

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

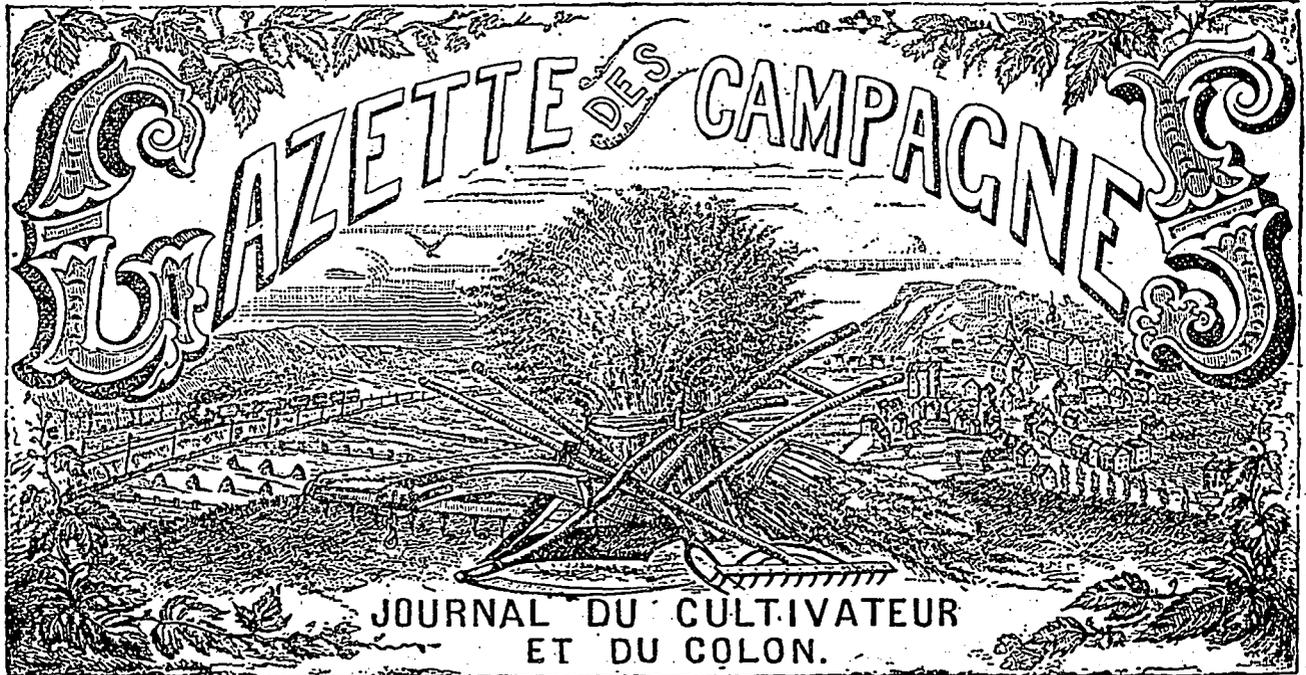
The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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

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

Pagination continue.

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



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

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

### SOMMAIRE

*Revue de la semaine* : — Quelques nouvelles de la récolte dans les Cantons de l'Est. — Le ver du grain. — La tour Colomb à Chicago. — Les Trappistes à Chicago.

*Causerie agricole* : — Fabrication du beurre [Suite]. — Salaison. — Préparation du lait pour les beurrieres. — Qualité de la crème. — Baratte pour doser l'huile de la crème. — De l'ensilage [Suite]. — Recouvrement du maïs haché. — Le remplissage des silos.

*Sujets divers* : — L'exemple. — Pourquoi il faut au sol un engrais salin. — Poudre de condition. — Dix choses bonnes à savoir. — L'homme qui n'a qu'une vache.

*Choses et autres* : — Un livre de généalogie sur les chevaux canadiens. — Un trotteur célèbre. — Nouvel emploi des pommes de terre. — Récolte. — La récolte en Europe. — Dominion Illustrated. — Recettes : — Confitures de pêches. — Crème au chocolat.



### FEUILLETONS OFFERTS EN PRIME AUX ABONNÉS DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES."

— Ceux qui nous auront fait parvenir d'ici au 1er Septembre ce qu'ils nous doivent pour abonnement, recevront en prime une riche collection de feuillets réunis en un seul volume. Cette prime sera également envoyée aux nouveaux abonnés.

### REVUE DE LA SEMAINE

*Quelques nouvelles de la récolte dans les Cantons de l'Est.*

— Dans Massawipi la récolte sera abondante, mais les grains ont beaucoup souffert des pluies abondantes et du froid. Le temps favorable que nous avons maintenant leur a cependant fait le plus grand bien, et nous espérons que la moisson dépassera de beaucoup la moyenne.

Dans Richmond les labours et les semailles ont été beaucoup retardés par le temps froid et les pluies abondantes du printemps.

Le nombre d'acres ensemencés en blé, orge et avoine est à peu près le même que l'an passé.

Le foin est beau. Les pommes de terre semées de bonne heure sont très belles.

La récolte des fruits promet d'être très abondante.

Dans Sweetsburg la récolte est bien en retard. Beaucoup de cultivateurs n'ont pu ensemençer le nombre d'acres désiré, par suite des pluies abondantes de ce printemps. Cependant les grains semés dans de bonnes conditions ont une belle apparence, et la récolte de foin promet d'être très bonne.

Dans Drummondville il est très difficile de se prononcer exactement sur la quantité et la qualité de la prochaine moisson.

Les pluies du printemps ont causé beaucoup de retard et à certains endroits, il y a du grain qui sort à peine de terre.

La récolte de foin promet d'être assez abondante. Le blé, l'orge et l'avoine ont une plus belle apparence que l'an dernier. Les racines, spécialement celles qui ont été semées de bonne heure, si elles ne sont pas endommagées par un temps défavorable, seront abondantes.

En général les cultivateurs paraissent satisfaits de l'apparence de la prochaine moisson.

*Le ver du grain.* — Un nouveau fléau menace notre agriculture. Il y a quelques années la mouche à patate a cau-

sé de grands ravages, mais on est parvenu à la détruire. Cet été on constate, en certains endroits, la présence d'un petit ver dans la racine du grain.

On nous informe du Sault au Récollet que certains cultivateurs remarquaient depuis quelque temps que leur grain, surtout l'avoine, dépérissait à vue d'œil. Ne pouvant en attribuer la cause ni au soleil ni à la pluie, parce qu'il ne faisait pas trop chaud et les pluies n'étaient pas trop fréquentes, alors ils résolurent d'en chercher la cause ailleurs. Comme ils ne trouvaient rien d'extraordinaire à l'extérieur, ils s'avisèrent de regarder à l'intérieur de la terre. En arrachant des pieds de grains ils trouvèrent un petit ver dans chaque racine. Le coupable était découvert.

On en a trouvé dans les racines de toute espèce de grain, mais sa présence affecte plus particulièrement l'avoine.

C'est un hôte bien difficile à chasser attendu qu'il se cache dans la racine même du grain. Il est d'autant plus dangereux qu'on risque de faire périr le grain en cherchant à détruire ce ver. Celui qui trouverait moyen de le détruire, sans affecter la récolte, rendrait un grand service à l'agriculture. Il serait de la plus grande importance de se livrer à des recherches scientifiques qui pourraient conduire à la découverte d'un moyen de destruction de cet être malfaisant.

*La tour Colomb à Chicago.*—M. Chas. Kinkel, est arrivé dernièrement à Chicago, venant de Washington; cet architecte est celui qui a proposé un dessein pour une *Chicago Columbus Tower*. Dans une entrevue, il s'exprime ainsi :

Maintenant que le Comité National a définitivement adopté le bord du lac et le parc Jackson pour le site de l'exposition Universelle, un comité a été donné pour trouver un terrain pouvant contenir la tour qui sera environné de gazons, fleurs, statues, fontaines, puits artériens, etc. Les gens du côté ouest de la ville sont très anxieux de verser leurs souscriptions pour l'entreprise et les registres seront ouverts très prochainement. Cette construction d'une tour dans le côté ouest sera très profitable pour les actionnaires.

Les dimensions de la tour seront ainsi qu'il suit :

La tour aura 1500 pieds de haut, c'est-à-dire 500 pieds de plus que la tour Eiffel; le diamètre à la base sera d'environ 480 pieds: la carcasse du monument sera en lattes d'acier reposant sur 16 piliers dressés hyperboliquement, avec attaches et traverses horizontales et diagonales, etc. L'acier n'a pas à supporter plus de 6½ tonnes par pouces carrés, lorsque le vent aura atteint son maximum de pression.

Il y aura 18 élévateurs: 8 d'une dimension de 10 x 10 pieds, pour atteindre une hauteur de 100 pieds; 4 de 8 x 8 pour les 100 pieds suivants; 4 de 7 x 7 pour les 3ème 100 pieds, et enfin 2 marchant dans le centre de la tour, et atteignant le sommet. Chaque cent pieds, il y aura communications avec les balcons. Des escaliers iront du bas en haut du monument. Le globe qui surmonte la tour aura 33 pieds de diamètre, et renfermera

16 puissantes lumières électriques qui pourront être vues à une distance de plus de 50 milles. Tout le long des balcons, terrasses, il y aura des lampes électriques avec verres de diverses couleurs.

Une des choses les plus remarquables sera le dôme, qui reposera sur 6 colonnes et pilastres richement ornés, et possèdera trois larges galeries. Au bas du dôme, il y aura place pour 30.000 personnes. En plus, il y aura des chambres pour bibliothèques, restaurants, bazars, etc. Dans le centre de la flèche, au dessus du dôme, il y aura une pendule avec tige d'acier, qui descendra jusqu'à environ 700 pieds; il servira pour les observations météorologiques.

La société a été incorporée à Springfield, Ill., par MM. B. Bailey, Bernard McDewitt, Julius Jonas, John Kelly, P. C. Harbour:

*Les Trappistes au Lac St-Jean.*—Deux Pères Trappistes, le révé. Père Antoine, prieur, et le révé. Père Baptiste, étaient à Roberval, il y a une quinzaine de jours, dans le but de choisir un endroit convenable pour y ériger un monastère.

Le révérend messire Lizotte et M. Georges Audette, agent des terres de la couronne, les ont accompagnés jusqu'au pied des chutes de la rivière Mistassini où ils ont choisi 2000 acres de terre.

Le révérend Père Prieur est immédiatement parti pour la France, pour en conférer avec la maison mère, et à son retour au pays, le monastère sera établi. Les révérends Pères qui s'y connaissent, ont trouvé notre pays admirable, le climat incomparable et la terre d'une richesse à nulle autre pareille. Cet établissement donnera un essor incalculable à la colonisation, et avant dix ans on verra dans ces endroits aujourd'hui sauvages, de jolies paroisses riches et prospères.

## CAUSERIE AGRICOLE

### Fabrication du beurre (Suite)

#### SALAISSON

On peut alors le saler dans la baratte ou le mettre si le malaxeur (*table pour travailler le beurre*) pour le sale. Il ne faut employer que du sel pur ayant un beau grain velouté. La proportion de sel doit être réglée à la demande et au goût des acheteurs. De trois-quarts d'once à un once par livre seront des quantités suffisantes pour la plupart des acheteurs de beurre canadien. En préparant le beurre pour le marché, il faut agir en vue de donner une apparence attrayante, soit qu'on le met dans des tinettes ou des barils, soit qu'on en fasse des pains étampés ou des rouleaux.

Au risque de répéter un peu ce que nous avons déjà dit, j'ai réuni dans de courts paragraphes quelques données et avis supplémentaires qui pourront aider à atteindre le but visé, savoir: l'amélioration du beurre et commerce du beurre.

## PRÉPARATION DU LAIT POUR LES BEURRERIES

1. Voyez à ce que les vaches aient une abondante provision de bonne nourriture saine. Ajoutez à l'herbe du son ou du grain. Le blé-d'inde et les pois rendent le beurre ferme. Si l'herbe est sèche ou rare, donnez du fourrage vert. La qualité de la nourriture détermine jusqu'à un certain point la qualité des globules de gras du lait. Le bon beurre se compose, pour la plus grande partie, de ces globules. Le fourrage vert a un meilleur effet sur la qualité du beurre, si on le fait manger un jour ou deux après qu'il est coupé.

2. Voyez à ce que les vaches aient une abondante quantité d'eau pure et froide. Une cuisinière pourrait aussi bien s'attendre à faire de bon gruau ou porridge avec de la farine d'avoine moisie et de l'eau croupie qu'on a droit d'espérer avoir du lait pur et sain, de saveur douce, lorsque la nourriture consommée par la vache est mauvaise et sa boisson infecte.

3. Voyez à ce que les vaches aient accès à un endroit où il y a du sel, chaque jour. Elles savent mieux que n'importe qui en prendre au besoin.

4. Voyez à ce que les vaches ne soient ni inquiétées ni ahuries. Tout mauvais traitement qui excite une vache diminue la quantité et nuit à la qualité de son lait.

5. Lorsque la chose est praticable, que les vaches soient traitées régulièrement au même temps et par la même personne.

6. Il faut brosser le pis et le frotter avec une serviette rude avant de traire la vache.

7. Le lait doit toujours être coulé avec soin immédiatement après que la traite est finie.

8. L'aération parfaite du lait pendant quelques minutes qu'on peut obtenir en le brassant ou le brassant améliore la saveur du beurre.

9. Lorsque le lait est mis à crêmer, il faut qu'il soit à une température de 90° Fahr.

10. Lorsqu'on se sert de vases profonds pour faire crêmer, il faut que l'eau du réservoir soit tenue au-dessous et aussi près que possible de 45° Fahr.

11. Le réservoir doit être à l'abri du soleil.

12. Lorsqu'on n'a pas de source courante, on économise le pouvoir réfrigérant de l'eau froide, si on amène cette dernière par le fond du réservoir et si l'on fait écouler l'eau réchauffée par le dessus. Si l'eau est rare, on peut faire écouler cette dernière dans une auge pour servir au bétail de la ferme.

13. Les bidons au lait doivent être lavés d'abord dans de l'eau froide ou tiède, et ensuite rincés dans de l'eau bouillante avant qu'on les expose à l'air. On augmentera le pouvoir nettoyant de l'eau chaude en y ajoutant un peu de soude ou de borax.

## QUALITÉ DE LA CRÈME

14. Depuis que des directeurs de beurrieres ont adopté le plan de payer la crème suivant son rendement en beurre, il s'est produit du mécontentement parmi les patrons à cause de la différence que la comparaison a rendu évidente. Dans la plupart des cas, la difficulté a

pour cause l'idée erronée que la crème la plus riche est la meilleure pour faire du beurre et la plus profitable pour les patrons. Ce n'est pas le patron fournissant de la crème qui donne le plus grand nombre d'onces de beurre par ponce qui obtient toujours le plus grand rendement du lait qu'il a mis crêmer. Le lait qui a été mis à crêmer dans des vases profonds, à une haute température, et qui n'a pas été refroidi au-dessous de 60° Fahr., donnera une crème très riche au point de vue du rendement en beurre; mais on en obtiendra une plus petite quantité de crème et une moindre quantité de beurre que lorsque le lait est refroidi jusqu'à 45° Fahr. Plus longtemps la crème reste sur le lait après qu'elle est vraiment toute montée à la surface, moins elle occupe d'espace. A mesure qu'elle diminue en volume elle devient plus riche, pour chaque ponce proportionnel, mais la quantité totale de crème retirée du lait ne rendra pas plus de beurre qu'elle n'en aurait rendu avant d'être devenue plus compacte par suite de sa station prolongée sur le lait. (Le ponce de crème des crémeries est égal à 113 pouces cubes ou à un ponce d'épais dans un vase cylindrique de 12 pouces de diamètre). Lorsque le lait est écimé toutes les 12 heures, la crème ne rendra pas autant d'onces de beurre par ponce qu'elle n'en rendra si le lait n'a été écimé qu'au bout de 24 heures ou plus, mais le surplus de crème qu'on peut obtenir au bout de 12 heures de lait mis à crêmer dans l'eau à la glace permettra de faire autant de beurre que si l'on avait laissé crêmer plus longtemps le même lait.

15. On ne doit pas remettre à au delà de 24 heures après qu'il a été mis à crêmer, l'écimé du lait. Il faut enlever du lait la crème avant qu'elle ait suri. Sa valeur à la beurrierie, pour la fabrication du beurre, ne dépend pas seulement de sa richesse en gras; elle doit encore être pure, douce et de bonne saveur.

## BARATTE POUR DOSER L'HUILE DE LA CRÈME

16. La baratte pour doser l'huile de la crème est employée pour déterminer la quantité de gras qu'on peut retirer par le barattage de la crème de chaque patron. Pour s'en servir avec succès, voici les conditions à observer.

(a) S'assurer d'un bon échantillon de crème, et pour cela transvider au moins deux fois celle-ci d'un vase dans un autre avant de prendre l'échantillon destiné au tube d'essai;

(b) Mesurer d'une manière exacte;

(c) Faire surir la crème; (pour obtenir un degré uniforme d'acidité pour tous les échantillons de crème, il faut chauffer ces derniers à 70° Fahr. et les garder à cette température pendant 24 heures avant le barattage);

(d) Chauffer les échantillons à une température de 135° Fahr. après qu'ils ont été barattés;

(e) Refroidir subséquemment à 65° ou 70° Fahr.

(f) Baratter, réchauffer et refroidir.

17. Au cas où l'huile de beurre d'un échantillon ne se séparerait pas de manière à montrer une ligne distincte

de démarcation entre elle et les autres éléments de la crème, il faudra de nouveau refroidir à 70°, baratter et réchauffer.

J. W. ROBERTSON.

(A suivre)

### De l'ensilage.--Suite

#### RECouvreMENT DU MAÏS HACHÉ

Les aiguilles du pin maritimo nouvellement tombées constituent le meilleur recouvrement ; la grande quantité de résine qu'elles contiennent a pour effet d'empêcher leur trop prompt décomposition, tandis que les pailles molles et les regains avariés (ce sont ceux qu'on emploie d'ordinaire) sont rapidement amollis et décomposés par la vapeur qui s'échappe de la couche inférieure du maïs, et les convertit en un véritable fumier.

Cette couche de fumier devenue imperméable, ne tarde pas à emprisonner complètement la vapeur qui, faute d'issue au dehors, reste au sommet de la couche de maïs et y détermine des moisissures qui le rendent bientôt impropre à l'alimentation des bestiaux.

En résumé, employez des aiguilles de pin, si vous en avez à votre disposition ; sinon, ne hachez pas les pailles que vous destinez à cet usage, employez-les entières et choisissez de préférence les plus rigides, celles qui résistent le mieux à l'action de l'humidité. Les pailles de seigle tiennent ici le premier rang ; viennent ensuite les pailles de froment, les pailles d'avoine ; les regains doivent être proscrits.

Ne perdez jamais de vue les principes fondamentaux qui assurent le succès de l'ensilage : pression continue qui chasse tout l'air contenu dans le silo : cet air, au moment où vous terminez un ensilage fait rapidement, représente la moitié du cube de la matière ensilée ; laissé en contact avec cette matière, il détermine dans toute la masse les plus graves altérations.

La valeur qui s'échappe plus ou moins abondamment de la matière ensilée. Selon la température de cette dernière, toujours disposée à s'élever un peu à la partie supérieure, est également une cause de dégradation, lorsque cette vapeur reste emprisonnée dans le maïs. Au contraire elle est inoffensive lorsqu'elle trouve une issue au dehors et va se condenser et se sécher sur les pierres ou les briques formant le recouvrement.

Pour mieux comprendre ce qui précède, il convient peut-être de se reporter en arrière et de se rappeler de quelle façon j'ai obtenu mon premier succès réel de bonne conservation. J'avais rempli de maïs haché, dans presque toute sa hauteur, une espèce de chambre, ne laissant qu'un espace vide de vingt pouces à peine entre le maïs et le plafond, puis j'avais étendu une couche de paille sur ce maïs. L'insuccès eut été inévitable, si je me fusse croisé les bras après avoir pris ces dispositions insuffisantes. Mais je n'abandonnai pas mon œuvre ainsi ébauchée, et pendant plusieurs semaines, j'envoyai chaque matin un ouvrier à qui j'avais fait don d'une vieille culot-

te, passer deux heures sur le tas et s'y promener à quatre pattes, dans tous les sens, de manière à établir un foulement presque continu. Bientôt l'espace vide entre le plafond et le maïs se trouva doublé, triplé même, et quand j'entamai le silo, j'eus la satisfaction d'y trouver une matière bien conservée, mieux conservée du moins que tout ce que j'avais obtenu jusque-là.

Qu'ai-je fait depuis lors ? J'ai tout simplement remplacé l'ouvrier à quatre pattes et son foulement discontinu par la superposition de matières lourdes exerçant une pression continue.

Le succès fut dès lors aussi complet que possible, sans que j'aie la prétention de croire que le dernier mot ait été dit pour moi, et qu'il soit interdit à d'autres de chercher et peut-être de trouver d'autres perfectionnements et surtout d'autres simplifications.

#### LE REMPLISSAGE DES SILOS

Il y a encore quelques années, je conseillais de remplir le plus rapidement possible. Cette manière de faire amène parfois des inconvénients qui m'ont été signalés par des agriculteurs dans les termes suivants : " Lorsque nous avons, me disent-ils, conformément à vos prescriptions, rempli au plus vite un silo de maïs haché et que nous l'avons recouvert avec madriers et matières lourdes, le tassement qui se produit pendant les premiers jours qui suivent est si considérable que la moitié supérieure de nos silos se trouve bientôt vide et par conséquent inutile ; il nous faut ainsi deux silos, d'une capacité de 900 pieds cubes chacun pour obtenir seulement 900 pieds cubes de matières ensilées ; les frais d'établissement des silos se trouvent doublés."

L'inconvénient trop réel qui m'est signalé disparaît à peu près complètement lorsqu'on possède deux ou plusieurs silos accouplés et d'une certaine capacité, de façon à pouvoir donner à l'opération de l'ensilage une durée de 8 à 10 jours.

J'ai eu tort, lorsque j'ai dit autrefois : " Remplissez vos silos au plus vite. " Aujourd'hui qu'on dispose des moyens les plus puissants et que certains cultivateurs ensilent 220,000 lbs à 264,000 lbs dans une journée, je dirai au contraire : " Ne remplissez pas trop vite le même silo, mais arrangez vous de manière à en remplir plusieurs à la fois afin de permettre au tassement de se produire. "

En rechargeant un silo commencé d'une couche de maïs frais de 20 à 24 pouces par jour, vous cultiverez suffisamment la fermentation pendant l'ensilage, et le tassement spontané aura été tel au bout de 8 à 10 jours de rechargement quotidien que l'affaissement subséquent ne dépassera pas un dixième de la hauteur totale.

C'est le résultat que j'ai obtenu à Burtin ; mes silos, qui ont 16 pieds environ de hauteur, ne présentent au sommet qu'un vide de 20 pouces au plus.

AUGUSTE GOFFART.

(A suivre)

### L'exemple.

L'exemple est le moyen infailible de propager le goût des améliorations. Le peuple canadien peut-être plus que tout autre est porté à l'imitation. Des traits frappants le prouvent à quiconque voyage et observe. On voit partout dans les campagnes une tendance à l'uniformité. Quelque fois on verra toute une concession avoir des maisons, des granges, etc., construites et situées sur un plan unique. Le fait est que quand un quelqu'un se propose de bâtir, il ne cherche aucunement par ses propres calculs, ses propres réflexions, à tracer le plan d'une maison, d'une écurie qui offre une utilité toute nouvelle; mais qu'au contraire il ira visiter la bâtisse de son voisin ou de son deuxième voisin et pour tout devis il dira au charpentier de lui en faire une exactement semblable. Un étranger en passant à travers un de nos rangs remarqua dans le coin d'un jardin un noyer assez grand pour porter des fruits, chez le voisin, dans le coin correspondant du jardin, un noyer un peu plus petit, chez le deuxième voisin, un autre noyer dont la plantation était encore plus récente, et de même pour cinq ou six voisins de suite.

Cette tendance à l'imitation, qui jusqu'ici n'a été qu'une cause de décadence continuelle pour notre agriculture canadienne peut, si on veut l'exploiter, amener une réforme rapide et complète. Il incombe donc à tous les amis dévoués de l'agriculture de ne jamais oublier l'argument invincible de l'exemple; c'est à eux de faire connaître par toutes les voies possibles les procédés nouveaux qu'ils suivent et les bons résultats obtenus. Une âme généreuse aime naturellement à faire le bien, à propager ce qui est vrai et bon. Un cultivateur qui, dans son égoïsme et son indifférence, garderait tout pour lui-même présenterait donc l'indice d'un mauvais cœur. Il est vrai que quelquefois on rencontre des caractères tenaces, qui vont même jusqu'à se moquer d'un conseil désintéressé; cependant il ne faut pas se rebuter, il faut avoir pitié de l'ignorance quand on la rencontre et travailler patiemment et charitablement à la faire disparaître. On aura de la difficulté, c'est vrai; mais la vérité se fera jour, petit à petit.

Toutefois prêcheurs d'exemple. Que nos succès en agriculture parlent plus haut que nos paroles: voilà le grand moyen de faire du bien à ses semblables et de promouvoir par conséquent les intérêts de la patrie; car il ne faut pas oublier ces mots d'un grand homme: "Celui qui fait croître deux brins d'herbe là où un seul était produit, est un bienfaiteur public.

A propos de l'influence que peut avoir l'exemple, voici ce qui nous était raconté l'autre jour.

Il y a une vingtaine d'années un émigrant écossais arrivait au Canada et venait s'engager chez un riche cultivateur canadien, des environs de Montréal, qui avait une terre de 6 arpents de largeur sur 30 de profondeur. Un salaire fut convenu pour l'année. Au bout de l'année notre canadien reçut la proposition suivante de la part de l'écossais: celui-ci s'engageait à servir son maître du-

rant un certain nombre d'années pourvu qu'il lui permit de cultiver à son profit, tous les ans une quinzaine d'arpents sur la terre. La proposition fut agréée. Voilà donc l'écossais à l'œuvre. Dès le printemps, et durant tout l'été, il employa tous les moments qui lui étaient réservés par la convention, à labourer et labourer encore son terrain et à répandre dessus le fumier qui abondait devant la grange. Pas un grain de semence, ne fut jeté dans la terre cette première année. L'écossais était l'objet des risées du canadien et de ses voisins. On le prenait pour un vrai fou. Cependant une fois que le sol était préparé, amenpli, les mauvaises herbes détruites, grâce à ces procédés, en apparence étranges, il était soumis à une culture raisonnée et passablement avantageuse puisqu'avant le terme expiré l'écossais achetait du canadien un arpent et demi de largeur sur la profondeur de sa terre. Au bout de trois ans l'écossais achetait encore un arpent et demi et se trouvait aussi grand propriétaire que son ancien maître. L'année suivante il propose à ce dernier d'acheter, argent comptant, encore un arpent de large: le canadien refusa, il s'aperçut que les procédés dont il s'était moqué allait finir par lui ôter toute sa terre et il crut enfin qu'il était mieux d'imiter l'écossais. Dès cet instant l'écossais fut son guide et son conseil. Les deux voisins n'ont cessé de prospérer depuis, et de se disputer les premiers prix dans les concours agricoles.

### Pourquoi il faut au sol des engrais salins.

L'usage des substances salines, comme engrais, est comparativement récent. Il est pourtant des endroits où elles sont indispensables, si l'on veut maintenir la terre dans son état, où lui rendre sa première fertilité. C'est ce qui est prouvé par les faits suivants:

1. Ces substances salines existent dans toutes les plantes, et doivent conséquemment abonder dans tous les sols où l'on fait croître des plantes.

2. Les pluies enlèvent graduellement particulièrement des sols arables et dans les districts intérieurs, une partie de la substance saline qu'ils contiennent. Si l'on veut conserver le sol de surface dans son présent état, il faut que cette perte naturelle soit réparée, d'une manière ou d'une autre.

3. Les récoltes qu'on enlève de la terre ont tiré du sol une portion de cette matière saline et l'appauvrissent ainsi graduellement, si les substances salines ne lui sont pas rendues.

4. Bien qu'on rende au sol, sous la forme de fumier, de pailles, tout le déchet des récoltes de grains et le foin des animaux, la terre ne laisse pas de perdre tout ce qui est porté au marché, et tout ce qui s'échappe des basses-cours et des tas de fumier, sous la forme d'engrais liquides. Lors même qu'il y a des auges pour recevoir l'engrais liquide, le fumier ne peut jamais rendre à la terre toutes les substances salines contenues même dans la paille. Les pluies qui tombent, quand même il n'y au-

rait pas d'autre cause de perte, enlèveront une partie de ce que le cultivateur désirerait reporter dans son champ.

La perte de matières salines devant nécessairement avoir lieu, soit par une cause soit par une autre, quand pendant un long espace de temps, la terre a conservé sa fertilité sans recevoir aucun engrais artificiel, il faut qu'elle contienne naturellement en elle-même une grande quantité de ces substances; qu'elle tire de certaines sources une accession continue de ces matières, ou d'eaux qui coulent d'un niveau plus élevé, et apportent avec elles des lavures de sol supérieurs; ou qu'elle obtienne d'abondants débris marins assez de sel pour subvenir aux besoins des plantes qu'elle nourrit.

L'homme pratique comprendra aisément que quand sa terre ne tire pas de ces sources, ou de sources semblables, une quantité suffisante de matières salines, il doit nécessairement y suppléer par l'art. Il comprendra aussi que les engrais salins qu'il ajoute au sol, opèrent en fournissant à la plante ce qu'elle n'aurait pu obtenir d'ailleurs aussi promptement, et qu'une substance saline qui a amélioré la terre de son voisin peut n'avoir pas le même effet sur la sienne, par la raison que sa terre pouvait contenir déjà une quantité suffisante de cette substance.

#### Poudre de condition.

Prenez une livre de Fénu grec ou Ségé grain, — 4 onces de Muriate d'Ammoniac, — 4 onces de Sulphure noir d'Antimoine, — 1 livre de Soufre, — 2 onces de Sel de cuisine — pulvérisiez et mêlez.

*Dose.* — Pour les chevaux et les bêtes à cornes, une cuillerée à soupe, trois fois par jour, dans une portion de son ou de moulée. Pour les moutons et les cochons, la moitié de cette dose: les jeunes animaux à proportion de leur âge.

Cette poudre est d'un avantage incalculable pour les cultivateurs, les éleveurs, les amateurs et autres: elle a la propriété de purifier le sang, d'augmenter l'appétit, et de donner aux animaux une peau moelle et souple, un poil doux et luisant: elle a l'effet d'activer l'engraissement. On s'en sert avantageusement dans presque toutes ces maladies des chevaux, des bêtes à cornes, des moutons et des cochons; comme perte d'appétit, suppression (retranchement) d'urine, constipation, rhume, inflammation des poumons, des intestins, des reins, de la rate et de la vessie; dans les engorgements du foie, la gourme, le farcin, la morve, l'indigestion, l'eau jaune, la vermine du tube digestif (vers,) les coups de soleil, et les coups d'eau, les coliques, la gale, les coups de darts, etc., etc.

Lorsqu'une vache n'aura pas jeté le délivre, deux ou trois doses de la poudre auront l'effet désiré, et vous épargneront la nécessité de vous adresser aux vétérinaires des campagnes, qui ont recours à des opérations inutiles ou nuisibles. Lorsque le lait d'une vache sera coloré de sang, ou qu'il sera devenu aqueux et blématique, ou jaunâtre et amer, quelques doses de la poudre de condition

feront disparaître les maladies qui produisent cette altération du lait.

Dans la clavelée ou teigne chez le mouton; dans le farcin, maladies de peau ou mauvais tour chez le cochon, cette poudre opérera des merveilles.

Enfin l'expérience a démontré que les animaux auxquels on a donné de la poudre de condition, ont toujours été exempts de maladies.

Je recommanderai à ceux qui en feront tant soit peu usage, de se procurer les ingrédients chez l'apothicaire, et de la préparer eux-mêmes, ils y trouveront un grand profit. Le fénu grec coûte 30 centins la livre, l'Ammoniac 7 centins les quatre onces, le soufre 16 centins la livre. Ainsi pour 60 centins ils auront plus de deux livres et demie de poudre de condition, laquelle se vend chez le marchand à raison de 25 centins le paquet d'un quarton, ou \$2 50 pour deux livres et demie.

#### Deux choses bonnes à savoir.

Sous ce titre, un journal américain publie le curieux assemblage suivant dédié aux ménagères:

1. Le sel fait blanchir le lait, par conséquent, en préparant des bouillies ou des sauces, il est bon de ne l'ajouter qu'à la fin de la préparation.

2. L'eau bouillante enlève la plupart des taches de fruits; versez de l'eau bouillante sur la tache, comme au travers d'une passoire, afin de ne pas mouiller plus d'étoffe qu'il n'est nécessaire.

3. Le jus des tomates mûres enlève l'encre et les taches de rouille du linge et des mains.

4. Une cuillerée à soupe d'essence de térébenthine, ajoutée à la lessive aide puissamment à blanchir le linge.

5. L'amidon bouilli est beaucoup amélioré par l'addition d'un peu de gomme arabique ou de blanc de baleine.

6. La cire jaune et le sel rendront propre et poli comme du verre le plus rouillé des fers à repasser. Enveloppez un morceau de cire dans un chiffon, et quand le fer sera chaud, frottez-le d'abord avec cette espèce de tampon, puis avec un papier saupoudré de sel.

7. Une solution d'onguent mercurel dans la même quantité de pétrole, constitue le meilleur remède contre les punaises, à appliquer sur les bois de lit, ou contre les boiseries d'une chambre.

8. Le pétrole assouplit le cuir des souliers et des chaussures durcis par l'humidité, et le rend aussi flexible et mou que lorsqu'il était neuf.

9. Le pétrole fait briller comme de l'argent les ustensiles en étain; il suffit d'en verser sur un chiffon de laine et de frotter le métal avec. Le pétrole enlève aussi les taches sur les meubles.

10. L'eau de pluie froide et un peu de soude enlèvent la graisse de toutes les étoffes qui peuvent se laver.

L'homme qui n'a qu'une vache.

Un brave et honnête bourgeois, qui a souscrit à notre feuille plutôt par sympathie que par besoin de s'instruire, attendu qu'il ne s'occupe plus nullement d'agriculture, d'sait l'autre jour :

“ Je croyais faire un pur sacrifice en souscrivant à la *Gazette des Campagnes*, cependant l'application d'une recette que j'y ai lue pour faire donner du lait riche aux vaches, me vaut plus que mon abonnement durant dix ans ; je n'ai qu'une vache, mais je trouve que même l'homme qui n'a qu'une vache à soigner, trouvera son compte en souscrivant à un journal agricole. ”

Choses et autres

*Un livre de généalogie sur les chevaux canadiens.*—On sait qu'une commission a été chargée d'ouvrir un livre de généalogie pour les chevaux canadiens.

L'objet de cette mesure est de sauver du naufrage, si c'est possible, ce qui reste encore de notre cheval de race canadienne.

La commission fait un appel chaleureux à tous ceux qui portent un intérêt quelconque à l'élevage des chevaux, et les sollicite de lui aider à découvrir les sujets dont elle a besoin.

Si cette commission rencontre un peu de bonne volonté de la part du public, elle espère encore reconstituer et même améliorer notre petit cheval canadien.

\* \* \*

*Un trotteur célèbre.*—Le célèbre trotteur “ Factory Boy,” de M. Fred. A. Camirand, a gagné la bourse de 1000 piastres, le 26 juin dernier à Montréal en 2.24 $\frac{1}{2}$  minutes.

Le 2 de ce mois, le même cheval gagnait à Coaticook, la bourse de \$400 en 2.25.

Le 4 juillet, à Lancaster, N.-H., la bourse de \$500, en 2.25 $\frac{1}{2}$ . Factory Boy doit trotter sous peu à Springfield, Mass.

Voilà un cheval qui est en train de conquérir la célébrité.

\* \* \*

*Nouvel emploi des pommes de terre.*—La pomme de terre a déjà servi à bien des usages ; non seulement on la mange, on en fait de la féoule, on la distille pour en faire de l'eau de vie, on la dureit pour faire de l'ivoire, etc., etc., mais encore on s'en sert pour remplacer le savon dans le lavage des étoffes. Le directeur d'une grande buanderie parisienne a mis de côté le savon, la soude et les poudres à nettoyer, et ne se sert que d'eau et de pommes de terre bouillies ; il paraît que cela réussit parfaitement et que, sans l'aide d'aucun alcali, le coton et la laine sont admirablement blanchis dans son établissement. Certes, Parmentier ne se doutait guère, quand il l'a introduit en Europe le tubercule américain qu'il destinait à l'estomac des gourmets, que son fameux légume servirait en fin de compte à laver les nappes et les serviettes après avoir paru dans le repas.

\* \* \*

*Récolte.*—Dans nos cantons la récolte des foins est commencée depuis quelques jours. Nos campagnes sont loin d'avoir mauvaise mine et nous pouvons compter sur des récoltes dépassant la moyenne.

Rien de plus attrayant que la campagne à cette époque : c'est la vraie nature, le saint travail, l'air pur du ciel, la bonne musique du vent et des bois, c'est la vie.

\* \* \*

*La récolte en Europe.*—On a de sérieuses appréhensions sur le sort de la récolte de grain en Angleterre. Il a fait des pluies froides incessantes depuis le commencement de juin, à tel point que des districts entiers sont transformés en de vastes étangs, et tout porte à croire que cet état de choses va se prolonger.

On était déjà certain, depuis longtemps, dit un correspondant de Londres, que la récolte anglaise de blé serait des plus mauvaises que nous ayons eues, mais, ces jours derniers, nous avons appris que le même temps a sévi sur tout le continent nord des Alpes durant le même espace de temps. Dans tout le nord de l'Allemagne, le grain est perdu, des champs entiers ayant été détruits avant la maturité.

On n'a pas encore d'évaluation officielle des dommages soufferts, mais on sait que la récolte aux Indes sera de 200,000 tonnes moindre que la récolte, déjà pauvre de l'année dernière. La Russie qui entretenait d'abord l'espoir d'une heureuse moisson, voit ses espérances faiblir.

Dans ces conditions, la perspective en Europe n'est pas rassurante.

Il y a quelques jours le blé se vendait une piastre de plus que l'an dernier par mesure de huit boisseaux. Depuis il y a encore eu une hausse de 30 cents, ce qui donne le prix le plus élevé depuis 1864, et, cela avant que le rapport officiel des dommages à la récolte ne soit publié.

Pendant que ces mauvaises nouvelles nous arrivent d'Europe, de toutes les parties du Canada on annonce que les apparences de la récolte sont remarquablement bonnes.

\* \* \*

*Dominion Illustrated.*—Le dernier numéro du *Dominion Illustrated* est vraiment remarquable. Il contient des vues qui sont de vrai chef-d'œuvre. Nous constatons avec plaisir que cette belle revue fait de si rapides progrès et doit former une des plus utiles collections que l'on puisse désirer. Adresse : 73, rue St. Jacques, Montréal.

\* \* \*

—On n'a jamais développé autant d'activité que cette année dans les mines d'or de la Nouvelle-Ecosse. On semble entrer dans une nouvelle ère de prospérité. A Mount Uniacke, Waverly et Oldham, on a découvert de si filons d'or et d'indus et très riches. On a ouvert de nouvelles mines à Montague et à Rawlon ; et dans toute la partie de la province, les apparences sont splendides. Dans le comté de Quæbec, les affaires sont dans un état florissant.

\* \* \*

—Chez certains cultivateurs se rencontre souvent une tendance à trop entreprendre. Il semble qu'on aime à voir l'horizon s'étendre sur son terrain, comme un conquérant cherche à reculer jusqu'au fond des déserts les bornes de son empire. Le sage ne se laissera pas égarer par l'ambition qui se glisse ainsi jusque sous le toit de chaume, et il suivra à la lettre le vieux proverbe :

*Age quod agis.*  
Fais bien ce que tu fais.

RECETTES

Confitures de pêches

Pelez des pêches peu mûres, coupez-les par quartiers dans une bassine pleine d'eau bouillante, laissez-les deux ou trois heures. Retirez-les, laissez-les égoutter et jetez-les dans un sirop fait avec quantité de sucre égale à celle du fruit. Donnez quelques bouillons et mettez dans vos pots.

Crème au chocolat.

Râpez  $\frac{1}{2}$  de livre de chocolat que vous faites fondre sur le feu, dans une pinte de bon lait ou de crème ; ajoutez-y deux onces de sucre ; faites bouillir jusqu'à diminution d'un quart ; ajoutez-y deux onces de sucre ; faites bouillir jusqu'à diminution d'un quart ; ajoutez-y cinq jaunes d'œuf et un blanc battu en neige ; faites cuire comme ci-dessus et laissez refroidir.

PROVINCE DE QUÉBEC, } Cour de Circuit pour le district de  
District de Kamouraska. } Kamouraska.  
No. 10044. (En vacance)

Le vingt-sept juin mil huit cent quatre-vingt-dix.

POLYCARPE NADEAU, marchand de la ville de Fraserville.  
Demandeur;

vs.

ALFRED DIONNE, ci-devant de la paroisse de Notre-Dame  
du Lac, et actuellement dans les Etats-Unis d'Amérique.  
Défendeur;

et

RAYMOND DIONNE, cultivateur, de la dite paroisse de Notre-  
Dame du Lac, dans le district de Kamouraska.  
Tiers-Saisie.

Il est ordonné au défendeur de comparaître dans les deux  
mois.  
Fraserville, 27 juin 1890.

P. LANGLAIS,  
Greffier de la dite Cour.

17 juillet 1890.—2 f. —

## Ferme St-Gabriel

## J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposi-  
tion provinciale :

I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches cana-  
diennes.

II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière cana-  
dienne de quatre ans et plus.

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

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne

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

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

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

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

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

SPECIALITÉ.—Elevage du bétail Canadien en vue de la pro-  
duction du beurre.

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

## TURGEON & CARROLL

AVOCATS.

No. 28, Rue St-Pierre, Basse-Ville, QUEBEC

—o—

A. TURGEON H. G. CARROLL

—o—

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

CHEVAUX PERCHERONS, NORMANDS & BRETONS,  
BETAIL ARSHIRE,  
COCHONS BERKSHIRES ET CHESTER BLANC,  
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

LOUIS BEAUBIEN,  
30 rue St Jacques, MONTREAL

## CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1890 - Arrangement pour la saison d'été-1890

Le et après lundi, le 9 juin 1890 les trains de ce che-  
min partiront de la Station de Ste-Anne (le dimanche excepté)  
comme suit :

Pour Lévis (accommodation).....	24.10
Pour Québec et Montréal (Express).....	8.34
Pour la Rivière-du-Loup, Campbelltown et Dalhousie (Express local).....	10.22
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	16.29
Pour Lévis (Express local).....	17.19
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).....	22.09

Tous les trains marchent sur l'heure du temps convention-  
nel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer.

Moncton, N. Bk., Juin 1890.

## HARAS NATIONAL

BUREAU : 30, Rue St-Jacques, MONTREAL.

FERME : OUTREMONT, près Montréal.

## CHEVAUX FRANÇAIS

### Quatrième et magnifique importation

36 Etalons : Normands, Percherons,  
Bretons

PEU DE COMPTANT EXIGÉ

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

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

Montréal, 1er avril 1890.

LOUIS BEAUBIEN, Président de la Compagnie  
R. AUZIAS TURENNE, Directeur.

CONDITIONS D'ABONNEMENT

A LA

## GAZETTE DES CAMPAGNES

Le prix d'abonnement est de une piastre par an. L'abonne-  
ment peut dater du 1er de chaque mois, et on ne s'abonne pas  
moins, que pour un an. L'avis de discontinuation doit être don-  
né, par écrit, au Bureau du sousigné, un mois avant l'expira-  
tion de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront  
avoir été payés.

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à

HECTOR A. PROULX, Gérant.