

GAZETTE DES CAMPAGNES

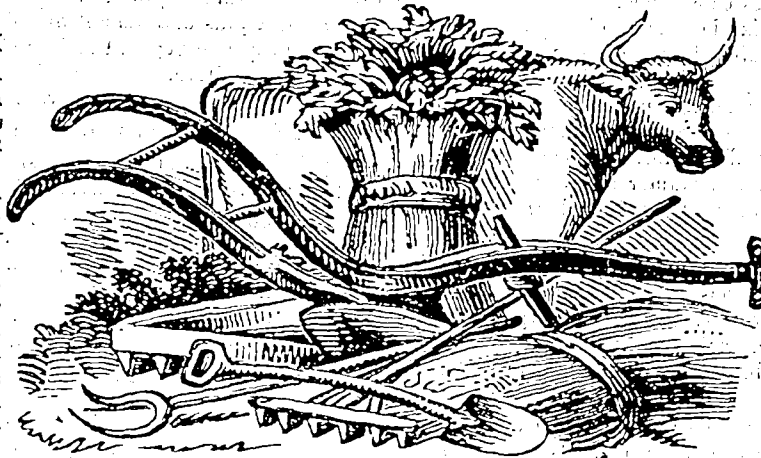
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

Editeur-Propriétaire
FIRMIN H. PROULX

A qui toutes lettres concernant l'administration de la Gazette et les demandes pour abonnement devront être adressées franco.

L'abonnement est de \$1 par an, payable d'avance. Ou ne s'abonne pas pour moins d'une année.

L'avis de discontinuation doit être donné par écrit à ce Bureau un mois d'avance. Les arriérés devront avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la Gazette.



Rédaction.

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, devront être directement adressées à
FIRMIN H. PROULX.

ANNONCES :

1ère insertion, 10 cts. la ligne; 2me insertion, etc. 3 cts. par ligne.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Que ceux qui désirent s'adresser aux cultivateurs annoncent dans notre Gazette agricole.

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.

SOMMAIRE :

- Causerie agricole* : Engraissement des porcs en automne.
200me Centenaire de l'érection de l'Evêché de Québec : Concert, Procession, la Messe, Banquet, Adresses, Illumination.
Sujets divers : Une visite de Mgr. l'Archevêque de Québec à l'école d'Agriculture de Ste. Anne. — Plantations des arbres. — Le Saguenay.
Petite chronique : L'Hon. M. Garneau au Conseil d'agriculture. — Diminution des fages. — Etat de la récolte en 1874.
Recettes : Météorisation chez les moutons. — Remède bizarre et très-efficace contre la faiblesse de la vue.

IMPORTANT A NOS ABONNÉS!

—
POUR LA

PRIME!!!

VOIR A LA PREMIÈRE PAGE DU NUMÉRO 47.

CAUSERIE AGRICOLE

ENGRAISSEMENT DES PORCS EN AUTOMNE.

La saison qui commence est généralement employée dans nos cultures à l'engraissement des porcs. Une partie considérable des produits de la terre sont ainsi employés à la fabrication du lard, soit pour la vente, soit pour la consommation intérieure. Nous ne croyons pas exagérer en admettant qu'en moyenne chaque paroisse de la Province de Québec ne fabrique pas moins de 200,000 à 300,000 livres de

lard dans cette seule saison.

La fabrication du lard n'est cependant pas toujours fort avantageuse et nous connaissons nombre de cultivateurs qui se plaignent que leur lard leur revient à un prix beaucoup plus élevé que celui qu'ils en reçoivent sur les marchés. Néanmoins, on ne discontinue pas la production, malgré la faiblesse des profits qu'elle procure à l'engraisseur. C'est qu'il y a ici une raison économique très-forte et en même temps très-facile à saisir. Le lard constitue une excellente nourriture, d'un prix relativement peu élevé; ce qui le met à la portée de tous les consommateurs, mêmes les plus pauvres. Telle famille devra se refuser le bœuf, le veau et le mouton; mais pourra toujours se permettre la consommation de quelques livres de lard; et ce lard n'a pas besoin de grandes préparations culinaires, il se suffit à lui-même; tandis que les viandes de bœuf, de mouton et de veau ne peuvent être convenablement préparées pour la table qu'avec le secours de nombreux assaisonnements que les familles pauvres ne peuvent pas toujours se procurer.

Pour ces raisons et pour plusieurs autres qu'il n'est pas nécessaire d'énumérer ici, il se consomme en Canada d'énormes quantités de lard; dont le prix de revient serait encore moins élevé qu'il n'est aujourd'hui, si nous pouvions adopter de meilleurs procédés d'engraissement. Ce serait donc rendre un grand service à nos concitoyens que de leur enseigner le moyen de fabriquer le lard plus économiquement. C'est ce que nous allons essayer de traiter dans la présente causerie :

Le choix de la race influe considérablement sur le succès de l'engraissement. Il existe des races de porcs communes dont l'engraissement est très-lent, qui consomment beaucoup et ne produisent que très-peu. D'autres, au contraire, engraisent avec une extrême rapidité. Les premières se reconnaissent à leur forte charpente, à leurs membres volumineux, leurs flancs longs, leurs côtes aplaties. Les secondes sont généralement de taille plus petite, elles ont les os fins,