

## 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'acte de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du sousigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arriérés 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 centins par ligne  
Deuxième insertion, etc..... 3 centins par ligne

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

ABONNEMENT : }  
SI 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'œuvre de la Propagation de la Foi en 1881.—Le devoir pascal, d'après un protestant.—Itinéraire de la visite pastorale de 1882, dans l'Archidiocèse de Québec.—Hommage d'un israélite aux Sœurs de Charité.—Don généreux en faveur des communautés religieuses, par l'honorable M. George Couture, Conseiller Législatif.

*Causerie agricole:* Ferme école d'agriculture industrielle.—Par M. Ed.-A. Barvard, directeur de l'agriculture pour la Province de Québec, et rédacteur du *Journal d'agriculture illustré.*

*Sujets divers:* La mouche à patates; sa destruction (M. Octave Cuissot, chimiste).—Les animaux au pâturage.

*Choses et autres:* Défaut à corriger.—Production annuelle du fromage dans la Puissance du Canada.—Fromagerie à St-Arsène, comté de Témiscouata.—La colonisation et la Société St-Jean-Baptiste de St-Sauveur de Québec.

*Recettes:* Moyen de se débarrasser des monches.—Moyen de détruire la mouche des arbres.—Autre moyen.

*A nos abonnés.*—Nous avons commencé il y a 3 semaines, à expédier par la poste des comptes pour abonnement à la *Gazette des Campagnes*: c'est ce que nous n'avions pas fait depuis la mois de mars 1879. Cette semaine quelques-uns de nos abonnés nous ont reproché de ne pas leur envoyer leur compte d'abonnement chaque année, et avec raison. Cependant on croira que faire près de deux mille comptes n'est pas la besogne de quelques jours seulement, et que la chose nous est difficile quand nous avons à la fois à nous occuper de l'imprimerie et de la rédaction de la *Gazette des Campagnes*. Nous nous proposons de le faire à l'avenir. Quand nous avons expédié des comptes en mars 1879, plusieurs de nos abonnés usés ont demandé du délai, et la plupart de ceux-là ne nous ont pas envoyé ce qu'ils nous avaient promis. Nous avons besoin de ce qui nous est dû et nous entretenons l'espoir que l'on tiendra à honneur de nous payer une dette aussi légitime.

Nous invitons nos abonnés d'avoir à enregistrer leurs lettres contenant de l'argent, pour plus de sûreté. Un reçu sera expédié dans le premier numéro de la *Gazette* publié après la réception de telles lettres d'envoi d'argent.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Missions.*—Les missions catholiques résument ainsi l'action de l'Œuvre de la Propagation de la Foi en 1881 :

L'année 1881 a été particulièrement riche en bénédictions pour notre œuvre. Grâce surtout aux offrandes exceptionnelles du Jubilé, nos recettes se sont élevées au chiffre total de 6,906,058 fr. 19 c. dépassant de 836,018 fr. 53 c. celle de 1880. C'est la plus belle moisson d'aumônes que nous ayons encore recueillie, et le tableau comparatif suivant montre que sur chaque point de l'univers, la voix du Pontife suprême a été écoutée. Puisse ce succès consoler le Vicaire de Jésus-Christ et prouver à tous combien l'Église compte encore d'enfants dévoués et dociles à son appel.

Sur cette liste d'honneur, la France continue à être, par sa charité, le plus puissant auxiliaire de l'apostolat. Huit diocèses ont donné chacun une somme supérieure à 100,000 fr.

Voici le tableau des recettes comparées :

	1880	1881	Augment.
France.....	4,211,942 26	4,565,449 13	353,506 87
Alsace-Lorraine.....	255,784 45	249,640 81	3,856 39
Allemagne.....	374,562 97	523,000 60	153,437 63
Belgique.....	325,173 70	341,309 17	16,135 47
Espagne.....	9,556 10	20,228 80	10,972 70
Îles Britanniques.....	126,825 30	218,955 85	92,160 55
Italie.....	330,991 53	421,192 85	90,201 32
Levant.....	20,302 15	30,434 67	10,132 52
Pays-Bas.....	109,457 42	127,303 95	17,846 53
Portugal.....	50,255 96	69,954 74	19,698 78
Russie et Pologne.....	353 46	1,854 21	1,500 75
Suisse.....	60,472 77	79,952 39	19,479 62
Contrées du Nord.....	453 50	1,252 30	831 80
Asie.....	10,187 66	12,013 91	1,826 25
Afrique.....	25,254 05	30,752 73	5,498 68
Afrique du Nord.....	95,665 60	143,714 08	48,048 48
Sud.....	13,287 18	50,169 82	36,882 64
Océanie.....	9,513 60	13,515 15	4,001 55
<b>Total.....</b>	<b>6,020,039 66</b>	<b>6,906,058 19</b>	<b>886,018 53</b>

Les autres nations de l'Europe ont suivi la même marche ascendante. Le tableau précédent le constate avec l'éloquence particulière aux chiffres. Qu'il nous suffise de remarquer, en passant, le progrès de l'Œuvre en Allemagne, en Italie et dans les Pays-Bas. Les *Missions catholiques*, traduites dans la langue de ces trois pays, y font connaître et apprécier les travaux de nos missionnaires; aussi nous aimons à espérer le même bien de nos deux nouvelles éditions publiées en Espagne et en Pologne. Ces nobles contrées, toujours si dévouées à la cause de l'Église, verront s'acclimater et fleurir de plus en plus notre Œuvre si éminemment catholique.

Bien touchants et bien précieux sont les témoignages de sympathie que nous envoient les Églises éprouvées ou naissantes de l'Asie, de l'Afrique et de l'Océanie; conquises à la foi ou soulagées par notre charité, elles veulent devenir bienfaitrices à leur tour. Enfin, pour qu'il n'y ait aucune ombre à notre joie, voici que le souhait que nous exprimions chaque année est en voie de se réaliser, voici que sous l'action dévouée de son évêché, l'Amérique offre à notre Œuvre un concours plus proportionné à sa richesse et à sa générosité si connues.

Nous ne saurions donc trop remercier la divine Providence qui multiplie nos ressources au moment même où l'apostolat voit s'ouvrir de plus vastes carrières. Sans parler, en effet, des missions de l'extrême Orient, où Dieu, dans des pensées de salut, aplanit chaque jour les voies, l'Arménie, la Syrie et ces contrées autrefois privilégiées, que le schisme avait endormies, répondent aujourd'hui aux espérances de S. S. Léon XIII, et si l'Afrique a vu couler le sang sur les bords du Tanganika et dans les déserts du Sahara, les frères des martyrs implorent de nous des secours pour annoncer, plus nombreux, à ces peuples infortunés, le Dieu qui pardonne.

Aussi, jamais à aucune époque, le concours actif, universel de la charité n'a été plus nécessaire; nous aimons donc à l'espérer, l'impulsion donnée par le Souverain-Pontife et par l'Évêché, se continuera, et les bienfaiteurs que l'aumône du Jubilé a attachés à notre Œuvre, comme en passant, ne s'en sépareront plus: chaque semaine, ils seconderont de leurs offrandes les généreux sacrifices des ouvriers de l'Évangile.

L'Œuvre de la Propagation de la Foi a célébré le mercredi, 3 mai, le 60<sup>e</sup> anniversaire de sa fondation.

— *Annales Catholiques.*

*Le devoir pascal d'après un savant protestant.*—

"Toutes les nations, dit le savant lord Fitz William, dans ses fameuses *Lettres d'Atticus*, toutes les nations ont leur religion et leurs lois; leur religion pour inculquer la vertu et la morale, et leurs lois pour punir les crimes. En cela les États catholiques romains et tous les autres ont le même but. Mais dans la seule religion catholique romaine il existe des lois d'une autorité bien plus impérieuse et sur lesquelles, par aucun art, par aucun sophisme, on ne peut se faire illusion; des lois calculées non seulement pour inspirer l'amour de la vertu et de la morale, mais encore pour obliger à les suivre; des lois qui ne se bornent pas à punir les crimes, mais encore qui les préviennent. Ces lois consistent dans l'obligation qu'elles imposent à tous les catholiques romains de communier au

moins une fois par an; dans leur vénération pour ce sacrement, et dans l'indispensable et rigoureuse préparation pour le recevoir; ou, en d'autres termes, dans la croyance à la présence réelle; dans la confession, la pénitence, l'absolution et la communion...

"On peut dire que, dans les États catholiques romains, toute l'économie de l'ordre social tourne sur ce pivot. C'est à ce merveilleux établissement qu'ils doivent leur solidité, leur durée, leur sécurité et leur bonheur; et de là sort un principe incontestable, maxime précieuse et dernier anneau de cette longue chaîne de raisonnements que je viens d'établir, savoir, "qu'il est impossible de former un système de gouvernement quelconque, qui puisse être permanent et avantageux, à moins qu'il ne soit appuyé sur la religion catholique romaine. Tout autre système est illusoire."

"Les préceptes que cette religion impose à ses enfants et les défenses qu'elle leur fait sont si peu connus des sectaires qui la combattent qu'à peine ont-ils une légère idée. Les uns, par ignorance, en détournent leurs regards, les autres, par prévention, les traitent avec dérision. Afin donc d'instruire les ignorants et de détromper les prévenus, je leur répéterai que tous les catholiques romains sont obligés de communier au moins une fois par an; toujours, cependant, selon l'état de leur conscience; et j'ajouterai qu'avant de recevoir cet auguste sacrement, devant lequel les plus audacieux d'entre eux sont saisis de crainte et d'effroi, il faut que tous, sans distinction ni exception confessent leurs péchés dans le tribunal de la pénitence; et que, dans ce tribunal, si redoutable à leurs yeux, aucun ministre ne peut leur accorder la permission d'approcher de la sainte table avant qu'ils aient purifié leur cœur par toutes les dispositions nécessaires à cet effet. Or, ces dispositions indispensables sont la contrition, et l'aveu précis et général de toutes les fautes qu'on a commises, l'expiation de toutes les injustices qu'on a faites, l'entière restitution de tout bien illégalement acquis, le pardon de toutes les injures qu'on a reçues, la rupture de tous les liens originels et scandaleux, le renoncement à l'envie, à l'orgueil, à la haine, à l'avarice, à l'ambition; à la dissimulation, à l'ingratitude, et tout sentiment contraire à la charité. Il faut en même temps, dans ce tribunal, prendre devant Dieu l'engagement sacré d'éviter jusqu'aux fautes les plus légères, et de remplir toutes les sublimes lois de l'Évangile avec la plus grande exactitude. "Quiconque," comme dit l'apôtre, approcherait de la sainte table sans ces dispositions, "et ne discernerait pas le corps de Jésus Christ," recevrait sa propre condamnation. Telle est et telle a toujours été, depuis dix-huit siècles, la doctrine fondamentale et immuable de l'Église catholique romaine. Et si l'on ose dire que ses enfants sont méchants et pervers, malgré les liens dont elle enchaîne et les devoirs qu'elle impose, que dirons nous des hommes libres de ces salutaires entraves? Les habitants de la plus heureuse et de la plus florissante monarchie qui ait jamais brillé sur la terre s'en sont tout à coup délivrés. Quelle en a été la conséquence? Ces malheureux insensés, n'ayant plus de frein pour les retenir, ont tout osé; et les crimes, comme une mer qui débordé, rompant des digues que Dieu seul pourra rétablir, ont bouleversé l'Europe, inondé le monde, et imprimé au

nom français une tache ineffaçable, et la plus ignominieuse dont une nation puisse se couvrir. ”

*Itinéraire de la visite pastorale de 1892, dans l'Archidiocèse de Québec :*

4.—Laval.....	Lundi,	12, 13	juin
5.—Ange-Gardien.....		13, 14	“
6.—Ste Anne de Beaupré.....		14, 15	“
7.—S. Feréol.....		15, 16	“
8.—S. Tite.....		16, 17	“
9.—S. Joachim.....		17, 18	“
10.—Château-Richer.....	Dimanche,	18, 19	“
11.—Beauport et S. Grég. du Sault Montmorency.....		19, 20, 21	“
12.—Charlebourg.....		21, 22	“
13.—Lac Beauport.....		22, 23	“
14.—Stoneham.....		23, 24	“
15.—Tewkesbury.....		24, 25	“
16.—Valcartier.....	Dimanche,	25, 26	“
17.—Ste Catherine.....		26, 27	“
18.—Ste Jeanne.....		27, 28	“
19.—S. Raymond.....		28, 29	“
20.—S. Basile.....	SS. Pierre et Paul	29, 30	“
21.—Deschambault.....		30, 31	juillet
22.—S. Alban.....		1, 2	“
23.—S. Casimir.....	Dimanche,	2, 3	“
24.—S. Ubalde.....		3, 4	“
25.—N. D. des Anges de Montauban.....		4, 5	“
26.—Grondines.....		6, 7	“
27.—Portneuf.....		7, 8	“
28.—Cap-Sauté.....		8, 9	“
29.—Ecoreuils.....	Dimanche,	9, 10	“
30.—Pointe aux Trembles.....		10, 11	“
31.—S. Augustin.....		11, 12	“
32.—Ancienne Lorette.....		12, 13	“
33.—S. Ambroise.....	Jouéi	13, 14, 15	“

Mgr l'Archevêque sera accompagné des Révérends Pères Déry, S. J. et Lagier, O. M. I. et C. O. Gagnou Ptre. Il sera précédé par le Révd P. Côté, S. J. et par le Révérend M. McGrae, Ptre, chargés de présider à la retraite des confirmants.

**Hommage d'un israélite aux Sœurs de charité.**—M. Leyden, médecin israélite, chef de la clinique à l'Université de Berlin, vient de publier dans le *Deutsche Rundschau*, revue littéraire semi-mensuelle, un article intitulé : *Du rôle des infirmières dans l'hygiène*. Cet article est un hommage aux Sœurs de charité, si odieusement calomniées par les républicains français et les libéraux belges.

Le professeur Leyden dit ce qui suit :

“ Soigner les malades n'est devenu une mission qu'avec le christianisme ; c'est là une vraie œuvre de charité, de miséricorde. Saint Vincent de Paul a eu le grand mérite d'en faire une mission toute spéciale. L'Eglise catholique a bien mérité de l'humanité en instituant des ordres spécialement chargés de soigner les malades. Elle a bien rempli son intention en établissant les frères de Saint Jean de Dieu, et surtout en établissant toutes ces congrégations charitables, vouées aux soins à donner aux malades et infirmes, et au soulagement des malheureux, vocation qu'elles remplissent d'une façon au dessus de tout éloge. Tous les honnêtes gens du monde entier reconnaissent que la foi ardente et la profonde piété de ces bonnes congrégations ferment le levier essentiel de leur sublime abnégation, remplie du plus parfait esprit de sacrifice.

“ Les œuvres de la miséricorde et de l'amour du prochain, l'accomplissement absolu et parfait des devoirs même les plus humbles, l'abnégation personnelle la plus absolue, le mépris du danger et de la contagion, le renoncement à toutes les joies du monde et à toutes les commodités de la vie d'ici-bas, dont

font preuve ces bonnes Sœurs, sont incontestablement le fruit de leur piété, qui leur fait entrevoir ces œuvres comme étant les plus agréables à Dieu, et qui leur fait espérer recevoir dans l'autre monde la récompense promise à tant de vertus. A ces considérations, il faut encore ajouter que la ferme et intelligente organisation d'une congrégation religieuse facilite singulièrement leur tâche pénible, et qu'elle donne, même aux Sœurs les plus jeunes et les plus inexpérimentées, un air de dignité et de gravité. ”

Voilà ce que dit des Sœurs de charité, dans un pays protestant, un professeur israélite d'une Université aussi importants que celle de Berlin.—*Courrier du Canada.*

— Voici comment l'honorable M. George Couture, de Lévis, qui est riche et peut se passer de son indemnité parlementaire, a réparti ses huit cents piastres qui lui sont allouées comme conseiller législatif : trois cents piastres à l'hospice de la Délivrance de Lévis ; deux cent cinquante piastres à l'hospice Saint-Charles du Bon Pasteur de Québec ; deux cents piastres à la salle d'asile des Sœurs de Charité de Québec, plus cinquante piastres aux orphelines.

### CAUSERIE AGRICOLE

#### FERME ÉCOLE D'AGRICULTURE INDUSTRIELLE.

L'année dernière, à pareille époque, j'attirais tout spécialement l'attention des lecteurs du journal sur l'état de souffrance de notre agriculture, et je suggérais, comme un des moyens les plus efficaces et les plus prompts d'amélioration, l'encouragement à donner à la production des meilleurs beurres et fromages. Je fis voir que la panacée proposée jusque là pour l'amélioration de notre agriculture—l'engraissement du bétail en vue du marché anglais—était une erreur capitale ; pour deux raisons : 1o. parce qu'il exigerait tout d'abord la disparition des petites races françaises du pays, pourtant si économiques et si rustiques, au profit des éleveurs des grandes races étrangères—races qui se contentent fort mal du système de culture suivi dans la partie française de notre province ; 2o. parce que la nourriture nécessaire à la production de 100 lbs de viande, valant sur pied tout au plus..... \$ 5.00 peut produire facilement une moyenne de 64 lbs de beurre valant aujourd'hui, à 25c la lb 16.00 ou bien 175 lbs de fromage valant à 12½c la lb 22.32 ou bien encore 120 lbs de fromage maigre, à 6c la livre..... 7 20 et 64 livres de beurre valant..... 16.00 23.00 sans compter le lard, ou les veaux produits avec le petit lait de beurre et de fromage ; ce qui couvre assez souvent les frais de main-d'œuvre qu'exigent en plus les soins de la laiterie sur la simple production de la viande.

Je crois donc avoir démontré, à l'évidence, que les les cultivateurs de la province de Québec, en refusant de faire jusqu'ici l'engraissement du bétail, partout où la production du beurre et du fromage était facile, ont eu parfaitement raison.

Les chiffres ci haut cités n'ont pas pu être contredits. Au contraire, les meilleures autorités en Angleterre admettent maintenant, qu'étant données les

meilleures vaches laitières, il est même possible de produire une livre de beurre (ou son équivalent en fromage) pour une livre de bœuf, produite également dans les meilleures conditions. Les enquêtes agricoles que l'on vient de faire, afin d'établir les causes de malaise parmi les cultivateurs anglais, constatent également que si, en effet, les cultivateurs sont dans un état critique partout où l'on s'appuie principalement sur la production de la viande, d'un autre côté les bons producteurs de lait, de beurre ou de fromage n'ont nullement souffert de la crise agricole.

Ces faits m'ont paru trop importants pour être passés sous silence.

L'année dernière, j'affirmais encore que l'établissement d'écoles de laiterie dans cette province aurait pour effet d'augmenter considérablement la valeur de nos produits, et je conseillais de créer immédiatement une de ces écoles dans le district de Kamouraska, qui se distingue encore par sa grande production de beurre mais non plus, comme autrefois, par l'excellence dans la qualité.

La création de cette école, qui n'a que quelques mois d'existence, a produit des effets qui surpassent nos meilleures espérances. Malgré toutes les difficultés inhérentes à ces créations nouvelles dans nos campagnes, les produits de cette fabrique ont pu se vendre aux plus hauts prix du marché. C'est au point que le beurre de la fabrique école s'est vendu à Québec 25c et 30c et qu'il n'y en avait pas pour le quart des demandes, tandis que les bons beurres d'automne, faits dans les environs immédiats de la fabrique s'écoulaient difficilement à 15c la livre.

Il en a été de même pour le fromage, qui a obtenu les plus hauts prix du marché de Montréal.

L'élan donné par la création de cette école, et par les articles du *Journal d'agriculture* qui l'ont précédée et suivie, ne s'est pas ralenti; au contraire. Aujourd'hui, on entend parler partout de fabriques de beurre et de fromage à établir, et on me demande tous les jours où trouver de bons fabricants pour prendre charge de nouvelles fabriques. Malheureusement, ce sont encore les hommes compétents qui manquent; je ne sais plus où en trouver, et les salaires sont montés à des prix exagérés. D'ailleurs, il n'y a pas de doute que pour un fabriquant de beurre ou de fromage vraiment habile et connaissant tous les secrets de son art, il y en a au moins dix, dans cette province, auxquels il reste beaucoup à apprendre. C'est un fait indéniable que le fromage généralement produit ici, à de rares exceptions près, est de 2ème et de 3ème qualités; en conséquence, il se vend à Montréal de 10 à 15 0/10 moins cher qu'à Ingersol, Ont., à 100 lieues à l'ouest de Montréal! Après une étude suivie de la question, j'ai acquis la conviction que cela dépend de trois causes: 1o. le manque de connaissances parfaites chez les fromagers; 2o. l'infériorité des constructions, surtout de la chambre à faire sécher le fromage; 3o. l'état plus ou moins avarié du lait lorsqu'il arrive à la fabrique.

Or comme la production du fromage en cette province s'élève à plus de 15,000,000 lbs (1) valant tout

(1) Environ 200 fabriques de fromage ont fonctionné l'an dernier en cette province. J'estime à 75,000 lbs la moyenne de production par fabrique. Cette année 250 fabriques environ, de fromage seront en opération.

près de \$2,000,000, et comme il est comparativement facile d'élever la valeur de ce fromage d'au moins 10 0/10, on arrive à une production additionnelle et facile de \$200,000 par année, au moyen de l'instruction à donner à nos fabricants actuels, pour le fromage seulement, sans compter les profits à faire par l'établissement de nouvelles fabriques de première classe.

Mais il se présente un autre côté de la question qui me paraît infiniment plus important encore dans ses conséquences immédiates. Jusqu'ici l'établissement d'une beurrerie ou d'une fromagerie a exigé tout d'abord un capital considérable, et la réunion d'assez de cultivateurs bien disposés pour fournir le lait d'au moins 300 vaches. Or, étant données les conditions particulières où se trouve notre province, pour un endroit où la fabrication d'après les bases ci-haut données est possible, il y a des centaines de localités où il est tout à fait impossible de réunir ces conditions d'ici à longtemps. De plus, il est hors de doute qu'on peut produire les beurres les plus fins, et les fromages les plus délicats, tout aussi bien, et plus facilement, avec le lait de dix vaches qu'avec celui de trois cents. C'est uniquement une question de savoir de la part des fabricants. D'un autre côté, l'on comprendra facilement que le fabricant vraiment habile cherchera naturellement la grande production qui, seule, lui assure les hauts salaires. Mais il n'en reste pas moins acquis qu'au point de vue des intérêts de la province, ce que l'on doit désirer le plus c'est de faire faire les meilleurs beurres et fromages, en petit comme en grand, et d'en laisser faire le moins possible de qualité inférieure.

En Europe, généralement, le beurre et le fromage se font chez les particuliers, avec le lait de deux vaches et plus, selon l'étendue de la propriété. Cependant, l'Europe, et surtout la France, produisent des beurres très fins et des fromages infiniment plus recherchés que les meilleurs beurres et fromages américains.

L'expérience pratique que j'ai acquise à Saint-Denis depuis un an, et les études que je fais sur le sujet depuis bientôt dix ans (sans compter dix à douze voyages spéciaux à Ontario et aux Etats-Unis), me permettent d'affirmer avec assurance qu'il est possible d'apprendre à faire les meilleurs beurres dans bien peu de jours, et cela, sans qu'il soit indispensable que l'élève sache lire. Il suffit d'y mettre de l'intelligence, de l'activité et de la bonne volonté.

Il est également facile d'enseigner, en peu de temps, à la masse de nos fromagers actuels ce qu'il leur faut faire pour augmenter assurément la valeur de leur fromage d'au moins 10 0/10. On peut, en 8 à dix jours bien employés, leur enseigner en même temps tout ce qui regarde la fabrication pratique du meilleur beurre, et de plus celle du fromage écrémé.

Pour arriver à ces progrès si désirables et si pressants, il suffirait de transformer complètement l'école de laiterie fondée temporairement l'an dernier et d'en faire une école où chacun pourrait venir apprendre, en quelques jours, ce qui lui est nécessaire, soit pour faire de meilleur fromage qu'il n'en fait aujourd'hui, soit pour fabriquer les fromages écrémés et même les beurres de premier choix.

Ce que j'ai dit s'applique évidemment aux fromagers déjà formés ou aux personnes désirant apprendre

la fabrication du beurre seulement; car pour tout novice dans la fabrication du fromage, on comprendra qu'il faut au moins plusieurs mois d'apprentissage.

En ce qui regarde la fabrication du bon beurre en cette province, la production du *beurre de fabrique* est encore fort restreinte; la première fabrique ne date que de 3 ou 4 années. (1) Or, le beurre commun n'a plus de cours sur les marchés étrangers; à cause de l'énorme production du beurre artificiel, que les meilleurs juges s'accordent à trouver infiniment supérieurs à nos beurres ordinaires, et qui coûtent moins cher. Il est donc très urgent d'améliorer au plus tôt une production qui se chiffre, dans cette province, par au moins 25 millions de lbs. Nos beurres, malgré les prix exceptionnellement élevés pour les qualités de premier choix, ne valent guère aujourd'hui, en moyenne, plus de 15c la livre, tandis que ceux de fabrique se sont vendus de 25c à 35c la livre en gros. En mettant l'écart à 10c la livre entre les prix des beurres ordinaires et celui qu'obtiennent les bons beurres de fabrique, on arrive à une perte sèche annuelle, pour nos cultivateurs d'au moins \$2,500,000, (deux millions cinq cent mille piastres), sur le beurre seulement, produit *chaque année* dans notre province!

Eh bien! je ne crains pas d'affirmer qu'il est en notre pouvoir de changer complètement cet état de choses, dans fort peu de temps, et de créer de nouveaux revenus à notre agriculture, d'une plus grande valeur encore, par les progrès agricoles de tout genre qui suivent nécessairement les produits abondants de la laiterie. Nous obtiendrons tout cela par la continuation de la politique agricole inaugurée l'an dernier, dans la fondation d'écoles de laiterie!

Mais en même temps que l'on enseignerait à notre population comment se font les meilleurs beurres, et les fromages les plus recherchés sur nos marchés, il est possible de donner aux élèves de l'école des notions agricoles de la plus haute portée. Ainsi, en plaçant l'école de laiterie proposé chez un cultivateur pratique que je puis désigner, un ami de son pays, chez tous les *grands problèmes* sont à l'ordre du jour, notamment: la comparaison entre elles et l'amélioration des races de bétail les plus recherchées dans la province au point de vue de la production du lait; la production pour le bétail d'une nourriture plus riche et cependant économique, qui permettra, avec la même terre et les mêmes troupeaux, de doubler et de tripler la production du lait, et conséquemment, celle du beurre et du fromage; à côté de ces essais, faits en petit, sur une terre ordinaire, de 80 arpents environ, l'élève verrait l'usage des instruments aratoires les plus nécessaires; il serait en mesure de constater par lui-même les résultats d'une culture moins coûteuse et cependant plus productive que celle faite généralement dans nos campagnes. Il y verrait des champs épierrés, un chemin amélioré, des essais de drainage souterrain: ce drainage et ce chemin étant faits au moyen des pierres tirées des mêmes champs. Il y verrait encore la culture des arbres fruitiers faite assez en grand; quelques plantations d'arbres forestiers bien réussies; un jardin potager des plus productifs, dans un sol naturellement inculte; autrefois une

ancienne grève de sable et de gravois; enfin, un petit vignoble composé d'une soixantaine de vignes de douze variétés différentes, produisant d'assez bons fruits et en assez grande quantité pour faire un vin très passable.

L'établissement que je viens de décrire est celui d'un cultivateur canadien qui a commencé sans un sou vaillant il y a vingt-six ans. Son propriétaire, qui vieillit, n'aurait pas de plus grand plaisir, avant de mourir, que de contribuer à répandre le plus possible parmi ses compatriotes les bons enseignements agricoles qu'il a acquis.

La presse a récemment parlé assez souvent de la nécessité d'établir des fermes-écoles et d'encourager ainsi les meilleurs cultivateurs de cette province. Or, il me semble qu'on ne saurait mieux commencer qu'en encourageant celui auquel je fais allusion.

Je ne crains pas d'affirmer que tout cultivateur intelligent, qui passerait huit jours sur cette ferme, apprendrait, en sus de la confection des meilleurs beurres plus et mieux qu'il ne pourrait en apprendre, de toute autre manière, en sacrifiant une année entière au perfectionnement de son instruction agricole.

Il est bon de dire que le propriétaire en question parle également les deux langues, et que l'enseignement à donner peut s'appliquer aussi bien aux élèves de langue anglaise qu'à ceux d'origine française.

Je crois devoir terminer cet article par quelques chiffres:

Notre province perd actuellement, chaque année, en deniers sonnants, par la qualité inférieure de ses fromages: au moins \$	200,000
Elle perd également par la qualité du beurre produit.....	2,500,000
Elle pourrait doubler facilement sa production de beurre et de fromage, sans diminuer en rien ses récoltes de grain. Au contraire, on les augmenterait beaucoup par l'utilisation des engrais produits. Or la production actuelle du beurre et du fromage en cette province vaut chaque année, au moins.....	5,000,000
Les autres améliorations agricoles, qui ne peuvent manquer d'arriver à la suite d'un bon enseignement, vaudront au petit moins, chaque année.....	5,000,000
	<hr/> \$12,700,000

C'est donc un revenu *net annuel* de douze millions de piastres qu'il est possible d'offrir en toute sûreté à notre peuple par l'agriculture et les industries agricoles, on l'invitant à profiter de l'instruction que nous sommes en mesure de lui faire donner.

Et tout cela peut même être fait, sans entraîner de nouvelles dépenses, puisque le budget actuel de notre agriculture peut y suffire amplement, par un simple réajustement de sa distribution.

Je sou mets donc ce projet en toute confiance. Il me semble de nature à donner un nouvel et très grand élan à l'agriculture en cette province.

ED. A. BARNARD.

Directeur de l'agriculture.

(1) Environ 30 fabriques de beurre ont fonctionné l'an dernier. Cette année il y en aura probablement cinquante.

### La mouche à patate—sa destruction.

I

Il y a sept ou huit ans, l'insecte que l'on appelle vulgairement la mouche à patates fit son apparition dans la province de Québec après avoir ravagé les contrées de l'Ouest des États-Unis. Il y avait lieu de ne pas s'étonner de son apparition dans notre pays, à laquelle on devait s'attendre, car on savait que l'insecte opérait une migration constante vers les régions de l'Est. Il y avait aussi lieu de ne pas être surpris des ravages dont son apparition allait être le point de départ, puisque les journaux des contrées qui avaient d'abord vu la mouche à patates étaient remplis de doléances au sujet de son action destructive, et qu'ils nous avaient à l'avance initiés à ses mœurs; et pourtant, tous, ou presque tous, furent pris au dépourvu. La stupéfaction et le découragement furent complets lorsque l'on vit les plus beaux champs de pommes de terre totalement dévastés en quelques jours sous l'action destructive de myriades d'ennemis qui se renouvelaient, qui se multipliaient sans cesse avec une prolifération désespérante. On en vint même à se demander, en face d'une telle calamité, si le règne de la patate n'était pas arrivé à sa fin; et si le précieux tubercule qui trône avec tant d'honneur aussi bien au milieu des festins somptueux du riche que sur l'humble table du pauvre, n'allait pas disparaître de l'alimentation générale; si enfin cette ressource inestimable n'allait pas être enlevée à tout jamais à l'économie domestique.

Cependant, le premier moment de surprise, de stupéfaction, de découragement passé, il en arriva ce qu'il en arrive avec les fléaux qui viennent de temps en temps affliger le genre humain: la réflexion surgit, et avec elle, l'idée de combattre.

Le premier mode de combat qui se présente tout naturellement à l'esprit des cultivateurs fut la chasse. C'était la guerre à l'état rudimentaire. La guerre basée sur les données de la science, sur les ruses stratégiques, n'était pas encore inventée. L'insecte s'attaquait avec acharnement et de vive force à notre subsistance même, il fallait le combattre de vive force sans relâche, le prendre en masse, l'écraser ou le brûler viv sans pitié. Quelles affreuses hécatombes, quels effroyables auto-da-fé n'en résultèrent pas!

Pendant plusieurs années, on dut se borner à ce genre de destruction. Mais si cette méthode pouvait suffire pour des exploitations restreintes, il n'en était plus ainsi lorsqu'il s'agissait de grandes cultures; elle était d'une application assez pénible, très lente et très peu efficace, puisqu'elle laissait toujours derrière elle des germes qui ne tardaient pas à réapparaître sous forme de larves, état dans lequel la mouche est surtout nuisible par sa voracité extraordinaire.

J'ai vu, cependant, en 1878, dans le jardin de la prison, à Québec, un terrain assez considérable planté de pommes de terre qui était totalement infesté et qui a été complètement sauvé par l'application de la chasse seule. Mais il est bon de dire que le géolier mettait à la disposition du jardinier autant de prisonniers qu'il en voulait, avantage qui manque aux cultivateurs, réduits le plus souvent au seul personnel qui composait leurs familles.

Il fallait trouver un moyen moins coûteux, plus prompt, plus efficace. On essaya les fumigations, les saupoudrages, les arrosages, sous les formes les plus diverses, mais sans obtenir le résultat attendu. Comme on ne possédait pas les données bien précises pour diriger les recherches, on dut nécessairement procéder par tâtonnement jusqu'à ce que l'on découvrit les propriétés merveilleuses du vert de Paris. C'est à partir de là que l'on connut enfin une méthode facile et efficace pour détruire l'ennemi commun.

Quoique l'emploi du vert de Paris pour détruire la mouche à patates soit maintenant connu de tout le monde, je crois qu'il ne sera pas inutile de revenir sur cette importante question au moment où la lutte contre le terrible insecte va bientôt recommencer; sans doute la quantité de mouche à patates a notablement diminué en 1881, mais ne nous faisons pas illusion: malgré les efforts multipliés faits dans les dernières années, l'ennemi n'a pas disparu complètement, il va revenir, et il ne faut pas nous départir de notre vigilance: autant il est acharné à l'attaque, autant nous devons l'être à la défense de nos récoltes. Je vais donc rappeler les moyens à employer afin de prémunir les cultivateurs contre toute surprise, et pour qu'ils ne soient pas pris au dépourvu lorsque le danger se montrera de nouveau.

II

Rappelons d'abord que le vert de Paris est la seule substance connue jusqu'ici qui agisse efficacement pour détruire la mouche

à patates par l'empoisonnement. Cette substance tue invariablement l'insecte à l'état de larve ou à l'état parfait, dès qu'il a rongé une feuille ou partie de feuille sur laquelle se trouve la moindre parcelle de vert de Paris. La principale condition à observer, c'est de l'employer aussi divisé que possible, ce qui est rendu facile par son état de poudre impalpable. Il ne peut être employé pur, et il est nécessaire de l'étendre avec un corps solide amené à un état parfait de division par le tamisage. De là deux méthodes: l'arrosage et le saupoudrage.

*Arrosage et aspersion.*—Cette méthode est la plus simple, la plus expéditive, la moins fatigante, en même temps qu'elle est la plus efficace. On prend une cuillerée moyennement haute de vert de Paris que l'on met dans un seau plein d'eau, et l'on brasse parfaitement. Le vert est insoluble dans l'eau, mais par le brassage répété de temps à autre, il est facile de le faire tenir en suspension, ce qui est suffisant. Si l'on emploie l'aspersion ou prend une poignée de tiges de l'herbe de St-Jean, ou toute autre plante analogue, on en plonge les extrémités dans l'eau chargée de vert de Paris, et passant dans les sillons, on asperge les verts de pommes de terre, de manière à ce que toutes les feuilles, surtout celles des plantes infestées, reçoivent un peu de liquide empoisonné. Mais l'arrosoir est plus commode et surtout moins fatigant. L'opération, du reste, se conduit de la même manière. On parcourt ainsi tout le champ. Si vous avez bien manœuvré, vous pouvez visiter vos pommes de terre le lendemain: c'est à peine si vous découvrirez encore par-ci par-là quelques rares larves de monches vivantes qui ne tarderont pas elles-mêmes à subir le sort de leurs congénères; en regardant dans les sillons, vous verrez celles-ci gisant sans vie éparpillées sur le sol.

Le bon vert de Paris se vend de 30 à 40 cents la livre, et en opérant bien, il en faut de deux à trois livres pour un arpent de pommes de terre.

Quelquefois, après quinze jours, trois ou quatre semaines, les insectes se montrent de nouveau. Il faut alors faire une seconde opération qui sera définitive. Plus tard ils pourront encore apparaître, mais alors ils ne pourront plus causer de dommages aux tubercules.

Ce procédé, comme on le voit, est d'une application excessivement facile. Il n'en est pas de même du saupoudrage, dont il va être question.

*Saupoudrage.—Emploi du plâtre.*—Le plâtre, par sa composition, par l'état sous lequel il se présente, semble être la substance la plus convenable pour être mélangée avec le vert de Paris lorsqu'on adopte la méthode du saupoudrage, et c'est lui on effet qui a été choisi. Le plâtre présente cet avantage qui si son emploi occasionne une certaine dépense, cette dépense n'est pas perdue, puisqu'il forme un amendement précieux et même un engrais. On passe le plâtre aux tamis fin; on le mélange intimement avec le vert de Paris à raison de 100 livres pour 2 livres de vert, et l'on saupoudre les verts des pommes de terre avec un vase de fer blanc fermé, muni d'un manche et dont le fond est percé comme un tamis.

L'opération en outre qu'elle est très pénible n'est pas sans danger pour celui qui l'exécute. D'abord, celui qui fait le mélange ne peut éviter de respirer une quantité plus ou moins grande de poudre empoisonnée. Il est vrai que l'on peut se procurer le mélange tout préparé. Pendant l'opération, s'il fait le moindre vent, une notable partie de la poudre est entraînée ailleurs que sur les feuilles de pommes de terre, et l'effet utile est diminué d'autant: si le temps est calme, il s'élève un nuage de poussière qui est forcément absorbé par les pommiers de l'opérateur, ou qui se dépose sur son corps et sur ses vêtements; la sueur aidant, cette couche durcit et forme une croûte que l'on a toutes les peines du monde à faire disparaître.

Je puis en parler à bon escient, ayant pratiqué moi-même les deux méthodes; l'arrosage et le saupoudrage au plâtre, après avoir essayé aussi de la chasse.

Somme toute, si l'on veut préserver les pommes de terre de la voracité de leurs ennemis, les mouches à patates, il faut employer le remède radical, le vert de Paris, et le plus avantageux sous tous les rapports, c'est de l'employer en arrosages, délayé dans l'eau.

Dans le principe, l'emploi du vert de Paris a soulevé quelques préjugés qui disparaissent peu à peu. Il est vrai que le vert de Paris est un poison très violent, aussi est-il absolument nécessaire d'user avec lui des mêmes précautions dont on use avec les autres substances vénéneuses. D'ailleurs sa couleur caractéristique elle-même est une garantie contre toute substitution erronée ou contre la malveillance. On a prétendu que le

vert employé demeurait un danger permanent pour les animaux domestiques. Mais il y a là une grave erreur démontrée par le fait même qu'il arrive souvent que les insectes apparaissent et se propagent de nouveau sur les plantes qui ont été arrosées de vert de Paris. Si le poison subsistait, il est évident que les mouches périeraient à mesure qu'elles attaqueraient les feuilles qui avaient été empoisonnées. Ce fait s'explique par la raison que le vert déposé sur les feuilles est lavé par la première pluie; et ne tarde pas à être décomposé par l'action des influences atmosphériques. Si le danger existe réellement dans les premiers jours il ne tarde pas à disparaître. D'un autre côté, il est clair que la place des animaux domestiques n'est pas dans le champ de pommes de terre, où ils causeraient autant de dommages que les mouches. C'est le cas de dire:

"Champ bien clôturé,  
Champ bien gardé."

Ost. CURRIER.

Montréal, 20 mai 1862.

### Les animaux au pâturage.

Plusieurs cultivateurs croient faire une grande économie en mettant de bonne heure leurs bêtes à cornes et leurs moutons au pâturage; c'est à peine si l'herbe a commencé à pousser que tout aussitôt ils mettent leurs animaux au champ. Il est vrai qu'en agissant ainsi ils font une économie de foin, mais ils y perdent tout qu'ils y gagnent. Si on avait la précaution de se livrer à la culture des légumes, de consacrer pour cela quelques arpents de terre; en outre, si on donnait plus de soin au fourrage lorsqu'il est en grange, et qu'on ne gardât pas plus d'animaux à l'étable qu'on a de fourrage pour les nourrir suffisamment l'hiver et le printemps, on ne serait pas parfois obligé de mettre les animaux au pâturage lorsque les champs sont à peine découverts de neige. Les bêtes à cornes et les moutons obligés de paître une herbe très courte, perdent rapidement de leur chair, et si les moutons ont des petits très-jeunes, ceux-ci souffrent non-seulement du manque de nourriture, mais aussi par le fréquent changement de température; on n'aurait donc qu'à y gagner en les laissant quelques semaines de plus à la bergerie. On dira que les moutons peuvent être mis à la bergerie pendant la nuit et durant les mauvais temps, et que les moutons et les bêtes à cornes y peuvent être nourris suffisamment pour les tenir en bonne condition. Ceci est vrai; mais il est une autre raison pour laquelle il est mieux de ne pas mettre les animaux au pâturage trop à bonne heure; c'est que si les animaux broutent l'herbe dès qu'elle entre en végétation, les racines sont plus exposées aux changements subits de température et aux rayons brûlants du soleil; les plantes dépérissent si elles ne meurent pas entièrement, et elles laissent place aux mauvaises herbes, toujours empressées de s'implanter sur le sol qui n'est pas occupé par l'herbe.

Grand nombre de pâturages sont détruits, on y mettant les animaux avant que le champ soit couvert de verdure. Il est mieux de garder les bêtes à cornes et les moutons à l'étable jusqu'à ce que la prairie soit en très-bon état de végétation. En agissant ainsi, le sol étant suffisamment couvert d'herbes, conservera l'humidité qui lui est nécessaire; et dans ces conditions les animaux auront un bon pâturage de bonne heure, on pourra grainer les parties du champ qui auront souffert des gelées pendant l'hiver, et les jeunes plantes pourront se développer suffisamment avant qu'on y mette les animaux.

Lorsque nous reconnaitrons les avantages de donner plus de soins à nos prairies, non seulement nous n'y mettrons pas les animaux avant que les prairies soient en bon état de végétation, mais nous serons aussi particuliers à leur fournir de l'engrais, que nous le sommes pour les terres destinées à produire du grain ou des légumes; par ce moyen, nous serons en état de garder un plus grand nombre d'animaux par arpent de terre, et à les garder en meilleure condition. Le moyen d'améliorer les prairies est un des sujets les plus importants et qui occupe l'attention de tous ceux qui s'intéressent le plus vivement à améliorer notre agriculture.

### Choses et autres.

*Défaute à corriger.*—Chacun de nous a un jardin à lui en propre, qu'il est tenu de cultiver, de bien cultiver même! C'est la conversation.

Si nous avons le soin d'en écarter les mauvaises herbes de toutes sortes qui y poussent comme malgré nous, ce jardin sera joli, rempli de fleurs et de parfums, des plus intéressants enfin. Mais les mauvaises herbes, ce n'est pas une petite affaire!

Afin de faciliter la destruction de ces plantes vénéneuses, inutiles ou malsaines qui infestent notre jardin, il est important de les faire connaître.

Il y en a de trois espèces. Retenez bien ceci.

1o. *Mensonge*, feuillages légers quelquefois imperceptibles, qui commencent par l'exagération.

Vous n'êtes pas sûr d'avoir vu trois ou quatre objets, cependant vous affirmez le nombre quatre. Une autre fois, le chiffre sera plus haut, et ainsi les exagérations grossiront ou mensonges bien conditionnées, on blague pompiers.

Arrachez cela, n'y manquez pas.

2o. *La calomnie*. Autre mauvaise herbe malheureusement bien commune, et qui jette des odeurs malsaines au loin. Elle est dangereuse au premier degré et je la signale comme poison vénéneux. Gare à elle, il faut l'extirper sans merci et veiller sans relâche à ce qu'elle ne repousse pas.

Autrement votre jardin non-seulement sera détruit mais sera des victimes.

3o. *La médisance*. On la trouve partout, même dans les parterres les plus fleuris, et en grandes variétés. C'est l'ivraie qui ruine infailliblement le sol et qui étouffe toute bonne plante tant par la quantité des racines, que les ravages de ses effets délétères. Ne tardez pas un moment: arrachez et faites brûler!  
—*L'Union des Cantons de l'Est.*

— La production annuelle du fromage dans la puissance du Canada est actuellement de 60,000,000 livres, et l'exportation est près de la moitié de celle des États-Unis. Autrefois on importait pour la consommation dans notre propre pays du fromage des États-Unis.

*Fromagerie à St-Arène, Témiscouata.*—M. Joseph Gendron vient d'établir une fromagerie dans cette paroisse. Elle est en opération depuis le 5 de juin courant. La plupart des cultivateurs se sont fait un devoir d'encourager cette industrie.

*Colonisation.*—La société Saint-Jean Baptiste de St-Sauveur, s'occupe d'une manière très active de la colonisation dans la direction du lac Saint-Jean. Ces jours derniers, elle adressait au révérend M. Bellefleur, curé de Saint-Primo du lac Saint-Jean, trente piastres, pour les transmettre à un pauvre colon, nommé Jean Daniel, ci-devant de Québec.

À la dernière réunion, il a été résolu unanimement d'employer tous les revenus de la société pour aider à la colonisation.

Cette idée généreuse prouve que la population de St-Sauveur a conservé le patriotisme qui l'a de tout temps distingué.

### RECETTES

#### Moyen de se débarrasser des mouches.

Voici un moyen bien simple de se débarrasser des mouches tous jours si incommodantes à un certain temps de l'été. Achetez une once d'huile de lavande, et mélangez-la dans une chopine



d'eau froide que vous aurez préalablement mis dans une bouteille; alors vous brasserez afin de bien mélanger l'eau et l'huile. Puis ensuite répandez de ce mélange sur un tapis ciré placé sur une table. En faisant cette application deux ou trois fois vous pouvez être certain de chasser les mouches de l'appartement.

*Moyen de détruire la mousse des arbres.*

Mélez ensemble 3 parties de sulfate de chaux et une partie de terre glaise, et ajoutez-y assez d'eau pour obtenir une pâte assez ferme, que vous appliquerez sur les parties malades. Au bout de quelques jours, la mousse sera entièrement détruite et l'écorce reprendra son état primitif.

*Autre moyen.*

Il consiste à enlever ces parasites en râclant avec un instrument tranchant le tronc et les branches qui en sont chargés; on blanchit ensuite au lait de chaux vive les parties râclées de l'arbre; cette opération simple et peu dispendieuse a le mérite de détruire la racine des mousses.



## NAVIGATION DE LA RIVIERE TRENT.

Canaux de Fenelon Falls, Rapides Buckhorn et Burleigh.

### AVIS AUX ENTREPRENEURS.

**D**ES SOUMISSIONS cachetées, adressées au soussigné, et portant la suscription "Soumission pour la navigation de la rivière Trent," seront reçues à ce bureau jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest, mercredi le *cinquième jour de juillet prochain*, pour la construction de deux écluses d'ascension, piliers de pont et autres travaux à Fenelon Falls; aussi pour la construction d'une écluse aux Rapides Buckhorn, et pour la construction de trois écluses, une digue et piliers de pont aux Chutes Burleigh.

Les travaux à chacun de ces endroits seront adjugés séparément.

On pourra voir à ce bureau des cartes de différents endroits ainsi que les plans et devis des travaux à faire, dès et après mercredi, le *vingtième jour de juin prochain*; on pourra aussi s'y procurer des formules imprimées de soumission. Semblable renseignement au sujet des travaux à faire à Fenelon Falls sera fourni à cet endroit-là; et quant à ceux de Buckhorn et on pourra obtenir ces renseignements au bureau de l'ingénieur local, Peterborough.

Les entrepreneurs devront se rappeler que les soumissions pour les divers travaux devront être accompagnées d'un chèque de banque accepté, comme suit:—

Pour les travaux de Fenelon Falls.....	\$1,000
do Rapides Buckhorn.....	500
do Chutes Burleigh.....	1,500

Et que ces diverses sommes seront consignées si le soumissionnaire refuse de signer le contrat pour l'exécution des travaux aux taux et prix offerts, et aux termes et conditions stipulés dans le devis.

Le chèque sera remis à ceux dont les soumissions n'auront pas été acceptées.

Le département ne s'engage pas, néanmoins, à accepter la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

F. BRAUN,  
Secrétaire.

Département des chemins de fer et canaux,  
Ottawa, 22 mai 1882.

1er juin 1882.



## CANAL MURRAY.

### AVIS AUX ENTREPRENEURS.

**D**ES SOUMISSIONS cachetées adressées au soussigné, et portant la suscription "Soumission pour le Canal Murray," seront reçues à ce bureau, jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest, **MARDI le vingt-septième jour de Juin prochain**, pour la formation d'un canal devant relier les eaux supérieures de la Bate de Quintal avec le Havre de Presqu'île, sur le lac Ontario.

On pourra voir à ce bureau et à Brighton, une carte de l'endroit ainsi que les plans et devis des travaux à faire, dès et après **JEUDI huitième jour de Juin prochain**; on pourra aussi s'y procurer des formules imprimées de soumission.

Les entrepreneurs devront se rappeler que chaque soumission doit être accompagnée d'un chèque de banque accepté pour la somme de \$3,000; cette somme sera consignée si le soumissionnaire refuse de signer le contrat pour l'exécution des travaux aux taux et prix offerts, et aux termes et conditions stipulés dans le devis.

Le chèque sera remis à ceux dont les soumissions n'auront pas été acceptées.

Ce département ne s'engage pas néanmoins à accepter la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

F. BRAUN,  
Secrétaire.

Dépt. des chemins de fer et canaux,  
Ottawa, 22 Mai 1882.

1er juin 1882.



## CANAL WELLAND.

### AVIS AUX ENTREPRENEURS.

**D**ES SOUMISSIONS cachetées, adressées au soussigné, et portant la suscription "Soumission pour le Canal Welland," seront reçues à ce bureau jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest, **MARDI le onzième jour de Juillet prochain**, pour certains changements à faire à l'Écluse No. 2 sur la ligne de l'ancien Canal Welland, et l'agrandissement de la dite écluse.

On pourra voir une carte de l'endroit ainsi que les plans et devis des travaux à faire à ce bureau et au bureau de l'ingénieur local, Thorold, dès et après **MARDI le vingt-septième jour de juin prochain**; on pourra aussi s'y procurer des formules imprimées de soumission.

Les entrepreneurs devront se rappeler que chaque soumission doit être accompagnée d'un chèque de banque accepté pour la somme de \$1,500; cette somme sera consignée si le soumissionnaire refuse de signer le contrat pour l'exécution des travaux aux taux et prix offerts, et aux termes et conditions stipulés dans le devis.

Le chèque sera remis à ceux dont les soumissions n'auront pas été acceptées.

Ce département ne s'engage pas néanmoins à accepter la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

F. BRAUN,  
Secrétaire.

Dépt. des chemins de fer et canaux,  
Ottawa, 22 mai 1882.

1er juin 1882.