

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

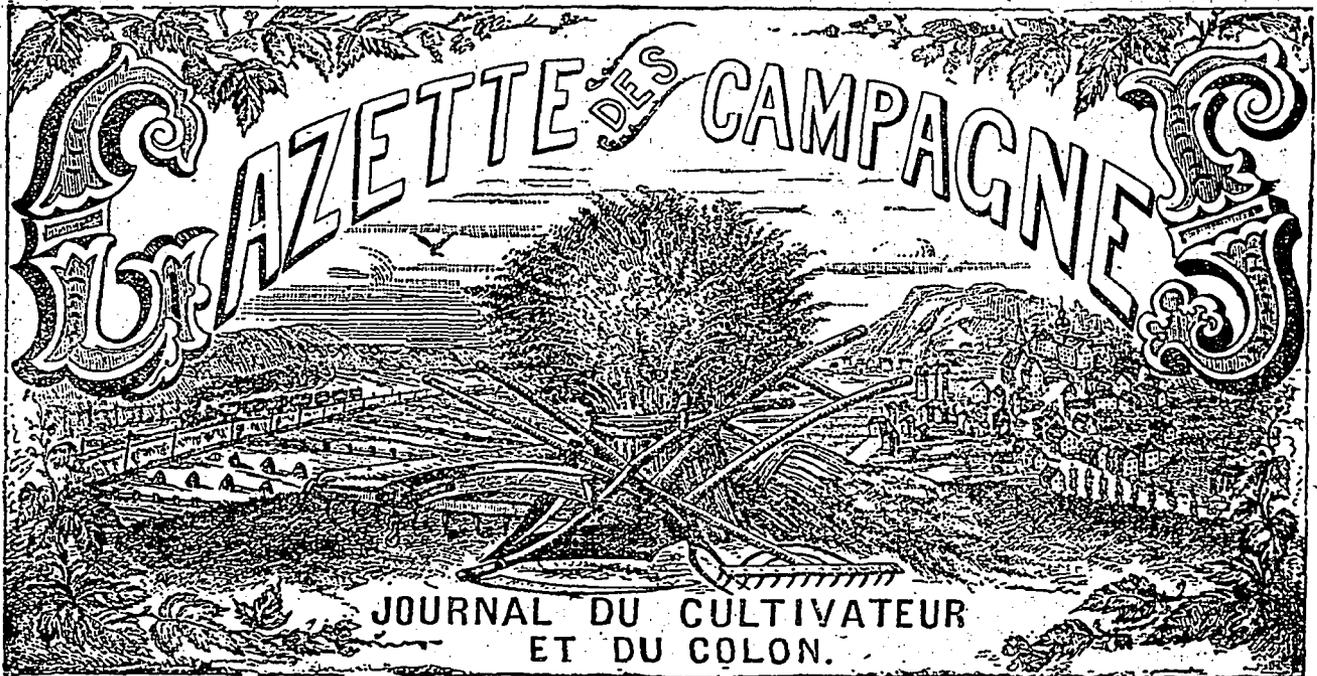
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première
 Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité

Un an, \$1 Rédacteur : FIRMIN H. PROULX—Gérant : HECTOR A. PROULX Un an, \$1

SOMMAIRE :

- Revue de la semaine* : Fête agricole à St-Hubert, comté de Chambly.
- Causerie agricole* : Culture du trèfle incarnat.
- Sujets divers* : L'Industrie laitière : Ecole et Station Expérimentale de Laiterie de St-Hyacinthe. — Culture du trèfle alsique. — Culture de la gesse.
- Choses et autres* : Soins d'hygiène à l'égard du bétail en hiver. — Moins un cultivateur a de terre, plus il récolte de grains. — Mise en pratique des bons procédés en agriculture. — Culture de l'avoine et du lin ensemble.
- Recette* : Moyen d'enlever les taches sur les livres, dessins ou gravures.

REVUE DE LA SEMAINE

Fête agricole à Saint-Hubert.—Depuis déjà quel- que temps un nouveau mouvement est imprimé à l'agriculture : à l'avenir, la louable direction des colons et des associations agricoles sera confiée d'une manière plus générale à notre dévoué clergé. Sachant apprécier la haute importance de l'agriculture, nos vénérables évêques ont donné lieu à ce religieux et patriotique mouvement, à la demande de l'honorable M. Ls Beaubien, ministre de l'agriculture.

C'est ainsi que la semaine dernière Mgr Fabre a bien voulu prêter son concours à la distribution des prix gagnés au dernier concours de " L'Exposition régionale de Montarville ", comprenant les comtés de Verchères, de Laprairie et de Chambly. Mgr Fabre s'était rendu à Saint-Hubert, accompagné d'un grand nombre de membres du clergé, et après avoir reçu une chaleureuse adresse des cultivateurs de ces tris comtés, en témoignage du vif intérêt que Sa Grandeur porte à la colonisation et à l'agriculture, Mgr Fabre distribua lui-même les médailles et les prix accordés aux heureux concurrents. A cette occasion, le vénérable archevêque de Montréal fit entendre de touchantes paroles dont voici le résumé :

" C'est la première fois que je parais dans une assemblée de ce genre, et je n'ai pas à regretter ce premier pas, car je me trouve ici chez moi, vous tous étant mes enfants. Je félicite la société d'agriculture du comté de Chambly ; elle fait une œuvre patriotique en prenant des mesures pacifiques pour garder ses enfants.

" Au moment où l'on se plaint avec raison que les citoyens abandonnent les campagnes pour aller s'enfourer dans les villes, vous instruisez la classe agricole et vous lui apprenez à aimer l'agriculture.

C'est avec joie que je viens donner mon concours à une œuvre aussi belle."

La distribution de médailles et de divers prix d'une société d'agriculture faite par un vénérable archevêque donnait un caractère nouveau à cette fête agricole, et vivement senti par l'honorable M. Beaubien, qui y a fait allusion dans les termes suivants :

" L'archevêque de Montréal vient de jeter en terre une semence qui produira d'excellents fruits dans la province. Il a mis lui-même la main à la charrue, et le cultivateur peut se dire aujourd'hui : j'appartiens donc à la plus noble des professions, puisqu'un prince de l'Eglise vient lui-même bénir nos travaux.

" Relevez le front, Messieurs les cultivateurs, et si les princes de l'Eglise sont avec vous, soyez les princes dans votre industrie. Vous avez tout ce qu'il faut pour progresser, pour rendre votre pays riche; nos pères avaient à lutter contre les tribus barbares; ils étaient pauvres, sans soutien et n'ont pu donner à l'agriculture tous les soins qu'elle mérite; c'est à vous de réparer le temps perdu.

L'hon. M. Beaubien, en agronome expérimenté, donna ensuite aux cultivateurs des conseils qui porteront leurs fruits. Il leur expliqua que la vente du foin ou de la paille n'était pas profitable, qu'il valait mieux élever du bétail, nourrir des vaches laitières, fabriquer du beurre ou du fromage, et il accompagna ses explications d'exemples frappants.

Quand cette distribution de prix fut terminée, l'Honorable M. Taillon adressa quelques paroles d'encouragement, dont nous donnons ici le résumé :

" C'est aux cultivateurs en général, que je m'adresse et c'est avec eux que je veux converser librement.

" On a parlé et on parle plus que jamais de l'émigration; veuillez bien remarquer que le dépeuplement n'est pas une question politique, mais une question sociale.

" L'émigration existe partout; en France, qui pourtant est un pays riche, le dépeuplement se fait sentir d'une manière alarmante.

" Les associations seules peuvent opposer une digue à ce fléau désastreux, surtout les associations agricoles, qui ont pour mission d'enseigner aux cultivateurs que leur carrière est la plus noble, la plus digne et la plus indépendante.

" Soyez fiers de vous, Messieurs les cultivateurs, mais ne manquez pas l'occasion de vous instruire en jetant un coup d'œil sur les progrès que font vos voisins; écoutez les conseils que vous donnent des conférenciers envoyés par le gouvernement, ou les hommes qui ont entrepris de sacrifier leur temps aux améliorations de l'agriculture.

M. Dupont, député de Bagot, et M. Beauchamp, député des Deux-Montagnes, donnèrent de bons et nombreux conseils aux agriculteurs, ainsi que M. Marsan de l'école d'agriculture de l'Assomption et M. E. A. Barnard qui furent les deux principaux conférenciers en cette occasion.

— Nos jeunes collégiens doivent célébrer la fête de leur vénéré Directeur, mercredi prochain, 11 décembre.

— *La Revue Canadienne*, suspendue pendant quelques mois, a fait sa réapparition. Nos meilleurs souhaits de prospérité. Nous recommandons cette publication instructive, intéressante et animée du véritable esprit catholique.

CAUSERIE AGRICOLE

Culture du trèfle incarnat

Le trèfle incarnat (*scarlet clover*), plante annuelle, a, sur le trèfle rouge ordinaire, des qualités toutes spéciales qui devraient le faire adopter plus généralement comme plante fourragère: Celles de pousser sur un sol relativement pauvre; d'être la première plante à pousser avec vigueur aussitôt la disparition de la neige; de végéter jusqu'à un temps avancé à l'automne.

Le trèfle incarnat que l'on désigne aussi sous le nom vulgaire de "farough," peut aussi être utilisé pour l'ensilage, en mélange avec différents fourrages verts; on peut aussi l'employer en mélange avec d'autres fourrages à l'état sec, ou le récolter pour sa graine.

Ce trèfle convient plus particulièrement pour les pâturages. C'est une plante avantageuse pour faire disparaître les plantes parasites, ayant toujours le dessus sur ces dernières, par sa précocité et sa grande végétation. On peut aussi avantageusement utiliser ce trèfle dans les vergers, de même que pour la nourriture des abeilles. Enfin, ce trèfle peut être cultivé avec avantage dans les sols sablonneux ou les côteaux sujets à être entraînés par l'action des eaux de rivières ou des pluies.

De nombreuses expériences, à l'occasion de cette culture, ont été faites aux Etats-Unis par plusieurs agriculteurs en renom, et tous en recommandent la culture.

Le département de l'agriculture des Etats-Unis signale le fait d'une manière toute particulière, tout en mentionnant que ce trèfle est cultivé sur une grande échelle. Dans l'état du Delaware, la culture du trèfle incarnat comprend une superficie de 2,343

acres, étant la propriété de quarante-quatre agriculteurs, soit en moyenne 53 acres de terre cultivés, en trèfle par chacun d'eux. Sur soixante demandes de renseignements quant à la culture de ce trèfle, cinquante réponses favorables ont été envoyées au département de l'agriculture. Ces rapports seront intercalés dans une brochure spéciale sur la culture du trèfle incarnat.

Voici quelques renseignements sur la culture de ce trèfle qui feront juger de son importance et du peu de soins de culture qu'il exige :

Le trèfle incarnat ou "farough" peut être cultivé sur toute terre saine, à blé ou à seigle ; il réussit également dans les terres qui conviennent aux trèfles rouge et blanc, même sur les sols secs et arides, pourvu toutefois que la saison de végétation soit pluvieuse. Il redoute seulement les terres trop calcaires, exposées à lever à la gelée. Ce trèfle diffère des trèfles rouge et blanc, et ce qu'il ne dure qu'un an.

Le sol que l'on destine à cette culture n'exige aucune préparation spéciale. Il peut venir après une récolte, sur les chaumes, sans labour préalable. Cependant il donne des produits plus abondants quand la charrue est passée avant de semer ce trèfle.

Le trèfle incarnat est semé quelquefois au printemps, mais le plus ordinairement aussitôt après la récolte d'une céréale, à la fin d'août. Pour cela, on doit choisir un temps où la terre est fraîche. Il serait préférable de semer la graine lorsqu'elle est dans les gousses ; lorsqu'on choisit ces dernières, il faut les semer après avoir retourné les chaumes par un léger labour ou avoir ameubli la surface du sol par des hersages répétés. Si l'on n'a pas de graines en gousse, ces préparations sont moins nécessaires, bien qu'également avantageuses. En général, on doit se borner à jeter la semence en gousse sur le chaume, et à passer le rouleau pour écraser les gousses.

Le trèfle incarnat est ordinairement semé seul, le mélange avec des céréales lui étant défavorable. Cependant on le sème quelquefois au printemps, en l'associant à quelques plantes qu'on devra faucher pour mêler au foin ou comme ensilage, telles que le blé-d'Inde, la vesce, le millet, le lupin. On le sème parfois avec des navets, sans que ceux-ci en souffrent. Ces mélanges donnent une grande quantité de fourrages.

Le trèfle incarnat, une fois semé, exige presque aucun soin ; l'importance du produit qu'il donne dé-

pend surtout de l'engrais reçu par la récolte précédente. Ainsi, après une récolte de plante-racines, il pousse toujours avec plus de vigueur. Le plâtrage ou le chaulage accroît son rendement ; on répand la chaux-éteinte, ou le plâtre, dès que les plantes commencent à produire leurs premières feuilles. Si l'on fait cet épandage du plâtre, ou de la chaux, à l'automne, il produit plus d'effet et le trèfle supporte mieux l'hiver. En octobre, si le trèfle est fort, on peut le faire pâturer par de jeunes animaux, qui s'en trouvent bien, sans que cela nuise à la pousse du printemps, ni à la récolte régulière du foin.

La récolte du trèfle incarnat peut se faire de différentes manières, suivant l'époque où le trèfle a été semé et le mode d'après lequel il devra être consommé. Ainsi, quand il est semé au printemps, si la plante doit être desséchée et mêlée au foin sec, ce qui est rare, on ne doit pas le faucher avant la fin de septembre. Mais comme il est plus avantageux de le faire consommer en vert par le bétail, on commence à le faucher plus tôt, pour pouvoir en distribuer plus longtemps en vert au bétail, dans le cas où les pâturages viendraient à manquer, à la suite d'une sécheresse ou autres causes. On peut même couper ce trèfle pour l'ensilage en même temps que le blé-d'Inde.

À défaut de silo, si l'on veut faner ou dessécher ce trèfle, il faut attendre sa complète floraison. Ce moment arrivé, il importe de ne pas retarder à le couper, car ce trèfle s'égrenant facilement ; il perd ainsi facilement de sa valeur. De plus, si l'on retarde trop à le faucher, aussitôt la floraison achevée, ce trèfle sèche vite sur pied et alors le cultivateur n'obtient qu'un mauvais fourrage que les animaux refusent même de manger et auquel ils préféreront même la paille.

Pour le fanage de ce trèfle, il faut prendre les mêmes précautions que pour le trèfle rouge ; il se dessèche plus facilement que celui-ci et il ne perd pas autant de sa pesanteur.

Le trèfle incarnat est extrêmement productif. Bien qu'il ne donne qu'une seule coupe, il fournit à peu près autant de fourrage que deux coupes réunies de trèfle rouge.

Comme nous l'avons déjà dit, le trèfle incarnat est d'une grande importance pour le cultivateur, non-seulement en raison du rendement considérable de fourrage qu'il donne, mais tout particulièrement pour l'extrême facilité de sa production, qui n'exige pour ainsi dire aucun soin ; par sa précocité, qui lui

permet, quand il est semé à la fin d'août, d'être pâture et même coupé en juin de l'année suivante, et par là laisser le champ libre à d'autres récoltes précoces, suivant l'assolement adopté.

Aucune plante autre que le trèfle incarnat, ne peut donner presque sans frais, sans soins, sans déranger l'ordre des cultures, d'abondantes récoltes de fourrage. Occupant le sol très peu de temps, ce trèfle ne l'épuise pas; au contraire, il l'améliore par les détritiques du bas de la plante, par ses feuilles et par ses racines qui se décomposent très vite. Enfoui au moment de sa floraison, les plantes de ce trèfle peuvent constituer pour le sol un très bon amendement. N'épuisant pas le sol, il laisse, après avoir été récolté, toute facilité pour le faire suivre par une culture en blé. Il convient bien pour précéder une récolte en seigle.

Ce trèfle constitue, en outre, une excellente ressource pour regarnir un trèfle manqué; dans ce cas, on sème avec ce trèfle les espaces trop clairs, et la récolte principale, accrue d'autant, cesse d'être compromise.

Le trèfle incarnat peut être donné en sec ou en vert aux animaux. Le plus généralement il est mangé en vert, soit sur place, en pâture, soit à l'étable; il y a aussi avantage de le donner, sous forme de foin, au bétail. Il convient à tous les bestiaux. Les gousses de ce trèfle sont parfois données aux chevaux, en guise d'avoine. Ce trèfle offre un autre avantage, par sa précocité, car au printemps il fournit de la nourriture verte, quand les autres fourrages ne peuvent en donner: il devance de vingt jours le trèfle rouge, et c'est d'une grande importance à cette saison où les provisions d'hiver font parfois défaut. Comme nous l'avons dit, le trèfle incarnat permet aussi d'avoir un fourrage vert très tard à l'automne.

L'Industrie laitière

Ecole et Station Expérimentale de Laiterie de Saint-Hyacinthe.—Une circulaire de l'honorable M. Ls Beaubien commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation de la Province de Québec, et de nombreux articles de journaux ont déjà porté à la connaissance du public en général l'établissement, à Saint-Hyacinthe, par la Société d'Industrie Laitière, d'une Ecole et Station Expérimentale de Laiterie. Cette Ecole se compose d'une fromagerie et d'une beurrerie, outillées avec les appareils les plus nouveaux. Elle aura un laboratoire pour l'enseigne-

ment spécial de l'épreuve du lait, des salles de lecture, une bibliothèque, où les élèves trouveront les publications du jour, anglaises et françaises, sur l'industrie laitière, et une salle de conférences publiques.

La Société a déjà reçu de nombreuses demandes de renseignements, auxquelles il a été autant que possible, répondu par lettre particulière; mais il restait à faire connaître plusieurs détails très importants. Tel est l'objet de la présente circulaire.

La Société d'Industrie Laitière a cherché les meilleurs moyens possibles d'assurer le succès de sa nouvelle création et ne pouvait mieux faire que de la placer sous la direction du professeur James W. Robertson, commissaire fédéral de l'Industrie laitière.

Le comité spécial de l'Ecole et Station Expérimentale réuni à St-Hyacinthe, le 29 octobre 1892, vient d'arrêter d'accord avec le professeur Robertson le programme suivant :

PROGRAMME DE L'ÉCOLE ET STATION EXPÉRIMENTALE

Ce programme comporte trois parties principales :

1. Enseignement des meilleures méthodes de production du lait en hiver comme en été, et de fabrication du beurre et du fromage, ainsi que d'épreuves du lait ;
2. Formation d'inspecteurs de beurreries et fromageries pour les syndicats créés et à créer ;
3. Etude expérimentale des nouveaux systèmes de machines et d'appareils de laiterie, et des nouveaux procédés de fabrication, ainsi que de tous les progrès à réaliser dans l'Industrie laitière.

Avec ce programme, la société d'industrie laitière considère qu'il est important, dans l'intérêt général, de faire profiter de l'enseignement de l'Ecole : d'abord les fabricants actuels; et ensuite, les jeunes gens qui se destinent à apprendre à fabriquer le beurre et le fromage.

OUVERTURE DES COURS

L'ouverture des cours réguliers d'enseignement a été fixé au deux janvier 1893.

Pendant le cours du mois de décembre, les membres de la Société d'Industrie Laitière, les fabricants de beurre et de fromage et le public en général seront admis à la fabrique de l'Ecole comme visiteurs seulement.

ENSEIGNEMENT

L'enseignement sera gratuit pour tous les membres de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec.

DURÉE ET NATURE DES COURS

La durée des cours sera proportionnée au nombre d'aspirants-élèves, qui se feront inscrire de manière que tous les aspirants puissent avant l'ouverture de la saison de la fabrication, profiter, dans la mesure de leurs besoins et de leurs aspirations, de l'enseignement théorique et pratique de l'Ecole.

Il sera ainsi donné plusieurs séries de cours, dont la durée variera de 8 jours à un mois.

Les premières séries seront réservées aux aspirants déjà fabricants ou ayant au moins une certaine expérience de la fabrication, et vers la fin de l'hiver, il sera institué une ou plusieurs séries de *cours préparatoires*, destinés aux jeunes gens, qui se proposent de se placer comme apprentis dans les beurrieres ou les fromageries pendant la saison prochaine. Ces jeunes gens pourront, après avoir passé l'été dans une fabrique, revenir l'hiver suivant terminer leurs cours à l'Ecole.

Les fabriques qui désireraient un aide ou apprenti ayant suivi ce cours préparatoire, pourront se mettre en communication avec le Secrétaire de l'Ecole, qui enregistra leurs demandes ainsi que celles des apprentis élèves qui auront suivi le cours apprentissage.

CONDITION D'ADMISSION.

Pour être admis à l'Ecole, il faudra :

- 1o. Payer la cotisation d'une piastre de membre de la Société d'Industrie Laitière ;
- 2o. Etre âgé d'au moins 16 ans ;
- 3o. Savoir lire, écrire et compter.

La demande d'admission à l'Ecole sera faite sur la formule ci-annexée.

DELAI DE LA DEMANDE

Toutes les demandes d'admission devront être faites au moins 15 jours avant la date à laquelle l'élève désire être admis.

CLASSEMENT DES DEMANDES

Les demandes, qui devront être adressées au Secrétaire de l'Ecole de Laiterie à St-Hyacinthe, seront par lui classées et soumises au Comité spécial et au Directeur de l'Ecole, qui organiseront les séries, d'après le nombre des demandes, pour donner aux aspirants la plus grande satisfaction possible sous le rapport de la durée et de la date des cours auxquels ils seront convoqués.

CONVOCACTION DES ELÈVES

Chaque élève admis recevra un avis personnel de la date et de la durée du cours qu'il devra suivre. S'il lui était impossible de se rendre à l'Ecole à la

date assignée, il devrait en prévenir immédiatement le secrétaire de l'Ecole pour qu'un autre aspirant lui soit substitué comme élève.

LOGEMENT ET PENSION

Les élèves auront dans l'Ecole des salles d'étude et de travail à leur disposition, mais ils devront loger et prendre pension au dehors à leur frais. Ils trouveront aisément, moyennant environ \$3 piastres par semaine, dans le voisinage immédiat de l'Ecole, qui se trouve située en face du Séminaire de Saint-Hyacinthe, à peu près à 10 minutes de la ville, une bonne pension privée dans des familles recommandées par la Corporation du Séminaire.

La Direction de l'Ecole ne peut assumer la responsabilité de la surveillance des jeunes élèves en dehors des heures de travail ou d'étude, à l'Ecole.

St-Hyacinthe, le 8 Novembre 1892.

Le président de la Société d'Industrie laitière de la Province de Quebec,

TH. MONTMINY. Ptre.

Le Directeur de l'Ecole et Station Expérimentale.

JAS. W. ROBERTSON.

Le Secrétaire, J. DE L. TACHÉ.

AU PUBLIC.

L'Ecole et Station Expérimentale de St-Hyacinthe devient le siège de la Société, et toutes les communications, concernant la Société, devront être adressées au Secrétaire de la Société d'Industrie Laitière, à St-Hyacinthe.

Culture du trèfle alsique

Le trèfle alsique est originaire de Suède et y est généralement cultivé. Cette plante ressemble plutôt au trèfle blanc qu'au trèfle rouge ; quoique ses tiges soient penchées, elles ne s'enracinent pas dans le sol comme celles du trèfle blanc.

Le trèfle alsique croît même sur des terres glaises dures, maigres et nues, là où d'ordinaire aucune autre plante fourragère ne peut végéter. Dans plusieurs pays d'Europe, on lui donne la préférence aux autres trèfles, pour la nourriture du bétail. On le préfère au trèfle rouge, parce que celui-ci ne donne de bonnes récoltes que pendant deux années, et souvent à la deuxième année, si le sol est humide et froid, près de la moitié des plantes pourrissent ; on voit même des places vides dans plusieurs parties du champ où l'on a semé le trèfle rouge.

Le trèfle alsique, mûrissant ses graines beaucoup plus tôt et continuant à être vigoureux beaucoup plus longtemps que le trèfle rouge, il en résulte un

grand profit. Lorsque le trèfle alsique est établi dans un champ, il y demeure en vigueur pendant plusieurs années, et chaque année il produit une bonne quantité d'herbage d'une bonne qualité.

Le meilleur moyen d'utiliser le trèfle alsique, c'est de le faucher pour foin ; de le couper occasionnellement pour être donné en vert au bétail, lorsque les pâturages, après plusieurs semaines de sécheresse, laissent à désirer ; il peut aussi être mêlé aux fourrages ensilés. Au printemps, dès la disparition de la neige et que les tiges ont atteint quatre ou cinq pouces de hauteur, on peut y mettre paître les moutons jusqu'au temps où les autres pâturages pourront suffire à leur entretien. Si le pré est rasé nu et que les moutons soient ôtés à la première semaine de juin, la récolte suivante sera plutôt prête qu'à l'égard du trèfle rouge.

Si le trèfle alsique est récolté pour sa graine, elle sera mûre plus vite que le trèfle rouge, et alors la plante pourra de nouveau servir de nourriture comme pâturage à l'automne.

Si la récolte du trèfle alsique est fauchée pour le foin, cette plante doit être coupée aussitôt qu'elle est en pleine floraison et avant que les tiges commencent à noircir et à dépérir. En observant les feuillages au bas des plantes, si elles jaunissent, fanent et tombent, c'est alors le temps de récolter ce trèfle ; car si le trèfle alsique restait plus longtemps sur pied, on perdrait plus au fond des tiges que l'on gagnerait au sommet.

La quantité de graines à semer par acre, peut varier de dix à quinze livres, suivant les circonstances, et de cette semence le cultivateur pourrait récolter plusieurs tonneaux d'herbage vert, indépendamment de la récolte des graines à l'automne. Ce qui prouve la vigueur de cette plante, c'est qu'elle peut être transplantée sans inconvénient. Après deux à trois ans, on peut la transplanter d'un terrain à un autre. Les tiges peuvent être simplement divisées, et les racines fibreuses un peu coupées.

Le trèfle alsique ne souffre pas des gelées, même les plus fortes. Il prospère sur les terres les plus arides où peu de plantes fourragères peuvent prendre racine. Quand le sol commence à être las de produire du trèfle, qu'on ne peut plus compter sur la récolte de trèfle rouge ou de trèfle blanc, le trèfle alsique n'a jamais manqué.

Culture de la gesse

Cette plante légumineuse désignée sous le nom

de "gesse cultivée" ou "lentille d'Espagne", est tout particulièrement cultivée comme plante fourragère seulement. Craignant l'excès d'humidité, cette plante végète dans la plupart des terrains où l'eau ne séjourne pas, aussi bien dans les sols argileux que dans les sols calcaires et de peu de durée. Toutefois la gesse préfère les terres meubles, fraîches et substantielles. Cette plante d'ordinaire est semée au printemps. Les tiges étant faibles, il est avantageux de joindre à cette culture quelques graminées à tiges fermes, comme l'avoine, le dactyle peletonné qui végètent dans les mêmes terrains. Les graines semées doivent être recouvertes par la herse. Cette plante doit recevoir les mêmes soins de culture que la vesce.

Le moment de la récolte doit varier suivant le produit qu'on se propose d'obtenir. Quand on veut faire manger ce fourrage en vert, on le coupe au moment de la floraison. En le fauchant de bonne heure, il peut, comme la vesce, s'il se trouve dans des circonstances favorables, fournir plusieurs coupes ou un pâturage abondant. Si, au contraire, on garde cette plante comme provision d'hiver, soit que l'on fane cette plante ou qu'on la mêle aux herbes ensilées, il faut attendre que les premières gousses commencent à fleurir, mais sans dépasser ce moment. Il est un point de maturité qu'il importe alors de saisir exactement, car si on le devance pour en faire la récolte, la plante, trop verte, risque d'être dommageable aux animaux ; au contraire, si on en retarde trop la récolte, le fourrage qui sèche tout à la fois serait trop dur, les tiges se trouvant toutes en graines en même temps.

La culture de la gesse, tout aussi bien que celle de la vesce, peut être considérée comme préparatoire et améliorante, principalement lorsqu'elle est coupée avant la formation des graines. Elle produit, sans épuiser le sol, un fourrage abondant qui convient à tous les animaux ; les moutons en sont très avides, et chez les vaches elle active la sécrétion du lait.

Comme nous l'avons dit plus haut, la gesse ne peut être cultivée que comme plante fourragère. La graine ne peut être consommée en purée ; on ne peut pas non plus mêler sa farine dans le pain.

Choses et autres

Soins d'hygiène à l'égard du bétail en hiver.—Quelque soit l'attention toute particulière que l'on apporte quant à l'alimentation du bétail, la nourriture qu'on leur donne lorsqu'ils sont en stabulation ne saurait leur suffire, si l'on n'observait pas à leur égard les soins hygiéniques qui leur sont tout particulièrement nécessaires à cette saison de l'année, qui peuvent se traduire ainsi :

1o. En ce qui concerne le fourrage, les grains et les pailles destinées à l'alimentation du bétail, on doit faire en sorte qu'ils ne soient détériorés, que le mauvais temps n'en diminue pas la force et la qualité en les mettant dans des endroits où la pluie et la neige pourraient avoir accès.

2o. Il faut également mettre à l'abri toutes matières destinées à la litière du bétail, afin qu'elles soient toujours sèches.

30. Nourrir le bétail à des heures régulières, et faire en sorte que leur ration soit toujours réglée et d'aliments différents à chaque repas, prenant garde de ne pas trop leur en donner ou trop peu : pour cela se baser sur le besoin de chaque animal.

40. Tenir les étables et les écuries dans un bon état de propreté, et panser régulièrement les animaux.

50. Donner un soin tout particulier aux jeunes animaux afin qu'ils ne souffrent pas du manque d'aliments tout particulièrement nécessaires à leur état de croissance.

Moins un cultivateur a de terre, plus il récolte de grains. — Le fait tout étonnant qu'il puisse paraître, n'est que réel, et le fait suivant en est une preuve : Un cultivateur d'une des paroisses du district de Québec, était propriétaire d'une terre de 300 arpents, divisée en deux lots. Cette grande étendue de terre qu'il possédait, lui faisait négliger les opérations les plus importantes de sa culture, au point que les moyens lui manquaient pour l'entretien d'animaux indispensables pour lui procurer les engrais nécessaires aux différentes cultures. Sa terre s'appauvissait davantage chaque année.

Il lui arriva un jour d'endosser un billet, pour un ami, qui ne fut pas payé à l'échéance, et le cultivateur eut à payer ce montant, et obligé pour cela de vendre la moitié de sa terre. Il se crut ruiné, mais tel ne fut pas le cas. L'engrais, le travail, etc, qu'il employait à ses 300 arpents, furent employés sur les 150 qu'il possédait et qui étaient en état de culture. Voici quel en a été le résultat. Il retire actuellement \$2,000 par an de sa terre non loin de Québec, clair et net, et cela avec la moitié moins de travail qu'autrefois, et qu'il employait pour demeurer dans la pauvreté avec son cortège de mille et mille inquiétudes. Il est donc vrai de dire que " Moins un cultivateur possède de terre, plus il produit de grains "

Me se en pratique des bons procédés en agriculture. — En agriculture rien n'est plus commun que les contrastes, et la raison en n'est pas au manque de savoir agricole ; mais le défaut de mettre en pratique ce qui pourrait être avantageux à la culture. C'est ainsi que dans une même paroisse, on voit un cultivateur qui s'enrichit par la culture contre dix qui s'appauvrissent quoique possédant la même superficie de terrain, à peu d'exception près.

On prône, par exemple, comme étant avantageuse, la culture du blé-d'Inde ; cependant elle peut être une occasion de pertes pour un cultivateur, être une source de grands profits pour l'autre. Pour ce qui est d'une culture nouvelle dans une localité, on doit toujours suivre l'exemple de cultivateurs ayant une grande expérience dans telle ou telle culture nouvelle.

À l'égard de la culture du blé-d'Inde, un cultivateur qui, dans le but d'obtenir une forte récolte de blé-d'Inde enfouirait dans le sol, au moyen de la charrue, toute voyance de fumier non consommé dans une terre légère et sablonneuse, et qui récolterait, par arpent, de 40 à 45 minots de blé-d'Inde ; et que l'année suivante il suivit le même procédé, en obtenant le même résultat que l'année précédente, ferait une culture ruineuse en ce qu'elle ne paierait pas même ses frais de culture. La cause en est que cet engrais n'est pas convenable à un tel sol.

Il eut été préférable à ce cultivateur, se trouvant à proximité d'une tourbière, de mêler la tourbe au fumier dans la proportion d'une charette de fumier par trois de tourbe, en y ajoutant de la chaux avec une faible quantité de sel ; ce serait un engrais de plus grande valeur pour le blé-d'Inde, que celui d'un fumier mêlé à de la paille.

Culture de l'avoine et du lin ensemble. On peut, avec avantage, cultiver l'avoine et le lin ensemble dans la proportion d'un minot et demi d'avoine pour un quart de minot de graine de lin. Cette graine de lin peut être donnée avec l'avoine ou en être séparée par le crible du moulin à vanner. Dans ce cas, la paille peut être donnée aux animaux ; ils en sont très friands. Pour cette culture il est important d'épandre une petite quantité de plâtre et de cendre sur le terrain.

Bibliographie : —

— Almanach Agricole, commercial et historique, de J. B. Rolland & fils, pour 1893. (27^e année). Prix : 5 cents.

— Almanach des Familles, de J. B. Rolland & fils, pour 1893. (16^e année.) 5 cents.

Parmi les nombreux Almanachs, publiés par l'année 1893, nous avons le plaisir de signaler à nos lecteurs, ceux édités par MM. J. B. Rolland & Fils, de Montréal. Tous deux sont encore remplis de renseignements des plus utiles, avec une foule de légendes, histoires, pensées, etc, etc, des mieux choisis.

Nous recevons aussi des mêmes éditeurs, le Calendrier de la Puissance, possédant seule la liste complète de tous les membres du clergé canadien.

Ces trois publications sont en vente chez tous libraires et les principaux marchands, au prix de 5 centins chacune.

Petits commencements. — La vapeur en soulevant le couvercle d'une bouilloire donne l'idée de l'utiliser pour le bénéfice de l'homme. Personne ne songeait alors qu'un jour nous serions emportés par cela à une vitesse de 60 milles à l'heure. Lorsque Perry Davis fit un médicament pour l'usage de sa famille, il y a plus de 50 ans, ni lui ni aucun homme ne s'imaginait qu'il se vendrait dans tous les pays et deviendrait le " Pain-Killer " du monde.

La nouvelle grande bouteille pour l'ancien prix 25 cts.

RECETTE

Moyen d'enlever les taches sur les livres, dessins ou gravures.

Personne n'ignore que le papier longtemps exposé au contact de l'air contracte une teinte jaunâtre s'il a été mouillé, ou qu'il soit dans une atmosphère humide, il se couvre de taches jaunes, et, plus tard de moisissure. A cela, ajoutez que dans les appartements habités, les livres, cartes, gravures, quand ils ne sont pas sous verre, acquièrent une couleur enfumée de taches huileuses et grasses, et par d'autres accidents, des taches d'encre qui, recouvrant les caractères, détériorent complètement les ouvrages.

Voici comment on peut enlever ces taches :

Après avoir chauffé légèrement le papier taché de graisse, d'huile, de cire ou de tout autre corps gras, ôtez le plus possible de cette graisse avec le papier brouillard ; trempez ensuite un pinceau dans l'huile de térébenthine presque bouillante. (froide elle n'agit que faiblement), promenez-le doucement des deux côtés du papier, qu'il faut maintenir chaud. Il faut répéter le procédé autant que la quantité ou l'épaisseur du papier l'exigent.

Lorsque la graisse a disparu, on a recours au procédé suivant pour rendre au papier sa première blancheur : On trempe un autre pinceau dans de l'esprit de vin, et on le passe sur la tache, surtout vers ses bords, pour enlever tout ce qui peut paraître encore.



Appeler le Medecin
 La nuit est toujours un trouble, et c'est souvent un trouble tout-à-fait inutile, si on a le

Perry Davis' PAIN KILLER

à la maison. Quelques gouttes de ce vieux remède dans un peu d'eau sucrée ou de lait, procurent un prompt soulagement. *En vente partout.*

Avez-vous vu la Nouvelle
GRANDE BOUTEILLE?
 L'ancien Prix, 25 Cents.

Scientific American Agency for

PATENTS

CAVEATS, TRADE MARKS, DESIGN PATENTS, COPYRIGHTS, etc.

For information and free Handbook write to MUNN & CO., 361 BROADWAY, NEW YORK. Oldest bureau for securing patents in America. Every patent taken out by us is brought before the public by a notice given free of charge in the

Scientific American
 Largest circulation of any scientific paper in the world. Splendidly illustrated. No intelligent man should be without it. Weekly, \$3.00 a year; \$1.50 six months. Address MUNN & CO., PUBLISHERS, 361 Broadway, New York.

SAY! BEE-KEEPER!
 YOU get a free sample copy of ROOBY'S Handbook on BEE-CULTURE (100 pages) and the prices illustrated of BEE-KEEPERS' SUPPLIES FREE for your name and address on a postal. His A. B. C. of BEE-CULTURE, 400 double-column pages, price \$1.50, a just handbook for YOU. Mention this paper. Address A. G. ROOT, Medina, O.

A vendre au Bureau de la "GAZETTE DES CAMPAGNES"
VADE-MECUM DE L'ENSILEUR
 Résumé des différentes méthodes de conservation des fourrages verts d'après les dernières expériences et enquêtes française-anglaise-américaine.
 Par Gaston Jacquier
 Membre de la Société des Agriculteurs de France et de l'Association française pour l'avancement des sciences, Secrétaire de la Société d'Agriculture de Grenoble.
 Prix : \$1

	DÉLICIEUSE		
	EAU DE FLORIDE		
RAFRAÎCHISSANTE	PURE. DOUCE. durable.		RICHE. RARE. délicate.
	MURRAY & LANMAN		IMPERISSABLE
	Occupe toujours la première place dans la faveur du public. Evitez les CONTREFAÇONS.		
	AROMATIQUE		

NOTIONS D'AGRICULTURE
 PAR J.-E. POULIOT

A vendre à ce bureau. — Prix 50 cents en librairie, 60 cents par la maille.
 N.B. — On le trouve chez les libraires de Québec, 19 mai, 1892. 1 an.

Hatch Chickens by Steam
IMPROVED EXCELSIOR INCUBATOR
 Will do it. Thousands in successful operation. Simple, Perfect and Self-Regulating. Lowest-priced first-class Hatcher made. Guaranteed to hatch a larger percentage of fertile eggs at less cost than any other. Send for illus. Catalog. — GEO. H. STALL, Quincy, Ill.

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