

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed /
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire
- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON, PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



ANNONCES :

Première insertion 10 centias par ligne
Deuxième insertion, etc.... 3 centias par ligne
Pour annonces à long terme, conditions
rales.

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

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

ABONNEMENT :
\$1 PAR AN

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.

ABONNEMENT :
\$1 PAR AN

SOMMAIRE

Revue de la Semaine : L'ordination de la consécration du nouveau prélat. Mgr Dominique Racine, évêque de Chicoutimi, aura lieu à Québec le 4 août prochain. — Récit de M. Bruno Leclerc, nommé supérieur du séminaire de Chicoutimi; Révd. M. Charles Bacon nommé préfet des études au Collège de Ste. Anne; M. Eugène Gauvreau, de Québec, entre dans l'ordre des Dominicains. — Rapport de M. Shanly, sur le chemin de fer du Nord. — L'acte imposant des droits de timbres sur les polices d'assurance a été déclaré inconstitutionnel. — Comptes composés par M. C. Lavigne, à l'occasion du 50e anniversaire de la Révd. M. F. X. DeLage, curé de St. Hyacinthe. — Supplique à NN. SS. les Evêques de la Province de Québec, pour demander leur appui à l'introduction de la cause de béatification de Mgr de Laval, premier évêque du Canada. — Passage de leurs excellences Lord et Lady Dufferin à Rimouski. — Les 200000 livres de New-York. — Collocation solennelle des diplômes académiques à l'Université Laval. — Installation de la section canadienne, à l'Exposition Universelle de Paris. — Appréhension en faveur de la Compagnie d'Assurance de Studacou.

Culture Agricole : Culture des prairies (Suite) : Exploitation des prés-fauchés; temps de la fauchaison; opération du lanage des foins; seconde pousse du foin; le pâturage des animaux à l'automne.

Sujets divers : Ne fautillez pas les betteraves. — Divers renseignements sur la chrysome de la pomme de terre ou barbeau à patates.

Choses et autres : Nombre d'animaux domestiques que la France possède. — Le lait falsifié à Montréal. — Feu dans les bois. — Billets de la Banque " Dominion " contrefaits. — Patates nouvelles à Manitoba. — Nourriture des abeilles. — Importances de la culture des abeilles. — Maison d'école à Ste. Anne de la Pocatière; importance d'y attacher un terrain pour le jardinage.

Recettes : Moyen d'oulever au beurre sa blancheur. — Moyen pour neutraliser l'effet de la piqûre des abeilles. — Economie du sucre dans la confection des confitures.

A notre correspondant de St. Arsène. — Nous avons reçu vos larves qui nous paraissent être de nouvelles visiteuses; elles sont en petit nombre dans nos jardins potagers, et ne paraissent pas dangereuses. Au moment où nous avons reçu votre lettre, nous nous disposions d'en faire l'envoi à M. Pabbé Provancher afin d'obtenir des renseignements. C'est ce que nous ferons aujourd'hui. Nous nous exprimons de vous communiquer la réponse de M. l'écrivain du Naturaliste Canadien, dès qu'elle nous sera parvenue.

REVUE DE LA SEMAINE

Achévéché de Québec, 8 juillet 1878

Monsieur le Rédacteur,

Je suis chargé d'annoncer que les bulles nommant Monseigneur Dominique Racine, Evêque de Chicoutimi, étant arrivées, la cérémonie de la consécration du nouveau Prélat aura lieu dimanche, le 4 août prochain, dans la Basilique, et que celle de son installation à Chicoutimi se fera mercredi, le 7 du même mois.

J'ai l'honneur d'être, M. le Rédacteur,

Votre très-humble serviteur,

C. A. COLLET, Ptre., Secrétaire.

— Le *Nouvelliste* de Québec annonce que le Révd. M. Bruno Leclerc, curé de Notre-Dame d'Héparville, et autrefois procureur au Collège de Ste. Anne, a été demandé, par Mgr. Racine pour être supérieur du Séminaire de Chicoutimi.

— Le Révd. M. Charles Bacon, curé de St. Alphonse du Saguenay, doit être de nouveau préfet des Etudes au Collège de Ste. Anne.

— M. Eugène Gauvreau, fils de M. Gauvreau, marchand de grains à Québec, vient de partir pour l'Europe pour entrer dans l'ordre des Dominicains.

— Le rapport de M. Shanly sur le tracé du chemin du Nord, a été distribué aux membres du Conseil Législatif et de l'Assemblée Législative à Québec. M. Shanly se prononce pour la ligne de Terrebonne par le Sault aux Recollets, et ajoute que si les travaux sont poussés avec vigueur, la ligne pourra être en opération à la fin de cette année.

— Le Conseil Privé en Angleterre a confirmé le jugement de la Cour d'Appel de Montréal, qui a déclaré inconstitutionnel l'Acte imposant un droit de timbre sur les polices d'assurance. Il en résultera que le Gouvernement va être obligé de rembourser avec les frais judiciaires, une somme d'environ \$200,000.

Ecole d'Agriculture de l'Assomption

— Aujourd'hui, le 11 juillet, les paroissiens de l'Islet doivent célébrer le cinquantième anniversaire de prétrise de leur bien-aimé curé, le Révd. M. F. X. Delage. Nous publions ici les compléments de circonstance, composés par M. C. Lavigneux, à l'occasion de cette belle fête :

I

O ! noble prêtre, en ce jour d'allégresse,
Lève ta main pour bénir tes enfants ;
Vois près de toi la foule qui se presse,
Pour t'exalter dans ses chants triomphants.
En ce beau jour ton passé nous rappelle,
Ta charité sublime, tes vertus,
Qui te vaudront la couronne immortelle,
Que le Seigneur accorde à ses élus.

II

Souventes fois, au milieu de la route,
Tu relevas le pauvre pèlerin,
Les yeux tournés vers la céleste voûte
En lui disant : marche, va ton chemin !
Combien de fois, au fond de la chaumière,
Tu fus béni du pauvre qui souffrait,
Et que de fois, soulageant une mère,
Tu fus béni de son fils qui pleurait.

III

Lorsque la nuit vient ombrager la plaine,
Que le bruit cesse, et qu'aux rayons du jour
A succédé la clarté souveraine
D'un soir d'été, tout parfumé d'amour,
Du fond des cœurs, une ardente prière,
Monte vers Dieu, pour le vieillard aimé
Qui consacra son existence entière
A son village, à sa prospérité.

IV

Que l'Eternel sur ta tête blanche
Verse ses dons, lui prépare un long soir ;
Qu'il te conserve, ami de la patrie,
Pour nous guider longtemps dans le devoir !
Ce sont les vœux de la foule attendrie,
Qui t'environne en ce jour de bonheur ;
Ton souvenir, charme de notre vie,
Vivra toujours au fond de notre cœur.

— La semaine dernière, le collège de St. Hyacinthe voyait réunis dans son sein près de 1500 des élèves qui depuis sa fondation, en 1816, sont venus y recevoir le pain d'une éducation religieuse et scientifique. Les anciens élèves de cette noble institution étaient venus d'un unanime accord revoir le théâtre de leur jeunesse, et exprimer leur reconnaissance à l'*alma Mater* qui les a fait ce qu'ils sont.

Depuis ses commencements, le séminaire de St. Hyacinthe a reçu plus de 3,300 élèves qui se répartissent comme suit :

2,600 dans le commerce, l'industrie et l'agriculture.
400 dans les professions libérales.

40 dans les assemblées législatives et la haute magistrature, parmi lesquels le surintendant de l'éducation de la province de Québec, huit ministres d'état, six juges de la cour supérieure et cinq sénateurs de la Puissance.

300 prêtres, 1 prélat domestique, de la cour pontificale et 5 archevêques et évêques.

Pour rendre cette réunion plus mémorable, les anciens élèves ont présenté au collège une magnifique statue en bronze repré-

sentant le Révd. Messire Antoine Gironard, fondateur de cette maison d'éducation. La statue mesure 7 pieds et 3 pouces de hauteur, elle a 7 pieds et 10 pouces de circonférence à la base et 5 pieds 10 pouces à la hauteur des épaules. Elle pèse 1187 livres. Le piédestal mesure 7 pieds et 10 pouces de hauteur et est placé sur un terrassement d'environ 4 pieds.

— Une supplique a été présentée par les membres du Séminaire et les professeurs de l'Université à NN. SS. les Evêques de la province ecclésiastique de Québec, pour demander leur appui à l'introduction de la cause de béatification de Mgr. de Laval. LL. GG. ont répondu à cette demande par une lettre pleine d'admiration pour le fondateur de l'Eglise du Canada, et d'espérance pour sa prochaine glorification.

Après sa visite pastorale, S. G. Mgr. l'Archevêque nommera une commission chargée de faire les travaux préliminaires à l'introduction de cette cause qui aura pour nous en particulier un si vif intérêt.

— Leurs Excellences Lord et Lady Dufferin sont arrivées à Rimouski, samedi dernier, à 5 heures de l'après-midi.

Plus de 200 citoyens sont allés à leur rencontre. Après que leurs Excellences furent débarquées du train du Chemin de Fer Intercolonial, le maire de Rimouski, M. L. Gauvreau, leur présenta une adresse de bienvenue.

Lord Dufferin répondit en français qu'il lui faisait peine de quitter le sol hospitalier du Canada.

Leurs Excellences Lord Dufferin et sa dame, accompagnés du maire et de M. le Dr. Fiset, député au Parlement Fédéral, ont visité le Séminaire de Rimouski et les différentes communautés de cette ville.

La veille, les passagers sur l'Intercolonial, ont pu voir Son Excellence Lord Dufferin, faisant la pêche sur le lac Matapédia. Au moment où nous passions sur le bord de ce lac, Lord Dufferin était occupé à tirer de l'eau un magnifique poisson. Un canot d'écorce servait d'embarcation à Son Excellence qui se trouvait seul dans ce léger vaisseau. A quelques pas de là nous y avons vu deux magnifiques tentes.

— Un certain nombre de jeunes gens irlandais catholiques qui ont servi dans l'armée pontificale et dont plusieurs ont assisté aux batailles de Rome, de Spolète, de Pérouse, d'Ancone et de Castelfidardo, viennent de se former en société de zouaves pontificaux à New-York, sur le modèle de l'Union-Allet de Montréal.

Un représentant de ces braves zouaves était présent lundi à la réunion de nos zouaves à Sorel, et a été accueilli avec enthousiasme par ses anciens compagnons d'armes.

— Après la distribution des prix aux élèves du Petit Séminaire de Québec, lundi le 1er de juillet, a eu lieu la collation solennelle des diplômes académiques. Voici la liste officielle des lauréats :

Docteurs en théologie.—Révd. MM. O. E. Mathieu, Révd. J. Chausson.

Docteurs en médecine.—MM. H. Sirois, P. Conroy, J. E. A. Méthot, A. A. Watters.

Licencié en théologie.—M. J. Quinan.

Licenciés en droit.—MM. R. M. Saint-Jacques, J. J. Taschevan, Fremont, Archambault. (tous avec grande distinction).

Licenciés en médecine.—MM. H. Trudel, avec distinction, L. U. L. J. M. A. Nijel, avec distinction, C. P. Couture, L. O. M. Bellemare, J. S. Bolduc, H. P. Rouleau, A. E. Z. Viacette, A. Gauvreau, G. H. Turcot, avec distinction, J. A. Samson.

Bacheliers en théologie.—MM. McCrae, A. Paquet.

Bacheliers en droit.—MM. J. I. Lavery, J. E. Boily, J. E. Drolet, E. LaRue-Barrroughs, E. Roche-Alleyn, J. C. O'Donnell, J. Langlois-Bell.

Bacheliers en médecine.—MM. J. F. Landry, G. A. Verge, L. S. A. de la Chevrotière, M. T. E. Belleau, P. S. W. A. Gauvreau, P. H. Brassard, J. H. E. Veilleux, E. O. Cloutier, A. Paradis, N. E. Roy, L. A. Généreux, V. C. Sanfagon, A. P. Renneker, C. N. Gauvreau.

Bacheliers-ès arts.—MM. L. A. Paquet, A. A. Scott, E. Desmarre, A. Marchand, J. Beaudoin, L. L. Paradis, A. Hébert, C. E. Bernier, C. Bujay, E. Roy, P. Bouin, J. Prendergast, A. Lafrance, P. J. D'Autuill, H. Fréchet, A. Fontaine, A. Garneau, O. Gagnon. (Tous élèves du séminaire de Québec.)

MM. A. Tremblay et A. Têtu, du collège de Sainte-Anne.
M. A. Bélanger, du séminaire Saint-Germain de Rimouski.
Bacheliers-ès lettres—MM. J. E. Desrochers et E. Bouffard, du séminaire de Québec.

M. E. Danjou, du séminaire de Saint-Germain de Rimouski.
Bacheliers-ès sciences.—MM. G. Bellerive, G. Pajoin, L. Gagnon, M. Fillion, A. J. Gouin, C. S. Gouin, du séminaire de Québec.

M. C. Leclerc, du collège de Sainte-Anne.
M. A. Thibeault, du séminaire de Saint-Germain de Rimouski.
Prix Sewall.—1^{er} prix, M. P. Conroy, 2^e prix, M. Sirois, 3^e prix, M. H. Trudel.

Prix Morin.—1^{er} prix, 2^e année.—MM. F. Landry et N. E. Roy, *ex æquo*.—2^e prix: M. G. A. Verge et L. S. A. de la Chevrotière, *ex æquo*.—1^{er} prix, 4^e année: M. P. Conroy, 2^e prix, MM. L. O. M. Belleau et J. S. Bolduc, *ex æquo*.

Prix Tessier.—1^{er} prix, M. J. J. Taschereau-Fremont. 2^e prix, M. R. M. St-Jacques.

Prix Dufferin.—Médaille d'or, M. R. M. St-Jacques, Médaille d'argent, M. J. J. Taschereau-Fremont.

— Nous empruntons au *Courrier des Etats-Unis* le compte-rendu suivant de l'inauguration de la section canadienne, à l'Exposition universelle de Paris :

Paris, 15 juin.

Le clou du jour était l'inauguration du trophée de l'Exposition canadienne établi au milieu du pavillon situé à droite du vestibule d'honneur.

Le trophée est un bâtiment en sapin du Canada. Ce bâtiment affecte la forme d'une tour à trois étages, dans laquelle on accède par un escalier en spirale s'enroulant autour d'un fût formé de planchettes de sapin.

Au rez-de-chaussée, où l'on accède par quelques marches aboutissant aux quatre faces de la tour, se trouvent quatre pavillons d'angle de forme octaédrique.

A chaque étage, un balcon en bois permet de faire le tour du monument, qui est décoré à l'aide de tous les produits et instruments du pays, bouquets de tiges de maïs, trophées, seaux, que sais-je ?

De nouvelles surprises attendent les visiteurs à mesure qu'ils montent dans cette tour de bois qui a, avec les deux toitures superposées et les lampes des quatre baunnières qui la terminent, 93 pieds anglais, c'est-à-dire 30 mètres de hauteur. Il y a 85 marches à gravir pour gagner le troisième balcon.

La tour est ornée de drapeaux aux couleurs anglaises et françaises, de têtes d'animaux canadiens empailés.

Des ours—égalemont empailés, rassurez-vous—montent la garde aux portes. Deux d'entre eux tiennent entre leurs griffes

des corbeilles où les visiteurs sont priés de déposer leur carte, à moins qu'ils ne préfèrent s'inscrire sur un registre où le prince de Galles et les officiers de sa suite ont apposé leur signature en tête de la première page.

Le prince de Galles, accompagné de ses deux aides de camp, M. le colonel Ellis et M. l'amiral Glyvé est arrivé à trois heures. Il a été reçu dans la section canadienne par M. Kiffer, président de la commission du Canada, et M. Drolet assisté de MM. May et Porrauit, secrétaires et M. Selwin, directeur de la section géologique, celle précisément que renferme le pavillon.

Le prince a admiré l'effet décoratif produit par le trophée, dont l'allure est pleine de légèreté et d'audace. Ce bâtiment a été entièrement établi au Canada, puis démonté pièce par pièce et remonté à Paris.

Son Altesse a fait du pas le plus léger l'ascension des trois étages.

Arrivé sur la dernière plate-forme, la commission a porté la santé de l'héritier du trône d'Angleterre, avec du vin du Canada, un produit qui, paraît-il, n'abonde point là-bas. Ce vin est agréable et se rapproche, comme goût, des vins d'Asti, léger et sucré; il fait plaisir à boire.

Le prince a répondu par quelques mots gracieux à ce toast porté à quatre vingt cinq pieds du sol, puis il est redescendu et a parcouru la section géologique, où il a été acclamé sur tout son passage par de braves hourras, poussés par les curieux anglais qui se pressaient en dehors de la ligne de démarcation établie tout autour du pavillon.

Le prince de Galles est d'une affabilité exquise; il a la figure jeune, la physionomie particulièrement sympathique et l'on comprend facilement l'affection que lui portent ses futurs sujets.

Une des curiosités de l'exposition géologique du Canada est le tronc d'un sapin abattu sur la côte canadienne, et qui mesurait 300 pieds de hauteur.

Il y a deux échantillons de cet arbre géant; une coupe transversale et une autre longitudinale.

Cet arbre avait cinq cent soixante et six ans quand on y mit la hache et cent quatre-vingt-trois ans alors que Christophe Colomb a découvert l'Amérique.

Son diamètre est de 2m, 40. On eût pu en faire une table et s'en servir pour faire luncher le prince de Galles.

Luncher est un besoin chez les anglais, témoin la santé portée au prince au haut de la tour canadienne.

Aussitôt le départ de l'illustre visiteur, tous les exposants ont été reprendre les forces au bar anglo-américain qui touche à cette exposition.

— Nous empruntons au *Courrier du Canada* la traduction d'un article publié dans le *Daily News* de St. Jean du Nouveau-Brunswick, à l'occasion de la Compagnie d'Assurance de Stadacona :

« Une lettre de M. Pyke, gérant de la Compagnie d'Assurance de Stadacona, adressée à M. W. W. Street, qui a agi comme agent de cette Compagnie, à St. Jean, annonce que le dernier paiement de \$75,000 à faire sur la somme due par suite du feu de St. Jean, a été envoyé en cette ville par les porteurs de polices, par l'entremise de la "Banque Maritime." Cette Compagnie a perdu \$330,000 par notre grand incendie. M. Pyke, à une assemblée des assurés tenue en cette ville, déclara que la Compagnie paierait 25 par cent, comptant, dans un aussi court délai que possible; la balance à trois, six et neuf mois, à 7 par cent d'intérêt. La Compagnie a tenu la promesse faite par M. Pyke, et le public apprendra avec plaisir que c'est l'intention de la Stadacona de reprendre les affaires dans la Pais-

sance cette année. Une compagnie qui a si bien agi envers ses assurés ne peut que rencontrer l'encouragement qu'elle mérite. Afin de pouvoir payer la forte somme de \$330,000, la Compagnie a dû s'adresser à ses actionnaires, qui comptent parmi les plus à l'aise dans le Canada, et qui ont promptement répondu à l'appel. Comme porteurs de polices eux-mêmes de la *Stadacoma*, les propriétaires du *News* croient de leur devoir de déclarer que leurs relations avec la Compagnie, par l'intermédiaire de M. Street, ont été des plus satisfaisantes, et nous ne doutons nullement que tous les autres porteurs de polices soient bien disposés à secourir cette appréciation.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DES PRAIRIES (Suite)

Exploitation des prés fauchés.—Le foin peut servir comme fourrage vert pour nourrir les animaux qui passent l'été à l'étable, ou comme fourrage sec pour la consommation des animaux pendant l'hiver.

Quand on ne laisse pas consommer la nourriture en vert au bétail, on doit fanner l'herbe.

La fane on comprend toutes les opérations à l'aide desquelles l'herbe est convertie en foin.

On donne le nom de *fane* à la première coupe, et celui de *regain* aux coupes subséquentes.

Le tenon le plus convenable pour faucher une prairie, c'est lorsque les différents végétaux qui composent une prairie sont en fleurs. C'est alors que l'on obtient le fourrage le plus abondant et le meilleur.

Si les plantes ne fleurissent pas toutes ensemble, c'est un grand inconvénient. Comme on le sait, dans la création d'une prairie, il faut que le choix des graines soit assez bien fait pour que cet inconvénient ne se fasse pas sentir.

Dans le cas même où la floraison se ferait à des époques différentes, on pourrait en diminuer l'inconvénient. Pour cela on fauche lorsque la plupart des plantes sont en fleurs.

Dans tous les cas, faucher après la floraison est tout aussi dommageable que faucher avant la floraison. Lorsque le fauchage est trop précoce, nous avons il est vrai un fourrage de meilleure qualité, mais nous perdons soit le rapport de la quantité; si ce fauchage est trop tardif, la quantité ne fait pas défaut, mais la qualité laisse beaucoup à désirer; au lieu de foin on ne récolte plus que de la paille, qui contient notablement moins de matières nutritives; nous appauvrissons en outre le sol extraordinairement et dans la suite les plantes repoussent avec difficulté.

L'espèce animale qui doit se nourrir de foin a aussi quelque part dans la détermination de l'époque de la fauchaison. Pour les animaux de travail, on doit produire un foin plus dur que pour les vaches laitières et les animaux à l'engrais; par conséquent faucher plus tard. Pour les bêtes bovines il faut un foin plus tendre que pour les chevaux.

Pour le fauchage il importe beaucoup de couper les plantes ras de terre, car dans les bonnes prairies c'est le bas de la tige qui donne le foin le plus abondant et le meilleur.

L'instrument le plus commun pour faire le fauchage, c'est la faux; mais depuis quelques années l'introduction de machines appelées *faucheuses* est très répandue dans nos paroisses. Les

faucheuses ont déjà atteint une perfection qui permet aux cultivateurs de retirer les plus grands avantages par le service de cet instrument; le prix d'achat est à la portée du plus grand nombre et très-souvent les cultivateurs obtiennent un délai raisonnable pour le paiement. Les fauchages possèdent trois immenses avantages: Rapidité d'exécution, fauchage plus régulier et économie de main-d'œuvre.

On a remarqué que les faucheuses conviennent mieux aux prairies naturelles qu'aux prairies artificielles, et voici pourquoi: La faucheuse ne forme pas d'andain, le foin se trouve, après son passage, étendu régulièrement sur la surface du champ. Cette situation est très favorable à la dessiccation du foin.— Dans les prairies artificielles, celles du trèfle par exemple, le soleil desséchant presque instantanément l'herbe, grille les feuilles, et celles-ci tombent au moindre choc. Or on sait que dans le trèfle les feuilles sont la meilleure partie du fourrage.

Après le fauchage, on procède au faneage. Cette opération n'offre pas de difficultés si elle est faite par un temps chaud et sec. Le foin est d'autant meilleur qu'on en a obtenu plus vite la dessiccation. L'herbe bien fanée a une valeur double de celle qui a été négligée. Elle se reconstruit à sa couleur verte, à sa souplesse et à son parfum particulier.

Le foin des bonnes prairies conserve mieux et plus longtemps sa couleur verte que celui de qualité médiocre ou mauvais.

Le foin qui a un aspect grossier, une couleur vert grisâtre et qui n'a presque pas d'odeur, est de qualité médiocre; les mauvaises herbes qu'on y trouve abaissent encore sa qualité.

Le foin qui a une couleur vert jaunâtre, jaunâtre, ou grisâtre, et une odeur de moisi ou piquante, doit être répudié comme mauvais; il est ordinairement cassant et couvert de poussière.

Si survient des pluies pendant que l'herbe coupée est encore verte et fraîche, elles ne nuisent pas à la qualité du foin; on peut la laisser plusieurs jours en andain. Si au contraire elle est en voie de dessiccation, on doit la réunir en petits tas, qu'on ouvre dès que le temps le permet, pour prévenir la fermentation.

On ne retourne pas trop souvent le foin pendant les fortes chaleurs, ce qui lui porterait atteinte en brisant les feuilles et les tiges. On attend que la rosée l'ait rendu moite.

Une des meilleures méthodes pour la fenaison, et la plus généralement en usage, est la suivante:

Le matin, lorsque la rosée est tombée, c'est à dire vers dix heures environ, on étend tout ce qui a été fauché depuis le commencement de la journée. Le soir, ou lorsqu'on y aura apparence de pluie on ramasse le foin en petits tas. Le lendemain au matin à la même heure, on étend tout ce qui a été fauché depuis dix heures la journée précédente, jusqu'au moment de retourner le foin. Les petits tas faits précédemment sont étendus, et très-souvent ils peuvent être rentrés dans l'après-midi. Ce mode subit diverses modifications, suivant l'état de l'atmosphère. Si, par exemple, le soleil est ardent et accompagné d'un vent sec, l'étendage doit être retardé: car ce n'est pas autant une dessiccation du foin que l'on demande, que la disparition de l'humidité surabondante. Le bon foin possède toujours une petite quantité d'humidité et une belle couleur verdâtre très reconnaissable. En outre, lorsque la dessiccation est trop rapide, le foin devient sec, cassant, et perd une grande partie de ses feuilles.

Si la température est moins favorable, on adopte une autre méthode plus longue, mais plus sûre que la précédente. D'après cette méthode, chaque après-midi, le foin est ramassé en tas, puis étendu la journée suivante, lorsqu'il n'y a apparence de mauvais temps. Le foin est d'abord mis en petits tas; le jour suivant; on met ensemble ces petits tas qui forment un tas moyen, puis le soir on les met en gros tas formés par la réunion de deux tas moyens, et le lendemain le foin est bon à rentrer. Lorsque le foin est en gros tas, il s'échauffe un peu, et l'humidité contenue dans le foin s'évapore, ce qui amène une prompte dessiccation du foin.

Dans un temps de pluie, ces diverses opérations ne peuvent se faire régulièrement, car la pluie tombant sur le foin étendu le lave et lui fait perdre une grande partie de ses principes nutritifs; on ne doit dans ce cas étendre ni les andains ni les tas de foin.

Le foin vert, en andains, ressent fortement ses principes nutritifs et il peut endurer beaucoup de pluie.

Lorsque les tas sont bien faits, l'eau ne pénètre pas à l'intérieur et le délavage par les eaux n'a pas lieu; de plus, lorsque la pluie cesse, on peut ouvrir ces tas et les courants d'air les dessèchent en peu de temps.

Il arrive quelquefois cependant des pluies tellement prolongées que si on laissait le foin en andains, il se détériorerait. On se trouve placé alors entre deux causes de déperdition du foin, parmi lesquelles on doit prendre la moindre. Le dessous de l'andain jaunit, tant que le dessus blanchit; il faut prévenir cette détérioration du foin, et pour cela amener le dessus du foin en dessous: ce qui doit se faire sans étendre les andains. On ne fera l'étendage de ce foin que lorsque le temps sera revenu au beau.

Dans les prés tourbeux ou marécageux, la dessiccation est plus difficile, en raison de l'humidité du sol; mais, d'un autre côté, il n'est pas nécessaire que le foin de ces prairies soit aussi sec que celui des prairies saines. Généralement trois heures au soleil suffisent pour sécher convenablement le foin des prairies marécageuses. Ce foin n'a pas encore perdu toute sa vigueur de végétation, mais il ne faut pas qu'il en soit ainsi; il doit être rentré beaucoup plus humide que le foin ordinaire, car il est moins exposé à la fermentation. Tous les praticiens connaissent cela.

D'ailleurs il est nécessaire que ce foin éprouve dans les fenils une légère fermentation. Nous savons déjà que les plantes qui fournissent le fourrage des terrains marécageux sont de mauvaise qualité, et la fermentation qu'elles subissent dans les fenils modifie ce foin, le radoucit, le rend d'une digestion plus facile et modifie beaucoup ses principes alimentaires. Tout autre fourrage mis en fenil, sec et humide que celui-là se détériore considérablement. Le fourrage des terrains marécageux, au contraire, ne fait qu'augmenter en qualité, et il serait recommandable d'adopter ce mode de fanage qui est le plus convenable dans ce cas.

Dans les pays où l'humidité du climat s'oppose à la dessiccation du foin, on a adopté un mode tout particulier qui pourrait être introduit dans nos cultures, dans les années humides.—Le voici: Le lendemain du jour où le foin a été fauché, on met le fourrage en gros meulons, tassé fortement et également. Il se produit à l'intérieur de ces meulons une fermentation active, et

la chaleur ainsi produite chasse au dehors l'eau résulte à l'état de vapeur. Lorsque la chaleur s'est développée assez pour qu'en plaçant la main dans le tas on ait de la peine à endurer cette chaleur, on ouvre immédiatement les meulons et on les refait en mettant l'intérieur à l'extérieur. On laisse encore la fermentation s'opérer, puis on étend les meulons: quelques heures achèvent la dessiccation, et alors le foin est bon à rentrer. Ce foin est brun, et c'est pour cela qu'on a donné à cette méthode le nom de "Méthode de fabrication du foin brun." Cette couleur-brunâtre n'a rien à la qualité du fourrage qui est sec, savoureux, tendre et nutritif; il a conservé toutes ses feuilles et a acquis une odeur miellée qui plaît beaucoup aux animaux.

Cependant, l'emploi de ce mode exige beaucoup d'expériences. Il faut que la fermentation soit suffisante, mais en même temps elle ne doit pas dépasser un certain point; du moment que la fermentation du foin est arrivée à ce point, il faut défaire le tas, autrement le foin serait complètement gâté. Ce mode de fanage pourrait être adopté pour les prés humides.

Pour les foins récoltés sur les terrains périodiquement inondés on a adopté encore un autre mode qui consiste à étendre le fourrage sur un champ non exposé aux inondations, et à le laisser ainsi exposé à la pluie pendant quelques jours. Le foin est lavé, et la vase qui le recouvrait est emportée. Mais il n'y a pas que la vase d'emportée; les principes les plus nourrissants dans le foin sont toujours très-solubles, et ils sont presque toujours emportés par la pluie; aussi, dans ce délavage, le foin perd-il beaucoup de ses propriétés nutritives. Ce mode n'est donc pas recommandable. Il vaudrait mieux faire sécher le fourrage des prairies hautes, et faire disparaître la vase dont il est couvert en battant le foin au fléau ou bien en le faisant passer dans un moulin à battre. Dans tous les cas, cette vase ne doit pas rester sur le foin, car elle est très-indigeste et pourrait exposer les animaux à de graves maladies.

Pour ramasser le foin, on se sert encore généralement de râteaux à main; mais il y a plus d'avantages à se servir de râteaux à cheval, surtout à l'époque où nous vivons, dans un temps où la main-d'œuvre est devenue rare.

De tous les travaux de la ferme, la rentrée des foins de même que celle des grains, est l'opération qui demande le plus d'activité et qui ne doit subir aucun retard, sous quelque prétexte que ce soit, car en retardant ce genre de travail, on a l'inconvénient de compter avec les mauvais temps qui occasionnent le plus souvent de grandes pertes, et nous font coûter cher les promenades faites dans un temps où il aurait fallu songer à préparer d'avance les voitures, les harnais, et tout l'outillage qui requiert la rentrée des foins et des moissons. Les chemins doivent être arrangés, les voitures et harnais raccommodés et réparés, les fenils bien nettoyés. Partout où la direction d'une ferme est faite avec intelligence, on se pourvoit d'un nombre d'ouvriers suffisant à exécuter tous ces travaux le plus tôt possible, suivant l'importance de l'exploitation. Généralement on donne sept à huit ramasseurs pour quatre chargeurs de foin; sur les fenils, il doit y avoir un certain nombre de mains pour aider à décharger les voitures, surtout lorsque celles-ci ne peuvent pénétrer dans l'intérieur du fenil pour opérer le déchargement.

Dans bien des endroits, on dispose le terrain de manière à ce que les voitures puissent pénétrer dans le fenil: c'est une grande économie de temps qui compense les quelques piastres

dépensées à la confection de cette élévation du terrain.

Lorsque tout est fait avec proportion dans le but d'accélérer les différents travaux qui demandent à être faits le plus promptement possible, le travail marche rapidement, chacun est à la part du travail qui lui est assigné et les voitures ne se nuisent pas.

Lorsque l'organisation est bien faite, on peut entrer par jour trente à quarante voyages de soin d'un poids de 700 à 800 livres.

Lorsque le foin est rentré, on laisse reposer la prairie. Comme la récolte du foin se fait assez à bonne heure, la seconde pousse est quelquefois assez importante pour pouvoir être fauchée; mais ce fourrage ne pourrait être récolté que tard l'automne, et à cette saison, le foin sécherait difficilement. Pour cette raison, on préfère en général le faire pâturer par les animaux.

Ce pâturage peut être continué jusqu'à l'automne, excepté dans les moments où les pluies mettent trop molle la surface du sol.

On ne doit pas faire entrer les animaux sur une prairie fauchée que lorsque la terre est suffisamment repoussée. Pour le gros bétail, bœufs, vaches ou chevaux, l'herbe doit avoir quatre pouces au moins de haut; pour les moutons, elle peut être plus courte.

Sans oser affirmer que ce pâturage temporaire est favorable aux prairies fauchées, il ne paraît du moins être dommageable, et aucune expérience n'est venue en démontrer les mauvais effets. D'ailleurs le profit immédiat qu'on en retire est manifeste. On entretient pendant plusieurs semaines un grand nombre d'animaux qu'autrement il faudrait nourrir soit à l'étable, soit dans d'autres pâturages où l'herbe fait défaut.

Il est vrai que si l'on laissait pourrir sur pied la deuxième pousse de foin, comme cela se pratique assez souvent, la prairie retirerait quelques bénéfices; mais il nous semble que cette transformation d'un bon fourrage en fumier, sans passer par le corps des animaux, est un véritable gaspillage qui comme toutes autres gaspillages n'a aucune raison d'être.

On dit aussi que cette herbe constitue une couverture qui empêche le sol de geler profondément. Cette couverture n'est toujours que très-légère, et si elle n'est pas accompagnée d'une neige épaisse, la prairie n'en gèlera pas moins. On a dû aussi remarquer que plus les cotons des plantes des années précédentes sont longs, plus la pousse du printemps est retardée.

(A suivre)

N'effeuillez pas vos betteraves

Voilà ce que conseillent un grand nombre d'agronomes. Les feuilles qui forment une mauvaise nourriture sont nécessaires et même indispensables à l'accroissement de la racine. Pour gagner cent livres de mauvaise nourriture, ne vous exposez pas à en perdre cent de très-bonne.

Ensuite les feuilles préserveient les betteraves des premières gelées, et si toute la récolte n'a pu être faite en temps convenable, les betteraves qui ont une forte touffe de feuilles résistent beaucoup plus longtemps au froid que celles qui n'en ont pas.

A certains endroits, on est tellement convaincu de cette vérité qu'à l'époque de l'arrachage, quelques cultivateurs n'effeuillent pas les betteraves qui doivent être arrachées le lendemain matin.

Les feuilles de betteraves étendues sur le sol, puis enfouies par un léger labour, forment un supplément d'engrais profitable,

dans l'estomac des vaches, elles produisent un mauvais effet.

Un cultivateur qui a su faire assez de fourrages pour l'automne sera facile à convaincre; mais celui qui n'a rien prévu, qui ne veut rien faire pour son bétail, aura de la peine à perdre les feuilles que ses bêtes, à la diète, mangent avec une certaine avidité. Il craindra même que ses voisins ne le regardent comme un prodigue. Mais qu'il fasse un peu plus de légumes, de navets par exemple, ainsi que du trèfle, et il pourra sacrifier les feuilles de betteraves, et l'embonpoint de ses vaches lui donnera raison.

La chrysomèle de la pomme de terre.

La chrysomèle de la pomme de terre ou communément appelée *barbeau à patates* ou *mouche à patates* étend de plus en plus ses ravages, et il importe de connaître tous les moyens en opération pour opérer sa destruction.

Nous nous faisons un devoir d'indiquer celui suggéré par M. l'abbé Provancher, dans son *Naturaliste Canadien*. Ce moyen peut être très-efficace dès l'apparition de ces insectes dans un champ à patates; mais si ces ravageurs de nos patates sont en trop grand nombre, il est impossible de les contrôler, comme nous avons pu en voir un exemple dans un township qui se trouve dans le voisinage de St. Alexandre, comté de Kamouraski. Un cultivateur de cet endroit, aidé de dix à douze personnes employées à faire la chasse à ces insectes ont dû abandonner la partie après avoir travaillé quatre jours consécutifs: dans ce cas le *vert de Paris* aurait eu un meilleur effet. Employez de tous les moyens possibles, pourvu que vous réussissiez à les détruire; mais de grâce, ne leur accordez pas de trêves, car l'année suivante ils vous reviendraient mille et mille fois plus nombreux.

Un de nos abonnés qui a visité quelques paroisses dans le voisinage d'Ottawa, nous informe que les *barbeaux à patates* exercent de grands ravages dans ces localités; il ne reste pas une feuille de patates et les tiges sont mangées jusque ras de terre. D'après des informations prises par notre abonné, sur les lieux, le *vert de Paris* est le moyen le plus efficace pour opérer la destruction de ces insectes. Une cuillerée à soupe par chaque seau suffit. On o, être deux ou trois fois à quelques jours d'intervalles, et le lendemain on retrouve les larves à l'état d'inanition, entre les rangs à patates.

Cette opération faite avec soin n'est d'aucun danger pour les animaux. Notre abonné rapporte qu'un cheval avait pénétré dans un champ à patates qui venait d'être arrosé avec du *vert de Paris*. Ce cheval avait rasé une partie des tiges de la patate sans qu'il en éprouvât aucun accident. Dans tous les cas, il est prudent de faire en sorte que les animaux ne pénétrant pas dans un champ qui aurait subi cette opération; car ce qui n'arrive pas dans un temps peut bien arriver dans un autre.

Voici ce qu'écrivit M. l'abbé Provancher dans le *Naturaliste Canadien*, livraison de Juin:

La Chrysomèle de la pomme de terre, *Chrysomela decem lineata*, s'enfonce de plus en plus devant être beaucoup plus abondante cette année qu'elle ne l'a été depuis son apparition. Le fait n'a rien de surprenant pour nous, car la plupart des insectes semblent devoir être excessivement nombreux durant la saison que nous commençons. L'hiver exceptionnellement doux que nous avons eu, avec la printemps hâlé qui l'a suivi, ont sans doute été favorables à la conservation et à la multiplication des larves de toute sorte. Nul doute que les entomologistes, ces *bug-hunters* comme les désigne le vaigueur anglais, vont enrichir leurs collections cette année de captures rares et précieuses au

point de vue de la science.

Pour revenir à notre redoutable insecte de la patate, dès la mi-mai, les journaux de Montréal nous annonçaient déjà son apparition, et le premier du courant, nous en capturons deux ici même, au Cap Rouge, lorsque les patates commencent encore à peine à sortir de terre.

Ces deux individus étaient deux femelles; nous les avons capturés toutes deux au vol dans le chemin; elles étaient sans doute à la recherche de quelque champ où elles pourraient traverser leur plante favorite. Elles avaient toutes deux passé l'hiver à l'état parfait, car la dissection nous permit de constater qu'elles étaient toutes gonflées d'œufs fécondés qu'elle n'auraient pas tardé de pondre.

Nous exprimions l'espoir, l'année dernière, que la rigueur de nos hivers ferait périr les larves de cet insecte; nous croyons encore que ce sera le cas pour un grand nombre, cependant on nous rapporte qu'en plus d'un endroit, surtout dans les terrains secs et sablonneux, l'on a trouvé au printemps, des larves pleines de vie dans le sol, et de fort jeunes encore, à en juger par leur petite taille. Il y a peu à compter que ces larves vont périr en attendant qu'elles puissent trouver leur plante de prédilection (la chose serait même possible) car des jadis de plusieurs semaines, et même de quelques mois, n'ont rien de surprenant pour ceux qui ont suivi ces insectes dans leurs évolutions.

Il y va donc des intérêts tout particuliers des cultivateurs d'épier l'ennemi dès son apparition, et de lui déclarer dès lors une guerre d'extermination complète si possible.

Et comme moyen d'obtenir plus sûrement ce résultat, nous répéterons ce que nous avons plus d'une fois conseillé: faites la chasse aux insectes mêmes. Les poudres d'ellébore et de vert de Paris peuvent réussir jusqu'à un certain point contre ces ravageurs, mais sont loin d'égaliser en efficacité la chasse ou la cueillette des insectes mêmes.

C'est surtout au moment de leur apparition que cette chasse est des plus efficace, car pour chaque femelle qu'on exterminait alors, ce sont des milliers d'individus qu'on fait disparaître. Ajoutons que lorsque les patates ne sont encore qu'à l'éclosion ou à la moitié de leur croissance, cette chasse est des plus faciles, même sans le secours d'aucun instrument. Les insectes étant fort apparents, et le feuillage de la plante encore plus tendre, rien de plus aisé que répéter ses visites à ses champs tous les trois ou quatre jours, pour recueillir à la main les insectes que l'on surprend sur le feuillage, et les faire périr ensuite.

Mais voulez-vous un instrument qui vous permette de faire cette cueillette plus sûrement et plus facilement? Fixez un cercle de fil de fer, d'environ un pied de diamètre, au bout d'un bâton, attachez un sac de coton ou de mousseline à ce cercle, et parcourez vos rangs de patates en frottant les plants avec cet instrument; pas un insecte, larve de toute grosseur, insectes ailés ou près de l'être, etc., pour peu que vous ayez soigneusement fait agir l'instrument, ne pourra se soustraire à l'engouffrement du redoutable sac. La manœuvre est des plus aisées, des moins fatigantes et des plus efficaces. Elle laisse bien loin derrière elle toutes les poudres insecticides les plus vantées.

On conçoit en effet, que quelque soit l'effet morbifique d'une poudre quelconque, elle ne pourra agir que contre les insectes qu'elle atteindra directement. Or, quelque soin que l'on apporte dans les aspersions, la disposition des feuilles et des tiges des plantes offriront toujours de nombreuses retraites, où nombre d'insectes pourront se soustraire au liquide délétère, lorsqu'un vent ou une averse imprévue ne viendra pas en annihilant complètement l'effet. Ajoutons que des poudres, comme le vert de Paris, exigent dans leur emploi des précautions toutes particulières pour ne pas s'exposer à des accidents sérieux. Leur achat d'un autre côté, exige aussi quelques déboursés et souvent des déplacements assez considérables, tandis que les matériaux pour le filet à insectes sont à la disposition de tout le monde, et ne coûtent rien pour ainsi dire.

Ainsi donc qu'on soit à l'œuvre dès le début, et que ce soit une guerre générale et d'extermination complète contre le redoutable ravageur.

Choses et autres.

Nombre d'animaux domestiques que la France possède.—Vol. I, d'après le dernier recensement, le nombre d'animaux domestiques que la France possède: *Espèce bovine*—11 721 470 animaux, dont 1 253 477 vaches; 927 221 bovillors et taureaux; 1 476 589 génisses; 313 081 taureaux; 1 792 670 bœufs; 5 938 818 vaches.

Espèce ovine.—25 675 114 animaux, dont 6 233 796 agneaux; 5 167 749 bœufs; 6 147 314 moutons; 12 037 355 brebis.

Espèce porcine.—5 755 656 animaux, dont 1 681 589 cochons de lait; 54 551 verrats; 3 074 588 porcs; 931 978 truies.

Le lait falsifié à Montréal.—On rapporte qu'à Montréal on a offert en vente dans cette ville, et soumis à l'analyse pendant 1877, on en a trouvé qu'un tiers de pur.

Feu dans les bois.—On annonce que les terrains et les bois sont en feu dans plusieurs endroits, entre Québec et les Trois-Rivières. La fumée s'élevait si épaisse, il y a quelques jours, qu'elle empêchait l'Anse du Cap de la Magdelaine et d'y rester la nuit. On croit aussi que le feu exerce actuellement de grands ravages dans les forêts du Saguenay.

— Le Gouvernement Fédéral offre une récompense pour l'arrestation des personnes qui font circuler des billets contrefaits de la Banque Dominion.

— Les patates nouvelles se vendent 81 le minot à Manitoba.

Nourriture des abeilles.—Après les trèfles incarnats et autres plantes coupées en vert, on peut semer le sarrasin et la moutarde blanche qui fourniront en août un bon pâturage aux abeilles. Les plates bandes qui laissent quelques vides doivent recevoir des graines de céréales dont quelques usages hâteront la germination. À la fin d'été et au commencement de l'automne, ce résidu sera très apprécié par les abeilles.—X.—*L'apiculteur.*

Importance de la culture des abeilles.—Nous lisons ce qui suit dans le *Petit Catéchisme Apicole* que vient de publier M. Hamet: "La culture des abeilles doit être enseignée aux enfants, parce qu'elle donne un produit sans débours, pour ainsi dire, et qu'elle est accessible aux gens peu fortunés; parce qu'elle peut améliorer leur position en leur procurant un certain bénéfice; et cela sans leur prendre beaucoup de temps, outre que le temps perdu. L'apiculture présente en outre l'avantage de fixer au sol ceux qui s'y adonnent, car elle est, on ne peut plus attrayante."

Un auteur anonyme, J. de Gollieu, a dit avec justesse:

"Beaucoup de gens aiment les abeilles; je n'ai vu personne qui les aimât méprisamment, on se passionne pour elles."

"D'un côté, l'auteur de *Spectacle de la nature* a écrit:

"Une ruche est une école où il faudrait envoyer bien des gens. La prudence, l'industrie, l'amour de son semblable, l'amour du bien public, l'amour du travail, l'économie, la propreté, la tempérance, toutes les vertus enfin se trouvent chez les abeilles. Disons mieux, elles nous en donnent des leçons."

Outre que l'abeille rémunère largement on miel et en cirage ceux qui savent la soigner, elle rend à tous des services bien autrement importants en aidant à la fécondation des plantes. En portant la semence (ou pollen) de l'une sur la fleur de l'autre de la même espèce, elle concourt à rendre la germination plus forte et à maintenir la vigueur de la descendance. Ne serait-ce qu'à ce point de vue il importe de multiplier les abeilles en enseignant à les soigner avec entendement et à les faire prospérer.

Les leçons de l'instituteur sont d'autant plus fructueuses qu'il les appuie de démonstrations pratiques. Il pourra acquérir la pratique apicole dans le petit rucher qu'il entrainera dans le jardin de l'école. Les choses de l'agriculture ne s'enseignent bien qu'en les montrant de visu, en initiant les élèves aux manipulations qu'elles comportent.

Maison d'école à St. Anne de la Pocatière.—Lors de la visite

de M. G. Tanguay, Inspecteur d'écoles, qui est lien à Ste. Anne la semaine dernière, il a été question de construire une maison d'école pour les jeunes garçons. Nous espérons que MM. les Commissaires d'école feront leur possible pour attacher à cette école un jardin qui pourrait être entretenu par les élèves de cette école, afin de les initier aux éléments de l'agriculture, en enseignement absolument indispensable à la jeunesse de nos campagnes.

Quelqu'un a dit en quelque part que la pratique de l'agriculture devait précéder l'étude de la théorie; mais la plupart des agronomes sont d'avis qu'il importe de joindre cette dernière à la pratique. Afin de préparer la jeunesse à l'étude de la théorie agricole, il importe de leur en donner le goût, et c'est en joignant à nos écoles des jardins où les élèves pourraient s'initier à cette science de l'agriculture, que nous parviendrons à atteindre ce but.

A chacun son œuvre, à chacun son étude: à l'agriculteur des leçons d'agriculture; aux jeunes gens de la campagne qui pour la plupart sont destinés à devenir des agriculteurs, il importe de les initier de bonne heure à l'étude et à la pratique de l'agriculture.

Pourquoi donc ne pas développer de bonne heure chez les enfants cette précieuse profession qui nourrit la nation?

Où l'enfant avait un coin de terre à cultiver; si, pour stimuler son ambition on lui accordait, lors de l'examen, ou même tous les mois, une récompense, il s'attacherait au sol. Cet amour de l'agriculture s'implanterait dans le cœur des jeunes enfants qui fréquentent nos écoles, et les jeunes gens au sortir de ces écoles seraient heureux d'exercer la profession de leurs parents. Ainsi, au lieu de voir nos campagnes presque désertes, tandis que nos villes sont encombrées, l'équilibre si utile dans toutes choses reviendrait et, avec lui la prospérité, car au lieu d'aller dans les villes, la plupart de ces enfants cultiveraient la terre.

Combien de jeunes gens, si on leur avait inspiré le goût de la culture, seraient heureux dans leur village, au lieu de végéter dans les grandes villes!

L'amour de l'agriculture, c'est l'amour du pays! Que le médecin étudie la botanique, les plantes, etc., c'est son état; l'avoine est le sol; soit; mais que le jeune homme qui est appelé à cultiver l'héritage de ses pères soit aussi instruit dans son état; que dès le bas âge il soit initié aux éléments de la science agricole; qu'il se familiarise avec les plantes les plus simples, si utiles dans certains cas, il aurait tout avantage à connaître le vertu de ces plantes au milieu desquelles il vit, et qui pourraient par conséquent lui rendre de si grands services.

Ainsi donc, MM. les Commissaires si vous désirez faire de nos jeunes gens qui fréquentent les écoles autant de cultivateurs, une pépinière même de colons, donnez leur en les moyens en associant à nos écoles un jardin où ils pourraient s'initier aux premiers éléments de l'agriculture.

RECETTES

Moyen d'enlever au beurre sa rancidité.

Il faut le pétrir avec une eau légèrement alcaline, c'est-à-dire renfermant un peu de bicarbonate de soude, qui dissout partiellement les principes donnant au beurre rance sa saveur désagréable.

Après un lavage suffisant dans l'eau alcaline, on pétrit à plusieurs reprises le beurre dans de l'eau fraîche, puis on le sale immédiatement.

Moyen pour neutraliser l'effet de la piqûre des abeilles.

La tige de poireau frottée de suite sur la piqûre serait, dit-on, un moyen très-efficace. On a d'ailleurs attribué les mêmes vertus à un soule de plantes aussi bénignes que le poireau. Le meilleur moyen, à ce qu'il paraît, pour empêcher les effets de la piqûre, c'est de cautériser la plaie avec de l'ammoniaque. Il ne faut pas se contenter de baigner, on doit y introduire une petite goutte d'ammoniaque à l'aide d'une épingle ou d'une lame de canif. D'autres se contentent de pincer la plaie, c'est

Economie du sucre dans la confection des confitures.

Dans les années où les cerises, les groseilles, les framboises et les autres fruits sont trop acides, on se voit obligé d'employer, pour les confire, une quantité de sucre beaucoup plus grande que celle qui suffirait à leur conservation, parce qu'il faut dissimuler leur saveur aigre. Depuis plusieurs années, je fais usage dans ce cas d'une méthode qui, non seulement épargne une quantité considérable de sucre, mais encore améliore beaucoup le goût des conserves. Cette méthode consiste à saturer les acides organiques des fruits par l'ammoniaque liquide. Pour y parvenir, on sucre d'abord plus légèrement, puis on verse, en agitant continuellement assez d'ammoniaque pour faire disparaître le goût acide. Son changement de couleur dans le liquide chaud indique avec certitude que l'on n'a mêlé assez d'ammoniaque. Si, par hasard, on en avait trop versé, on neutraliserait facilement l'excès avec un peu de vinaigre. Il va sans dire que ce moyen est applicable, non seulement aux confitures de garde, mais encore aux compotes destinées à être consommées immédiatement. C'est surtout avec les prunes ou les groseilles blanches que ce procédé épargne le plus de sucre. — *L'Horticulteur.*

RATEAU ITHACA DE COSSITT.



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

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

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

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

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

Pour circulaire et adresse s'adresser à R. J. LATIMER,

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

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