

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.

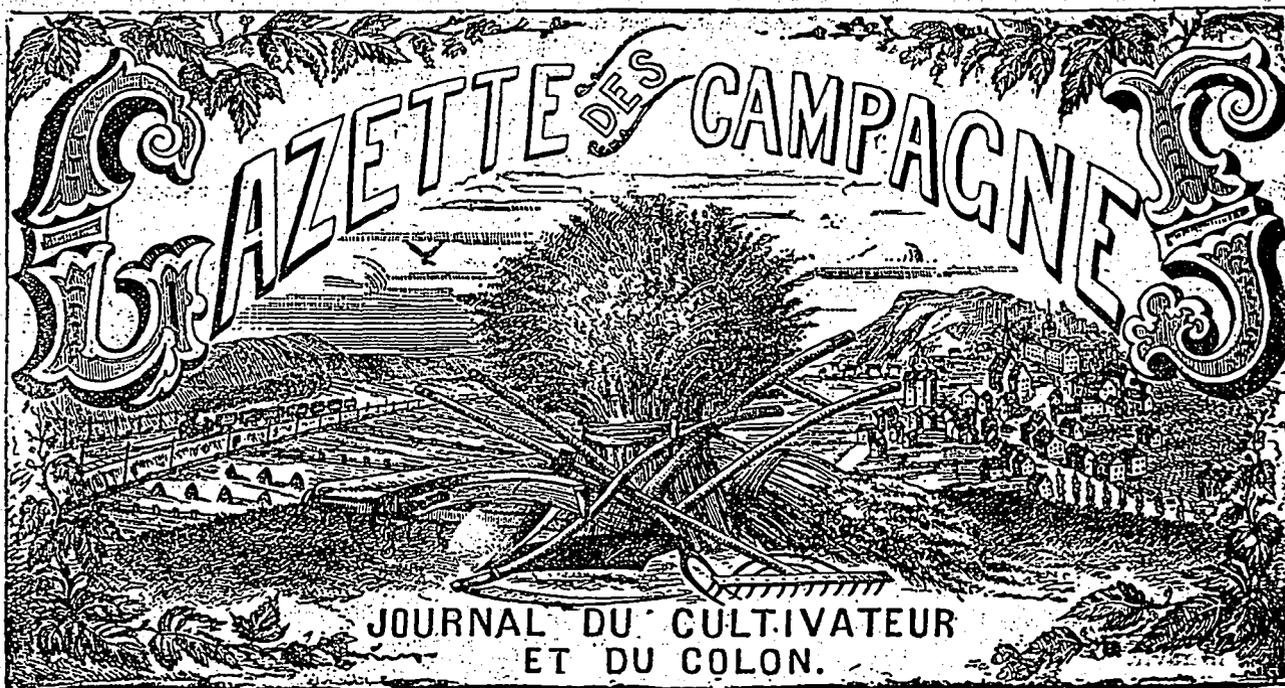
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or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

Gazette des Campagnes

PUBLIÉE À SAINTE-ANNE DE LA POCATIÈRE, P.-Q.

SOMMAIRE :

Revue de la semaine : L'influence de la Papauté. — La procession de la St-Marc. — Mgr Bégin. — Le fromage de 22,000 livres. — L'exposition provinciale.

Causerie agricole : En avant l'agriculture.

Sujets divers : Culture du framboisier. — Les intermédiaires en agriculture. — Les sociétés d'agriculture et les cercles agricoles. — Les plantes fourragères vertes et sèches. — Le jardin fruitier et le verger. — Récolte des pommes de terre en temps de sécheresse. — Précautions à prendre pour la tenue d'une laiterie.

Choses et autres : Culture des plantes potagères. — Orientation des arbres. — Semis de graines récoltées avant leur maturité. — Culture améliorante. — Le trèfle mélangé de mauvaises graines.

Recette : Propriétés médicinales du millepertuis (herbe de St-Jean.)

REVUE DE LA SEMAINE

L'influence de la Papauté. — "Léon XIII est plus roi d'Italie qu'Humbert," a-t-on dit récemment, et voici comment un journaliste qui est loin d'être clérical constate, en d'autres termes cette appréciation politique. *Le Matin* écrit :

"Au milieu de la désagrégation qui a relâché tous les liens du gouvernement italien, un parti dont l'existence n'est pas nouvelle, mais dont les progrès sont énormes, commence à envelopper toutes les anciennes divisions politiques. Il tient déjà la majorité des villes et des conseils principaux. C'est ce parti conservateur et clérical, sans nuance trop accentuée, dont Léon XIII a favorisé l'éclosion.

"A Rome, on appelle cette faction de l'*Union romaine*. Elle est maîtresse de la majorité électorale et le centre de l'Italie et dans beaucoup de régions du Nord. Elle ne s'insurge pas contre le roi, mais c'est au Vatican qu'on prend le mot d'ordre.

"On peut dire aujourd'hui que le Pape est le plus puissant souverain de l'Italie, celui auquel obéit le plus grand nombre de sujets, celui qui tient en main non seulement les clefs du ciel, mais les clefs de l'avenir italien.

Tel est l'état où se trouve, après vingt-quatre ans accomplis, l'unité hâtive, créée par Cavour et Victor Emmanuel. Tant il est vrai, qu'en définitive, "bien mal acquis ne profite jamais !"

Ainsi tandis que la royauté subalpine se débat péniblement contre les étreintes de la Révolution, qui finiront par l'étouffer, la Papauté garde tout

son prestige non seulement en Italie, mais encore dans l'univers ; son influence semble même grandir en raison même de ses malheurs et des sacrilèges spoliations qui voudraient l'anéantir.

La splendide clôture du jubilé épiscopal de Sa Sainteté Léon XIII, dont nous avons déjà raconté toute la solennité, en a apporté une preuve nouvelle.—Une fois de plus alors, Rome est apparue aux yeux du monde comme le centre de la catholicité, car la Ville Sainte a vu dans ses murs des pèlerins accourus de toutes les régions du globe, et appartenant à toutes les classes de la société.

Une fois de plus aussi, la Papauté a été acclamée comme la puissance la plus haute, la plus auguste et la plus sainte de l'univers : Présidents, rois, empereurs, dans la personne de leurs ambassadeurs ou de leurs délégués, se sont inclinés à Rome devant le successeur de saint Pierre et ont salué, sous sa Tiare, une autorité que le monde ne saurait ni donner ni ravir.

— Pour rappeler que le Pape est le meilleur père des pauvres, le Comité des fêtes jubilaires a fait distribuer, aux indigents de Rome, vingt mille bons de pain, et d'autres secours très abondants.

La procession de St-Marc.—Ce fut le Pape saint Grégoire le Grand qui institua la procession de saint Marc, en 590, pour conjurer le fléau de la peste qui désolait Rome. On tombait mort en éternuant ; de là, dit Goffiné, l'usage des paroles adressées à ceux qui éternuent : *Dieu vous bénisse.* Ce grand saint voulant apaiser la colère de Dieu, distribua tous les fidèles en sept chœurs, et les fit partir en même temps de sept églises, comme autant de processions. Il portait lui-même l'image de la sainte Vierge que l'on croit communément avoir été peinte par saint Luc, et lorsqu'il fut près du Môle Adrien, on vit un ange qui mettait l'épée dans le fourreau ; et dès lors le fléau cessa. Le château qui est aujourd'hui à la place où eut lieu cette apparition a été appelé, en mémoire de cet événement le château Saint-Ange. Comme l'on croit que ces processions furent instituées le 25 avril, jour de saint Marc, l'Eglise en célèbre l'anniversaire, tous les ans, en ce jour.

Ce jour est cher à la piété chrétienne, bien cher surtout à nos bons cultivateurs ; aussi viennent-ils en foule au saint temple, ce jour-là, demander à Dieu de bénir leurs travaux, mettre sous sa protection toute puissante le petit patrimoine qu'ils devront bientôt ensemençer.

L'Eglise s'inspire des plus pures données de la raison et de la foi quand elle prie pour les biens de la terre. Oui, en prescrivant des prières publiques pour que Dieu bénisse temporellement les travaux de ses enfants et les comble de ses bénédictions, elle agit avec sagesse. En s'inquiétant des biens du corps

en même temps que des biens de l'âme, elle est dans l'esprit de son Fondateur, et, comme Jésus-Christ, elle passe en faisant le bien. Ayons donc grande confiance dans les supplications solennelles que l'on fait en ce jour, et Dieu bénira la semence que nous irons demain confier à la terre.

Mgr Bégin.—Nous lisons dans la *Croix* de Paris, en date du 13 avril :

Une bien agréable surprise était réservée au Congrès de *La Croix*—alors en session à Paris.

A la séance de mercredi soir, les congressistes ont eu le bonheur de posséder parmi eux S. G. Mgr Bégin, archevêque titulaire de Cyrène, coadjuteur de S. Em. le cardinal Taschereau, archevêque de Québec, (Canada.)

L'assemblée a acclamé le prélat et la France d'outre-mer. S. G. Mgr Bégin est le grand organisateur, pour le Canada, de l'enseignement agricole au sujet duquel le Fr. Abel nous a fait la plus intéressante allocution ce matin.

Le fromage de 22,000 livres.—En a-t-on assez parlé de ce placide vainqueur, de ce monarque d'une saison, qui commença par écraser de son poids énorme le trône sur lequel on l'avait placé à l'exposition de Chicago ! Pensez donc ! Un fromage de 22,000 livres !

On n'allait pas au "World's Fair" sans lui rendre visite.

Puis, la fête terminée, le déménagement commencé, il partit tranquillement pour l'Angleterre, ne demandant sur son passage ni aubades ni ovations, voyageant *incognito*.

Mais le mérite a beau être modeste, il aura toujours ses détracteurs. Le triomphe de ce colosse était aussi le triomphe de l'agriculture et une douce récompense pour les vrais protecteurs de l'agriculture. Alors une voix haineuse se fit entendre : "Assez de fromage ! Parlons d'autre chose !"

Pendant qu'on se chamaillait à son propos, il traversait l'océan, exposé aux tempêtes et au mal de mer, poursuivi par les ricaneries de quelques curieux, accompagné des meilleurs souhaits des amis du progrès.

Ce n'était pas assez, pour ses détracteurs, de chercher à ternir sa gloire ; ils se mirent bientôt à calomnier cet absent qui semblait peser de tout son poids sur leur cœur jaloux.

N'ont-ils pas dit que la traversée lui avait été fatale, qu'il se trouvait mal et sentait mal, qu'on l'avait jeté dans un bangar, où il achevait honteusement de se décomposer.

Eh bien ! les envieux recueilleront la honte de leur mauvaise action. Le colosse a tenu bon jusqu'au dernier moment, il est mort dans toute sa gloire. On vient de le découper et on l'a trouvé exquis. Il y a eu à ce propos, une petite fête à laquelle assistèrent plusieurs personnages distingués.

La réputation du fromage canadien est faite. Cultivateurs, laissez rire les sots, le travail a son

prix. Ayez des vaches, nourrissez-les bien, portez leur lait aux fromageries et la gêne n'entrera pas chez vous.—JEAN LACHARRUE.—*Journal Populaire.*

— La grande exposition provinciale se tiendra cette année à Québec, au mois de septembre. Nous lui prédisons un grand succès, car d'ordinaire, Québec sait très bien faire les choses.

CAUSERIE AGRICOLE

EN AVANT L'AGRICULTURE

On lit dans l'*Événement* :

Depuis quelque temps nous assistons à un spectacle réjouissant. Les Canadiens émigrés reviennent en grand nombre reprendre la place qu'ils n'auraient jamais dû quitter. Nous voyons que dans les campagnes une foule de maisons qui étaient vacantes sont maintenant occupées.

Il ne faut pas être trop sévère envers ces compatriotes qui avaient cru devoir nous laisser. Nous n'avions peut-être pas fait ce qui était nécessaire pour les retenir ici. Souvent nous avons proclamé que l'agriculture est la base de la prospérité d'une nation. Nous nous contentions de cette déclaration sans nous efforcer de rendre l'agriculture prospère; aucun effort n'était fait, non plus, pour répandre parmi les cultivateurs les connaissances agricoles, ou pour leur faire connaître les besoins du marché. L'esprit d'association était peu développé; les journaux d'agriculture avaient une circulation très limitée; et nos écoles peu fréquentées. Le cultivateur travaillait péniblement, et trop souvent son travail était improductif, ou mal dirigé, parce qu'il n'avait pas cultivé son intelligence en même temps que ses champs. On n'avait pas donné aux cultivateurs la facilité d'acquérir les connaissances dont ils avaient besoin, et la classe agricole ainsi que la province souffraient de cette lacune.

Chose surprenante, on dépensait plus pour la colonisation que pour l'agriculture; tandis que l'on cherchait à coloniser, on voyait les vieilles paroisses se dépeupler, et, en dépit des dépenses élevées, la colonisation ne faisait aucun progrès, parce que chercher à coloniser lorsque l'agriculture dépérit, c'est chercher à remplir un tonneau percé aux deux extrémités.

L'hon. M. Beaubien a parfaitement compris le vice de notre système, qui empêchait de faire de la colonisation avec succès, et, en même temps de donner à notre province le bien-être, l'aisance et la richesse qu'elle mérite d'avoir. Il faut surtout et avant tout rendre notre agriculture florissante. Depuis deux ans, le département de l'agriculture cherche à obtenir ce but désirable, en donnant de l'essor à l'esprit d'association, en créant des cercles agricoles, en agrandissant le *Journal d'agriculture*, en faisant

une des publications les plus instructives et en lui donnant une grande circulation. Le gouvernement a aussi provoqué l'augmentation du nombre des syndicats des fabriques de beurre et de fromage, il a créé une école de laiterie à St-Hyacinthe, encouragé la production du beurre en hiver, en un mot, il n'a rien négligé pour développer notre agriculture; nous sommes heureux de le constater.

Sous l'influence bienfaisante de cette politique éclairée, notre production agricole s'est accrue et le sort des cultivateurs s'est amélioré; aussi les félicitations les plus sincères sont adressées à ce département, non seulement par des agriculteurs, mais aussi par des banquiers, des négociants et des industriels; non seulement par des amis du gouvernement, mais aussi par des adversaires politiques.

Tandis qu'une crise financière aiguë faisait fermer chez nos voisins les portes de centaines de banques, nos institutions financières, grâce à la prospérité de notre classe agricole grâce aux dépôts des deniers qui leur sont confiés par les cultivateurs, continuent à prospérer et à aider efficacement notre commerce et nos industries.

Il est vrai que le travail manque aux États-Unis, mais nos compatriotes reviendraient-ils au pays s'ils devaient trouver ici le même état de choses que dans leur république voisine? Ils reviennent parce que l'agriculture est plus prospère que dans le passé et que le mouvement agricole dont nous sommes témoins fait naître les plus grandes espérances pour l'avenir. Maintenant ils trouvent ici des institutions agricoles où ils peuvent se renseigner sur les meilleures méthodes de culture. Ils y trouvent le cercle agricole où ils rencontrent des conférenciers et des praticiens qui les conduiront dans la bonne voie. Comme membre de ces associations ils reçoivent un journal des plus instructifs; s'ils se rendent dans une place non encore pourvue d'établissement laitier, le gouvernement vient à leur secours en assurant à cette localité l'existence d'une beurrerie ou d'une fromagerie. En s'adressant à l'école de laiterie on trouve des fabricants de beurre et de fromage qui savent produire des articles d'une qualité supérieure, pouvant commander sur le marché des prix rémunérateurs, de sorte que nous pouvons dire que sous aucun rapport, les intérêts du cultivateur n'ont été négligés, et que les nouvelles institutions agricoles dont le gouvernement a doté la province, exercent la plus bienfaisante influence sur les progrès de l'agriculture et contribuent à accroître la quantité et à améliorer la qualité de nos produits agricoles.

Il était grandement temps de sortir de notre léthargie, d'adopter une politique plus fructueuse que celle qui a été suivie dans le passé, pour développer nos ressources agricoles. Négliger l'agriculture c'est encore nuire à nos intérêts les plus importants; et dans la province-sœur, la progression de la population a suivie la marche ascendante de celle de l'agriculture. Ainsi, lors de l'établissement de la Confédération, la province d'Ontario n'avait que 86 dé-

putés, maintenant elle en a 92. Nous avons rétrogradé et perdu de l'influence parce qu'Ontario a mieux compris l'agriculture que nous. Si nous consultons les recensements nous constatons que la production agricole d'Ontario est bien supérieure à la nôtre; ainsi en 1890 Ontario a produit du fromage pour \$7,300,000 et Québec pour \$2,400,000 soit une différence d'environ \$5,000,000. Si nous voulons marcher de pair avec elle, nous devons l'imiter et travailler au succès de la classe agricole pour qu'elle travaille en même temps à l'augmentation de la richesse nationale.

En travaillant au succès de l'agriculture, l'honorable M. Beaubien a travaillé en même temps à celui de la colonisation qui depuis quelques mois a fait des progrès remarquables.

Culture du framboisier

En général, la culture du framboisier est considérée comme peu importante. Rien d'étonnant en cela, car dans la plupart des jardins le framboisier est planté sur le sol le moins bon, à l'exposition la plus défavorable, ne recevant d'autres soins que la taille, et encore est-elle souvent négligée.

Le framboisier reste dans un état de langueur qui l'empêche de donner de beaux fruits, et il finit par être arraché à cause de son peu de produit.

Pour que le framboisier occupe utilement le sol et produise de belles framboises, voici comment il faut le cultiver :

Dans le terrain destiné à recevoir les framboisiers, il faut tracer à quatre pieds et demi les uns des autres, des rayons de dix à douze pouces de large sur huit pouces environ de profondeur. La terre sortie des rayons doit servir à former entre eux un ados, comme on le ferait pour la vigne. Le sol qui a été formé par un labour à l'automne, est de nouveau labouré au printemps.

On plante dans les rayons, à trois pieds de distance, trois pieds de framboisiers que l'on choisit beaux et bien enracinés. Ces arbustes sont plantés en triangle, à six pouces l'un de l'autre, afin de former touffe. Chaque fois que les framboisiers seront façonnés, il faudra les renchausser.

À l'automne de la deuxième année et à tous les automnes suivants, il faudra déchausser les pieds des framboisiers, tant pour les nettoyer des mauvaises herbes que pour supprimer les plantes inutiles.

Il ne faut jamais laisser plus que sept à huit tiges à chaque touffe, espacées de quatre à six pouces.

On engraisse tous les trois ans, pour cela, on répand l'engrais dans les rayons en automne ou en hiver. Après avoir bien nettoyé les framboisiers, il faut recouvrir le fumier avec la terre des ados. À chaque printemps il faut casser ou couper les vieilles branches et tailler à deux ou trois pieds les nouvelles qui doivent fructifier.

En traitant ainsi les framboisiers et en leur donnant pendant l'été toutes les façons que la terre exige pour être tenue nette et bien perméable, on ne pourra manquer d'obtenir des framboises de meilleure qualité et en abondance. Ainsi traités les framboisiers peuvent végéter à la même place douze à dix-huit ans, selon la qualité du terrain, le nombre d'années que ce terrain n'aura pas été utilisé à la culture des framboisiers.

Les intermédiaires en agriculture

En considérant attentivement les facilités qu'il y a pour la vente des produits agricoles sur les marchés des villes, il est facile de se convaincre que cet avantage n'est donné qu'aux cultivateurs qui sont dans le voisinage des villes; pour ceux qui en sont éloignés, le déplacement que leur occasionne la vente de leurs produits agricoles leur enlève la plus grande partie du profit qu'ils pourraient réaliser. En vendant à la ferme même, les avantages sont guère meilleurs, car alors il faut avoir recours aux intermédiaires, c'est-à-dire les commerçants qui achètent au plus bas prix possible pour revendre sur les marchés des villes, au plus haut prix. Par ce fait, il y a désavantage pour le producteur comme pour le consommateur des produits de l'agriculture.

Cette question mérite donc toute l'attention des cultivateurs, et tout particulièrement des membres des cercles agricoles qui peuvent mieux se concerter ensemble en ce qui concerne leurs propres intérêts.

Ce n'est pas à dire qu'il faille uniquement charger les cercles agricoles seuls de sauvegarder les intérêts de l'agriculture et de mettre tout à leur charge; mais il serait avantageux que les cercles agricoles se partageassent la besogne avec les sociétés d'agriculture, en limitant les attributs de chacune de ces associations, dont l'une ne saurait travailler efficacement à la cause agricole sans le concours de l'autre, car autrement ce serait diminuer notablement les efforts qui pourraient être faits en faveur de l'agriculture.

Pour assurer la vente avantageuse des produits de l'agriculture, à un haut prix en temps convenable,

les cercles agricoles ensemble pourraient encourager la publication d'un journal commercial hebdomadaire qui consentirait à donner d'une manière exacte et régulière les prix de vente de tous les produits agricoles sur tous les marchés du Canada et des autres pays; ce journal pourrait en outre contenir les prix de toutes sortes d'instruments agricoles, de même que tout ce qui serait nécessaire à l'exploitation d'une ferme. C'est ainsi que le cultivateur pourrait plus avantageusement disposer des produits de sa ferme, par une vente lucrative.

Plus que cela, le cultivateur, en conservant soigneusement ce journal, pourrait chaque année se rendre compte de la variation des prix dans la vente de tel ou tel produit et des produits agricoles les plus en demande et obtenant le plus haut prix, dans tel ou tel temps de l'année. Cette récapitulation étant faite avec soin et régulièrement chaque année, le cultivateur, dans son plan de culture fait en hiver, le disposerait de manière à ne cultiver que des produits de vente facile et avantageuse.

Les sociétés d'agriculture et les cercles agricoles

Des agronomes influents de la province de Québec qui ont présidé à l'établissement des sociétés d'agriculture, et qui pendant près d'un demi-siècle en ont guidé la marche, entretiennent des craintes sur la longue durée des cercles par l'empiètement d'un grand nombre de ces cercles sur les opérations agricoles qui devraient n'être du domaine que des sociétés d'agriculture. Du moment que ce mal se fera apercevoir d'une manière générale, ces deux genres d'associations en souffriraient.

Les travaux à accomplir pour faire progresser l'agriculture sont tellement considérables et d'une très haute importance, que l'agriculture y gagnerait si les sociétés d'agriculture et les cercles agricoles s'en distribuaient la tâche sans empiéter sur les attributions de l'une et de l'autre qui devraient être entièrement différentes là où les deux associations existent.

Unis ensemble les sociétés d'agriculture et les cercles agricoles d'un même comté pourront toujours faire entendre leurs légitimes revendications et réclamer les réformes indispensables pour assurer le succès de l'agriculture, prenant grand soin d'en tirer bon parti. Les membres de ces associations examineraient en même temps quelles sont les réformes qu'eux-mêmes peuvent avoir à s'imposer, quelles

habitudes à modifier, quelles initiatives à prendre pour mieux régler la conduite intérieure de leur ferme, au point de vue économique, en y introduisant l'esprit d'ordre qui doit toujours y régner, par la sanction et la mise en pratique des devoirs moraux et religieux dont l'observation est la meilleure garantie de la prospérité temporelle.

Ainsi, quant à ce qui est de la vente des produits de l'agriculture, les cercles agricoles devraient tout particulièrement s'en occuper. Au premier abord, la tâche à remplir pourrait paraître difficile, mais avec de l'entente entre les différents cercles agricoles, il serait possible de discuter l'opportunité d'adopter certains moyens de faciliter la vente des produits de l'agriculture, pour l'avantage des producteurs comme des consommateurs.

Les plantes fourragères vertes et sèches

Il y a une distinction à faire entre ces deux sortes de fourrages par rapport à l'alimentation des bestiaux.

Par exemple, les fourrages verts exercent une influence considérable sur les vaches à lait; le rendement en lait augmente et la qualité est meilleure. Cependant il ne faut pas, sans transition, passer d'un régime à l'autre. Il serait d'abord nécessaire de mélanger le trèfle vert avec de la paille ou du foin, puis diminuer insensiblement la quantité de fourrages secs, mais ne jamais réduire ceux-ci à moins d'un repas par jour.

Pour les chevaux, il est important d'utiliser les fourrages verts avec plus de réserve.

Il est d'usage de ne mettre en vert, pendant un mois ou deux que les chevaux qui ont besoin de se refaire. Le trèfle doit alors remplacer la paille et le foin, mais le cheval ne doit jamais être privé de sa ration journalière d'avoine.

Il est à remarquer que les chevaux mis au pâturage et qui continuent leur travail ordinaire perdent de leurs forces; les muscles semblent devenir plus mous. Le cheval s'affaiblit parfois au point de butter.

Que le fourrage vert soit destiné aux vaches ou aux chevaux qui sont à l'étable, il faut avoir grand soin de ne point le couper quand il est mouillé, ni le placer dans un endroit accessible au soleil. Une fois qu'il est rentré à la grange pour l'utiliser à cette fin il faut l'étendre en couches minces afin d'éviter la fermentation.

Le jardin fruitier et le verger

Dans les jardins fruitiers, c'est sur les résultats de la taille que doit se porter l'attention du cultivateur. Il a besoin de surveiller journallement la marche de la végétation des arbustes, pour s'opposer au désordre qu'une sève mal répartie peut y occasionner.

Il doit suivre la formation des fruits et aviser à un moyen pratique de la favoriser, et de les répartir de façon à ne pas charger l'arbuste de productions surabondantes qu'il ne pourrait pas amener à bien.

Le propriétaire d'un verger doit en outre surveiller le développement des branches et les tailler pour qu'elles puissent complètement remplir leur destination. Il doit faire la suppression de tout ce qui est inutile, pour ne pas consommer en pure perte une certaine quantité de sève.

Récolte des pommes de terre en temps de sécheresse

Des cultivateurs ont remarqué que, dans les années de sécheresse, les pommes de terre acquéraient des mauvaises qualités qui en faisaient un aliment détestable.

Cet inconvénient n'attaquant qu'une partie des pommes de terre, voici les moyens de reconnaître celles qu'il faut rejeter :

Dans les années de sécheresse, on peut compter qu'il y a toujours un dixième, quelquefois plus, des pommes de terre récoltées qui ne valent absolument rien. En voici la cause : lorsque la sécheresse se fait sentir deux ou trois mois après la plantation des tubercules formés, ils sont plus ou moins gros ; selon que la sécheresse arrive plus ou moins longtemps après qu'elles ont été plantées.

Ces tubercules, arrêtés dans leur végétation par la privation des sucres nourriciers que leur transmettaient les feuilles et les tiges, flétries les premières par la sécheresse, restent dans un état plus ou moins long de langueur, qui peut être de deux mois et plus.

Sous ces circonstances, les tubercules subissent les mauvais effets dont ils sont susceptibles en mûrissant par privation d'humidité, c'est-à-dire en atteignant une maturité anticipée qui quoique incomplète ne les met pas moins en état de se reproduire aussitôt que les pluies viennent rendre la vigueur aux tiges et aux feuilles. En effet, dès que l'humidité parvient jusqu'à eux, leurs germes se développent d'autant plus promptement que la terre est

échauffée, et alors il se forme des tubercules nouveaux.

Ce sont ces pommes de terre que le cultivateur doit rejeter, car elles ne valent rien, à cause de l'âcreté de leur goût. Il faut bien se garder de les conserver avec les autres parce que, pourrissant facilement elles feraient gâter les autres. Il faut les mettre à part en les arrachant. On les reconnaît facilement à la quantité de chevelu qui sort de tous leurs yeux, et qui est terminée par les jeunes tubercules produits depuis la pluie ; leur pelure est brune.

Précautions à prendre pour la tenue d'une laiterie.

A toute époque de l'année, il est nécessaire d'observer certaines précautions à la bonne tenue de la laiterie, à laquelle d'ordinaire on n'attache pas assez d'importance.

Dans une bonne exploitation agricole, la laiterie ne doit pas faire défaut, et doit faire partie de l'une des pièces les plus importantes de l'exploitation. Il ne doit être mis dans cette laiterie rien autre chose que le lait et la crème et tout ce qui est nécessaire à la manipulation de ces deux substances.

La bonne manipulation de la crème assure une plus grande quantité de beurre et de meilleure qualité. La crème qui n'aurait pas atteint un certain degré d'acidité ne ferait pas autant de beurre et un beurre d'aussi bonne qualité. Mais si cette acidité a atteint un trop grand degré le goût du beurre est entièrement détérioré.

Il faut écrémer au bout de 24 heures ; à ce moment le petit lait est encore doux et il peut s'employer utilement. Faire le beurre 48 heures après cette dernière opération. De la vieille crème rance ne donnera jamais un beurre ayant une bonne odeur et susceptible de se conserver et de se vendre un bon prix.

Il faut, autant que possible, battre le beurre par 10 degrés de chaleur : d'ailleurs c'est la température qui devrait toujours régner dans la laiterie. Aussitôt que l'on s'aperçoit de la transformation de la crème en beurre, il faut ralentir le mouvement de la baratte, et cesser tout à fait ce mouvement dès que les globules du beurre ont atteint la grosseur d'un pois. Battre la crème plus longtemps serait gagner quelques onces de beurre de plus, mais un beurre plus mauvais et ressemblant à du fromage.

Il est encore essentiel de bien pétrir le beurre pour lui donner une bonne qualité. Il faut au moins tourner et retourner avec une spatule en bois toute la masse du beurre afin d'en faire sortir tout le lait, autrement il deviendrait rance et mauvais. Puis ensuite le saler, pour le retourner encore une fois après douze heures.

Choses et autres

Culture des plantes potagères.— Cette culture est actuellement mieux soignée qu'elle l'était autrefois, par les variétés de légumes de meilleure qualité, qui sont récoltés aujourd'hui; elles sont mieux choisies et plus appropriées aux saisons qui leur conviennent de préférence. Ce résultat est certainement dû en grande partie à l'attention persévérante des marchands grainetiers qui font de continuel efforts pour assurer et caractériser les meilleures variétés et qui enrichissent l'horticulture maraichère de nouveaux légumes largement appréciés sur les marchés. Ce procédé profitable aux cultivateurs est la source féconde d'une émulation aussi digne d'éloges que profitable à sa marche ascendante.

* *

Orientation des arbres.— Beaucoup de planteurs d'arbres prennent un soin tout particulier à orienter les arbres verts résineux, c'est-à-dire à remettre au midi le côté de l'arbre qui était au midi avant la transplantation. Cette précaution n'est pas à blâmer, mais on devrait tout particulièrement la porter pour les arbres à tige nue, parce qu'ils sont beaucoup plus exposés aux accidents qui résultent des coups de soleil que les tiges des arbres verts qui, de toutes parts sont abritées par leurs nombreuses branches et par les feuilles dont elles sont revêtues. Il est donc bon d'exposer au soleil le côté qui y était précédemment exposé, parce que, de ce côté les canaux conducteurs de la sève sont généralement plus grands, l'écorce plus épaisse et moins sujette aux accidents qui peuvent résulter de l'action immédiate des rayons solaires.

La culture au pied des grands arbres est inutile; elle ne peut leur être profitable que dans une zone qui se trouverait placée verticalement sous l'extrémité de leurs branches horizontales, parce que c'est là que se trouvent les spongioles ou extrémités de la plupart des racines.

* *

Semis de graines récoltées avant leur maturité.— Les bons résultats d'un semis dépendent exclusivement de l'état de parfaite maturité dans laquelle se trouvent les graines au temps des semailles.

* *

Culture améliorante.— Pour améliorer le sol, rien n'est plus avantageux que la culture des plantes fourragères. Mais par quelles espèces de plantes fourragères? Celles qui sont connues et usitées doivent servir, mais ne peuvent suffire. Il faut y introduire le trèfle, accorder à cette plante précieuse autant de place qu'elle en peut occuper sans inconvénient pour elle-même. Ne pouvant cependant pas revenir sur le même sol plus souvent que tous les

quatre ou cinq ans, elle doit être restreinte au quart, ou mieux au cinquième et au sixième de l'étendue des terres labourables.

Au début d'un système d'amélioration agricole, le trèfle ne saurait même occuper un pareil espace; car il s'en faut qu'on possède, dans cette proportion, des terres tout au plus convenables.

Qu'on prenne des plantes fourragères dont le développement soit très rapide; qu'on les fasse se succéder incessamment à elles-mêmes ou succéder sans interruption à d'autres cultures, pendant tout le temps que le sol serait resté nu, et le cultivateur améliorera promptement sa terre.

* *

Le trèfle mélangé de mauvaises graines.—Voici le temps d'utiliser le trèfle comme semence, et les cultivateurs devraient absolument renoncer à employer comme semence le trèfle contenant des mauvaises graines et tout particulièrement la cuscute, soit que cette semence provienne de leur propre culture ou ait été achetée ailleurs et à prix réduit.

La présence de la cuscute dans un champ est souvent due à des accidents indépendants de la pureté des grains. C'est pourquoi les cultivateurs doivent s'attacher à n'acheter que des graines rigoureusement épurées, et tous les cultivateurs agissant ainsi, les mauvaises disparaîtraient entièrement des champs. C'est par insouciance d'une part et mauvais calcul de l'autre qu'on arrive à avoir des champs infestés et à infester les cultures des champs de cultivateurs plus soigneux.

Il vaut mieux éviter d'introduire la cuscute dans un champ de trèfle que d'avoir à l'arracher plus tard. Ainsi il convient d'exercer une grande surveillance pour qu'il n'y en ait pas dans le trèfle utilisé à la semence, et ce sera la meilleure des garanties de ne pas en trouver dans les champs.

RECETTE

Propriétés médicinales du millepertuis (herbe de St-Jean)

Cette plante désignée sous le nom de millepertuis perforé ou herbe de St-Jean se trouve dans les endroits secs, les lisières des bois, aux bords des chemins où elle est vivace: Les tiges de millepertuis sont dressées, ordinairement rameuses avec des entre-nœuds, offrant deux lignes peu saillantes.

L'odeur de cette plante est peu prononcée, la saveur amère est comme salée. L'huile est employée à l'extérieur dans les cas de contusions, de plaies. Les feuilles macérées trempées dans de l'huile d'olive forment un vulnéraire favorisant la cicatrisation des plaies.

La fabrication de l'huile de millepertuis n'offre aucune difficulté de manipulation. Il faut pour cela ne prendre que les feuilles bien épanouies, les mettre sans les froisser dans un flacon, de manière à ce qu'il soit plein aux trois quarts environ. On le remplit ensuite d'huile d'olive fine et on le bouche bien, ensuite on l'expose au soleil pendant quinze à vingt jours au moins; l'huile alors devient rouge et elle se conserve indéfiniment. Une application de cette huile deux fois par jour opère une prompte guérison.

AVIS.— Nous prions ceux qui ne sont pas en règle avec l'administration de notre journal, de nous faire parvenir immédiatement le montant qu'ils nous doivent.

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

South American Nervine. — Voici ce que Rebecca Wilkinson de Brownsvalley, Ind., dit: Malade pendant trois ans de maladies de nerfs, faiblesse d'estomac, dyspepsie et indigestion, après avoir essayé toutes espèces de remèdes j'achetai une bouteille de "South American Nervine" qui m'a valu par son usage \$50 d'autres médicaments. C'est le meilleur remède à utiliser. Pour vous en convaincre faites l'essai d'une bouteille.

Tolian sanitaire de Woolford — Guérit les démanagements chez les hommes et les animaux en 30 minutes.

Rhumatisme guéri en un jour. — Le "South American Rheumatic Cure" guérit le rhumatisme et la névralgie dans un ou trois jours. Son action sur le système est remarquable et mystérieux; il enlève toujours la racine du mal, qui disparaît immédiatement. La première dose produit un grand soulagement. — Prix 75 cts.

En vente ici chez M. L. A. Paquet.

Aux Debitours de feu Joseph Michaud, en son vivant marchand à St Alexandre

AVIS vous est donné par les présentes que toutes les créances que le dit Joseph Michaud possédait contre vous pour marchandises vendues et livrées, billets etc, suivant qu'il appert par ses livres, ont été vendues et transportées à Alphonse Letellier, de Québec, marchand, par H. A. Bédard, écuyer de Québec, Curateur aux biens de la succession du dit Joseph Michaud, par acte passé devant moi, à Québec en date du seize Avril courant.

Québec, 19 avril 1894.

L. P. SIROIS N. P.

Flynn & Dionne, AVOCATS

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

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

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

2 mars, 1893—1 an.

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

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

UNE COURTE HISTOIRE LA COTTOLENE

est la meilleure des graisses à frire pour tous les usages culinaires.

UNE HISTOIRE VRAIE LA COTTOLENE

est la seule graisse à frire entièrement saine qui soit fabriquée. Les médecins la recommandent.

UNE VIEILLE HISTOIRE

C'est qu'une sensation désagréable "d'excès de richesse", provient des aliments cuits dans le saindoux.

UNE NOUVELLE HISTOIRE

Les aliments cuits dans la COTTOLENE sont délicats, délicieux, sains, reconfortants. Employez-vous la COTTOLENE?

préparée seulement par

N-K FAIRBANK et CIE.,
Wellington & Ann Sts., MONTREAL.

PATENTS PATEAITS, TRADE MARKS, COPYRIGHTS.

CAN I OBTAIN A PATENT? For a prompt answer and an honest opinion, write to MUNN & CO., who have had nearly fifty years' experience in the patent business. Communications strictly confidential. A Handbook of Information concerning Patents and how to obtain them sent free. Also a catalogue of mechanical and scientific books sent free.

Patents taken through Munn & Co. receive special notice in the Scientific American, and thus are brought widely before the public without cost to the inventor. This splendid paper, issued weekly, elegantly illustrated, has by far the largest circulation of any scientific work in the world. \$3 a year. Sample copies sent free.

Building Edition, monthly, \$2.50 a year. Single copies, 25 cents. Every number contains beautiful plates, in colors, and photographs of new houses, with plans, enabling builders to show the latest designs and secure contracts. Address MUNN & CO., NEW YORK, 361 BROADWAY.

SAY BEE-KEEPER!

Send for free sample copy of ROOT'S hand-drawn BEE-KEEPING GUIDE (32 pages) CLIPPING SERVICE—Give name and address on a separate card. Catalogue of BEE-KEEPERS' SUPPLIES FREE for your name and address on a separate card. C. O. BEE-CULTURE, 600 Double-column Paper, price \$1.50. Get the book for YOU. Mention this Paper. Address A. I. ROOT, Medina, O.