

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.

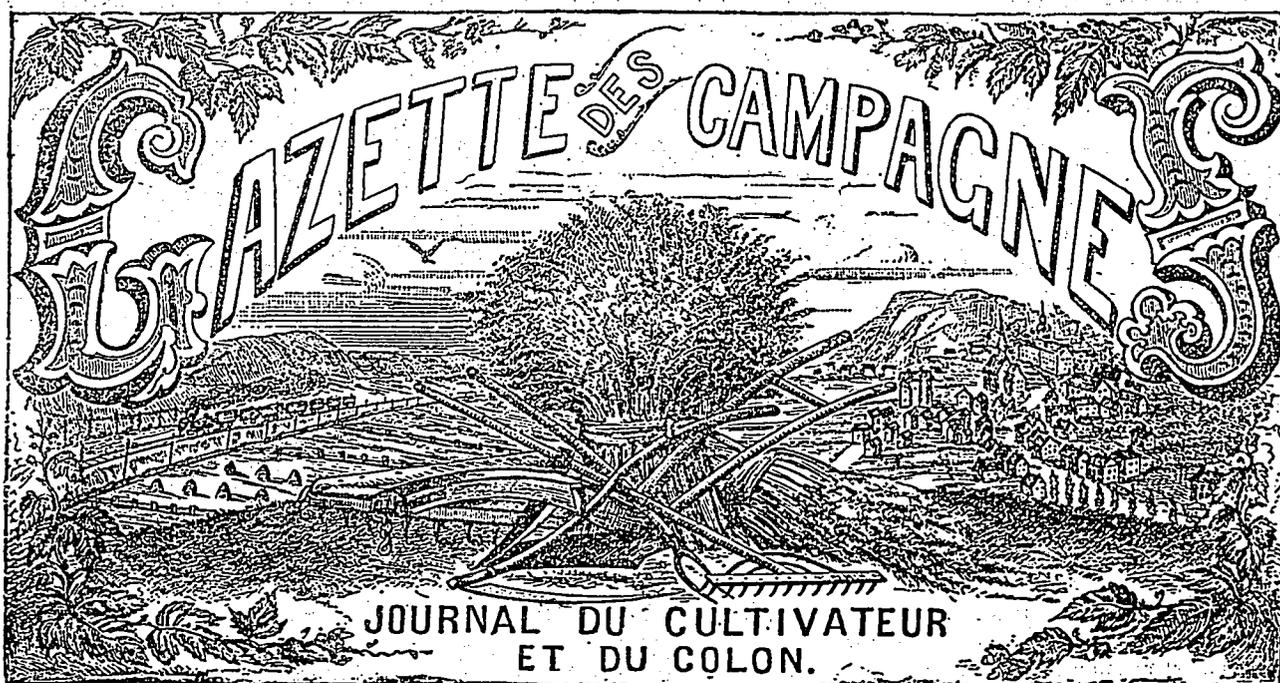
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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 :—Notre industrie fromagère.—Le comté de Kamouraska : (Suite).—Députés : MM. Chapais et Leclerc.
Causerie agricole :—L'ensilage.—Valeur alimentaire des maïs : (Suite).
Sujets divers :—Fécule de pommes de terre : (Suite et fin) Epuration de la fécule.—Egouttage.—Traitement des ringères.—Séchage de la fécule.—Blutage.—Nos chevaux.—Comment les améliorer.
Choses et autres :—Le temps des moissons dans toutes les parties du Globe.
Recette :—Remède contre le croup.

REVUE DE LA SEMAINE

Notre industrie fromagère.—L'industrie du fromage prospère indubitablement dans notre province du moins au point de vue de sa fabrication.

On constate cependant que le fromage fabriqué dans certaines parties de la province de Québec n'obtient pas les prix payés pour l'article de première classe et jusqu'à présent on pouvait en ignorer la raison, mais le dernier rapport de M. Côté, inspecteur des beurreries et fromageries du gouvernement, est de nature à nous le faire connaître.

Voici comment on peut résumer l'opinion de M. Côté sur les raisons de cet état de choses :

Les propriétaires de fromageries sont négligents ; les ouvriers des fabriques sont négligents. Les gens ne veulent pas profiter des conseils que leur donnent des hommes d'expérience et d'étude. Les ustensiles dont on se

sert ne sont pas tenus assez proprement et cela gâte la couleur du lait. Le fromage n'est pas mis dans les boîtes avec précaution ; les deux surfaces ne sont pas parfaitement glacées, des bouts de toile dépassent, les meules ne sont pas régulières.

Souvent l'intérieur des fromageries n'est pas propre, et la même remarque peut quelquefois s'appliquer aux ouvriers.

Voilà pour ce qui concerne les établissements où se fabrique le fromage.

Les observations de M. Côté à l'adresse des fournisseurs de lait ne sont pas moins sévères. Les canistres dans lesquelles on porte le lait à la fabrique sent généralement sales et mal tenues, selon les propres mots du rapport.

On laisse la saleté s'accumuler dans le couvercle et les soudures. Souvent pour fermer la canistre plus hermétiquement, on entoure le couvercle d'un linge qui n'est pas lavé du printemps à l'automne. D'autres n'égouttent pas les canistres au retour de la fabrique. On les laisse toute la journée sur le bord du chemin, et le restant du lait du matin devient aussi sûr que du vinaigre ; à la fin du jour on rince les canistres à l'eau froide au lieu de les rincer à l'eau chaude et on y verse du lait du soir. On ne s'occupe pas du tout de la température du lait. En un mot, tout cela provient de la paresse, et comme résultat le fromage n'obtient pas de bons prix et les cultivateurs et les fromagers y perdent de l'argent.

Le rapport parle aussi de la malhonnêteté de certains fabricants qui font du fromage avec du lait écramé, et le vendent comme du fromage fait avec du lait pur.

Voilà autant de défauts à réformer dans notre industrie laitière, si nous voulons nous mettre en état de pouvoir rivaliser avantageusement avec les fabrications étrangères.

— Depuis la fin de la dernière session de la législature locale, tous les journaux parlent des élections qui doivent avoir lieu bientôt. Seulement ils n'annoncent aucune date certaine; ils sont réduits à faire des conjectures plus ou moins fondées. Mais une chose qui n'est douteuse pour aucun d'entre eux c'est le succès mirabolant que doivent remporter leurs partis respectifs.

— Pendant ce temps la Chambre des Communes à Ottawa poursuit ses travaux. On s'occupe actuellement de la discussion des articles du budget. Les discussions sont animées et prolongées. Jusqu'ici le gouvernement a fait adopter une nouvelle taxe sur le lard importé; un droit de 30 pour cent sur les animaux vivants, bêtes à cornes, moutons, cochons, etc.; un droit de 25 pour cent sur les ceintures chirurgiques ou bandages, de 35 pour cent sur les bretelles, de 17½ pour cent sur le riz, et une augmentation de 25 cents par baril pour la farine.

On en est rendu au vingtième article, et il y en a trois cents, si la discussion des autres résolutions du tarif occupe autant de temps en proportion, il faudra encore vingt-cinq séances de la chambre pour en voir le bout.

— A Manitoba, on redoute qu'il ne résulte quelques complications de la nouvelle loi des écoles, qui vient en force le premier mai prochain.

Les catholiques s'adresseront probablement aux tribunaux pour empêcher que leurs écoles ne soient fermées.

M. Martin l'auteur de cette fameuse i avait d'abord donné sa démission, mais il paraît que sa gloire exige qu'il revienne sur ce premier bon mouvement.

— M. l'abbé Chs Trudelle, chapelain de l'hôpital du Sacré-Cœur, a commencé dans la *Semaine Religieuse* de Québec, la publication d'articles fort intéressants sur le frère Louis, le dernier représentant des Récollets en Canada.

— Le *Bulletin Officiel* de Paris, source non suspecte de cléricisme, donne sur les écoles mixtes des renseignements qui ne les recommandent guère. "Aux questions faites, dit-il, sur les devoirs envers la famille, envers la société, envers la patrie, quelques-uns ont un peu, mais faiblement répondu. Tout le monde se plaint de ces enfants, ce qui fait qu'une grande partie des patrons ne veulent plus prendre d'apprentis, à cause des désagréments qu'ils ont à subir des enfants mal élevés dont ils ont la responsabilité." Voilà les bijoux que forment nécessairement les écoles sans enseignement religieux.

— Les négociations de l'Angleterre avec Rome, par l'entremise du général Simmons, viennent d'être couronnées d'un plein succès. Les stipulations arrêtées concernent non seulement les affaires locales de Malte, mais aussi les évêchés et les vicariats apostoliques dans les possessions anglo-africaines. On assure aussi qu'il y a eu une convention spéciale concernant la réunion éven-

tuelle du futur conclave à Malte, précaution trop nécessaire, à raison des complications qui peuvent d'un moment à l'autre surgir en Italie. Tout bon catholique devra se réjouir de cet heureux résultat, qui prépare les voies à la nomination d'un représentant anglais permanent auprès du Saint-Siège. — *La Semaine Religieuse*.

LE COMTE DE KAMOURASKA.

(Suite)

SOMMAIRE :—Députés — MM. Chapais et Letellier.

Le siège du député de Kamouraska étant devenu vacant par la mort de M. Berthelot, en 1847, M. Pierre Canac dit Marquis, de Saint-André, reparut sur la scène politique et représenta de nouveau les électeurs de son comté à l'assemblée législative jusqu'à sa mort arrivée en 1850. Pour lui donner un remplaçant on convoqua une assemblée des électeurs, à Kamouraska, et on discuta les principaux articles du programme que devrait adopter le futur député. Entre autres articles formulés dans ce programme on trouve la *protection de l'agriculture et de l'industrie manufacturière*. M. Luc Letellier de Saint-Just prit une part active à la discussion de ce programme et il fit une si bonne impression sur ses auditeurs qu'il fut choisi par les délégués des différentes paroisses pour être leur mandataire pendant la dernière session du parlement. Il s'imaginait peut-être qu'après cette expression de la volonté populaire, il serait élu par acclamation; si c'était là son espérance, il fut trompé, car un rival redoutable vint lui disputer l'honneur de représenter au parlement les intelligents électeurs de Kamouraska, c'était M. Jean Charles Chapais, marchand à St-Denis.

De là datent les luttes épiques de ces deux célèbres antagonistes, qui ont laissé des traces si profondes dans le comté, et qui eurent du retentissement en dehors de ses limites. La mort a réuni ces deux hommes, nous l'espérons du moins, au séjour de la paix éternelle; nous nous garderons bien de troubler leurs cendres en reprenant sur leur tombe les discussions qui occupèrent leur vie.

M. Charles Chapais était né à la Rivière-Ouelle le 21 décembre 1812. Il fit ses études au séminaire de Nicolet, et embrassa la carrière du commerce à Saint-Denis. Défait une première fois en 1851, il prit sa revanche à la fin de cette même année, et représenta depuis sans interruption le comté de Kamouraska, jusqu'à la Confédération. Homme de talent et d'énergie, il lutta avec succès contre M. Luc Letellier. Tous deux étaient doués d'une grande éloquence populaire; ils savaient passionner les masses toujours avides de leur parole fouguese et entraînante. Aussi on peut dire que peu d'hommes politiques ont eu des partisans aussi entièrement dévoués, et même fanatiques. Ils étaient dans le comté de Kamouraska la personnification de leurs partis respectifs, leurs partisans ne s'appelaient pas conservateurs ou libéraux, mais les *Chapais* et les *Letelliers*, et cette appellation subsista encore quelque temps après eux. M. Chapais devint ministre des Travaux Publics en 1864, et garda ce portefeuille jusqu'à la Confédération. Il prit aussi

part à la Conférence de Québec où fut discutée la réunion des différentes provinces canadiennes en confédération.

Devenu ministre de l'agriculture, sous le nouveau régime, il brigua de nouveau les suffrages des électeurs de Kamouraska en 1867. Par suite du *défranchissement* de quelques paroisses du comté, et d'une bagarre, connue sous le nom d'*assemblée des roches*, qui en fut la conséquence, il n'y eut pas d'élection et le comté ne fut pas représenté au parlement pendant dix-huit mois.

M. Chapais représenta ensuite le comté de Champlain à la chambre locale de 1867 à 1871. Créé sénateur en 1868, il occupa le poste de Receveur Général de 1870 à 1873. A cette date il résigna son portefeuille de ministre et continua de représenter au sénat la division De la Durantaye jusqu'à sa mort arrivée en 1885.

M. Luc Letellier de Saint-Just naquit à la Rivière-Ouelle le 12 mai 1820, et fit ses études au Collège de Sainte-Anne de Lapocatière qui venait de s'ouvrir. M. Letellier garda toute sa vie une affection profonde pour le vénérable fondateur de cette institution; il n'en parlait jamais qu'avec attendrissement. Comme à cette époque les sciences naturelles n'étaient pas encore enseignées à Sainte-Anne, il alla terminer son cours au séminaire de Québec d'où il sortit en 1837, en même temps que M. Chauveau dont le pays déplore la mort récente. Il entra alors comme clerc chez Mre Pierre Garon, notaire à la Rivière-Ouelle. Nous sommes heureux de faire ici une petite digression pour rendre hommage à la mémoire d'un citoyen modèle; nous empruntons les lignes suivantes à M. P. B. Casgrain député de l'Islet aux Communes.

"D'une famille ancienne dans le pays, et où la vertu était héréditaire, M. Garon était le type de l'honnête homme et du philanthrope. L'exercice de sa profession était pour lui, comme il l'avait été pour le père de M. Letellier, l'occasion d'un ministère de paix et d'union parmi ses concitoyens dont les tendances litigieuses sont connus. Le désir de garder la bonne entente et la paix parmi eux était devenu une passion chez lui. Il mettait autant d'ardeur à éteindre une querelle ou un procès, que d'autres en ont à les entretenir. A ce sujet M. Letellier a été témoin de la part de son patron d'actes vraiment admirables et qui méritent d'être cités.

"En certains cas épineux, quand M. Garon avait épuisé les motifs de persuasion, il avait recours à un moyen suprême pour trancher la difficulté. "Tenez, disait-il, au plaignant, prenez ceci et ne parlez plus de cette affaire." En même temps il tirait de sa bourse l'argent nécessaire pour renvoyer d'accord les deux plaideurs."

M. Letellier fut reçu notaire en 1841. Il exerça d'abord sa profession à la Rivière-Ouelle et plus tard à Québec. A la mort de M. Marquis, comme nous l'avons dit plus haut, M. Letellier entra dans la vie politique. D'abord élu contre M. Chapais, en 1851, il représenta le comté de Kamouraska pendant une session. Défait aux élections suivantes par le même adversaire, il contesta la validité de son mandat; mais comme alors ces causes se débattaient devant le parlement, il arrivait souvent qu'elles traînaient en longueur et les élections suivantes arri-

vaient avant que le plaignant pût obtenir un jugement quelconque. Ce fut le cas pour M. Letellier. Sans perdre cependant courage il se mit de nouveau sur les rangs en 1854, perdit encore une fois, et contesta derechef l'élection de son adversaire. Cette fois l'élection fut annulée, et la lutte recommença en 1855, M. Chapais en sortit encore une fois vainqueur, pour retrouver le même adversaire infatigable aux élections de 1857. Les deux partis étaient restés intacts et le résultat fut le même.

En 1860 la division de Grandville, comprenant les comtés de Témiscouata, Kamouraska et l'Islet fut appelée à élire un conseiller législatif. M. Letellier et M. Jean Taché, de Kamourask, jeune avocat de talent et orateur distingué, se mirent en campagne; elle fut longue et rude. Après cinq mois de combats, de marches et de contre-marches, M. Letellier fut élu par une majorité de 616 voix. M. Taché épuisé de fatigue tomba malade, et sa défaite qu'il prit trop à cœur le conduisit au tombeau.

Le ministère Cartier-McDonald ayant été défait en 1862, fut remplacé d'abord par le ministère McDonald-Sicotte 1862-63, et par le ministère McDonald-Dorion 1863-64. M. Letellier entra comme ministre de l'Agriculture dans la nouvelle administration. M. Chapais refusa le portefeuille des Travaux-Publics que lui offrit M. Sandfield McDonald.

Pendant les quelques mois qu'il occupa le poste de ministre de l'Agriculture M. Letellier s'occupa activement de la colonisation, et nomma des explorateurs pour ouvrir un chemin conduisant de Québec au lac Saint-Jean. Le rapport des explorateurs fut favorable, et l'année suivante M. Chapais qui était devenu ministre des Travaux-Publics dans le ministère Taché-McDonald fit commencer le percement du susdit chemin.—A suivre.

CAUSERIE AGRICOLE

L'ensilage.—(Suite)

Valueur alimentaire des maïs.—Suite.

L'engraissement par le maïs ensilé additionné de tourteau de palmiste (pain d'huile de palme) m'a donné d'excellents résultats. Les voici tels que je les ai déjà présentés dans le journal d'agriculture de M. Barral, du 21 avril 1877.

J'ai mis à l'engrais cet hiver huit bêtes de mes étables dont je voulais me débarrasser pour cause de vieillesse, stérilité, mauvaise conformation, défaut de taille ou méchanceté dangereuse. En voici le détail :

Nom des animaux	Poids au jour de la mise à l'engrais	Poids après l'engraissement	Poids gagé	Durée de l'engraissement
La Hanchée..	1210 lbs	1309 lbs	99 lbs	50 jours
La Mulcorée..	902	975	73	50
La Lionne....	930	1056	126	50
La Blonde....	792	345	53	50
Monton.....	1282	1474	192	90
Durham.....	930	1091	161	90
Blondino.....	946	1051	105	28
La Brune....	792	990	198	55
Totaux....	7784	8791	1007	463
Moyennes..	973	1099	126	59

La valeur de la lb sur pied, avant l'engraissement, était au cours du jour de 4 4/5 cents, soit pour les huit bêtes pesant ensemble 7784 lbs, une somme de \$373.65. Elles ont été vendues grasses 6 14/100 centins la lb ; soit pour 8791 lbs \$539.76. Il y a donc eu une augmentation de poids de 1007 lbs, et de \$166.11 dans leur valeur.

Ces animaux avaient consommé, pendant ces 463 journées d'engraissement :

6457 lbs de tourteau de palmiste m'ayant coûté à raison de \$1.93 les 220 lbs.....	\$ 56 64
Plus 26546 lbs de maïs ensilé, qui remontent au prix de \$8.82 les 2200 lbs ; soit de ce chef.....	106 48
Total.....	\$163 12

La moyenne de la ration de maïs a été calculée sur le pied de 57 lbs par tête.

La ration de tourteaux qui n'était au début de l'engraissement que de 9 lbs à peine s'est élevée successivement et a fini par atteindre une moyenne de 14 1/2 lbs par journée et par tête.

Ainsi les 8 bêtes que j'aurais vendues difficilement 4 4/5 cents la lb sur pied avant l'engraissement, se sont vendues à raison de 6 14/100 centins après l'engraissement, réalisant une plus value de \$166.11.

On peut donc considérer que par cet emploi le maïs m'a été payé à raison de \$8.82 les 2200 lbs, ce qui est, à coup sûr, un prix fort élevé, supérieur à celui que j'aurais obtenu par la production du lait, la croissance des jeunes bêtes ou les autres produits des étables. Je n'ai rien porté pour les soins donnés au bétail à l'engrais parce que je considère cette dépense comme plus que compensée par la production du fumier.

Le maïs ensilé est à coup sûr un excellent auxiliaire dans l'engraissement des animaux ; il a le mérite d'exciter au plus haut point leur appétit et de les déterminer à manger, à haute dose, le tourteau de palmiste qui leur répugnerait plus ou moins, surtout au début, si on le leur présentait seul sans l'avoir mélangé au maïs qui a tant d'attrait pour eux.

Enfin, j'ai fait une troisième expérience que je publie en ce moment pour la première fois ; on pourrait l'intituler : " Valeur nutritive du maïs ensilé au point de vue de l'accroissement des jeunes veaux allaités."

Une de mes vaches, dite la Châtaigne, qui pour le poids et la production du lait représente à peu près la moyenne de mes étables, vèla au mois de mai 1877. Le poids de son veau, pesé le jour de sa naissance était de 63 lbs 2. Vendu au boucher 61 jours après, le poids constaté fut 246 lbs 4. Il avait par conséquent augmenté de poids dans ces 61 jours de 178 lbs, soit de 2 9/10 lbs par jour. Je vends mes veaux sur pied 8 1/2 cents la lb pieds brut c'est donc une plus value de \$15.43 que ce veau avait réalisé.

Pendant l'allaitement, la mère, nourrie exclusivement de maïs ensilé, en avait consommé 1697 lbs. Ce qui donne pour prix au maïs consommé de la sorte une valeur de \$7.72 les 2200 lbs.

Je n'ose pas toutefois garantir l'exactitude rigoureuse des déductions que je viens d'exposer. L'accroissement du poids du jeune veau est-il dû exclusivement au maïs consommé par la mère ? Il me reste quelques doutes à cet égard. Souvent la nourrice maigrit pendant l'allaitement ; il faudrait, dans ce cas, déduire du poids acquis par le veau celui que la mère aurait perdu.

Enfin, sous toutes les réserves que j'ai indiquées, l'engraissement des bestiaux m'aurait payé le maïs sur le pied de..... \$8.82 les 2200 lbs

L'allaitement des veaux l'aurait payé.....	7.72	"
Et l'éleve des jeunes bêtes seulement.....	3.28	"

De nombreuses expériences seront nécessaires encore pour bien fixer ces questions ; j'ai voulu tout simplement les indiquer et les mettre en quelque sorte à l'ordre du jour avant de les recommencer moi-même. Plus ces expériences seront nombreuses et exécutées sur des points différents, plus elles seront concluantes.

Mon intention est d'ajouter à chaque ration journalière de maïs, pour un lot de jeunes bêtes élevées à part 4 à 5 lbs de tourteau d'arachide. Je verrai si le surcroît de dépenses de 3 à 4 centins, qui en résultera par jour et par tête, sera compensé par une plus value suffisante des animaux soumis à ce régime.

D'après les données ci-dessus, l'engraissement serait le moyen le plus favorable d'utiliser le maïs ensilé. La méthode la moins favorable consisterait à le faire consommer à de jeunes bêtes en voie de croissance.

En ce qui concerne l'engraissement, ces conclusions me paraissent hors de doute. C'est là que le maïs trouvera son mode d'emploi le plus fructueux, parce que l'attrait qu'il a pour le bétail décidera celui-ci à consommer en même temps certaines matières très riches, telles que le tourteau d'arachides et autres, dont le goût lui inspire une vive répugnance lorsqu'elles lui sont présentées seules.

Les avantages que nous venons d'énumérer ne sont pas les seuls que présente la culture des grands maïs.

Ces plantes à larges et nombreuses feuilles, dont la végétation est si puissante, exercent sur la salubrité de la contrée où on les cultive la plus heureuse influence.

Elles absorbent les miasmes qui se dégagent du sol, surtout au moment toujours critique, dans certains pays où les récoltes des grains et fourrages viennent d'être enlevées. Les grands maïs, en pleine végétation à cette époque, remplacent comme absorbant les autres végétations qui font défaut.

Plantés dans les jardins et le plus près possible des habitations, ils jouent d'abord un rôle hygiénique ; puis, les tiges récoltées, séchées au besoin auprès du foyer et divisées en tronçons de 3 à 4 pouces de longueur, placées en vases clos qu'on remplit d'eau chaude, ne tardent pas à produire une boisson agréable, fort appréciée de nos ouvriers.

AUGUSTE GOFFART.

(A suivre)

Nous regrettons pour nos lecteurs que M. Goffart, avec son excellente méthode n'ait pas expérimenté la valeur nutritive du maïs ensilé au point de vue de l'industrie laitière et ne nous ait pas fourni pour cette branche si intéressante de notre culture quelques unes de ces données précises qui révèlent en lui un cultivateur pratique et sérieux. La Sologne n'est pas un pays à beurre, ce qui explique qu'il ait borné ses expériences à celles ci-dessus rapportées. En tout cas, il nous est permis de supposer d'après l'accroissement de son veau que sa vache Chataigne était une nourrice excellente de lait, sous le régime exclusif du maïs ensilé. Nous essaierons dans un prochain numéro de combler cette lacune.

Fécule de pommes de terre.

(Suite et fin.)

Epuration de la féculé.—Le lendemain avant tout on s'occupe des tonneaux qui contiennent de la féculé. On ôte d'abord l'eau jusqu'à tout proche du dépôt sans troubler celui-ci et à la fin, on enlève les dernières gouttes avec une soucoupe ou avec tout autre ustensile analogue.

La surface du dépôt, au lieu d'être blanche, est généralement grisâtre; cela est dû aux débris très fins de pulpe qui ont passé avec la féculé, et qui, étant plus légers qu'elle, se sont déposés en dernier lieu, mais entremêlés avec des particules de féculés. Pour enlever cette couche impure, on jette obliquement un peu d'eau sur la surface tout en en frottant légèrement avec une brosse à longs crins puis on enlève l'eau avec la soucoupe et on la porte dans le tonneau spécial dont j'ai parlé, et qu'on peut appeler tonneau à *ringures* où on reprendra la féculé de temps à autre quand le dépôt sera quelque peu considérable. Cela fait, on remet de l'eau claire dans les tonneaux, on brasse pour mettre la féculé en suspension et on laisse reposer pendant quatre ou cinq heures pendant lesquelles on continue le travail de la rape et du tamis.

Quand le dépôt est bien formé, on fait couler l'eau et on nettoie la couche supérieure comme il a été fait en premier lieu en portant le nettoyage au tonneau à *ringures*, après quoi on remet encore de l'eau propre mais seulement une quantité suffisante pour que le tout soit reporté dans un autre tonneau. On met la féculé en suspension en brassant et au lieu de la faire déposer, on la coule dans le nouveau tonneau en la passant sur un tamis de toile de métal No 120, ou mieux sur un tamis de soie du même numéro. On nettoie ce tamis en le secouant au-dessus du tonneau à *ringures*. Enfin, on laisse déposer jusqu'au lendemain.

Le troisième jour, on commence comme le second par le lavage de la féculé tamisée la veille puis, avant de reprendre le rapage, on met la féculé du premier jour à égoutter. On débarasse ainsi le tonneau qui la contenait.

Egouttage.—On met égoutter la féculé épurée dans des *bachots*. Ce sont des bacs en bois de deux pieds et demi de long, dix pouces de profondeur, dix de largeur en

haut et un peu moins en bas, dont le fond et les côtés sont criblés de trous; l'intérieur est garni d'une toile mouillée. La féculé, enlevée par morceaux avec la pelle est déposée dans les *bachots* que l'on remue de temps en temps en jetant au besoin quelques gouttes d'eau avec la main pour que le tout prenne la forme d'une masse régulière et on laisse égoutter jusqu'au lendemain. Alors, la féculé a perdu beaucoup de l'eau qui l'imprégnait, mais elle en retient encore une trop grande quantité, 35 à 40 pour 100, et il faut la faire sécher pour la rendre marchande. Il faut une dizaine de *bachots* pour 25 muids.

Traitement des ringures.—Quand le dépôt dans le tonneau à *ringures* est suffisamment épais il faut le travailler. On le met d'abord en suspension pour le passer sur un tamis no. 70. On laisse déposer, on remet en suspension et on passe au tamis no. 120. La féculé ainsi épurée est ajoutée à l'autre.

On a donc besoin de quatre tamis en tout, no. 60, no. 70, no. 100, no. 120.

Séchage de la féculé.—Pour le séchage de la féculé, il faut une petite chambre de dix pieds carrés et neuf de haut que l'on peut chauffer à volonté avec un calorifère quelconque placé dans la cloison, et dont le fourneau et le cendrier sont tournés au dehors afin ne pas faire de poussière dans la chambre. Contre les murs, du plancher au plafond, sont plantés deux à deux des montants en bois reliés par des tringles ou traverses, à des hauteurs correspondantes, qui serviront comme de coulisses de tiroirs pour recevoir les châssis sur lesquels sera étendue la féculé à sécher. Les montants sont espacés de manière à recevoir des châssis de deux pieds et demi carrés, et les traverses-coulisses de haut en bas, sont à huit pouces l'une de l'autre, les plus basses étant à un pied du plancher, en sorte que chaque rang ou hauteur donne place à huit châssis, et comme il y aura quatre rangées de haut en bas, cela donnera place à 32 châssis pour un pan du mur.

Les châssis sont des cadres en bois de deux pieds et demi de côté garnis d'une toile sur laquelle on étendra la féculé à sécher. Seulement les quatre châssis inférieurs ont les bords un peu plus élevés et ont un fond en planche; ils sont destinés à recevoir la féculé folle qui pourrait tomber des autres châssis en haut.

Au bas, de chaque côté du poêle et au niveau du sol, on perse deux trous dans la cloison pour l'entrée de l'air, et du côté opposé, un autre trou pour enlever la buée qui se forme pendant le séchage; ce dernier est aussi placé au niveau du sol, mais il correspond à un tuyau qui se trouve au dehors et sert de cheminée ou tuyau d'appel.

Les *bachots* sont vidés sur un plancher bien uni et sans fentes, ou mieux sur une aire en plâtre, et les masses sont divisées avec la pelle en quartiers et demi-quartiers. Si l'on n'est pas pressé, on peut laisser les morceaux en les écartant jusqu'à ce qu'on soit prêt, ils prendront un peu d'eau en attendant; alors on se chauffe de sabots ou de plaques de bois et l'on écrase les pains de féculé

en retournant plusieurs fois avec la pelle, puis on étend la fécule sur les chassis à peu près au pouce épais en traçant des sillons partout pour avoir plus de surface exposée à l'air, et on va les ranger dans le séchoir. Quand la fécule cesse d'être grasse au toucher, qu'elle est brillante, qu'elle craque dans la main avec bruit la dessiccation est terminée. Alors on enlève les chassis on vide la fécule dans des bacs en bois et on la transporte dans un lieu convenable où elle est blutée.

Blutage.—La fécule étant refroidie, elle doit être blutée. Les grumeaux qui résistent au blutage sont écrasés et reportés ensuite au blutoir, et la fécule sortant de ce dernier est mise en quart ou en sac pour l'expédition, ou dans un bac d'attente qui peut contenir la production de plusieurs journées.

La seule condition, c'est d'éviter la poussière qui souillerait la fécule, et de la mettre à l'abri de l'humidité.

D'ailleurs dans tout le cours de la fabrication, il faut user d'une grande propreté, car la moindre souillure suffit pour déprécier la valeur de la fécule. Il faut éviter la poussière; les pelles en fer dont on se sert ne doivent jamais être rouillées; toute souillure qu'on remarquerait sur la fécule, dans les cuves, sur les pans et dans d'autres circonstances sont enlevées avec soin.

Voilà toute la fabrication de la fécule. On n'avouera que ce n'est pas bien compliqué, qu'il n'est pas nécessaire d'avoir fait son cours à l'Ecole des Arts et Métiers pour l'entreprendre et que l'installation qu'elle nécessiterait serait bien peu dispendieuse. Elle comporte ce grand avantage qu'elle n'a pas besoin d'être continue si d'autres occupations urgentes surviennent dans le cours du travail.

En résumé, voici l'ordre dans lequel les opérations se suivent dans une fabrication régulière.

1^{ère} Journée.—Lavage, rapage, tamisage de 25 minots de pommes de bien, remise en suspension de la fécule dans les tonneaux ou les cuves.

2^e. Journée.—Epuraton de la fécule de la veille, lavage, rapage, tamisage de 25 minots; tamisage au no. 120 de la fécule de la veille dans un seul tonneau; remise en suspension de la fécule du jour.

3^e. Journée.—Epuraton de la fécule du 2^e jour; mise en bachots de la fécule du 1^{er} jour; lavage, rapage, etc; tamisage au no. 120 de la fécule du 2^e jour; remise en suspension du travail du jour.

4^e journée.—Mêmes opérations. On commence par vider les bachots et on met la fécule au séchoir; quand elle est sèche, on laisse aller le feu et on enlève la fécule. En vidant les bachots le soir du jour précédent et en mettant la fécule au séchoir pour passer la nuit, on avancerait de beaucoup cette dernière opération.

5^e journée.—On répète les mêmes opérations et quand on a un peu de temps disponible on blute la fécule sèche. A partir de cette période, les mêmes opérations se répètent chaque jour.

La combinaison la plus avantageuse serait l'association de deux cultivateurs voisins qui s'entendraient pour tra-

vailer ensemble leurs pommes de terre disponibles. J'ai indiqué le rendement comme étant de 10 livres de fécule par minot; avec de bonnes patates et un travail soigné on peut facilement arriver à 11 et 12 livres. Une seule livre de plus représente une piastre de plus par jour.

OCT. CUISSERT.

NOS CHEVAUX.

Comment les améliorer.

Sous cette Rubrique, M. J. A. Couture continue dans le Canadien, une campagne à laquelle nous souhaitons un succès complet. Toutes les conclusions de M. Couture ne sont peut-être pas ce que seraient les nôtres, mais le but qu'il poursuit est trop intéressant pour que nous n'applaudissions pas des deux mains à ses efforts.

Voici sa dernière correspondance :

L'amélioration des races chevalines peut se faire par les particuliers ou par les gouvernements, soit directement, soit indirectement.

Le premier moyen n'est possible que par des personnes très riches, et encore est-il lent; trop lent pour notre époque de progrès. Le second est le plus prompt et par tant le seul possible ici.

Si nous faisons comme le Nouveau-Brunswick fait depuis quelques années ?

Là comme ici le gouvernement met à la disposition du conseil ou de la chambre d'agriculture un assez fort montant que celui-ci divise entre les diverses sociétés.

En 1856 le gouvernement fit passer une loi autorisant la Chambre d'Agriculture à retenir une partie de ses ar gents. (le tiers je crois), qu'elle pourrait employer à améliorer les diverses races d'animaux. Quinze étalons furent achetés cette même année-là, 3 carrossiers anglais, 1 Clydes et Shires (gros trait) 4 percherons. En 1857 le nombre fut augmenté de trois savoir, 2 trotteurs de très bonne famille et un pur sang anglais. En 1858 des jumens furent ajoutées à cette famille et en 1859 on importa trois nouveaux étalons.

De sorte qu'en quatre ans, une province beaucoup plus petite et moins riche que la nôtre, a pu acquérir sans bourse délier vingt et un étalons et plusieurs jumens. Je dis sans bourse délier, c'est à-dire sans augmenter les dépenses de la province, et je pourrais ajouter sans que les sociétés d'agriculture s'aperçussent de la diminution de leurs allocations.

La chambre d'agriculture en était venue à la conclusion qu'une notable partie de l'argent alloué à ces sociétés était, pour dire le moins, mal employée; de plus à la fin de l'année il restait toujours dans la caisse de la chambre d'agriculture une certaine somme non dépensée. Alors elle emprunta d'une banque la somme requise pour acheter des chevaux (\$20,000 à peu près) somme qu'elle remboursa en trois ans par la retenue d'un tiers des allocations faites aux sociétés.

Celles-ci ayant moins d'argent à leur disposition dépensèrent mieux, beaucoup mieux, celui qui leur était

donné. Et aujourd'hui tout le monde admet que ces sociétés fonctionnent aussi bien qu'il y a six ans alors qu'elles avaient 30 p. c. plus d'argent.

Faisons comme nos voisins.

Les sociétés reçoivent \$50,000 dont un bon quart est gaspillé. Retraçons leur \$15,000, empruntons d'une banque \$40,000 que nous rembourserons en trois ans cette retenue. Et avec ces quarante mille piastres nous pourrions acheter une trentaine de bons étalons.

En continuant ce système, dans neuf ans nous aurons un haras de près de cent étalons, qui nous auront rien coûté, car nous les aurons achetés avec ce que les sociétés d'agriculture dépensent inutilement.

Il y a dix-huit mois déjà que, revenant d'une intéressante excursion à Frédérickton, nous avons signalé comme un exemple à suivre celui du gouvernement du Nouveau-Brunswick. Nous espérons pouvoir bientôt soumettre à nos lecteurs les résultats obtenus par le Haras de Frédérickton et de l'amélioration des races de chevaux indigènes.

Choses et autres

Une machine électrique pour la tonte des moutons a été apportée d'Angleterre en Australie. On prétend qu'avec cette machine, un mouton peut être tondue dans un temps qui varie de 3 $\frac{1}{4}$ à 5 minutes. On peut tondre de 1 à 100 moutons à la fois selon la puissance qu'on donne à la machine.

* * *

MM. Lemieux et Choquette, les avocats de Morin qui a été condamné à être pendu à Montmagny font signer une requête, dans le comté de Montmagny, demandant que la sentence soit commuée en un emprisonnement à vie.

* * *

Le plus grand journal du monde a été publié à New-York, en 1759, sous le titre de *Illuminate quadruple constellation*.

Il avait le format d'un billard, huit pieds et demi de hauteur et six de largeur; il contenait huit pages de treize colonnes. Un exemplaire de cette feuille colossale est conservé dans un musée de journaux, à Aix-la-Chapelle, Allemagne.

* * *

La ville de New-York peut justement être considérée comme une ville catholique: elle possède, en effet, 80 églises catholiques, où il se dit chaque dimanche 392 messes. Ces églises peuvent contenir 411,700 personnes assises et 146,740 debout; ce qui fait un total de 558,440 catholiques qui, à une même heure peuvent remplir leurs devoirs religieux.

* * *

Un américain a calculé que tout le tabac consommé en une année, fumé, chiqué et prisé, si on le roulait en forme de corde de deux pouces de diamètre, formerait un serpent gigantesque qui, suivant la ligne de l'équateur, pourrait faire trente fois le tour de la terre.

Avec la même quantité de tabac pressé en tablettes solides, on élèverait une pyramide presque égale à la troisième des grandes pyramides de Giseh.

* * *

Il vient de s'organiser aux Etats-Unis une compagnie pour construire la plus grande manufacture de verre du monde. Le capital action est de \$2,000,000. On se propose de faire 20,000 pieds de verre par jour et d'employer 2,500 hommes.

Le temps des moissons dans toutes les parties du Globe.—Ce n'est pas le moment, pensez-vous, de parler des moissons?

Eh bien, vous vous trompez. Il n'y a pas un mois de l'année pendant lequel quelque peuple du globe ne soit appelé à faire la moisson.

Pendant le mois de janvier, alors que chez nous le sol est couvert de neiges, on moissonne en Australie, dans la Nouvelle Zélande, dans une partie du Chili et dans quelques contrées de la République Argentine.

En février, la moisson aux Indes et dans la Haute-Egypte.

En mars elle se termine dans la Basse-Egypte.

Avril est l'époque des moissons pour l'île de Chypre, la Perse, l'Asie Mineure, le Mexique et l'île Cuba.

En mai, l'Algérie, l'Asie centrale, le centre de la Chine, le Japon, le Texas, la Floride font la moisson.

En juin c'est le tour des Etats Danubiens, de la Hongrie, de la Bulgarie, de la Grèce, de la Russie du Sud, de l'Italie, de l'Espagne, du Portugal, du midi de la France, des Etats américains: Californie, Louisiane, Mississippi, Alabama, Georgie, Tennessee, Virginie, Utah, Colorado et Missouri.

En juillet, l'Autriche, l'Allemagne, la France du Nord, la Suisse, la Pologne, l'Oregon, le Nebraska et autres Etats de l'Amérique du Nord coupent leur froment.

En août, c'est la Belgique, la Hollande, l'Angleterre, le Danemark, la Province de Québec, l'Ontario, la Colombie et le Manitoba.

En septembre, l'Ecosse, la Suède, la Russie du Nord récoltent pendant que c'est en Octobre que le Nord de l'Ecosse fait sa moisson.

Enfin en novembre et décembre, l'Australie du Nord et le Pérou, puis l'Afrique centrale et la Birmanie, rentrent leurs récoltes et leurs céréales.

RECETTE

Remède contre le croup

Il existe un remède des plus simples, peu coûteux, et qui paraît efficace contre le croup; nous nous empressons de l'indiquer. Toutes les mères liront cette information avec un vif intérêt.

M. le docteur Langardière exerçait la médecine à Saint-Paul Lizanne depuis vingt-cinq ans. Pendant cette période, une épidémie de croup sévit sur cette commune; douze cas, douze morts. Le docteur, ayant cru remarquer une analogie de boutons diphtériques du croup avec l'oidium de la vigne, résolut de leur opposer le soufre comme moyen curatif. L'occasion ne tarda pas à se produire. Le docteur Langardière fut appelé dans un village où deux enfants venaient de mourir du croup; une petite fille était atteinte de la veille et la suffocation marchait à grands pas.

« Je me fis apporter aussitôt, écrit-il, de la fleur de soufre; j'en pris une cuillerée à bouche que je délayai dans un verre d'eau, en commandant d'en faire prendre une cuillerée à bouche d'heure en heure, après avoir agité le mélange. Le lendemain, l'enfant allait mieux. Nouvelle portion pour la journée. Le lendemain, l'enfant était guéri et n'avait plus qu'une toux grasse. Je l'attribuai aux fausses membranes qui flottent dans la trachée-artère, et que je recommandai aux parents de me garder si l'enfant les expectorait. Deux jours après, une brusque quinte de toux les expulsa, et on m'en apporta trois morceaux déjà desséchés de la grosseur d'un gros haricot. Six autres cas de croup bien caractérisés ont été traités avec succès par la fleur de soufre. Une petite fille était mourante; aucun cri, pas le moindre son ne pouvait sortir de son larynx; les boutons de la diphtérie existaient sur ses oreilles, son cou, ses joues, sa tête; la respiration sifflante pouvait être entendue de vingt mètres. Le docteur s'était muni d'une sonde pour insuffler du nitrate d'argent dans le larynx; les parents s'y opposèrent, mais ils consentirent à faire avaler la potion soufrière pendant la nuit. Le lendemain, dit le docteur, l'enfant que j'avais regardé comme perdu était ressuscité; la vie était revenue. La potion fut continuée et le surlendemain l'enfant était guérie. »

HARAS NATIONAL

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

CHEVAUX FRANÇAIS

Quatrième et magnifique importation

**36 Etalons : Normands, Percherons,
Bretons**

PEU DE COMPTANT EXIGÉ

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

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

Montréal, 1er avril 1890.

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

CHEVAL CANADIEN A VENDRE

Le soussigné offre en vente un magnifique étalon canadien, à poil rouge-brun; pesant, 1300 livres; hauteur, 5 pieds et 2 pouces; âgé de 6 ans et pouvant faire un mille en 3 minutes. Les sociétés d'agriculture qui voudraient acheter un cheval pur canadien ne sauraient avoir une meilleure chance.

Certificat de M. Pouliot, médecin vétérinaire.

CERTIFICAT

Ayant procédé à l'examen d'un cheval entier sous poil brun et crinière noire appartenant à M. François Gendron de Ste-Anne. Je puis certifier au meilleur de ma connaissance que le dit cheval est parfaitement sain et répond très bien aux qualités requises d'un bon reproducteur.

L. B. POULIOT, M. V., L'Islet.

Septembre 25, 1889.

Fermier demandé

AU PREMIER MAI 1890.

Pour la terre du domaine à Rimouski, 250 arpents dont 150 en culture. Il faut un fermier capable de bien cultiver les légumes.

S'adresser à Rimouski, à Auguste Tessier, M. P. P., ou à Québec, à Hamel & Tessier, avocats, No. 120, rue Loumontagne, Basse Ville.

27 mars 1890. - 3 f.



BY ONE MAN. Write for descriptive catalogue containing testimonials from hundreds of people who have sawed from 4 to 9 cords daily. 25,000 now successfully used. Agency can be had where there is a vacancy. A NEW INVENTION for filing saws sent free with each machine; by the use of this tool everybody can file their own saws now and do it better than the greatest expert can without it. Adapted to all cross-cut saws. Every one who owns a saw should have one. No duty to pay, we manufacture in Canada. Ask your dealer or write **FOLDING SAWING MACHINE CO., 308 to 311 S. Canal St., Chicago, Ill.**

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1889--Arrangement pour la saison d'hiver--1890.

Le et après lundi, 18 novembre 1889 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.34
Pour Lévis.....	9.54
Pour Lévis.....	10.43
Pour la Rivière-du-Loup.....	12.48
Pour Halifax et St-John.....	16.56
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.33

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

D. POTTINGER, Surtendant en chef

Bureau du chemin de fer.

Moncton, N. Bk., Novembre 1889.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposition provinciale :

I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.

II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.

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

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne de six mois.

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

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

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

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

SPECIALITÉ.—Elevage du bétail Canadien en vue de la production du beurre.

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

BETAIL AYRSHIRE ET COTENTIN (Normand)

COCHONS BERKSHIRES, ET CHESTER BLANC,
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

30, Rue St-Jacques, MONTREAL

CONDITIONS D'ABONNEMENT

A LA

GAZETTE DES CAMPAGNES

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

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à

HECTOR A. PROULX, Gérant.