

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.

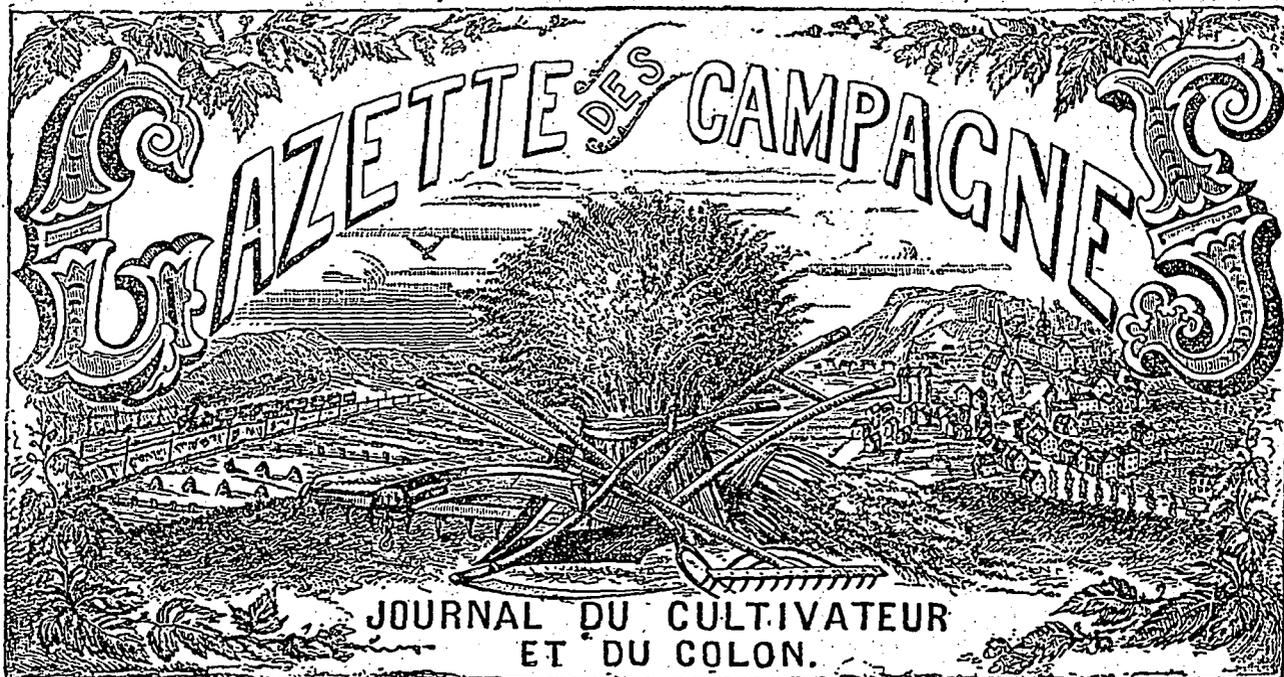
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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

Rédacteur : **FIRMIN H. PROULX** — Gérant : **HECTOR A. PROULX.**

SOMMAIRE.

Revue de la semaine :—Le Canada-Français et l'annexion.
—Feu Mgr Legaré.
Causerie agricole :—Propos d'étable (Suite).—La cuisson des aliments et le professeur Grogner.
Sujets divers :—Choses agricoles.—Les fumiers et leur emploi.—Les engrais perdus.—Engrais pour arbres fruitiers.—L'emploi des cendres dans les vergers.—Les volailles dans le verger.—Les poux chez les animaux.—Les composts.—Terrains propres à la culture du tabac.—A bâtons interrompus.—L'élevage des veaux en Angleterre.
Choses et autres :—Le Guide Floral de Vick, 1890.—Pour sauver de l'argent.
Recettes :—Comment on conserve les œufs.—Moyen d'empêcher que les lampes de nuit ne soient nuisibles aux malades.

REVUE DE LA SEMAINE

Le Canada-Français et l'annexion.—Comme la question de l'annexion est, pour nous, plus sociale que politique, nous croyons devoir reproduire la partie principale d'une lettre qu'un M. Jujaque, de la Nouvelle-Orléans, vient d'écrire sur cet important sujet.

Sa conclusion est celle-ci : si vous résistez à l'assimilation, dit-il aux Canadiens, vous serez frappés d'ostracisme ; si vous cédez, vous n'existerez plus comme population distincte ; ou la misère, ou l'effacement, choisissez !

L'auteur de cet écrit est incontestablement placé dans les conditions les plus avantageuses pour traiter cette question avec compétence et impartialité, et mérite d'être

lu avec attention. Bien plus il nous paraît difficile, sinon impossible de démontrer que ses considérations pèchent par quelque endroit. Voici ce qu'il dit :

“ Voulez-vous avoir d'avance la vision de la marche descendante que vous suivrez ? Celui qui écrit ces lignes est témoin dans une autre région d'un fait semblable. La première génération de vos enfants née sous la nouvelle domination prendra déjà une teinte visible de civilisation anglo-saxonne ; la seconde lui donnera sur votre civilisation française une préférence marquée ; la troisième dans son for intérieur n'en souffrira point d'autre.

“ Votre langue ? Pendant les premières années qui suivront l'annexion, vos fils, pour vous complaire, la parleront encore sous vos toits, mais non dans la rue ; d'ailleurs, bientôt, ils n'aimeront plus à l'écrire. Quant à vos petits-fils, pour se donner bon genre, ils ne voudront plus ni l'écrire ni la parler ; et pour comble d'humiliation, vous verrez les Américains des classes supérieures tenter, pour l'apprendre, les plus louables efforts. Ce phénomène, à l'heure qu'il est, fait notre étonnement en Louisiane.

Votre religion ? Elle ne sera nullement persécutée, soyez sans crainte. Les Américains, en hommes avisés, s'abstiendront d'avoir recours à ce moyen de lui recruter des fervents. Mais, ne vous y trompez pas, votre religion, au point de vue politique, constituera une cause d'infériorité. Dans les fonctions publiques, elle sera, par la suite, un sérieux obstacle à votre avancement. Il est bien vrai que la constitution fédérale ne dit nulle part qu'un catholique ne sera jamais l'hôte de la Maison

Blanche ; mais qu'a-t-on besoin de texte écrit quand la loi est gravée dans l'âme même de la population ? Peut-on admettre que ce peuple, qui est protestant dans la proportion de 30 à 1, et de plus, profondément attaché à son culte, condescende à hisser au fauteuil présidentiel un catholique ? Pense-t-on que cette race anglo-saxonne qui n'admet point d'égalité, se donne volontairement, par le suffrage universel, un chef de race latine ? L'histoire n'aurait donc plus ses enseignements, et la nature des hommes aurait abdiqué tous les instincts qu'on lui connaît.

Mais au moins, diront les Canadiens-Français, nous conserverons notre autonomie sociale ; nous resterons maîtres chez nous ! La fédération laisse à chaque état américain sa vie propre. Encore une illusion dont il faut vous dégonfler. Bientôt vous vous verrez envahis et débordés par les masses profondes de vos nouveaux compatriotes américains *sui generis* ou naturalisés, parmi lesquels des Allemands en phalanges serrées. Une nuée d'après faméliques politiques s'abattra sur vos villes et jusques dans vos hameaux, pour en extraire la substance. Le haut commerce, les emplois lucratifs, les grasses sinécures deviendront la proie de ceux qui sauront le mieux flatter les passions politiques du parti dominant, et se fondre le plus servilement dans le grand creuset américain. Si vous résistez à l'assimilation, vous serez frappés d'ostracisme ; si vous cédez vous n'existerez plus comme population distincte. Ou la misère, ou l'effacement, choisissez ! C'est entre les deux cornes de ce dilemme que se trouvent placés, en ce moment, vos cousins de la Louisiane.

On l'a dit, mais on ne saurait trop le répéter : au point de vue de vos aspirations françaises, au lieu de deux millions d'adversaires avec lesquels vous êtes actuellement aux prises, vous en aurez soixante et quelques millions à combattre. Ce sera là le plus clair de vos profits. Malgré votre héroïsme, vous croyez-vous de taille, armés de quinze à dix-huit cent mille congénères, à lutter contre cette avalanche humaine ? ”

FEU MGR LEGARÉ.

Le deuil couvre en ce moment Québec, qui vient de perdre un de ses hommes les plus distingués, l'un de ses belles figures, dans la personne de Mgr Legaré.

Saint prêtre, prélat éminent, savant théologien, délicat lettré, l'un des têtes dirigeantes de l'archidiocèse, aimé, respecté de tous sans une seule exception, Mgr Legaré a été tout cela. Aussi sa mort rapide cause-t-elle un véritable chagrin dans toute la ville et dans tout l'archidiocèse. C'était une de ces belles et nobles figures qui passent sur la terre, laissant après elles le parfum de toutes les vertus du cœur et de l'esprit. L'archidiocèse perd en lui un administrateur éclairé et habile ; Son Eminence le Cardinal Taschereau, dont il était l'ami en même temps que l'avisé et le bras droit et dont il avait été confrère de collège, perd un auxiliaire précieux ; l'Eglise et la société perdent un esprit large et conciliant, un sage conseiller.

Mgr Legaré était particulièrement un grand favori auprès du jeune clergé, qui lui était très attaché. C'est là que nous avons appris, par une foule de petits traits touchants, à révéler davantage sa mémoire. Le savant prélat, l'un des meilleurs docteurs en théologie de l'Université, occupant une des plus hautes positions de la hiérarchie ecclésiastique, consulté comme une autorité dans les lettres, qu'il avait étudiées avec brillant succès chez les Carmes en France, savait au besoin se faire petit avec les petits. Toujours sérieux, courtois et affable, il avait une patience et une charité sans bornes avec les pauvres, qui allaient à lui avec confiance ; il passait des heures à écouter le récit de leurs peines et ils s'en retournaient consolés.

Mgr Legaré n'avait que 58 ans. Il était né à St-Roch le 16 février 1832, fils de Sieur Ignace Legaré et de Dame Julie Bigaouette.

Il fit ses études au Séminaire de Québec. Ordonné prêtre le 18 septembre 1858, il devint immédiatement après professeur au Séminaire.

Il a été prêtre directeur de cette institution jusqu'en 1879. Pendant cette intervalle, il a été successivement professeur de belles-lettres, directeur du Petit Séminaire, professeur de rhétorique, directeur du Grand Séminaire et professeur de théologie morale.

En 1853, pendant qu'il était encore ecclésiastique, il se rendit à Paris, où il suivit pendant quatre ans les cours de la célèbre école des Carmes. Il revint à Québec le 16 décembre 1857.

En 1879, il fut nommé assistant de son frère à la cure de St-Denis de Kamouraska. Le 17 avril 1880, il fut transféré à Ste-Croix en même temps que son frère, qui devenait curé de cette paroisse.

Le 17 avril 1881, à la mort de Mgr Casault, il fut choisi par Mgr l'archevêque de Québec comme vicaire-général de l'archidiocèse. Il fut nommé officiel de l'Officialité métropolitaine le 16 février 1882, et en mars 1887, Sa Sainteté Léon XIII l'élevait à la dignité de Prototaire apostolique *ad instar*.

Il était aussi chanoine honoraire de la cathédrale de Vérone, dignité qui lui donnait le droit de porter la croix pectorale.

Mgr Legaré était le frère de M. le curé de Beauport, de M. le curé de St-Jean Chrysostôme, et de M. Pamphile Legaré, caissier de la Caisse d'Economie. Il était aussi le beau-frère de Son Honneur le maire Langelier et de M. N. Lemieux.

Les funérailles ont eu lieu samedi au milieu d'un concours immense de prêtres accourus de toutes parts, et d'une foule considérable de fidèles.

Pas moins de deux cents prêtres se pressaient dans le chœur de la Basilique, et dans la nef, dans les allées et dans les galeries, tous les bancs étaient remplis. Il y avait aussi dans les allées et dans les sacristies une foule de citoyens qui n'ont pu trouver place dans les bancs.

Son Eminence le cardinal Taschereau a chanté le service. M. le grand vicaire Gravel de St-Hyacinthe lui servait de prêtre assistant, et MM. les abbés Douville,

du collège de Nicolet, et Michel Labrecque agissaient comme diacre et sous-diacre. M. l'abbé Morissette portait la croix devant Son Eminence, et M. l'abbé Gagnon agissait comme maître des cérémonies.

Les Révds MM. Legaré, curés de Beauport et de St-Jean Chrysostôme assistaient aux funérailles dans la sacristie.

Le chœur de l'orgue des élèves du Séminaire, sous la direction de M. l'abbé Beauvain, a chanté la messe des morts. M. Gustave Gagnon était à l'orgue. M. Joseph Lamontagne, a interprété de sa voix vibrante et sympathique quelques morceaux funéraires.

Mgr T. E. Hamol, a prononcé l'oraison funèbre du défunt: il a retracé en termes émus la carrière si bien remplie de Mgr Legaré; il a fait l'éloge de ses vertus et de son excellent caractère; il a dit que le clergé de l'archidiocèse perdait en lui un prêtre éminent et dévoué; les pauvres qu'il a toujours entourés de sa protection, le regretteront longtemps, et ses amis de collège, ses parents et tous ceux qui l'ont connu garderont toujours le souvenir des belles qualités qui ornaient son cœur.

Après cet éloge funèbre, Son Eminence le cardinal a fait l'absoute.

Les restes mortels ont été déposés sous le chœur de la Basilique, du côté de l'épître, à côté de Mgr Casault et de M. le curé Auclair.

CAUSERIE AGRICOLE

Propos d'Etable.---Suite.

LA CUISSON DES ALIMENTS ET LE PROFESSEUR GROGNIER.

Nous terminions notre dernier article en promettant à nos lecteurs l'opinion du professeur Grognier sur la cuisson des aliments du bétail. Voici comme il a traité ce sujet.

La pratique de la cuisson des fourrages est usitée en divers lieux.

Dans les Etats de l'Union, on fait cuire à la vapeur non seulement les pommes de terre et le turneps, mais encore le foin et la paille. Les vaches alimentées ainsi presque exclusivement fournissent en abondance un lait excellent.

Des cultivateurs anglais, français, allemands, ont adopté avec succès cette méthode américaine.

On fait en Allemagne des soupes dans lesquelles entre du son, de l'avoine moulue, des pommes de terre, du turneps cuit et écrasé, de la farine de seigle et d'orge fortement salée. On fait prendre ces soupes tantôt chaudes, tantôt épaisses, tantôt presque froides; et dans ce dernier cas on les nomme *buttes* ou *lavailles*. Il est des grandes fermes où l'on a construit tout exprès des fournaux pour ces préparations et les avantages qu'elles offrent; compensent largement les frais de construction et de main d'œuvre.

Ce ne sont pas seulement les bêtes bovines, mais encore les bêtes à laine et même les chevaux que dans la Flandre on alimente avec avantage en leur donnant pour toute nourriture des soupes de fourrage dont la pomme de terre est la base. Ce tubercule est râpé, jeté dans une cuve avec de la paille et du foin hachés; on y dirige de la vapeur. Quand tout est cuit on laisse refroidir et l'on apporte au bétail. Pas d'autre nourriture, l'hiver comme l'été, que ses soupes, dont seulement on varie la composition. Il en est dans lesquelles il n'entre pas un brin de foin, et cela par la raison qu'en quelques fermes de ce pays on n'en récolte pas du tout pas plus de naturel que d'artificiel.

L'alimentation par des soupes était beaucoup plus répandue dans ces campagnes qu'on ne le supposait; elle était plus connue pourrait-on dire, des praticiens que des écrivains. Témoin l'article suivant paru dans l'*Echo de l'Agriculture*. L'article est de M. Joigneaux qui parlait ainsi:

"Il y a quelques années, nous fûmes invité à donner une conférence agricole à Binche, dans la province belge du Hainaut. Après cette conférence, une fermière des environs nous demanda quelques conseils sur la tenue de ses étables et sur la culture de son potager et quand nous les lui eûmes donnés elle nous fit observer qu'il existait dans le pays un usage que nous ne connaissions probablement pas et qui nous paraissait intéressant.

Avez-vous jamais vu préparer de la soupe pour les veaux, nous demanda-t-elle?

—Jamais.

—Une autre fois vous ne le direz plus.

—De la soupe pour les veaux? De la vraie soupe? demandâmes nous d'un air étonné.

—Oui, certainement, tout ce qu'il y a de plus vrai; et j'espère que vous en parlerez aux ménagères des autres provinces, comme vous nous parlez à nous autres de ce qui se passe de curieux chez elles. Elles s'en moqueront peut-être, mais dès que vous les aurez amenées à essayer de la chose, elles ne se moqueront plus.

—Et la récolte de cette fameuse soupe?

—La voici en deux mots.

Je prends de l'eau, comme qui dirait la valeur d'un gallon $\frac{1}{4}$ un peu de sol gris ou blanc, la couleur n'y fait rien, un quart de livre de bon pain de ménage que je coupe en tranches minces et une forte poignée d'orties bien tendres. Je mets le tout dans la marmite. Je fais bouillir et réduire de façon à obtenir une sorte de panade; puis j'y verse 3 pintes de lait, dont moitié écrémé et moitié non écrémé. Après cela je sers la soupe en deux fois à mon veau, et en moins de cinq semaines j'ai une bête superbe. Les bouchers pas plus que les vétérinaires du pays, ne se trompent quand il s'agit de distinguer un veau nourri à la soupe d'un veau nourri selon les vieux usages.

—Est-ce que votre méthode est générale dans le Hainaut?

—Générale, non; mais elle s'y répand chaque jour davantage, parce qu'elle est sûre et économique. Nous

attendons que les jeunes bêtes aient de 8 à 15 jours pour les soumettre à ce régime et, tout de suite, presque à vue d'œil, elles se développent à faire plaisir.

— Nous comprenons que le pain et le lait aient d'excellents effets, que le sel aiguise l'appétit et joue un rôle hygiénique dans l'affaire, mais nous voudrions bien savoir en quoi consistent les vertus de la poignée d'orties.

— Je vais vous le dire, reprit la fermière. L'ortie en herbe est un fourrage de choix; l'ortie en graine vaut de l'avoine au rapport des gens de chez nous. Voilà donc déjà deux choses à considérer; mais ce n'est pas tout: la plante en question a le mérite de prévenir ou d'arrêter la diarrhée chez les veaux.

— Nous ne lui soupçonnions pas cette propriété. Nous savions que dans le Brabant du côté de Jedoique, il est d'usage de pousser à l'engraissement des veaux en leur administrant quelques cuillerées d'huile de foie de morue, d'empêcher la diarrhée avec une décoction de plantain; nous savions le bon parti que l'on tire des infusions de foin coupés avec du lait; nous savions d'autres recettes encore; mais pour ce qui regarde la soupe au pain et aux orties, c'est du nouveau pour votre serviteur et nous ne manquerons pas de donner à cette nouveauté là les honneurs du journal."

L'usage des soupes est aussi fort répandu dans certaines parties de la France renommées par la qualité de leurs veaux de boucherie. On en donne même aux jeunes poulains de trait.

Nous revenons au travail de Grogner, qui continue en ces termes :

" Dans le canton de Vaud (Suisse), on soumet à la cuisson non seulement de bon foin, mais encore des juncs et des laïches, et même des fanes de pommes de terre, repoussées par le bétail quand elles sont crues.

On se sert pour cette cuisson de caisses de bois où l'on met le fourrage et au fond desquelles sont des trous pour l'introduction de la vapeur qui s'exhale d'une chaudière placée en dessous. J'ai vu en Bresse des vaches laitières qui donnaient beaucoup de lait et des bœufs qui avaient été engrainés en peu de temps, la nourriture presque exclusive des uns et des autres ayant été des pommes de terre cuites à la vapeur dans un tonné percillé inférieurement et surmontant verticalement une chaudière placée sur un fourneau; et malgré les frais de combustible et de main d'œuvre, il m'a été prouvé que par ce procédé on obtenait avec grande économie du lait et de la viande. Voici ce procédé qui appartient à M. de la Chapelle de la Rouge, un des meilleurs cultivateurs du département de l'Aix. Une chaudière à lessive est placée sur un fourneau ordinaire et surmontée d'une futaille de la contenance de 100 gallons cerclée en fer et posée debout, le fond étant percillé. Au sommet est un couvercle mobile, percé d'un trou par lequel s'échappe une partie de la vapeur et qui sert à introduire une tige de fer pour s'assurer de l'état de cuisson des tubercules. Le tonneau étant rempli, on bâte les pièces mobiles avec de la terre glaise et on allume le feu. L'eau de la chaudière ne tarde pas à bouillir; la vapeur pénètre par les trous du fond

de la futaille et cuit les tubercules; alors on ouvre une porte ou clapet pratiqué à peu de distance du fond du tonneau et ceux-ci tombent dans un couloir de bois qui les conduit dans un baquet où une femme les broie et les réduit en pâte qui, après avoir été délayée dans un peu d'eau, est donnée aux bestiaux. Chaque cuite qui est de 625 livres environ s'effectue en 4 à 5 heures et coûte 15 à 18 centims.

Choses Agricoles.

Sous ce titre, le Journal de Bruxelles publie des articles hebdomadaires, marqués au coin du bon sens et très pratiques. Nous en reproduisons un ci-après qui revient en partie sur une de nos dernières notes, mais nous ne voulons point déflorer l'article du confrère Belge que voici dans son entier.

Les fumiers et leur emploi.—Les engrais perdus—Engrais pour arbres fruitiers.—L'emploi des cendres dans les vergers.

Certains fumiers qui opèrent des prodiges dans certains champs font que peu ou point d'effet dans d'autres; cela dépend du sol. Ainsi dans les terrains froids et dans les terrains secs, il faut des fumiers différents. Ceux de cheval et de mouton conviennent aux premiers; ceux de vache, de bœuf, de porc produisent plus d'effet dans les seconds. Ou, si l'on aime mieux, les fumiers chauds doivent être portés sur les terrains chauds. Il faut donc éviter de les mêler.

Mais lorsqu'on sort son fumier de l'étable, on ne va pas immédiatement le transporter aux champs. On le garde dans sa cour. Qu'on ne prenne pas exemple sur certains agriculteurs qui prétendent en couches minces près des bâtisses. D'abord l'odeur qui s'en échappe est loin d'être agréable; de plus et c'est ce qu'il y a de pire, le soleil le dessèche, la pluie et la neige le lavent, et ainsi s'en trouvent enlevés tous les bons sels. Il faut tasser son fumier et à mesure qu'on l'élève le fouler avec les pieds. Pour le mettre à l'abri du soleil et de la pluie, la plupart des cultivateurs intelligents le déposent sous un hangar, dont la construction est peu coûteuse.

On pourrait avoir dans les campagnes beaucoup plus d'engrais qu'on n'en a. Si on n'en a pas davantage, c'est qu'on perd une foule de choses dont on pourrait se servir avantageusement. Ne rien perdre est une maxime économique, bonne partout; mais qui demande surtout à être appliquée en agriculture.

Il y a beaucoup d'engrais perdus. Qu'il nous suffise de citer: les stentes de volailles, dont on tire souvent aucun parti; la chair des animaux morts, le sang, les vieilles laines, les chiffons, les poils, les plumes; les os qu'on devrait conserver ou brûler; les cornes, sabots broyés; les feuilles d'arbres ramassées dans les vergers, le long des avenues et dans les bois: les ronces, joncs, broussailles, les vieilles pailles, les foins avariés, les

sciures de bois les écorces et rebuts des tanneries, les mousses, les cendres de bois, la suie, les eaux de lessive de savon, les fruits perdus, les mauvaises herbes qu'on brûle etc., etc. La liste en est déjà longue et cependant on pourrait encore continuer cette énumération.

Dans les campagnes il ne doit y avoir rien de perdu, parce que tout peut servir; il faut savoir tirer parti de tout, c'est le moyen d'avoir du fumier en abondance. On n'en a jamais de trop, aussi doit-on se méfier des cultivateurs qui en font commerce. Un bon cultivateur ne vend jamais de fumier; il va même en acheter en ville si la chose est facilement praticable.

On croit souvent qu'enterrer au pied des arbres fruitiers des cadavres d'animaux morts est une opération utile. Cette opinion est à la fois juste et erronée. Tout dépend de la manière dont la chose est faite. Découvrir les racines d'un arbre pour mettre, pour ainsi dire directement en contact avec elles une charogne en décomposition, cela doit être nuisible aux plantes vivantes. L'arbre ne trouve dans ce corps en décomposition aucune nourriture. Celle-ci n'existera et ne sera utilisable et absorbable pour les racines qu'après la complète décomposition, dissolution du cadavre. Quand la marne en putréfaction dans la terre est en contact avec les racines, elle peut entraîner la mort et la pourriture de ces dernières. Pour fumer convenablement, il faut enterrer les cadavres (chiens, chats, etc., etc.) découpés en morceaux, là où il n'y a pas encore de racines, au delà de la limite de la projection horizontale de la couronne de l'arbre. Il est bon aussi de n'enterrer au pied de l'arbre que les cadavres déjà entièrement décomposés, soit après un an, sous forme de composts, avec de la terre.

La meilleure manière de fumer les arbres fruitiers consiste à placer sur le sol avant l'hiver, en couche plus ou moins épaisse, de fumier d'étable autour de la tige et sur un rayon égal à celui de la projection de la cime. On peut mettre de même de l'engrais de latrines pour ne l'enterrer qu'au printemps. On bien l'on fait 4 à 6 tissus de 18 à 24 pouces de profondeur dans lesquels on verra du purin délayé en vue d'obtenir de vigoureuses pousses ligneuses. On conseille de fumer, en été, du 1^{er} Août au 10 février, pour obtenir de bonnes pousses à fruit. Durant cette période on arroserait 3 fois avec un engrais liquide renfermant 20 par cent d'acide phosphorique et 50 pour cent de sulfate de potasse, ou 25 à 30 livres de bouse de vache et 1 livre de cendre de bois (érable). Pour un arbre en pleine production 1 livre $\frac{1}{2}$ de superphosphate et 1 livre de sulfate de potasse.

Le cultivateur auquel il est arrivé de faire usage de branches de pommier pour le chauffage a pu se convaincre que les cendres qui en provenaient avaient une plus grande valeur que celles obtenues de n'importe quelle autre espèce de bois. La raison en est que les cendres de pommier contiennent le double de potasse que n'importe quel autre bois de chauffage.

Nombre de vieux vergers qui pendant une longue suite d'années ont produit de bons fruits et en abondance sont devenus à peu près stériles par le défaut de substances nécessaires à leur végétation. Dans certains cas si des arbres continuaient à végéter, à fleurir et sont même chargés de fruits, les arbres ne valent guère mieux, par ce que les fruits qui en proviennent tombent de l'arbre avant d'avoir atteint leur maturité; ceux qui restent attachés à l'arbre sont rabougris et d'une pauvre qualité.

Le pommier exige une grande quantité de potasse afin de produire de bons et beaux fruits. Lorsque l'arbre a absorbé toute la quantité de potasse contenu dans le sol sur lequel il végète, il devient dans un état d'appauvrissement complet. C'est pourquoi les propriétaires de vergers qui tiennent à réaliser les plus grands profits par la culture des fruits font usage d'une grande quantité de cendre, de potasse et de chaux pour suffire aux besoins des arbres du verger.

Les volailles dans le verger.

Nous lisons ce qui suit dans un journal d'agriculture publié aux Etats-Unis, *Planter and grange* :

"L'automne dernier, je visitai un verger dans lequel on avait laissé errer les volailles. Le propriétaire de ce verger me dit qu'il avait pour habitude de garder ses volailles dans sa basse cour et qu'alors ses arbres fruitiers étaient languissants et ne rapportaient que peu de fruits. Il me fit remarquer que depuis qu'il y avait laissé ses volailles parcourir le verger, un changement favorable s'était opéré dans la végétation des arbres fruitiers. En effet les arbres paraissaient très vigoureux et chargés de fruits qui pouvaient être enviés par les horticulteurs les plus enthousiastes; les insectes paraissaient avoir établi domicile ailleurs, car il m'a été impossible de voir aucune trace ordinaire de leurs dégâts. Il me dit que ses volailles faisaient une guerre sans relâche à toutes espèces d'insectes s'attaquant aux arbres fruitiers. Il partageait son verger en trois sections au moyen d'une clôture portative de six pieds, alternant le séjour des volailles dans chacune des trois sections, suivant les conditions dans lesquelles se trouvaient les volailles quant à la nourriture qu'elles pouvaient obtenir dans chacune d'elles.

Les poux chez les animaux.

L'eau ayant servi à faire bouillir les pommes de terre (patates) est recommandée en plusieurs endroits non seulement comme moyen efficace mais immédiat pour faire disparaître les poux et autres insectes qui s'attaquent aux vaches ou autre bétail. Les parties atteintes doivent être imprégnées de cette eau; une seule application est généralement suffisante pour détruire les insectes. Le remède est simple dans son application, et peut être employé sans danger pour les animaux.

Des composts.

En faisant les préparatifs pour un compost, deux choses principales sont à considérer. La première, les moyens de hâter la décomposition de ses matériaux ; la seconde, les moyens de prévenir la déperdition des gaz qui vont se former. L'emplacement du compost doit être tel qu'il s'égoutte facilement et que le produit de l'égoût puisse être recueilli, car nécessairement ce produit contiendra des éléments fertilisateurs importants. Ayant choisi votre emplacement et pourvu à l'égouttement, édifiez votre tas. Le fumier de cour et tous dépôts contenant abondance de matières végétales en seront les principaux ingrédients. Les boues de marais sont à rechercher, lorsqu'elle sont à portée. Une précaution importante à prendre, c'est de ne rien employer qui contienne de mauvaises graines.

Les proportions sont $\frac{1}{2}$ de fumier de cour et $\frac{1}{2}$ de boue de marais ou toute autre matière à portée. Avec cela la fondation, la base du compost est faite. A cela on ajoute tout ce qui traîne aux environs des bâtiments et est de nature à donner de la valeur au compost et précisément l'un des plus grands avantages des composts c'est d'utiliser une foule de choses, très bonnes comme engrais, qui autrement seraient perdues : fumier du poulaillier, cendres de bois, moulée de scie, tiges de blé d'inde, feuilles, pailles, eaux de savon, débris de poisson ou de viandes, saumures, vieux mortiers. Tout est bon, à condition de bien le mélanger pour l'incorporer au compost. Le fermier ou le jardinier seront surpris de voir quels éléments de fertilité se dégageront de ces rions et de ces débris. A chaque voyage de matériaux, 25 lbs. de plâtre seront ajoutées avec profit.

Maintenant les combinaisons chimiques vont commencer. C'est le tour de la putréfaction ou de la fermentation, ce qui est une seule et même chose sous le rapport des opérations chimiques. Le carbone, contenu dans les matières végétales mortes, s'unit avec l'oxygène de l'air ou celui de l'eau qui se trouve dans les matériaux et l'acide carbonique prend naissance. Ce gaz agit sur les silicates de potasse présents dans le mélange, sépare le silice de la potasse et fait un carbonate de potasse. La silice devenue libre s'hydrolyse et du même coup les 2 éléments deviennent assimilables aux plantes. C'est là d'ailleurs qu'est le bénéfice des composts. Avant ce changement ces 2 éléments étaient insolubles et partout sans utilité. Supposez en effet qu'on enterre dans le sol de la paille sèche ; elle passera un an ou deux avant que les éléments en soient prêts à être utilisés par les plantes.

Terrains propres à la culture du tabac.

Suivant M. V. Demoor, auteur du *Traité sur la culture du tabac*, le tabac croit dans tous les terrains, pourvu qu'ils soient profonds, parfaitement ameublés et substantiels, unis ou homogènes, frais sans humidité et abrités des vents du nord.

Cependant, dans les terres trop fortes, compactes, de natures argileuse plastique, les plantes restent rabougries ; les produits sont de mauvaise qualité.

Dans les sols secs et maigres, il est frappé de maturité prématurée.

Dans les terres grasses et humides, il prend un énorme développement, mais le produit est gras, acide et herbacé, souvent même d'une âcreté repoussante ; son aspect est mauvais. La terre légère, douce et sablonneuse et sablo-argileuse fournissent le meilleur tabac à fumer.

Pour réussir, le tabac exige donc un sol argilo-sablonneux ou sablo-argileux, argilo-calcaire et riche en éléments ou débris organiques et de préférence provenant du règne végétal, à moins que les engrais enfouis et déjà mêlé au sol ne soient arrivés à un degré très avancé de décomposition.

Si l'on ne dispose que d'un terrain argileux, compact, fort, il ne faut pas tenter la culture du tabac ; on est sûr d'avance de ne pas réussir.

S'il est argileux, il faut l'amender avec du sable ou de la chaux ; s'il est trop sablonneux on y met de la chaux ou de l'argile marneuse, ou de la marne argileuse ; s'il est trop calcaire, on y mettra de l'argile ou de la terre argileuse.

Un sol situé dans un bas-fonds ne convient pas beaucoup au tabac ; si un peu d'humidité lui est très utile pendant la première période de la croissance, l'eau, au contraire, lui est très pernicieuse lorsque les feuilles commencent à perdre leur persistance et leur maturité : il y parvient rarement à maturité et subit souvent les influences délétères de la rouille et des gelées blanches qui l'endommagent presque toujours gravement.

Les sols situés sur une élévation ne sont guère plus convenables ; car le tabac y est exposé pendant tout le temps de sa première végétation à dépérir par suite de sécheresse, au tout au moins à languir ou à ne prendre qu'un médiocre développement.

Les sols qui bordent la mer, de nature ordinairement sablonneuse, de même que les forêts que l'on vient de défricher et qui sont très riches en matières humeuses, pourvu qu'ils soient à bonne exposition du sud fournissent de très-bons produits recherchés par tous les connaisseurs.

Quant à l'exposition, les côtés exposés au sud sont supérieurs à ceux qui ne reçoivent que le soleil du levant ou du couchant ; l'exposition au nord est toujours la moins favorable.

Les cas où l'on rencontre l'exposition la plus avantageuse sont assez rare ; on le cultive autant que possible dans des terrains ayant une légère pente vers le sud ; cependant, à défaut de cette situation, on obtient de beaux tabacs dans des plaines que l'on entoure d'abris artificiels ou naturels. En Hollande, où l'on se livre avec succès à la production du tabac, on adopte généralement ce système.

A bâtons interrompus.

Un laitier ne doit pas avoir pour chanson favorite :
irons-nous à la rivière ?

Quel cultivateur se déclarera satisfait d'une vache mau-
vaise laitière, sous le prétexte qu'elle appartient à une
race dont un individu aura donné 20 ou 30 lbs de beurre
dans une semaine.

Une expérience faite à la ferme expérimentale du
Wisconsin sur l'usage de l'eau froide ou de l'eau chaude
pour les vaches à lait, a démontré en 120 jours un béné-
fice d'environ une piastre par vache en faveur de l'eau
chauffée.

Au lieu de travailler à augmenter l'étendue de sa terre,
il vaut mieux faire produire plus de récolte à moins de
terrain avec moins de travail.

L'économie est aussi profitable que la production. Ne
laissez rien perdre sur la ferme qui soit bon à quelque
chose.

Deux choses qui valent leur pesant d'or : l'ordre et la
propreté dans les bâtiments et sur la ferme.

Les temps sont durs. Depuis que le monde est monde
les temps sont durs. Sont-ils plus durs pour les culti-
vateurs que pour le reste du monde ?

L'élevage des veaux en Angleterre.

On sait qu'un moyen excellent d'économiser le lait dont
les veaux sont d'insatiables consommateurs, c'est de rem-
placer peu à peu le lait par une tisane de *créméiné* de
M. Dudouy, de *laito-vituline*, de *lactina*, préparations in-
génieuses qui contiennent les équivalents alibiles du lait,
extraits de végétaux alimentaires et qui font ressortir
une sérieuse réduction du prix de revient.

Les éleveurs anglais utilisent aussi de ces préparations
dans l'élevage des veaux ; mais ils ont recours à un autre
moyen d'économiser le lait ; c'est d'y mêler une décoction
de foin fin et doux finement haché ayant bouilli
deux heures avec deux fois son volume d'eau dans un
vase hermétiquement clos.

Ce breuvage est d'abord mêlé au lait, en proportions
croissantes, puis le remplacé tout à fait ; on le fait boire
tiède ou chaud. Le veau contracte ainsi le goût du foin,
qu'il finit par consommer en nature.

Choses et autres.

—Le Guide Floral de Vick, 1890, vient de paraître. Ce cata-
logue est depuis longtemps avantagusement connu de tous
ceux qui s'occupent d'agriculture. Il contient une liste com-
plète des végétaux de toutes sortes avec mention des prix aux-
quels on peut s'en procurer la semence. Les plus jolies gravu-
res explicatives s'y trouvent. Tous ceux qui cultivent en pe-
tit ou en grand devraient s'en procurer une copie, y faire leur
choix de graines et adresser leur commande à James Vick,
mar hant de graines, Rochester, N. Y. Le catalogue sera en-
voyé à toute personne moyennant 10 cents.

—Les Armours, de Chicago, ont fait en 1889 des affaires
pour 60 millions, employé 6,000 personnes et fait mettre en sa-
laison 1,200,000 porcs, 600,000 bêtes à cornes et 250,000 mou-
tons.

Pour sauver de l'argent.—Le cultivateur doit souscrire à de
bons journaux et payer son abonnement.

Bien tenir les comptes des transactions pécuniaires qu'il fait
à l'occasion de sa culture.

Ne pas laisser traîner de côté et d'autre les instruments ara-
toires exposés à la pluie, à la neige, à la chaleur.

Réparer les outils et les bâtisses en temps convenable et ne
pas s'exposer, faute de soin, à des dépenses de temps et d'ar-
gent trois fois plus considérables dans la suite.

Employer judicieusement son argent.
Veiller à ce que les clôtures soient en bon état, afin que les
bestiaux ne soient trouvés à chaque instant, dans les prairies
les champs semés ou gâtés.

Faire des plantations d'arbres fruitiers, en prendre soin, et
par là s'assurer des fruits en abondance.

Pratiquer l'économie en donnant un bon abri aux animaux
durant l'hiver, une nourriture saine, d'où l'on a entevé avec
soin tout ce qui est à moitié pourri, moisi et malsain.

Lire les avertissements, connaître ce qui se passe dans le
monde et apprendre ainsi mille secrets pour économiser son
argent.

RECETTES

Comment on conserve les œufs.

Dans les campagnes, on conserve généralement les œufs
produits pendant les mois d'août et de septembre, car à cette
époque, les poules mangent pas mal de graines qu'elles trou-
vent dans les champs environnant les fermes ; par suite les
œufs sont de meilleure qualité et se conservent plus facile-
ment. Voici un procédé indiqué par M. Sans : On plonge les
œufs frais, pendant 5 à 6 minutes dans de l'eau de lin, puis
on laisse sécher ces œufs à l'air, pendant 24 à 36 heures, après
quoi, on les place dans du son ou de la paille hachée. Ce n'est
pas difficile. Les œufs ainsi traités, ne perdent rien de leur
poids même après un temps assez long. On dit que cuits à la
coque ils conservent un petit goût d'huile de lin, ce qui est
un inconvénient qui n'a cependant pas une grande portée, car
on peut pour cet usage, avoir des œufs frais pendant toute la
campagne ; ils conviennent très bien pour tous les usages cu-
linaires.

On peut aussi, conserver les œufs dans l'eau de chaux. On
plage les œufs, la pointe en bas, dans de grands pots de grès,
puis on remplit le pot d'eau, de façon à les couvrir complète-
ment d'eau de chaux préparée avec 80 ou 100 grammes de
chaux délayée dans 10 litres d'eau ; on couvre ensuite ce pot
avec un couvercle en bois, on le met dans la cave ou dans
tout autre lieu obscur. Il se forme, par dessus le liquide, une
croûte de carbonate de chaux qu'on ne brise qu'au moment où
l'on veut livrer ces œufs à la consommation. On affirme que
les œufs peuvent se conserver 6 mois.—

Moyen d'empêcher que les lampes de nuit ne soient nuisibles aux malades.

Prenez une éponge de trois ou quatre pouces de diamètre,
impréguez-la, d'eau pure, exprimez-la, et, dans cet état, sus-
pendez-la par une ficelle exactement au-dessus de la flamme,
à la distance de quelques pouces, pour que la flamme ne puis-
se pas l'atteindre, cela absorbera toute la fumée de la lampe.
Le lendemain il faut laver l'éponge dans l'eau chaude, afin de
pouvoir s'en servir habituellement pour le même usage.

AVIS est par les présentes donné que "LA COMPAGNIE DU CHEMIN DE FER DE LA BAIE DES CHALEURS" s'adressera à la Législature de la Province de Québec à sa prochaine session pour faire amender son acte d'incorporation et les amendements d'icelui, définir plus clairement les pouvoirs, et en obtenir de nouveaux et plus amples, entr'autres, quant au délai fixé pour terminer son chemin jusqu'au Bassin de Gaspié.

(Signé) J. L. LAVERY,
Procureur de la Requête.

Québec, 4 janvier 1890.—1 m

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1889--Arrangement pour la saison d'hiver--1890.

Le et après lundi, 18 novembre 1889 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.34
Pour Lévis.....	9.54
Pour Lévis.....	10.43
Pour la Rivière-du-Loup.....	12.48
Pour Halifax et St-John.....	16.56
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.33

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Sarintendant en chef
Bureau du chemin de fer,
Moncton, N. Bk., Novembre 1889.

TURGEON & CARROLL

AVOCATS.

No. 23, Rue St-Pierre, Basse-Ville, QUEBEC

A. TURGEON H. G. CARROLL

BUREAU A KAMOURASKA : du 13 au 16 et du 28 au 30 de chaque mois.

HARAS NATIONAL

BUREAU : 30, Rue St-Jacques, MONTREAL
FERME : OUTREMONT, près Montréal.

CHEVAUX FRANÇAIS

TROISIÈME IMPORTATION

Normands, Percherons, Bretons.

Avis aux Sociétés d'agriculture, aux Cercles agricoles et aux cultivateurs.

Tout en continuant la vente des étalons, la Compagnie du Haras National est prête à en placer quelques-uns dans les comtés, sous la garde de ses serviteurs, les louant pour la saison.

Montréal, 1er avril 1889.

L. LOUIS BEAUBIEN, Président de la Compagnie
R. AUZIAS TURENNE, Gérant.

18 Avril 1889.—24.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRÈRES

—)ooo(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposition provinciale :

I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.

II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.

III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne de six mois.

V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.

VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.

VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.

VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.

IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

SPECIALITÉ.—Elevage du bétail Canadien en vue de la production du beurre.

À vendre, en ce moment, un TAUREAU JERSEY, GENISSES TAUREAU de l'an dernier, quelques VEAUX du printemps mâles et femelles.

LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

Sous le patronage de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec.

Journal du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances.

Bureau : No. 32, rue St Gabriel, Montréal.

Prix d'abonnement : Montréal, par an \$9; Canada et 1 Etats-Unis, \$1.50; France, francs 12.50.

Publié par "La Société de publication commerciale."

MONIER ET HELBRONNER,
Gérants, à Montréal.

CHEVAUX PERCHERONS, NORMANDS & BRETONS,
BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES ET CHESTER BLANC,
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,
30, Rue St Jacques, MONTREAL



BY ONE MAN. Write for descriptive catalogue containing testimonials from hundreds of people who have saved from 4 to 9 cords daily. 25,000 now successfully used. Agency can be had where there is a vacancy. A NEW INVENTION for filing saws sent free with each machine; by the use of this tool everybody can file their own saws now and do it better than the greatest expert can without it. Adapted to all cross-cut saws. Every one who owns a saw should have one. No duty to pay; we manufacture in Canada. Ask your dealer or write FOLDING SAWING MACHINE CO., 308 to 311 S. Canal St., Chicago, Ill.