MM. J. Lagueux, curé de St-Jean-Port-Joly, et F. X. Flamondin, desservant l'église de St-Jean-Baptiste de Québec, pour diacre et sous-diacre d'office, M. P.-E. Gendreau, du séminaire de St-Hyacinthe, et M. Antoine Gauvreau, curé de Ste-Anne de Beauport. MM. C.-A. Marois et Od. Marois faisaient les fonctions de cérémoniaires. M. l'abbé A. Lemieux, celles de thuriféraire, et MM. J. Dumas et V. Huard, celles d'acolytes.

L'Evêque élu de Chicoutimi était accompagné de NN. SS. E. C. Fabre et Ant. Racine, comme Prélats assistants consécrateurs. Mgr Fabre avait pour chapelains MM. Harol, Chancelier de l'Evêché de Montréal, et P. Laroque, missionnaire à Key West, Floride.

Ceux de Mgr de Sherbrooke étaient M. P. Quinn, curé de Richmond, et M. l'abbé C. Noël, du Collège de Lévis. Les fonctions de chapelain de l'Evêque consacré étaient remplies par M. C. A. Collet.

Dans le chœur, on voyait Mgr l'Archevêque de Québec, Mgr Cazeau et M. T. E. Hamel, Recteur de l'Université, les Vicaires Généraux par l'archidiocèse de Québec. Mgr Lafèche, assisté de MM. C. Trudelle, Supérieur du Collège de Ste-Anne et M. le Chanoine Vézina des Trois-Pistoles, Mgr Duhamel, assisté de MM. Lafèche et Caisse, du Séminaire des Trois-Rivières; Mgr Moreau, assisté de MM. C. Poulin, de St. Dominique, et de M. l'Archidiacre A. X. Bernard, de l'Evêché de St.-Hyacinthe. Il y avait encore plus de cent prêtres et ecclésiastiques, parmi lesquels on nous a signalé M. G. V. Z. Druon, de St. Alban's Vermont, Mgr C. F. Cozlan, MM. Thibault, L. Aubry, Mgr B. Paquet, R. P. Antoine, O. M. J., R. P. Girard, S. C. V., R. P. Saché, Resther, S. J., R. P. Charneau dominicain, MM. P. X. Délagé, Senior, Tessier, Martel, J. Anclair, E. Anclair, P. H. Beaudet, P. Boily, C. Beaumont, J. Rioux, L. Dupré, etc. etc.

L'opération a été donnée par M. le Recteur de l'Université.

Mgr D. Racine, a nommé pour son Vicaire-Général, M. N. Doucet, curé de la Malbaie.

Avant d'aller Papès-midi, c'est le nouvel évêque qui a officié.—(Le Canadien).

Pèlerinage.—Onze cents personnes, venant du Village de St.-Jean-Baptiste et du Coteau St. Louis, sont embarquées le 5 août vers 7 heures à bord d'un des vapeurs de la Cie du Richelieu. Le but du voyage est un pèlerinage à St. Anne de Beauport, que ses nombreux miracles rendent de plus en plus célèbre.

— Le *Nouveau-Monde* informe que Sa Grandeur Mgr Duhamel, évêque d'Ottawa, a récemment visité les cantons de Wolfe et de Sablery, où se trouvent déjà environ 350 familles de colons catholiques desservis temporairement par M. le curé de Ste. Agathe.

La colonisation de cette belle partie de la vallée de l'Ottawa est fortement patronnée par M. Labelle, curé de St. Jérôme, et il y aura bientôt un besoin urgent de quatre églises dans ces cantons.

— Nous apprenons que le Conseil d'Agriculture de la Province de Québec vient d'acheter, pour agrandir le terrain qu'il possède actuellement à Montréal, le terrain compris entre l'avenue actuelle et le prolongement de la rue Bleury, appartenant à l'Hon. M. E. G. Penny et la succession de Mme Madame Nowlan. Cette acquisition augmente la moitié de la propriété actuelle du Conseil d'Agriculture. Le Gouvernement, paraît-il, a l'intention d'y faire transporter de suite et d'y ériger le Palais de Cristal actuellement la rue Ste. Catherine. De cette

façon, nous aurons à l'avenir l'avantage d'assister aux expositions agricoles et industrielles en même temps.

— Le 29 juillet dernier, une assemblée des citoyens de Montréal a eu lieu dans cette ville, dans le but d'organiser une société de colonisation afin d'offrir à la classe ouvrière le moyen de s'établir sur des terres. Arracher nos braves ouvriers à la misère, en faire des colons, tel est le but qui réunissait un grand nombre de citoyens les plus influents de cette grande ville qui autrefois fournissait à tant d'ouvriers les moyens de gagner leur vie.

Cette nouvelle association fut alors régulièrement formée sous le nom de "Société de Colonisation de Montréal." Voici les noms de ceux qui furent nommés, à l'unanimité, directeurs: L'Hon. M. Chs. J. Coursol, l'Hon. M. P. J. O. Chauveau, MM. Napoléon Bourassa, L. O. David, Frs. Benoit, Dr. E. P. Lachapelle, C. Melançon, Fréd. Houde et Oct. Bourgoin.

Immédiatement après cette assemblée, les directeurs ont choisis les officiers suivants: Président, M. Napoléon Bourassa; Vice-Président, M. C. Melançon; Secrétaire-Trésorier, Frs. Benoit; Correspondant, Fréd. Houde.

Voici les quelques considérations émises sur l'importance de cette association, par M. Benoit, que nous empruntons à une correspondance de ce Monsieur, publiée dans le *Nouveau-Monde*:

"Le résultat de cette élection nous met en présence d'hommes convaincus que la colonisation est plus importante que jamais, que c'est le grand remède de l'époque. Si nous voulons revoir des années de prospérité stable, et nous maintenir comme peuple, il faudra nous attacher plus fortement que jamais au sol de nos pères.

"En face d'une cause aussi noble, aussi sainte, la conduite de tout bon citoyen, quelque soit sa position, est toute tracée. Réunissons-nous donc tous pour l'accomplissement d'un devoir commun pour nous et notre pays, résultant d'une nécessité commune. Facilitons par tous les moyens qui sont en notre pouvoir, le travail de ceux qui, animés d'un désir sincère, sont prêts à sacrifier leur temps et à dépenser leur énergie au bien-être de notre population. Sans doute la clef de la situation est entre les mains du Gouvernement local. Mais nous n'avons nul doute que, malgré la crise financière qu'il traverse, il saura faire l'impossible pour se tenir à la hauteur du mouvement."

Une députation choisie par les directeurs de cette société de colonisation s'est rendue à Québec, auprès de l'Hon. M. Joly, premier ministre, afin de s'entendre avec lui sur cette importante question.

Le *Nouveau-Monde* nous apprend que cette députation a obtenu l'assurance que le Gouvernement de la Province de Québec donnerait à cette association une aide pécuniaire jusqu'au montant de vingt mille piastres, c'est-à-dire que le Gouvernement de Québec s'engage à fournir un tiers de l'argent nécessaire pour établir cinq cents familles, en supposant qu'il faille à chacune cent vingt piastres, déboursables au fur et à mesure du défrichement fait, ou des besoins les plus pressants.

La société voyant, dit le *Nouveau-Monde*, que l'entreprise promet maintenant de réussir, va inviter toutes les classes de la population à entrer dans ce mouvement. Une assemblée à laquelle un grand nombre de citoyens marquants de langue anglaise ont été invités a dû être tenue à Montréal hier, pour jeter les dernières bases de cette patriotique association. Ensuite un appel sera fait à la Corporation de Montréal, et au public en général.

La presse canadienne, comme nous l'avons dit déjà, donne son précieux concours à ce patriotique mouvement. Voici ce

que nous lisons à ce sujet dans le dernier numéro du *Journal des Trois-Rivières* :

" Nous voyons avec plaisir que nombre de citoyens influents de Montréal viennent d'adopter un moyen pratique, on ne peut plus louable, pour parer autant qu'il est possible aux conséquences désastreuses de la crise actuelle, dont le premier résultat est le défaut d'emploi pour une multitude d'ouvriers et de journaliers.

" On a enfin tourné les yeux vers l'agriculture et l'on a compris que c'est la seule ressource capable de soulager les misères de la classe ouvrière jetée sur le pavé par l'inactivité du commerce et de l'industrie.

" Un grand nombre de personnes à l'aise, des capitalistes, se sont réunis en société et ont souscrit de fortes sommes pour procurer des terres avec les secours de première nécessité aux personnes qui manquent d'ouvrage et veulent se faire colons.

" Voilà certes une œuvre patriotique qui mérite d'être applaudie et imitée par tout le pays.

" Diriger vers l'agriculture cette classe d'hommes vigoureux qui depuis deux ou trois ans dépensent leur force et leur énergie à raison de salaires qui souvent ne suffisent pas même à l'entretien de leurs familles et menacent de manquer bientôt tout à fait, c'est non seulement faire acte de charité chrétienne mais c'est agir en patriote éclairé et soucieux des véritables intérêts de la patrie.

" Si cette œuvre est poursuivie avec intelligence et énergie, on verra bientôt de nombreuses et prospères colonies surgir au milieu de nos forêts. Si le commerce et l'industrie trompent souvent les calculs de l'ouvrier et le laissent sans pain au moment où il s'y attend le moins, l'AGRICULTURE remunerera toujours le travail qu'on lui donne et si elle ne conduit pas toujours rapidement à l'aïssance, elle fournit constamment le nécessaire. Avec elle, point de faillite, ni de crise commerciale ; il y a bien à intervalle ces fléaux que Dieu envoie, mais ce ne sont que des corrections bien paternelles qui n'aneantissent ni le champ, ni l'ouvrier et obligent seulement à penser davantage à Celui de qui nous tenons toute chose.

" Si toute cette population remuante et excitable, les classes ouvrières, que les agents de l'erreur parviennent si souvent à tromper et à jeter dans les révolutions était transformée par l'agriculture en une population laborieuse et morale, quel grand bien en résulterait pour le pays ! Certes le temps de travailler à cette œuvre est véritablement venu puisque toutes les autres ressources semblent épuisées.

" Nos compatriotes de Montréal donnent l'exemple, à chaque localité de les imiter.

" Aux Trois-Rivières nous sommes exposés à souffrir des mêmes misères que dans les grands centres. Voilà que tous les grands travaux comme le chemin de fer, les ponts etc., etc., sont à peu près terminés ; le commerce de bois qui employait pendant l'hiver un si grand nombre d'hommes est lui-même considérablement diminué. D'après les apparences il est plus que probable qu'il y aura pendant l'hiver des centaines de personnes sans emploi et sans grands moyens de subsister. Cependant, il y a à côté de nous dans les vastes étendues de Champlain et de St. Maurice de si belles et si vastes étendues de terre colonisables qui, avec un peu de travail et de temps, pourraient alimenter une population cent fois plus nombreuse que celle à laquelle le commerce et les entreprises industrielles refuseront bientôt le travail.

" Une société de colonisation serait donc on ne peut plus utile ici. Quant aux personnes en état d'y prendre part elles

sont certainement assez nombreuses pour peu qu'on prenne la chose à cœur, et qu'on y attache l'importance majeure qu'elle mérite."

On lit encore à ce sujet dans le *Travailleur*, journal publié aux Etats-Unis :

" Saluons avec bonheur les commencements du beau mouvement de colonisation qui se répand dans la province de Québec.

" Les ouvriers, fatigués de végéter dans les villes, vont coloniser. — Ils vont se créer un avenir pour eux et pour leurs familles ! Courage ! succès !

" Canadiens émigrés, profitez de l'exemple, et vive la colonisation, vive la province de Québec !"

Mort de Mgr Conroy.

Une dépêche de St. Jean de Terre-Neuve à l'adresse de Mgr l'Archevêque de Québec, annonce la pénible nouvelle de la mort de Son Excellence Mgr G. Conroy, arrivée hier soir, par suite d'une attaque de paralysie de cœur.

Cette nouvelle produira dans le pays entier la plus douloureuse impression. Par son caractère élevé et conciliant, la prudence évangélique de sa conduite, la sagesse de ses décisions, le dévouement apostolique s'était conquis le respect, l'admiration de tous. Il avait entrepris de rétablir parmi nous le règne de la concorde religieuse ; tous les cœurs vraiment catholiques, l'en bénissent et entoureront sa mémoire d'une reconnaissance éternelle. Cette mort est un deuil public et nous touche comme si elle frappait un de nos propres pasteurs.

Mgr Conroy mourut dans la force de l'âge, au milieu d'une carrière déjà couverte de fruits et qui promettait d'être aussi profitable à l'Eglise que brillante. Mais s'il est trop tôt enlevé à la terre, sa grande âme était sûre pour les joies éternelles.

Mgr Conroy a été moissonné encore dans la fleur de l'âge, car il n'avait que 45 ans. Il était né à Dundalk, Irlande, le 1er juillet, 1833. Il fut ordonné prêtre par Son Eminence le Cardinal Patrizzi, dans l'Eglise de St. Jean de Latran, à Rome, le 6 juin 1857. Il fut sacré évêque d'Arlagh par Son Eminence le cardinal Cullen, archevêque de Dublin, à Longford, Irlande, le 11 avril 1871. Il avait été nommé délégué apostolique au Canada le 10 avril 1877. — (*L'Événement*.)

CAUSERIE AGRICOLE

LA MOISSON.

La moisson se fait plus tôt ou plus tard, suivant que le grain est mûr ; le climat, le tempérament de la terre, la chaleur ou l'humidité de la saison, la qualité du grain même, contribuent tout à en avancer ou reculer la maturité.

Quand le temps des moissons approche il faut préparer les granges et les greniers, s'assurer de son monde, des vases et des ustensiles nécessaires pour toute la moisson ; les voitures et les harnais, lorsque le temps des moissons est arrivé ne doivent avoir aucune réparation à subir. Il convient donc de n'avoir à égrouter aucun retard, parce qu'on n'est assuré de sa récolte que lorsqu'elle est dans la grange.

On ne doit pas épargner le nombre des ouvriers, surtout lorsque qu'on n'a pas l'avantage d'avoir une moissonneuse à sa disposition ; car les grains étant secs et chargés, sont également

faciles à verser, à brûler et à égrener.

Les signes auxquels on reconnaît qu'il est temps de moissonner sont assez certains ; pour qu'on ne doive pas craindre de s'y tromper, il y a trop peu d'inconvénients à en avancer ou à en retarder le moment de quelques jours, pour qu'on puisse s'en inquiéter.

C'est toujours par un temps sec, qu'on doit désirer faire la moisson ; sauf à la suspendre dans le milieu du jour si la chaleur est trop forte et l'égrimage trop considérable, car la pluie lui est nuisible sous plusieurs rapports.

La manière la plus commune de faire la moisson est en coupant les céréales avec la faucille ; mais depuis quelques années, vu la modicité de son prix, grand nombre de cultivateurs ont recouru à la moissonneuse, qui est d'un grand avantage quant à l'économie de la main-d'œuvre ; on a bientôt payé le prix d'une moissonneuse par le moins d'ouvriers que l'on emploie pour le temps de la moisson.

Généralement les céréales se mettent en gerbes sur le champ même. Pour faire une gerbe vite et bien, c'est-à-dire dont la grosseur soit la même, dont les tiges soient égalisées, dont le lien soit solide, n'est pas une opération aussi facile qu'on peut le croire, quand on n'a pas mis la main à l'œuvre.

La grosseur des gerbes peut varier, cependant de peu, car il est désirable que le poids soit tel qu'un homme les mane aisément, sans cependant les multiplier plus qu'il n'est nécessaire ; mais il est bien que toutes celles de la récolte du même propriétaire soient aussi égales que possible, afin qu'il puisse se rendre plus facilement compte des produits probables.

Il est déplorable cependant de voir en certains endroits le peu de soins que l'on apporte à la confection des javelles ; il faut prendre garde de ne pas trop les recouer, soit en les formant, soit en les chargeant, soit en les déchargeant. Le résultat de cette insouciance est probablement une perte de plusieurs millions, dans les produits généraux de l'agriculture. Nous voudrions donc que, sans nuire à la célébrité, on ménageât davantage ces récoltes : que les voitures fussent partout, comme nous l'avons vu pratiquer par quelques cultivateurs, garnies de toile.

L'avoine la première sée est la première mûre. Le moment de la couper est indiqué par le changement de couleur de la paille et des balles. Quelquefois dans un même champ l'avoine ne mûrit pas à la fois, soit parce qu'il s'y trouve des endroits frais, soit parce qu'elle n'a pas levé en même temps, soit parce que ses pousses latérales se sont développées plus tard. C'est au cultivateur d'examiner, s'il est de son intérêt de se presser de la couper ou d'attendre.

Il faut examiner actuellement s'il est aussi avantageux que le disent quelques cultivateurs, de laisser les avoines longtemps sur le champ exposées à être mangées par les animaux, détachées par les vents, la grêle ; noircies, moisies, germées, pourries par l'effet des rosées et des pluies. Cette pratique est contraire à toute raison, et doit être proscrite de toute exploitation bien réglée. D'ordinaire, il convient de ne jamais laisser javeler les avoines plus de cinq à six jours, c'est-à-dire le temps nécessaire pour sécher leur paille et compléter la maturité du grain.

Un agronome célèbre, M. Delu, rapporte que le grain de son avoine, qu'il ne laissait pas javeler et qu'il coupait en complète maturité, pesait un douzième de plus que celui de celles de ses voisins, et que tous venaient lui en demander pour leur

semailles, et ne l'imitaient pas. Ce fait seul devrait éloigner tous les cultivateurs de cette blâmable opération.

Le javelage est une opération toujours utile, et souvent indispensable, à raison de la nécessité de laisser les graines et les pailles achever de mûrir, ou au moins achever de dessécher comme nous l'avons dit plus haut, et du manque de bras pour mettre les gerbes de suite ; mais on l'exagère quelquefois : d'où il résulte perte de grain ou altération de la couleur et de la saveur de la paille, même moisissure et pourriture.

Par une suite d'idées d'une absurdité telle qu'on ne peut s'en rendre raison, il a été établi en principe que les avoines devaient rester en javelles jusqu'à ce qu'elles soient devenues noires. Il résulte annuellement de cette pratique, une perte immense pour les cultivateurs : ils le savent ; n'importe, c'est l'usage, l'avoine javelée est meilleure pour nos chevaux, voilà leur réponse.

Ceux d'entre ces cultivateurs qui veulent expliquer la cause de cet usage, ajoutent que l'avoine grossit par l'opération du javelage, comme si une imbibition momentanée d'eau pouvait avoir quelque valeur.

Cependant le javelage, donnant lieu quelquefois à un commencement de germination, rend les grains d'avoine plus sucrés et plus tendres ; ce qui s'oppose, au reste, à sa bonne conservation.

Il arrive assez souvent que ce n'est pas seulement comme à l'ordinaire, le deuxième, le sixième seulement de la récolte des avoines qui se perd, mais la moitié, les trois-quarts, la totalité même ; nous en voyons souvent l'exemple. En effet, un vent violent, une grêle de quelque force, une pluie d'orage, peuvent en quelques instants, séparer plus ou moins de grains des épis. Une continuité de pluies pendant quinze jours peut faire germer ce grain et pourrir entièrement les pailles. Nous disons donc qu'il faut couper l'avoine plus tard qu'on ne le fait communément, afin que le grain mûrisse et qu'il noircisse naturellement, et qu'il ne faut pas la laisser étendue sur la terre que le temps strictement nécessaire pour achever sa maturité ou permettre les autres opérations de la moisson. En la coupant le matin avant la dissipation de la rosée et en prenant les précautions convenables pour la mettre en gerbes, la charger, la transporter et la décharger, on est certain d'en perdre beaucoup moins que dans la méthode exagérée du javelage, et d'avoir des grains réellement plus gros, plus susceptibles d'être conservés, plus nourrissants pour les chevaux, et des pailles susceptibles d'être mangées avec plaisir par tous les bestiaux.

Ajoutez à ces inconvénients celui de faire périr, lorsque l'avoine sert de protectrice, le trèfle, le sainfoin et autres plantes semées avec elle, en les privant de lumière, et celui encore plus grave d'empêcher de donner sur-le-champ à la terre, lorsqu'elle est seule, les labours qui lui sont propres. Ceux qui apprécient l'importance de ne pas perdre de terrain, de faire les travaux à temps, peuvent apprécier la valeur de ce dernier inconvénient.

L'époque de la récolte de l'orge dépend de celle du semis, et de la variété, et de la nature du sol et des abris. Il n'est donc pas possible de la fixer d'une manière générale. Quelques auteurs ont écrit qu'il était utile de la faire avant la maturité complète du grain ; suivant d'autres auteurs, c'est une erreur. D'après ces derniers, il faut la couper un peu après qu'elle a cessé de végéter, c'est-à-dire quand elle est devenue blanche, et que

son épi, s'est recourbé; même si on risque une perte de grains à dépasser ce moment, on gagne un grain plus consistant, d'un plus avantageux emploi et d'une conservation plus certaine. Ceux qui ne coupent leur orge qu'à complète maturité, n'ont qu'à y gagner. L'orge, encore verte, a le grain plus sucré que l'orge qui est parfaitement mûre, et semble en conséquence plus propre à faire de la bière, mais ce n'est pas avec le grain dans cet état qu'on fabrique cette boisson, c'est après qu'il aura été desséché qu'il aura été mis à germer. Il y a lieu de croire qu'il offre une perte de moitié peut-être à l'employer avant sa maturité. La théorie et la pratique sont complètement d'accord sur ce point.

On coupe l'orge tantôt avec la faucille, tantôt avec la faux. Dans chacune de ces manières il y a des avantages et des inconvénients égaux.

L'important est d'opérer de bon matin, c'est-à-dire pendant la rosée, afin qu'il se perde moins de graines, et de lier le soir pour enlever les gerbes le lendemain. Il est cependant des cas où il devient indispensable d'attendre plusieurs jours, c'est lorsque la paille contient beaucoup d'herbes naturelles, ou du fourrage artificiel, auquel il faut donner le temps de sécher; c'est lorsque le temps est très-humide ou qu'il n'a plu; c'est lorsque des opérations plus pressées se présentent, etc.

Rarement on met l'orge en meules. Elle se rentre dans la grange ou le grenier, et se bat le plus tôt possible. Cette opération est si facile, que la plus abondante récolte est bientôt expédiée.

Les soins à prendre pour la coupe du seigle ne diffèrent pas de ceux du blé dont nous ferons mention dans notre prochaine causerie.

Pour préserver le seigle coupé de l'influence des pluies pendant la moisson, ou du moins pour diminuer cette influence, on dispose les gerbes liées par tas de dix à douze, les épis en haut, et posés les uns près des autres; au contraire on écarte les bases des tiges qui touchent la terre, de manière qu'il y ait un courant d'air entre les gerbes dans cette partie de leur longueur; on applique sur la sommité du tas une gerbe dont on écarte les brins, mettant les épis en bas, en la disposant en forme de petit toit, à peu près comme on recouvre les ruches d'abeilles. Par ce moyen les épis sont abrités, et pour peu qu'il vienne du beau temps, les tiges des dix à douze gerbes se séchent facilement, ainsi que celles de la gerbe qui recouvre la sommité.

La floraison du sarrasin s'effectuant successivement et pendant près de la moitié de la durée, c'est-à-dire un mois et demi, il en résulte que les premières graines sont mûres avant que les dernières soient formées. A ce grave inconvénient, auquel il n'y a pas moyen de remédier, se joint celui que les graines, lorsqu'elles sont mûres, tombent avec la plus grande facilité. Il faut donc laisser constamment perdre les premières et sacrifier les dernières de ces graines. Heureusement que, malgré que souvent la moitié des fleurs avorte, la récolte de celles qu'on peut appeler intermédiaires est suffisante pour satisfaire l'ambition du cultivateur, lorsqu'il en fait la récolte au moment et avec la précaution convenables. Ces précautions consistent: 1o. à choisir le point de maturité du plus grand nombre de graines, et l'inspection du champ peut seule le donner; 2o. à ne couper ou arracher les tiges que le matin, c'est-à-dire avant que les effets de la rosée aient complètement cessé; 3o. à mettre sur le champ les tiges en bottes de moyenne grosseur et à les réunir,

une douzaine ensemble, les pieds sur terre, soit en les traversant d'un échelas, soit en écartant leur base en trois falceaux; 4o. en couvrant leur tête de paille ou de botte de sarrasin renversées, ouvertes et écartées par leur tête, de manière que les olseaux ne puissent pas manger les graines; 5o. en les laissant ainsi sur le champ jusqu'à ce que les tiges, et par conséquent les feuilles et les fruits, soient entièrement desséchés; 6o. en les enlevant avec douceur pour les jeter dans une charrette garnie de toile; 7o. en les déposant dans une grange à l'abri des volailles et des rats.

On fauche le sarrasin plus tôt ou plus tard, suivant qu'on l'a semé. On l'amasse par petits tas composés de trois ou quatre poignées dressées l'une contre l'autre; on le laisse ainsi quelques jours, afin qu'il se détache plus aisément.

On peut diminuer les pertes qui sont la suite de la dispersion des graines de sarrasin en envoyant les volailles, surtout les dindons, dans les champs immédiatement après la récolte; on peut être certain qu'elles trouveront bien celles qui sont restées en terra.

Quand le blé d'inde est mûr, cela se connaît quand on le trouve dur au toucher, on en arrache les tuyaux, on les charrie à la grange, ou bien on les suspend au soleil autour des clôtures dans le voisinage de la maison ou des bâtiments. On l'égrène ensuite en frottant la grappe sur l'anse fixe et debout d'unseau dans lequel tombe le grain que l'on porte au grenier; ensuite on en ôte les glands ou les boutons à grains, on les brûle quand ils sont secs, et on garde les tuyaux et les feuilles pour les donner aux vaches qui en sont friandes.

(A suivre.)

L'usage des taureaux primés.

Un abus trop fréquent chez ceux qui obtiennent des prix à nos expositions provinciales ou de comtés, c'est de vendre les taureaux primés, au lieu de les employer à la reproduction de leurs propres troupeaux ou de ceux de leurs voisins. Cet abus est même commis souvent malgré la clause expresse du programme qui parfois impose à ceux qui obtiennent des prix l'obligation de ne vendre leurs reproducteurs qu'après une campagne au moins de reproduction.

La Société d'Agriculture du Pas-de-Calais (France) a résolu de couper court à cet abus. Elle a décidé que ceux qui obtiendraient des prix pour taureaux ne toucheraient leur prime qu'un an après le concours, et en même temps elle a nommé une commission de trois membres chargée de visiter les étables des lauréats dans chaque paroisse, et de s'assurer que les taureaux pour lesquels des prix ont été accordés n'ont pas été vendus.

Bon exemple à suivre par nos sociétés d'Agriculture où ceux qui obtiennent des prix éludent parfois l'obligation attachée à leurs primes.

Le sainfoin en fleurs recommandé comme nourriture pour les abeilles.

Dans toute la flore du Canada, même de l'Europe, on ne trouvera pas une seconde plante aussi riche en miel que le sainfoin.

On sait que cette plante aime un sol calcaire et qu'elle fournit de bonne heure un fourrage abondant, nourrissant et très-favorable à la production du lait. Mais la quantité de miel que les abeilles y butinent, en temps favorable, dépasse toute attente et paraît presque incroyable, fabuleuse même.

Il est rapporté dans la *Gazette de Médecine*, publiée en France, qu'un curé de Niedersaulheim, près Mayence (Allemagne) a déclaré dans une assemblée d'une société d'Agriculture des provinces rhénanes, qu'une ruche fortement peuplée a butiné, en un seul jour, sur un champ de sainfoin, 20 livres de miel, et

qu'un jeune essaim avait amassé en quatre jours 86 livres. Pour se faire une idée de la richesse en miel des fleurs de sainfoin, je ferai remarquer, dit ce curé, qu'en mettant un tonneau de miel pur à côté du rucher, les abeilles ne pourraient pas y butiner dans le même temps une quantité aussi considérable que sur le sainfoin.

M. Kaden, toutent présent à cette assemblée, affirme que les abeilles allaient butiner sur le sainfoin cultivé sur les talus des rivières (à une assez grande distance), et qu'à certains jours les fortes ruches ruisselaient jusqu'à huit livres.

Le miel provenait du sainfoin est blanc, d'un goût pur et fin ; et il devient dur quelques jours après avoir été exprimé des rayons.

Com bien de fois n'avons-nous pas consacré la culture du sainfoin dans les terrains calcaires, comme plante fourragère ! Com bien de fois, ceux qui s'occupent d'apiculture n'ont-ils pas déploré que l'apiculture ne pouvait pas prospérer avec nos cultures actuelles ; si l'on ne voulait pas procurer aux abeilles une nourriture riche et convenable !

Eh bien, le sainfoin réunit ces deux qualités ; et combien de terrains incultes n'avons-nous pas dans nos montagnes, où cette plante prospérerait, se reproduirait même sans culture, si l'on voulait seulement se donner la peine de l'y semer une première fois ! Nos sociétés d'agriculture devraient offrir des primes pour l'introduction du sainfoin dans notre culture fourragère. Nous le désirons et nous l'espérons !

Soins à donner aux arbres surchargés de fruits pour conserver et l'arbre et le fruit.

La plupart des poiriers et pruniers de nos vergers sont abondamment fournis de fruits, cette année : les branches ont peine à supporter leur poids ; les amateurs de fruits s'en réjouissent. Mais il ne faut pas oublier que sous ces circonstances, les arbres exigent des soins tout particuliers, si nous ne voulons pas que ces arbres dépérissent par une trop grande production de fruits l'année précédente qui les auront épuisés et causeront par là le dessèchement des branches.

Quelques-uns supposent qu'en enlevant une partie des fruits ou des fleurs on obtiendra à ce mal ; mais on peut prévoir cet accident sans enlever les fruits, en effectuant un ou deux arrosages chaque jour, dans un temps de sécheresse. On subviendrait ainsi au besoin de l'été que réclament des branches mères ayant à nourrir une grosse famille de fruits, surtout si l'on se sert de ceux grasses ou d'un mélange de purin pour mieux satisfaire son appétit.

Certains jardiniers, autour de nos villes, qui réussissent à obtenir de grosses citrouilles de poids d'un quintal n'y parviennent que par des copieux et gros arrosages ; dans les années pluvieuses, toute la végétation surabonde de verdure et ce sans accident ; il nous parait dès lors très-convenable que le concours de l'homme puisse venir en aide à la nature, quand les éléments atmosphériques lui font défaut, mais il faut en prendre la peine et c'est l'absence de soins qui doit causer le plus souvent le dépérissement des arbres surchargés de fruits.

D'ailleurs, ne sommes-nous pas éclairés sur ce point par ce qui se passe chez les animaux : quand ils ont dans leurs entrailles ou qu'ils allaitent leur portée, ne mangent-ils pas beaucoup plus que lorsqu'ils n'ont qu'à s'occuper d'eux-mêmes ? Il doit en être pareillement des végétaux ou arbres fruitiers quand ils sont chargés de fruits et qu'ils ont à pourvoir extraordinairement à ce supplément de produits. L'homme qui les cultive ne doit donc pas, pendant leur travail de production, les traiter comme pendant le temps de repos, s'il veut profiter de toute leur vigueur. Les arbres eux-mêmes rejettent les fruits que la sève trop peu abondante n'atteint pas ; ils tombent desséchés par l' inanition.

Qu'on essaye deux sujets chargés de fruits : que l'on soigne l'un et qu'on laisse l'autre aux ressources naturelles, on verra quel sera le résultat.

Conservation des fourrages mal desséchés.

Les pluies abondantes que nous avons eues depuis quelque

temps n'ont point permis de faner et de rentrer le foin dans des conditions de sécheresse suffisante : l'humidité de certains fourrages pourrait les faire moisir et constituer pour les animaux une nourriture malsaine.

Le moyen le plus efficace, comme nous le disions dans notre dernière causerie, est de saler les fourrages. Pour cette opération, on met du sel pulvérisé dans un tamis, et l'on saupoudre chaque couche à mesure que l'on monte la meule ou qu'on tasse le foin non botté dans les fenils, et de manière à appliquer 1/2 livre à deux livres de sel par 100 livres de fourrage.

Si l'on n'a pas eu la précaution de saler le foin, il est indispensable, avant de l'administrer aux animaux, de le secouer fortement à l'air, afin d'en faire tomber la poussière et les moisissures, puis de l'arroser avec de l'eau salée. On le remue avec une fourche et on l'abandonne en tas pendant une demi-heure ou une heure, afin que toutes les parties soient bien imprégnées d'eau salée.

Les coupes hâtives des blés.

La question de l'heure propice pour la coupe des blés est résolue depuis longtemps ; tous les praticiens éclairés sont d'accord sur ce point, que le moment le plus convenable pour obtenir du grain de bonne qualité et sans perte est de couper le blé cinq jours avant la pleine maturité. D'où cette formule : fauchaison prématurée, maximum de poids ; fauchaison à maturité, poids moyen ; fauchaison intermédiaire, poids minimum.

En 1860, M. Payen fit quelques expériences sur les blés de la ferme impériale de Fouilleuse (France). Il les divisa en trois lots : 1^o, le blé coupé 8 à 10 jours avant maturité ; 2^o, 5 à 6 jours avant maturité ; 3^o, à maturité. Les deux premiers lots furent mis en moyettes ; le troisième fut mis en grange. Le poids le plus élevé fut atteint par les blés du second lot ; celui du troisième pesait plus que celui du premier. M. Payen en concluait que l'époque la plus convenable pour couper le blé est cinq jours avant la pleine maturité.

Outre que le blé coupé à ce moment a plus de poids, il subit moins de pertes par égrenage. Les secousses imprimées par le coupage, le javelage et la mise en gerbes, égrenent toujours un peu plus les blés mûrs, et c'est le plus beau grain qui se détache des épis.

Enfin le grain récolté sur le vert a une apparence plus belle pour la vente.

Enfin la paille des blés coupés sur le vert est supérieure en qualité alimentaire à la paille des blés mûrs.

Un autre motif non moins décisif à invoquer en leur faveur, c'est la substitution des machines à battre au fléau. Autrefois le fléau obligeait le cultivateur à couper ses blés très mûrs ; l'égrenage d'un blé coupé sur le vert avec le fléau ne pouvait être qu'imparfait. Avec les machines à battre cet inconvénient n'existe pas à craindre. L'égrenage est complet dans tous les cas.

Le sarclage des légumes.

Le rendement des légumes aussi bien que leurs propriétés nutritives, dépendent grandement sur le sarclage des plantes, fait à temps et à propos. Les gros légumes ont en quelque peu de valeur. Dans une expérience qui a été faite en Angleterre quant à la culture des navets, on a pu se convaincre, qu'ayant récolté par arpent 20 tonnes de petits navets de Suède, ceux-ci contenaient autant de matière sèche que dans un champ voisin où l'on avait récolté 40 tonnes de navets d'une plus forte grosseur par arpent, l'excédant des 20 tonnes ne contenant, que de l'eau. Les petits plants ayant une distance de quelques pouces seulement ; les gros plants séparés de 14 à 16 pouces. Comme le sarclage des plants doit se faire à ce tems de l'année, il importe de prendre ces faits en considération. Lorsque les plants croissent avec vigueur, ils doivent être sarclés de manière à ce que ceux qui restent aient un espace entre eux égal à leur propre diamètre, et pas davantage. De cette manière on prévient leur trop grand accroissement, et les racines seront fermes et bien formées et de meilleure qualité.

Quelques mots sur les moyens d'assurer le succès des plantations aux champs et dans les vergers.

Nous croyons devoir indiquer ici très succintement les conditions nécessaires à la prospérité d'une plantation d'arbres fruitiers et autres. Nous empruntons ces détails d'un traité spécial d'arboriculture, ayant pour auteur M. J. Liron d'Airolles.

Choisir autant que possible un terrain ni trop brûlant ni trop froid, ni trop léger, ni trop fort, en pente, ou au moins facile à égoutter, ayant au moins 20 pouces de terre végétale. Défoncez jusqu'au sous-sol, et même un peu plus, pour arriver à la profondeur indiquée ci-dessus; un défoncement plus profond et poussé jusqu'à trois pieds, quand l'épaisseur du sol le permet, ne peut être que très-favorable, et, jusqu'à cette profondeur, il sera toujours utile d'aller chercher le sous-sol pour y conduire les eaux.

Dans le défoncement, on procède à tranchées ouverte, versant au fond la meilleure terre et celle du fond par-dessus; on peut remédier au peu de profondeur de la terre en tranchant davantage dans le sous sol, qui, ramené à la superficie, se bonifiera à l'air par le temps.

Si l'on peut craindre le séjour des eaux, il sera facile d'y obvier par une sorte de drainage qui consiste simplement à laisser de chaque côté des planches du terrain qui doivent être tirées à 18 pieds, une rigole de 20 pouces de largeur, prise à cheval sur deux planches voisines.

On la creusera de 10 à 15 pouces en contre-bas du défoncement, et on remplira, avec les pierres rencontrées dans le sol, en contre-bas de 10 pouces, et plus si la pierre est abondante.

Si la pierre fait défaut, on la remplacera avec des fagots, des fascines d'épines de préférence, dont le bois, étant d'une grande dureté, sera d'une grande conservation. Cette opération faite, on remblayera de manière à toujours laisser un sillon plus creux que les planches, propre à écouler l'eau des orages.

Si ce drainage est bien exécuté, et dans le sens des pentes convenables, on sera bientôt indemnisé de la petite dépense qu'il aura occasionnée.

On a toujours tort de marchandier avec la terre, le sage nous l'a dit. Mais si la dépense d'un défoncement plein paraît trop lourde, on pourra procéder ainsi, surtout si la terre est légère: on ouvrira dans le sens de la pente du terrain d'espace de 3 pieds à peu près de largeur, en observant les profondeurs indiquées, tant d'un côté la bonne terre, et de l'autre la mauvaise. Ces fosses ou tranchées seront ouvertes à 18 pieds l'une de l'autre, large de la fosse compris, de manière que les arbres qui seront plantés au milieu se trouvent à la distance de 18 pieds l'un de l'autre en tous sens. Puis, on comblera en revenant, mettant au fond la bonne terre, et la mauvaise dessus. Quelque pauvre qu'elle puisse être, l'air, le soleil, la main-d'œuvre, les engrais, l'auront bientôt améliorée. Ceci est un terme moyen entre la meilleure et la plus mauvaise condition de plantation; celle qu'on pratique à l'aide de simples trous creusés pour y planter des arbres, cette méthode que nous ne conseillerons jamais, est impraticable, selon nous, dans les terres fortes. Dans cette condition, chaque trou devient un réservoir où s'infiltrent les eaux pour y séjourner et former, dans les fortes chaleurs, un ciment impénétrable aux jeunes racines et à l'air, qui est si utile à leur développement.

Souvenons-nous toujours des vieilles maximes; celle-ci ne trouve-t-elle pas sa place ici:

"Comme il est fort important de travailler habilement en agriculture, aussi est-il beaucoup plus nuisible d'y mal faire que de ne rien faire du tout." (XENOPHON)

Pour les arbres, si l'on n'a pas élevé soi-même dans une pépinière les sujets nécessaires à la plantation, ce qui est toujours préférable, on choisira, dans l'établissement le plus rapproché, des sujets d'une belle écorce, venus dans un terrain aussi analogue que possible à celui qu'on veut planter, des sujets venus de semis de pépins, bien franchement réussis, de graine et bien arrachés. On recueillera toutes les racines pivotantes ou les pivots, pour faciliter la naissance de racines qui, venant horizontalement, trouveront leur nourriture dans la terre ameublée par le défoncement; assez d'entre elles auront encore la tendance à

former de nouveaux pivots.

Les plantations doivent être faites en temps sec, et jamais par la pluie; malgré la recommandation que nous faisons essentiellement de ne laisser les arbres en jure que le temps le plus court possible, il vaudra mieux encore ajourner la plantation que de la faire par la pluie; surtout dans une terre détrempée.

Cet exposé si simple suffira pour guider ceux qui n'ont pas pour eux l'expérience.

Choses et autres.

Compagnie pour la fabrication du sucre de betteraves du Maine.

E. U.—Une circulaire officielle de cette nouvelle compagnie a été mise en circulation à Portland, et elle laisse entrevoir que quelque chose de pratique sera employé de manière à assurer la fabrication du sucre de betteraves dans cet Etat. La circulaire contient tous les renseignements possibles quant à la culture de la betterave et à la fabrication du sucre avec cette plante. Près de 2,000 cultivateurs se sont inscrits dans le but, d'assurer le succès de cette entreprise. Ce genre d'industrie est encore à l'état d'expérience. Le sol et le climat qui conviennent à la betterave à sucrer, sont des points importants, et le succès ne peut être assuré, qu'à moins d'obtenir la certitude que ces deux points seront favorables dans la localité où l'on désire établir une semblable industrie qui demande la plus stricte économie et une direction bien entendue; de plus, pouvoir utiliser la pulpe de la betterave n'est pas sans importance. Les profits quant à ce dernier point ont suffi dans les fabriques de sucre de betteraves établies en Europe à en assurer le succès, et partout où l'on n'y a pas attaché d'importance on a dû abandonner ce genre d'industrie. —*American Agriculturist.*

Utilité des hirondelles.—Le calcul suivant est une preuve des services que rend l'hirondelle, et cela explique mieux que les superstitions la faveur avec laquelle cet oiseau est accueilli dans toutes les contrées du globe. Une hirondelle mange 900 insectes par jour. Or, si l'on considère que chaque insecte produit dix générations par an, et peut engendrer annuellement par lui-même et ses descendants 560,970 489,000,000,000 d'individus, quel respect ne doit-on pas avoir pour l'hirondelle?

Emigration.—Un grand nombre de Mennonites se sont dirigés vers l'Ouest par la ligne Collingwood. Ils disent que leur emigration a été retardée cette année par la guerre turco-russe qui les a empêchés de vendre avec avantage leurs terres et autres effets; mais maintenant que la paix est établie, le mouvement d'émigration à Manitoba va recommencer avec plus d'entrain qu'il y a quelques années.

"Le Foyer domestique."—MM. les éditeurs de cette revue annoncent que le *Foyer domestique* doit reprendre son ancien mode de publication. Cette intéressante revue sera désormais publiée mensuellement, par livraison de 48 pages, grand format, avec musique. L'abonnement, comme le passé, sera de \$2 par an, payable d'avance, ou de \$3 l'abonnement ne sera payé que dans le cours de l'année. Le numéro du mois d'août, que nous venons de recevoir est très-intéressant, et digne des meilleures publications de ce genre en Europe et en Amérique.

"Le Nouveau Monde", publié à Montréal.—Ce journal vient d'entrer dans sa douzième année de publication.—Tel que l'annonçaient MM. les éditeurs, le *Nouveau Monde* n'a inauguré le commencement de sa douzième année par des changements qui rencontreront sans doute le désagrément de ses abonnés. Il donne la même quantité de lectures qu'auparavant, quoique le prix d'abonnement soit réduit. Il consacre plus d'espace aux nouvelles du pays et de l'étranger, ainsi qu'aux affaires agricoles, industrielles et commerciales. Le prix d'abonnement, \$10 par an de port dans toutes les parties du Canada et des Etats-Unis, est de \$3 par année, et \$1 50 par six mois.—Nous souhaitons à MM. les Administrateurs du *Nouveau Monde* tout le succès que mérite leur esprit d'entreprise.

RECETTES

Boisson de fruits au miel.

Prenez une certaine quantité de groseilles, de cerises, ou de prunes; écrasez le fruit, et mettez-le dans un tonneau que vous remplissez d'eau. Ajoutez-y du miel à raison de deux livres par 15 pintes d'eau. Placez ce tonneau dans un endroit sec, dont la température soit de 15 à 20 degrés. Une fermentation vineuse s'établit au bout de deux ou trois jours et dure trois semaines ou un mois. Au bout de ce temps, soutirez. Quelques jours après, vous pouvez mettre en consommation cette boisson qui vaut mieux que beaucoup de cidre et de bière.

Confiture de prunes au miel.

Faites bouillir ensemble deux livres de miel et une pinte d'eau, écumez bien. Ajoutez deux livres de prunes, dont vous aurez enlevé les noyaux. Laissez cuire jusqu'à consistance ordinaire (environ deux heures) et versez dans des pots.

Manière de conserver le miel.

On conserve difficilement le miel d'une année à l'autre, parce qu'on ne le place pas dans des lieux propres à cet effet. On sait que le miel s'empare de l'humidité contenue dans l'air du lieu où il est placé, qui se dissout, et que, de dur qu'il était, il devient mollet et s'agrite. Pour éviter à ces inconvénients, il faut, aussitôt que le miel est dans des vaisseaux de faïence ou de bois le bien boucher, et le placer dans un lieu sec et frais. Il ne faut jamais mettre du miel liquide dans un vase contenant du miel qui a pris de la consistance; ce mélange le fait fermenter et s'agrir.

Si l'on veut conserver le miel en état de fluidité d'une année à l'autre, il faut laisser les rayons dans les couvercles, et n'en prendre qu'au besoin, soit pour les abeilles, soit pour sa consommation.

Asphalte sulfuré.

On obtient cette espèce d'asphalte en faisant fondre du soufre brut avec du goudron de houille purifié ou non. Il faut que la fusion ait lieu avec assez de lenteur pour que la combinaison s'opère et atteigne la dureté que l'on désire et qu'il est facile de déterminer en faisant refroidir successivement de petites quantités.

La proportion la plus ordinaire est de deux parties de soufre brut et de trois parties de goudron de houille, de consistance de sirop. Ce nouveau produit peut être mélangé ou combiné avec beaucoup d'autres. Il convient pour préserver de la pourriture ou de l'altération le bois, la pierre, etc. Pour l'employer, il faut le faire fondre, en ménageant la température, et l'appliquer liquide sur les objets que l'on veut protéger. On peut aussi le dissoudre dans le sulfure de carbone et l'appliquer à froid.

AVIS IMPORTANT POUR LES DAMEZ.

Notre attention a été appelée sur un nouvel article pour l'usage des dames dont l'invention a conféré un bienfait durable aux dames. Nous voulons parler des suspenseurs de "Queen City" pour les jupons, l'article le plus désirable et le plus bienfaisant qui ait été inventé pour le soulagement des femmes, dont un grand nombre ont souffert pendant des années un état de santé misérable, causé seulement par le poids de nombre de jupons lourds qui les écrasaient littéralement. Il était devenu absolument nécessaire de trouver quelque chose pour supporter les vêtements des femmes. Ces suspenseurs sont recommandés par nos principaux médecins à toutes les dames et aux filles. Chaque dame devrait en avoir. Ils ne se vendent pas par l'entremise d'agents. C'est une excellente occasion pour une dame de prendre cette agence, qui rapportera de jolis profits. Pour les conditions et le lieu, écrire immédiatement à la compagnie de
QUEEN CITY, 278, RUE CLARK, CINCINNATI, OHIO.

RATEAU ITHACA DE COSSITT.



Cette gravure représente le Rateau Ithaca fabriqué par G. M. Cossitt et Frère à leurs manufactures de Brockville pour la Province d'Ontario, et Montréal pour la Province de Québec.

Cet instrument en usage depuis plusieurs années, outre les premiers prix obtenus aux expositions provinciales d'Ontario, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, a été compté les premiers prix à de nombreuses expositions de comté, a été le dernier lieu obtenu le premier prix à la dernière exposition tenue à Québec en septembre dernier.

Les soussignés étant exclusivement occupés depuis vingt-cinq ans à la confection d'instruments d'agriculture qui ont été hautement appréciés par les acheteurs, sont en état de livrer sur les marchés des instruments qui ne le cèdent en rien tant sous le rapport de la confection que d'une longue durée. Tous les instruments vendus sont garantis pour un an et ils dureront la vie d'un homme si on accorde à ces instruments les soins ordinaires.

Le rateau Ithaca est très bien adapté au râtelage du grain ou du foin, et fait un travail valant plus que son prix coûtant, en râtelant trente arpents de chaume. Le cheval fait tout le travail ardu du déversage, le cultivateur n'ayant qu'à soulever seulement le levier, ce qui s'opère facilement. Un enfant de douze ans peut le mettre en opération.

Plus de 20,000 de ces rateaux sont actuellement en usage. La fonte n'entre nullement dans la confection de cet instrument.

Pour circulars et adresse s'adresser à R. J. LATIMER

Bureau de COSSITT & FRERE,
 81, rue McGill à Montréal.

Pour références, s'adresser à Firmin H. Proulx, au Bureau de la Gazette des Campagnes.

EN VENTE A LA LIBRAIRIE AGRICOLE

DE

FIRMIN H. PROULX

A

STE. ANNE DE LA POCATIERRE.

Portraits photographiques de St. Saintoté le Pape Léon XIII
 —Prix, 10 centins.

"Livre de Prières à St. Joseph," recueillies par J. Palatin, Prêtre de St. Sulpice à Montréal.—Prix du volume, relié, 40 centins.

Lettres sur la vie rurale, par M. Victor de Tracy.—Prix, 50 centins.

Instruction élémentaire sur la conduite des arbres fruitiers, greffe, taille, restauration des arbres mal taillés ou épuisés par la vieillesse, culture, récolte et conservation des fruits, par M. A. DuBreuil.—Prix, 60 centins.

Le vétérinaire pratique, traitant des soins à donner aux chevaux, aux bœufs, aux moutons, aux cochons et à tous les animaux de basse cour, par E. Hocquart.—Prix, 75 centins.

Essai sur le luxe et la vanité des parures, spécialement dédié aux personnes de la campagne, par le Révd. M. Alexis Mailloux.—Prix, 25 centins.