

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.

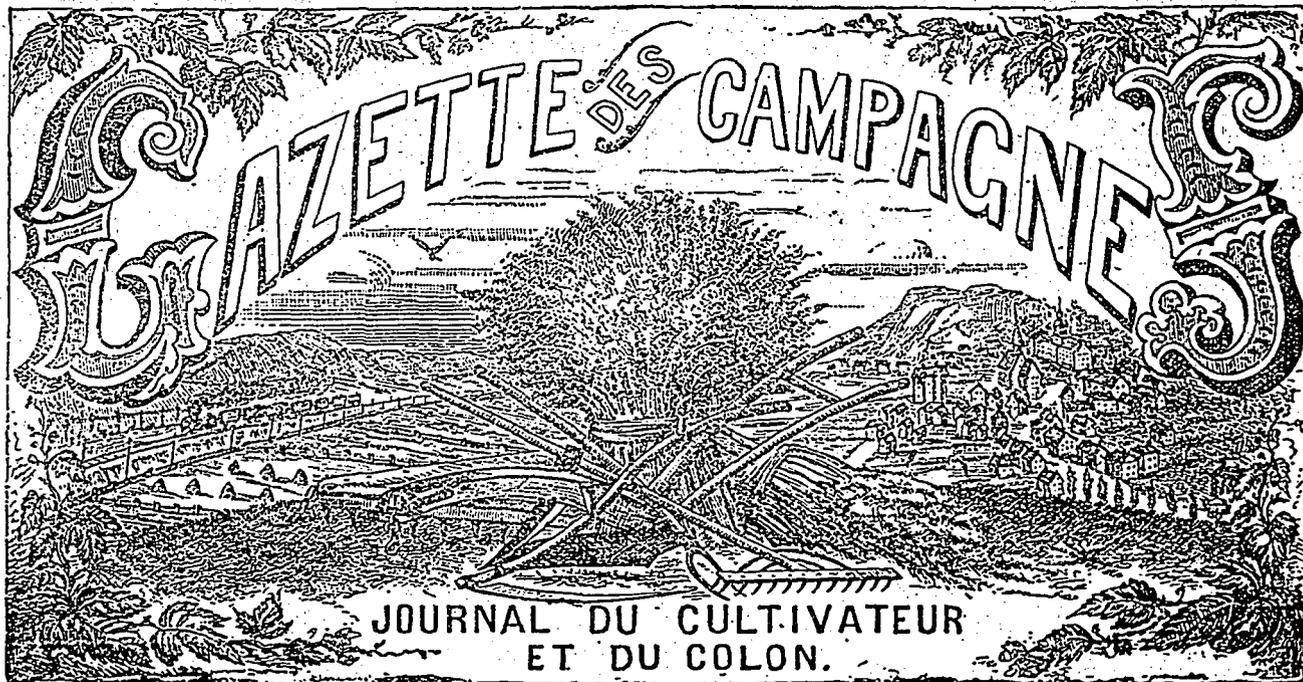
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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 : — Nouvelles de la province. — Le lac Saint-Jean. — Le premier-ministre. — Un monument à Champlain. — Le comte de Paris. — Affaires de Montréal. — Elections au Nouveau-Brunswick. — Question irlandaise. — Au Portugal. — Resterons-nous Français ?
Causerie agricole : — Engraissement du bétail à l'étable : *Suite*.
Sujets divers : — Des mauvais traitements envers les animaux. — Conservation des pommes de terre pour semence. — Fers laissés trop longtemps aux pieds des chevaux. — Amélioration de nos races d'animaux par le régime.
Choses et autres : — La province de Québec à l'exposition de la Jamaïque. — Le Pionnier. — L'exposition de Chicago. — Attention ! — Fabrication exceptionnelle du beurre.
Recette : — Pommes de terre malade.

REVUE DE LA SEMAINE

Nouvelles de la Province. — Pendant que les procès, dont les cours sont encombrées, continuent à se dérouler, les cultivateurs de la province achèvent leurs moissons, par le plus beau temps imaginable. — La récolte est bonne en général. Les grains sont très bons, seulement on regrette que le rendement ne réponde pas à la qualité.

Le Lac Saint-Jean. — Les habitants du Lac Saint-Jean sont très contents de leur sort ; on en peut juger par les lignes suivantes extraites d'une correspondance adressée, de Roberval, à un journal de Québec.

« La compagnie du chemin de fer de Québec au Lac Saint-Jean a eu l'heureuse idée d'organiser des excursions

à prix réduits afin d'induire la classe agricole du district de Québec, à venir visiter notre beau pays. Nous avons vu, tour à tour, les cultivateurs de l'Ancienne et de la Jeune Lorette, de Charlesbourg et de Saint-Raymond, etc. Ces quatre excursions ont pleinement réussi et nous nous en réjouissons, car le Lac Saint-Jean ne peut qu'y gagner à être plus connu. Nous l'avons dit à maintes reprises, il y a peut être d'aussi bonnes terres qu'au Lac Saint-Jean, mais il n'y en a pas de meilleures sous le soleil ; notre climat peut être comparé à n'importe quelle autre partie du Canada et le tableau météorologique que vous avez publié ces jours derniers le prouve surabondamment. Nos récoltes ont été au-dessus de la moyenne. On disait que le foin était moyen, tout le monde nous en offre. Le blé n'a jamais été aussi bon depuis quinze ans. Nos amis de Saint-Raymond peuvent en dire quelque chose, eux qui en ont choisi une quinzaine de gerbes sur la plus belle terre du village. Les patates sont en abondance : on nous en a montré de trois livres. Les légumes en général sont un plein succès. M. Pierre Lippens, nous a montré un navet jaune de vingt-deux livres ; on ne compte pas ceux de dix à quinze livres, il y en a trop.

Disons-le hautement, il règne cet automne au Lac Saint-Jean et à Roberval surtout, une ère de prospérité inconnue jusqu'à aujourd'hui.

Le premier ministre. — Le premier ministre de la province, M. Mercier, à atteint sa cinquantième année. A cette occasion on lui a présenté tout espèce de compli-

ments, à Montréal et à Québec, et on lui a fait cadeau d'un splendide équipage, d'un service de table, etc. etc.

Un monument à Champlain.—La Société Saint-Jean-Baptiste de Québec s'est réunie, jendi dernier, à l'hôtel-de-ville, et on y a adopté la motion suivante.

1. Quo la Société St-Jean-Baptiste de Québec, voulant continuer l'œuvre qu'elle a entreprise en 1835 d'ériger des monuments ou des statues aux Canadiens Français ou à leurs ancêtres qui se sont distingués par leur génie, leurs vertus, leur bravoure et leur patriotisme, a décidé d'ériger une statue à Samuel de Champlain le fondateur de Québec; et que c'est son désir que l'inauguration de cette statue ait lieu en 1892 date anniversaire des noces d'or de cette société.

2. Quo cette Société est d'opinion que c'est à l'endroit historique appelé la Terrasse Frontenac que cette statue doit être érigée, sur la terre-plein entre l'École Normale et l'Hôtel des Postes.

C'est le temps de dire : *mieux vaut tard que jamais.* Ce qui est surprenant, c'est qu'on ait songé à élever un monument en l'honneur de deux soldats anglais morts, glorieusement, nous le voulons bien, dans le dernier grand incendie de Saint-Sauveur, avant de penser à ériger seulement une simple épitaphe au *Père de la Nouvelle-France.*

Le comte de Paris.—Le comte de Paris arrivera à Montréal, vendredi, et de là se rendra à Québec, lundi. Le voyage du comte de Paris et de sa suite n'a aucune signification politique. Ce sont des voyageurs distingués, à qui on a jugé à propos de faire une réception un peu extraordinaire. Voici quelques renseignements sur ce personnage :

Louis Philippe Albert d'Orléans, fils aîné du duc Ferdinand d'Orléans, mort victime d'un accident de voiture en juillet 1842, est né à Paris le 24 août 1833. L'un de ses ancêtres fut le fameux duc d'Orléans, qui gouverna la France comme régent durant la minorité de Louis XV. Non moins célèbre, bien que dans un sens défavorable, fut son bis-aïeul Philippe-Egalité. Son grand-père a été roi de France sous le nom de Louis-Philippe Ier. Son père était un brillant jeune prince, que la mort a trop tôt enlevé. Le comte de Paris est de royale lignée, comme on le voit. Il a hérité des manières séduisantes de son père. Exilé à l'âge de dix ans de son pays, il a beaucoup voyagé, observé, étudié. Il a aussi beaucoup écrit. Les lettres lui doivent, entre autres, une *Histoire de la guerre civile en Amérique* (2 volumes). En 1861, il est venu avec son oncle le prince de Joinville, et son frère le duc de Chartres, offrir son épée au gouvernement des États-Unis. C'est pour revoir le théâtre de cette guerre sanglante qu'il a fait cette année le voyage d'Amérique. Il en profite pour visiter la colonie que la France a perdue par sa faute en 1760.

Son fils le duc Louis Philippe Robert d'Orléans, à peine âgé de 21 ans, est ce jeune prince qui, il y a quelques mois, faisait un tel éclat à Paris en tombant un beau jour dans un bureau de préfecture et demandant du service

dans l'armée, espérant ainsi déjouer, les lois d'exil de 1843 ressuscitées il y a quelques années contre sa famille. Il fut jeté en prison, puis secrètement reconduit à la frontière. Le jeune duc, élevé hors de son pays, a reçu une éducation plutôt anglaise que française et ressemble plutôt à un jeune gentleman anglais qu'à un Parisien.

Affaires de Montréal.—Comme nos lecteurs le savent déjà NN. SS. Fabre et Duhamel sont actuellement à Rome. Le *Star* publie ce qui suit sur les affaires qui ont conduit ces deux archevêques à la Ville Eternelle.

« Une lettre a été reçue à l'archevêché mandant que Mgr l'archevêque de Montréal est arrivé heureusement à Rome le 27 septembre, de même que son secrétaire, M. Pabbé Archambault.

On ne s'attend pas à ce que Mgr Fabre revienne au pays avant le nouvel an; peut-être ne reviendra-t-il pas avant le carême, vu qu'il sera obligé d'attendre que son tour arrive avant de conférer avec la Propagande.

On sait que cette congrégation a été chargée de décider la question de la subdivision du diocèse de Montréal.

Mgr Duhamel, archevêque d'Ottawa, qui est accompagné de son grand vicaire, M. Routhier, est aussi rendu dans la Ville Eternelle au sujet de cette même affaire. Si on accorde la division, le nouveau diocèse sera créé à même ceux de Montréal et d'Ottawa. L'archevêque de Montréal s'opposera à la subdivision de son diocèse, prétextant qu'elle n'est pas opportune.

Il plaidera de plus qu'avant que cette subdivision soit faite il faudra que la dette contractée par le diocèse soit payée par les contribuables actuels.

Cette dette s'élève à \$250,000 ou à peu près et le parachèvement de la nouvelle cathédrale, construction dont le coût tombe sur les diocésains actuels, coûtera \$200,000.

Les amis de Mgr Fabre disent que du moment que cette dette aura été éteinte, que le coût de la cathédrale aura été payé, il est possible que Mgr consente à ce que l'île de Montréal forme un diocèse à part.

Elections au Nouveau-Brunswick.—La nomination des candidats pour l'élection de députés pour le comté d'York, rendue nécessaire par la démission de l'honorable M. Blair, procureur-général, et de ses collègues, a eu lieu le 16 octobre. M. Blair et ses collègues ont été mis en nomination, et l'opposition a aussi mis en nomination un ticket complet.

Question Irlandaise.—On annonce de Londres, que Sa Sainteté Léon XIII a convoqué les archevêques et évêques d'Irlande, à Rome, pour le commencement de l'année prochaine, afin de les consulter au sujet de la situation de l'Irlande et de divers autres questions.

Les patriotes irlandais O'Brien et Dillon qui avaient été arrêtés, et admis à caution, ont échappé aux autorités anglaises. Aux derniers avis, ils étaient en France, s'apprêtant à prendre le paquebot au Havre pour New-York. Il n'y a pas d'extradition pour forfaiture de cautionnement, de sorte qu'ils ne seront pas inquiétés.

Leur intention est de faire leur tournée d'Amérique, puis de retourner dans leur pays pour se remettre loyalement à la disposition de la justice quelque temps avant la rentrée des Chambres fixée au 25 novembre.

Dans l'intervalle, la presse tory d'Angleterre fait feu et flamme contre eux, comparant leur évasion à celle du général Boulanger. Le rapprochement n'est pas heureux. O'Brien et Dillon ne s'exilent pas, ils jouent seulement au plus fin avec M. Balfour.

Au Portugal.—La crise politique, causée en Portugal par des difficultés entre ce pays et l'Angleterre, au sujet de leurs possessions respectives en Afrique, n'est pas encore terminée. Un nouveau ministère a cependant été formé. Les cortès se sont réunies le 16, et le nouveau ministère a exposé son programme. Le président du conseil, le général d'Abron Sousa, a prié les cortès de vouloir bien réfréner leurs passions politiques, et de donner leur appui au gouvernement dans les questions importantes qu'il a mission de régler.

Il paraît que le nouveau ministère ne plaît pas à tous les partis, et qu'il tombera après avoir réglé les affaires qui font l'objet de la présente crise.

Resterons-nous Français?—Nous commençons aujourd'hui à reproduire un bel article de M. Léon Ledieu, sur un récent ouvrage de M. Faucher de Saint-Maurice, répondant à cette question : Resterons-nous Français ?

« Ce titre est celui d'une brochure que M. Faucher de Saint-Maurice a publiée, il y a un mois environ, dont il a envoyé des exemplaires à toute la presse, mais qui ne semble pas avoir attiré l'attention des journalistes français, puisque pas un de vos journaux n'en a soufflé mot jusqu'à présent.

Comment expliquer ce silence ? Est-ce par apathie, indifférence, faute d'appréciation de l'importance d'un sujet aussi sérieux que les plumes de nos écrivains sont restées inertes ? je ne puis le croire, et j'attribue cette abstention au fait que les raisons données par l'auteur sont tellement vraies, et si bien pensées par chacun de nous, que l'on a cru qu'il était peut-être inutile de les approuver et même d'applaudir.

Un bravo cependant n'eut pas été de trop.

Le point d'interrogation de M. Faucher a été frapper les intéressés au cœur, et c'est le *Mail* de Toronto, qui, dans deux articles très bien faits et très courtois, s'est chargé d'y répondre, ou plutôt, de démontrer que l'écrivain canadien avait bien compris la question, en la résolvant par l'affirmative, et que la solution du problème ne peut être niée.

Dans le premier article, le *Mail*, après avoir analysé l'ouvrage de M. Faucher, termine ainsi :

« La brochure de M. Faucher a les mérites : la franchise. Il déclare dès le début que les Canadiens-français sont Français d'abord, et Canadiens ensuite. Il dit que l'avenir auquel ils aspirent n'est pas une union à laquelle nous nous joindrons tous, mais bien à une nationalité spécialement française et catholique. Cette nation ne comprendra pas seulement la province de Québec, mais

bien tout le Canada. C'est ce qui nous explique la lutte engagée dans les nouvelles provinces et les nouveaux territoires pour l'adoption de la langue et des institutions françaises. La question du moment, telle que définie par M. Faucher, n'est pas " Resterons-nous Français " mais " Le Canada restera-t-il anglais. "

Dans ce premier article, le *Mail* ne semble pas avoir bien saisi le sens de la question.

Jamais M. Faucher n'a prétendu que nous étions Français d'abord, Canadiens ensuite.

M. Faucher aime la France d'un fol amour, comme nous tous, mais il n'a jamais oublié que

..... la patrie est le lieu
Où l'on sime sa mère, où l'on connaît son Dieu,
Où naissent les enfants dans la chaste demeure,
Où sont tous les tombeaux des êtres que l'on pleure.

Les fils de Français qui habitent l'île Maurice, cette colonie anglaise où l'on a aboli, l'année dernière, l'usage officiel de la langue anglaise, aiment toujours la France, mais ils sont Mauriciens aussi, et je ne sache pas qu'ils donnent lieu à des sujets de plainte de la part de leurs compatriotes d'origine anglaise.

Qu'est-ce donc qu'un Canadien, un véritable Canadien, si ce n'est pas le descendant d'un de ces Français qui ont découvert le Canada, qui lui ont même donné ce nom de Canada et qui l'ont peuplé.

Il y en a même qui n'ont jamais bougé de l'endroit où leur premier ascendant (en Canada) s'est établi en arrivant. Un Descarie occupe encore près de Montréal la terre que l'un de ses aïeux a éventrée d'un coup de charue, il y a deux cent cinquante ans.

Un Faucher de Saint Maurice est encore établi sur la terre défrichée par un de ses ascendants, en 1649, à Ste-Jeanne de Neuville, comté de Portneuf !! Et je pourrais multiplier les exemples.—*A suivre.*

CAUSERIE AGRICOLE

Engraissement du bétail à l'étable

(Suite.)

Le second point à examiner est relatif à l'espèce d'aliments que l'on se propose d'utiliser comme nourriture du bétail à l'étable.

Qu'il nous soit permis, à ce propos, de signaler tout d'abord l'existence d'un préjugé fort répandu dans les campagnes. Beaucoup croient que si l'on n'a pas à sa disposition les résidus de brasserie ou de distillerie travaillant le grain ou les pommes de terre, l'engraisement des bêtes à cornes à l'étable n'est guère possible qu'au moyen d'une grande quantité de foin de bonne qualité. Il y a certainement dans cette manière de voir une erreur que l'on doit chercher à détruire.

Il est prouvé maintenant, par une seule d'exemples, que l'on peut engraisser très bien du bétail sans recourir ni aux résidus cités plus haut, ni à l'usage du foin.

L'emploi du foin devra être fort limité, car s'il entrerait pour une partie notable dans les rations alimentaires, son prix excessif donnerait à la viande une valeur qu'il serait impossible de réaliser par la vente. Le règne végétal nous offre, fort heureusement, une grande variété de substances, dont on peut, suivant les circonstances, tirer un excellent parti.

Parmi ces substances nous citerons particulièrement la plupart des grains et des graines farineuses de lin, de navettes ou de coton; les pommes de terre, les betteraves, les carottes et les navets de toute espèce; les menus pailles de blé et d'avoine, les gousses de haricots, de pois; les vesces fanées ainsi que les divers fourrages cultivés en mélange; les tiges de féverolles et, quoi que l'on en ait dit, un peu de paille d'avoine ou de blé dont la ration sera augmentée à mesure que le foin et les autres fourrages deviendront plus rares.

On s'en peut-être tenté de croire que la paille, à cause de ses propriétés peu nourrissantes, est ici sans objet; mais son utilité ne paraîtra plus douteuse, si l'on veut bien observer que, dans une étable, les bêtes qui profitent le mieux manquent rarement de manger, après leur repas, une certaine quantité de paille qu'elles cherchent dans la litière si elles ne la trouvent pas dans l'auge ou le râtelier. Ce fait, très significatif, se remarque surtout quand la nourriture, n'étant pas en rapport avec les exigences de l'appareil digestif des ruminants, renferme sous un volume donné une trop grande somme de matières alibiles. Il est évident que, guidé exclusivement par son instinct, l'animal n'est porté à compléter ainsi sa ration que pour satisfaire à un besoin réel; autrement, rien n'expliquerait sa tendance à incorporer une substance dure, coriace et ne pouvant offrir par elle-même aucun attrait.

Les céréales, les féveroles, les pois, les vesces, etc., ont la propriété d'activer singulièrement l'engraissement. L'expérience a constaté que, de toutes ces graines, les féveroles jouissent au plus haut degré de cette propriété. Mais il arrive souvent que ces denrées, à cause de leur prix élevé, doivent être exclues de l'alimentation ou ne peuvent y entrer que dans de faibles proportions. Alors il sera toujours avantageux de les remplacer par des tourteaux de lin ou de coton.

Les tourteaux de lin et de coton ont sur les progrès de l'engraissement une action tout aussi marquée que les farineux. Plusieurs personnes affirment même que leur efficacité est plus grande encore. Cette opinion paraît fondée en ce qui concerne les tourteaux de lin. Ceux-ci poussent davantage à la graisse, tandis que les autres favorisent plus spécialement la formation de la chair. On peut cependant, à l'aide de ces derniers, pousser les animaux jusqu'au *fin gras*, qui est le terme de l'opération, sans qu'il soit besoin de recourir aux aliments réputés plus substantiels dont nous venons de parler.

Les mares de farine sont moins nourrissantes; ils coûtent aussi moins cher. Leur emploi serait, sans aucun doute, plus profitable si on les associait aux tourteaux de lin ou de coton au lieu de les administrer seuls, ainsi que

cela se pratique dans plusieurs localités où ce genre de nourriture est adopté.

Depuis quelque temps déjà les racines, les betteraves et les navets surtout forment la base de l'alimentation dans plusieurs exploitations où l'on se livre avec succès à l'engraissement des animaux. Par suite de la grande quantité d'eau qu'ils contiennent, ces racines sont peu nourrissantes en égard à leur poids; mais par contre elles ont un prix de revient relativement fort bas, ce qui fait qu'on peut les utiliser avec avantage.

Les pommes de terre constituent aussi un bon aliment. A poids égal, elles sont plus nutritives que les betteraves et les navets, mais, en revanche, leur valeur est beaucoup supérieure. Cependant, au prix où elles se vendent actuellement dans certaines localités, il y aurait très probablement bénéfice à les faire consommer par les bestiaux.

Ces tubercules ne peuvent être administrés dans leur état naturel. Ils renferment alors un principe particulier qui déplaît aux animaux et qui est de nature à entraver plus ou moins les progrès de l'engraissement. Pour qu'ils produisent tous leurs effets, il est indispensable qu'ils aient subi préalablement la cuisson. Or cette préparation amène des embarras et entraîne quelques dépenses dont il est juste de tenir compte.

Le chou-cavalier et les divers autres fourrages jouent dans l'alimentation plusieurs rôles à la fois. Ces substances, outre qu'elles concourent directement à la nutrition, agissent à la manière des pailles en fournissant à l'appareil digestif une matière volumineuse et comparativement peu riche en principe sanguifiables; elles ont donc pour but, non seulement de pourvoir à l'entretien et à l'engraissement des animaux, mais encore d'augmenter l'action utile des aliments concentrés en rendant la digestion de ceux-ci plus complète et moins fatigante pour les organes digestifs.

Il existe encore une substance dont les engraisseurs peuvent faire un excellent usage: ce sont les pulpes provenant de la distillation des betteraves. Dans le principe, leur emploi avait fait naître quelque défiance; mais aujourd'hui que la pratique s'est prononcée favorable à la suite d'essais consécutifs, on peut être parfaitement assuré de l'efficacité de ces déchets et de leurs bons effets.

On reprochait aux déchets de la distillation d'être peu nourrissants et de présenter de graves inconvénients, conséquence de leur fluidité au sortir des appareils distillatoires.

Nous ne sommes certainement pas de ceux qui prétendent que les pulpes ont la même valeur nutritive que les betteraves dont elles dérivent. Nous sommes persuadés au contraire qu'il y a sous ce rapport une différence assez notable pour qu'il en soit tenu compte. Mais nous ne pouvons nous plus partager les convictions de quelques personnes qui considèrent les pulpes de betteraves distillées comme impropres à l'engraissement des bêtes à cornes. Nos propres observations nous ont clairement démontré que ces résidus conviennent très bien pour former la base de la nourriture des animaux à l'engrais-

soit qu'on les utilise immédiatement après leur sortie de l'usine, soit qu'on les livre à la consommation après avoir été conservées en silos pendant plusieurs mois ou même pendant une année.

S'il est de la plus haute importance de faire un bon choix des aliments destinés aux engrais, il ne l'est pas moins de les distribuer en quantité et sous une forme convenable, car de ces deux conditions dépend en grande partie l'effet utile qu'ils produisent.

Il n'existe pas, que nous sachions, de règles fixes d'après lesquelles on puisse déterminer *a priori* la quantité de nourriture nécessaire à chaque bête. Les animaux n'ont pas tous les mêmes besoins ni la même aptitude à digérer et à s'assimiler les matières incorporées; cette fixation ne peut avoir lieu que par des tâtonnements plus ou moins longs. Il est donc essentiel, au début d'un engraissement, de chercher à apprécier aussi exactement que possible les exigences de chaque individu. A défaut de cette connaissance pratique, on est exposé à donner au bétail trop ou trop peu de nourriture. Dans le premier cas, l'excédant est rejeté sous forme de déjection, d'où une perte réelle; et dans le second, l'engraissement éprouve des lenteurs qui sont toujours préjudiciables.

Mais une fois que l'on a composé un mélange et découvert la ration à laquelle il convient de s'arrêter, il sera toujours aisé de le modifier en remplaçant telle ou telle autre que l'on juge à propos, tout en conservant à la masse le même pouvoir alimentaire.

Les préparations dont les aliments sont susceptibles peuvent varier à l'infini. Les principales sont :

1. La division mécanique s'opérant à l'aide des hachepaille, du coupo racine, du concasseur ou des meules ;
2. La macération ;
3. La germination ;
4. La fermentation ;
5. La cuisson.

Toutes ces préparations ont pour résultat de rendre les aliments plus salubres, plus alibiles et plus appétissants. La première offre en outre l'avantage d'en faciliter la préhension et la mastication.

Les fourrages et les pailles hachées s'imprègnent plus promptement de salive et, par suite, se digèrent beaucoup mieux.

Il en est de même des racines et des tubercules dont l'usage serait dangereux si on ne les avait préalablement réduits en tranches ou en morceaux plus ou moins menus.

Par la division toutes ces substances deviennent plus faciles à mélanger, de manière à former un tout bien homogène; et l'heureuse influence de ces mixtions sur la santé du bétail et son augmentation rapide n'a pas échappé aux personnes qui y ont eu recours. — *A suivre.*

Des mauvais traitements envers les animaux

Au point de vue de nos intérêts matériels, nous avons avantage à traiter doucement, à bien nourrir, à entretenir

convenablement les animaux dont nous voulons tirer produit en viande, en lait, en travail.

Nous avons même avantage à ne pas détruire inutilement ceux qui vivent en liberté.

Les animaux de luxe, traités doucement, sont plus beaux et vivent plus longtemps. Ceci nous semble encore incontestable.

Après avoir signalé les intérêts purement matériels, voyons si les sentiments généreux, ceux de la reconnaissance et de la pitié, ne doivent pas aussi avoir une large part dans nos rapports avec les animaux. Et dût-on nous dire que nous prenons la question de trop haut, nous oserons commencer par ce principe : qu'en général, les hommes s'améliorent à mesure qu'ils se civilisent.

Les sauvages se font une guerre continue et dévorent leurs prisonniers.

La demi-civilisation réduit les ennemis pris à la guerre à l'état d'esclaves.

Enfin, de nos jours on se bat, puis on est généreux pour le vaincu et on lui tend la main.

Les supplices inventés par les sauvages étaient horribles : des yeux arrachés, des langues coupées. Puis on a rompu vite, et enfin les exécutions ne semblent plus aujourd'hui en rapport avec nos mœurs.

Cette marche progressive, qui tend chaque jour à rendre les hommes meilleurs et plus humains, lorsque leurs passions ne sont pas trop en jeu, doit nécessairement être la même en ce qui touche nos relations avec les animaux.

Pouvons-nous nier leur sensibilité, leur attachement; le cheval connaît son maître, le chien a le dévouement d'un ami.

L'homme qui n'a pas compris cette sensibilité, tue l'animal qu'il a élevé comme il abat un arbre; ses cris, ses gémissements sont pour lui du bruit, et voilà tout.

Mais celui qui comprend la vie des animaux les tourmentera-t-il, les maltraitera-t-il à plaisir? Regardera-t-il leur souffrance avec indifférence? Non, bien certainement.

N'avons-nous pas été révoltés en voyant un conducteur de chevaux frapper à coups redoublés sur de pauvres animaux faisant plus que leur force, ou exténués par un travail trop prolongé. Ces conducteurs à demi sauvages entrent au cabaret, et après des libations plus ou moins prolongées, ils recommencent ces actes de barbarie qui, au premier moment, nous feraient presque regretter que l'animal ne pût se venger.

D'autres fois, c'est un cheval de louage qui n'a reçu qu'une partie de sa nourriture et auquel on demande à coups de fouet un travail exagéré.

Les chevaux, qui sont de si bons animaux, n'ont-ils pas droit à nos soins, je dirai plus, à notre affection; et, lorsqu'ils nous ont rendu de nombreux services, n'est-il pas injuste de les abandonner à des hommes qui, avant de les tuer, les accablent de travail et de mauvais traitements jusqu'à l'extinction de toute force?

Si nous ne pouvons laisser nos chevaux finir en paix leur existence, du moins ne leur demandons que le travail qu'ils peuvent donner, accordons-leur des soins jusqu'à

la fin, entretenons-les convenablement. Si une dure nécessité nous force à les faire abattre, que ce soit rapidement, et non après avoir fait précéder cette exécution des souffrances de la faim et de toute sorte de mauvais traitements.

Les bœufs, les vaches, qui doivent toujours finir par être conduits à l'abattoir, ont été les compagnons de nos travaux, ils ont prêté leur secours à notre agriculture, et ne devraient pas, avant d'être sacrifiés, être traités avec férocité. Pourquoi prolonger leur agonie et leur souffrance? N'est-ce pas de l'inhumanité et de l'ingratitude?

A quoi bons torturer les veaux, les moutons qui sont conduits à l'abattoir; si la sensibilité ne nous dit rien pour eux, que ce soit du moins pour nous; car les membres engorgés ou meurtris ne pourront faire de bonne viande.

Conservation des pommes de terre pour semence.

Un jardinier indique le moyen suivant qu'il emploie pour la conservation des pommes de terre pour semence; et cela depuis une douzaine d'années. Il les met dans des boîtes ayant deux pieds de long, un pied de large et un pied de hauteur. Le fond et les bouts doivent être en planche de un pouce d'épaisseur, et les côtés de slattes posées à un pouce de distance les unes des autres, afin que la ventilation s'opère facilement. Chaque boîte contient, dans cette proportion, un minot de pommes de terre sans être trop tassés. Toutes les boîtes étant de même dimension, on peut les mettre par rang les unes sur les autres.

La récolte de ces patates doit se faire par un beau temps, afin qu'elles soient complètement sèches lors de leur mise en boîte; en les y mettant, il faut avoir soin qu'elles ne dépassent pas le dessus de la boîte afin de les empiler les unes sur les autres dans la cave aux légumes.

Fers laissés trop longtemps aux pieds des chevaux

Il me semble n'y avoir aucun doute que ceci est une des plus fréquentes causes des maladies pour les pieds d'un cheval; car aussitôt que le fer est posé, un double travail commence, celui du sabot qui croît en dessous et serre sur le fer, et celui du fer qui, chaque fois que le pied touche la terre après s'être relevé est poussé forcément en haut contre le sabot. Ceci constitue cette double action qui est si souvent préjudiciable. Pour obvier à cela, il devient nécessaire de faire ajuster comme il faut, chaque fois, le fer au pied du cheval. Pour arriver à cela, il faut le faire détacher et rattacher une fois tous les quinze jours; et il faut voir, lorsqu'on fait faire cette opération, à ce que la partie rivée des clous soit bien limée en dehors du sabot, afin qu'ils ne fassent pas de trop grands trous dans la corne, lorsqu'ils sont arrachés.

Quelques personnes laissent les fers 2 ou 3 mois aux pieds du cheval. Rien n'est aussi préjudiciable à la conservation d'un bon pied sain. Le changement pratiqué deux fois par mois permet au pied de se développer, et lui laisse une belle forme naturelle.

Amélioration de nos races d'animaux par le régime

Si la bonté des animaux n'a de valeur réelle qu'en autant qu'elle apparait à nos yeux comme le signe extérieur, l'indice révélateur de leurs qualités utiles, si ces qualités dépendent surtout du sang plus ou moins riche et généreux qui circule dans leurs veines, si enfin les aliments représentent pour nous, sous une forme grossière, les éléments futurs du sang, sur la composition duquel ils ont une grande influence, on arrive naturellement à conclure que: "Lorsqu'on veut améliorer une race quelconque d'animaux, la première condition à remplir consiste à lui fournir des aliments abondants et meilleurs." Et l'on peut ajouter que tout essai qui n'aurait pas satisfait à cette condition essentielle serait, par ce fait seul, frappé d'impuissance et de stérilité.

Des hommes qui ont profondément étudié la question d'une manière pratique et suivie, qui ont fait de l'élevage des animaux une spécialité, ont prouvé qu'en améliorant la nourriture des animaux on pouvait, à la longue, obtenir toutes les améliorations. Or, d'après l'expérience acquise, il s'en suit que le régime n'est lui-même que la conséquence de l'état agricole; en sorte que c'est à celui-ci que revient en réalité la première place dans la série de nos moyens.

Choses et autres

La Province de Québec à l'exposition de la Jamaïque.—M. Aug. Dupuis, de St Roch des Anchaies a été nommé co-commissaire de la province à l'exposition de la Jamaïque.

Ce monsieur dit que les produits du district de Québec consistant en grains, légumes, beurre et fromage forment le joli total de cent caisses. De plus, MM. Taché et Obalski y ajouteront des échantillons de bois et minéraux.

M. Dupuis doit se rendre incessamment aux Trois-Rivières où il s'entendra avec M. Adam Brown, le commissaire nommé par le gouvernement fédéral. Il est d'avis que les avantages offerts par le gouvernement provincial devraient inclure les cultivateurs et les industriels de la province à prendre part à l'exposition.

Le gouvernement se charge des frais de transports des objets exposés, aller et retour, de la Jamaïque. M. Dupuis exprime l'opinion que les exhibits venant de la province seront assez nombreux pour figurer avec avantage.

* * *

Le "Pionnier".—Avec le numéro de la semaine dernière, le *Pionnier* de Sherbrooke entre dans sa vingt-cinquième année d'existence. A cette occasion il publie un numéro spécial rempli d'articles de tous ses anciens et nouveaux collaborateurs. On y remarque surtout de jolis morceaux sur l'agriculture. Nous félicitons le confrère de son beau succès.

* * *

L'exposition de Chicago.—On mande de Chicago que les directeurs de l'exposition ont reçu du sculpteur Bartholdi une lettre offrant ses services pour l'exécution d'un œuvre d'art destinée à l'exposition. Il propose comme sujet le triomphe de l'Illinois dans ses produits agricoles et industriels. Le secrétaire Butterfield a été invité par les directeurs à entrer immédiatement en correspondance avec l'artiste français.

* * *

La feuille qui tombe c'est un souvenir qui passe, et le rameau qui se déroule, c'est l'homme.

* * *

Ce sont les grains les plus légers qui rendent la bourse pesante, car les petits grains reviennent souvent, au lieu que les grands arrivent rarement.—*Bacon.*

* * *

Attention!—Le bulletin de l'industrie laitière pour le mois d'octobre publié par le département de l'agriculture met les directeurs de fabriques de fromage en garde contre certains abus qui mettent en danger le succès de cette industrie au Canada. On déplore une foule de pertes et de mécomptes par suite de l'inexpérience ou de l'incompétence des gérants de certaines fabriques importantes. Les propriétaires sont priés de veiller à ce que les gérants soient toujours des hommes entendus qui inspirent de la confiance aux acheteurs.

* * *

Fabrication exceptionnelle du beurre.—On pourrait, au besoin, se passer de baratte! La crème est placée dans un sac en toile fine qu'on enterre dans le sol à une profondeur de six pouces, environ, pendant 24 heures; après ce temps, la crème a acquis la consistance d'une pâte solide que l'on pétrit avec une spatule en l'arrosant d'eau froide; le lait maigre s'écoule et laisse une masse compacte de beurre, bonne qualité. La pesanteur de la terre se retassant progressivement, quand on l'a remuée, a déterminé une pression continue qui amène expulsion d'une partie du sérum, expulsion qui peut être donnée de toute autre façon et surtout d'une façon plus pratique. Une Ziemann de Quodlimbourg (Prusse) a inventé un appareil qui n'est autre qu'une série de plateaux entaillés aux coins, pour leur permettre de monter et de descendre, à volonté, entre les quatre montants en fer qui les supporte. La crème, versée dans les sacs en toile que ces derniers reçoivent par quantité de 4 à 5 litres, s'égoutte, tout d'abord, spontanément, pendant 10 à 12 heures; après quoi on la comprime au moyen de tasses et de briques, pendant deux jours; il ne reste plus, alors, que du beurre dans la toile. Ce procédé n'est certes pas expéditif, mais il aurait l'avantage sérieux d'assurer un plus gros rendement, soit environ 10 0/0, et de fournir un beurre particulièrement fin et d'une conservation facile, à cause du peu d'eau qu'il contient.

RECETTE

Pommes de terre malades

On dit que les pommes de terre ont une tendance à se gâter; il y a donc lieu de prendre des mesures pour les conserver le mieux possible. On conseille d'abord de séparer avec soin les pommes de terre tachetées, et de ne conserver que les tubercules sains, ce qui n'est pas bien facile, car on ne peut constater le germe de la maladie qui se développe tôt ou tard. Pour conserver aux pommes de terre toute leur valeur, il faut les placer dans un lieu très sec, dans des caves spacieuses et suffisamment aérées, et placer les tubercules bien assujettis, couchés de 2 à 3 pouces d'épaisseur; mais, dès les premiers froids, on doit fermer les caves pendant l'hiver, on visite les pommes de terre et, au besoin, on les remue de temps en temps avec la pelle.

Voici une recette excellente qui réussit toujours: dès que les tubercules sont arrachés, on les laisse bien sécher; on fait un lait de chaux dans une cuve, on empile de pommes de terre des passiers ou des corbeilles que l'on trempe pendant quelques minutes dans les lacs de chaux, puis on les retire et on les fait sécher à l'ombre. La partie malade se solidifie en quelque sorte et ne fait plus aucun progrès; la partie saine reste complètement intacte et on s'en sert sans aucun inconvénient, aussi bien pour la nourriture de la famille que pour celle des animaux. Ce procédé a donné les meilleurs résultats à tous ceux qui en ont fait usage, avec d'autant plus de raison qu'il est d'un emploi simple et facile.

**LA COMPAGNIE D'ASSURANCE
LA ROYALE
D'ANGLETERRE**

Actif..... \$35,053,006 43
Surplus de l'actif sur le passif..... 11,411,507 31

Bureau principal pour le Canada: Montréal

**WILLIAM TATLEY,
AGENT-GENERAL**

Cette Compagnie a placé près de \$1,000,000 en Canada, dont une grande partie, en dépôt au Gouvernement Fédéral, pour la protection de ses assurés Canadiens.

Montant net des primes sur Assurances contre le feu, perçues en Canada, durant l'année 1889: \$534,290.

La réputation et la population de la Compagnie sont parfaitement établies par le revenu des primes ci-dessus mentionnées, lequel surpasse d'une moitié au moins, celui de toute autre Assurance.

LA ROYALE est reconnue dans le monde entier pour sa libéralité envers ses clients et pour la promptitude et la justice qu'elle apporte dans le règlement de leurs réclamations.

Le meilleur est après tout le moins dispendieux.

On demande des Agents dans les endroits où la Compagnie n'a pas encore de représentants.

PROVINCE DE QUEBEC, }
District de Kamouraska. } Cour de Circuit pour le district de
No. 10164. } Kamouraska.

Le vingt octobre mil huit cent quatre-vingt dix.
(En vacance)

JOSEPH RIOUX, marchand de la paroisse de Notre-Dame des Neiges des Trois-Pistoles,

Demandeur;

vs.

JEAN-BAPTISTE BEAULIEU, fils de Rémi, ci-devant du même lieu, et actuellement aux Etats-Unis d'Amérique,
Défendeur.

Il est ordonné au défendeur de comparaitre dans les deux mois.

P. LANGLOIS,
Greffier de la dite Cour.

23 octobre 1890 - 2 f.

**TURGEON & CARROLL
AVOCATS.**

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

A. TURGEON H. G. CARROLL

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

HARAS NATIONAL

BUREAU: 30, Rue St-Jacques, MONTREAL.
FERME: OUTREMONT, près Montréal.

CHEVAUX FRANÇAIS

40 Etalons: Normands, Percherons et Bretons, maintenant dans nos écuries.

TOUS ACCLIMATÉS

PEU DE COMPTANT EXIGÉ ET LONG CRÉDIT

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

Achetez longtemps d'avance l'étalon dont vous voulez vous servir pour la saison prochaine. Il sera mieux connu de tous et son travail, en attendant, vous vaudra celui de deux chevaux ordinaires.

A tous ceux de nos clients qui le désirent, nous assurons le cheval vendu contre la mort ou accident pour une faible prime.

Nulla autre compagnie ne fait à ses clients au Canada ou aux Etats-Unis de pareilles conditions aussi exceptionnelles.

La Compagnie du Haras National,
30, rue St-Jacques, Montréal.

PROVINCE DE QUÉBEC, }
District de Kamouraska. } Cour de Circuit pour le District de
No. 10146. } Kamouraska.
Le huit octobre mil huit cent quatre-vingt-dix.
(En vacance)

JOSEPH CAMILLE POULIOT, écuyer, avocat, de la ville de Fraserville,

Demandeur;

vs.

ULDÉRIC BLIER, du même lieu, tailleur,

Défendeur;

et

GERMAIN AUBERT, employé de l'Intercolonial, du même lieu. Mis en cause.

Il est ordonné au défendeur de comparaitre dans les deux mois.

P. LANGLAIS,
Greffier de la dite Cour.

16 octobre 1890. — 2 f.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1890—Arrangement pour la saison d'été—1890

Le et après lundi, le 15 septembre 1890 les trains de ce chemin 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 Lévis (accommodation).....	9.19
Pour la Rivière-du-Loup, et Campbelltown [accommodation].....	10.34
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	16.29
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).....	22.09

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer.
Moncton. N. Bk., Juin 1890.

GOLDIE & McCULLOCH
SAFES
(COFFRES - FORTS)
Sont les meilleurs.
Ecrivez à ALF. BENN.
ADMINISTRATEUR.
296 rue St-Jacques, Montréal.

MAISONS
Importantes
DE
MONTREAL.

Le Meilleur
COTON à BOBINE
CLAPPERTON.
- FILS EN TOILE -
KNOX.
Aiguilles à Coudre
MILWARD.

De
mair-
dez
G. BOIVIN, MONTREAL,
Manufacturier en Gros.
Grosist: Bon Marché, Duroblin.

H. A. NELSON & FILS
MARCHANDISES
DE GOUT,
Poupees, Jouets, Jeux,
Balais,
ARTICLES EN BOIS, &c.
EN GROS.
59 à 63 RUE ST. PIERRE.

ALFRED EAVES
1079 Rue Notre Dame, MONTREAL,
MONTREAL, HORLOGES ET BIJOUTERIE.
EN GROS.

LES MEILLEURES
SUR LE MARCHÉ.
WINNIBIGEE
-S-
DECEMBER
L. O. GROTHE & CIE,
Montreal.

JOHN W SMITH,
St. Gabriel Locks, Montreal
FABRICANT DES
Moulin à a - Balle,
Moulin à Sacs Ciretaine
et Goudards,
Leviens de voitures,
et marchand de
MOULINS A BALLE
et d'instruments aratoires
Demandez un catalogue.

SIMPSON, HALL,
MILLER & CIE,
Manufacturiers
D'Articles Plaques
EN ELECTRO.
Manufacture et Magasin,
16 et 18 Rue DesBrosses,
MONTREAL.

A. Harican & Frere
Marchands de
BOIS DE SCIAGE
52 Rue SANGUINET,
MONTREAL.

VIEUX METAUX
Chiffons, Os, Vieux Caoutchouc, Crin, etc.
Plus haut prix
p. y. par
J. R. WALKER, 15 rue Common, Montreal
PIANOS ET ORGUES.
A. & S. NORDHEIMER,
213 RUE ST. JACQUES, MONTREAL.
Prix et termes convenables à toutes les classes.

BUCCIES
R. J. LATIMER, 90 RUE MCGILL, MONTREAL
Ecrivez pour la liste illust. des prix
LA MEILLEURE AU MONDE.
THE COOK'S FAVORITE BAKING POWDER.
Moulin à Café et à Epices.
Seuls Marchés, 624 & 626 rue Craig, Montreal

HILL & FORBES,
Importateurs et Marchands
-S-
BLANC-DE-PLOMB,
Peintures Préparées,
VERNIS, VERRRE,
BROSSES, Etc.
327 rue St. Jacques,
MONTREAL.
Ordres par poste bien remplis

J. W. PATERSON & CIE
Manufacturiers de
PAPIERS
à Bâtit et à Couvrir.
Felt Goudronné,
FACADES
et FOURNITURES.
PUMPHAGE et ASPHALTE.
47 rue Murray, Montreal.

ROLLAND & FRERE,
Importateurs de Fournitures
pour Meubles et Bouteurs
Manufacturiers de
Matelas en Laine et en
Crin, Lits à Ressorts
(Spring Beds),
Reassorts en Acier pour
Sofas, Sets de Salon,
Canapés, etc.
412 et 414
Rue St-Jacques - Montreal.

MILLER BROS.
& TOMS,
Machinistes, Millwright's
et ingénieurs.
ETABLIS EN 1869.
110 à 122 rue King,
MONTREAL.

FEUILLETONS A VENDRE

AU

Bureau de la "GAZETTE DES CAMPAGNES"

Les secrets de la Maison Blanche.....	15 cents
La fille du Marquis.....	20 "
Lucie de Polymieux.....	15 "
Les empoisonneurs.....	15 "
L'exilé.....	15 "
Le supplicié vivant.....	15 "
La charme et le comptoir.....	15 "
Les compagnons de minuit.....	20 "
Les volontaires américains.....	15 "
La prisonnière de La tour.....	15 "
Le drame de Marcella.....	15 "
Captive et bourreau.....	15 "
Les épreuves d'un orphelin.....	15 "
Les buttes de Charumont.....	15 "
Le trésor des pauvres.....	15 "