

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 1^{er} de chaque mois, ou commencer avec le 1^{er} numéro de l'année. 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; 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'envoi de correspondances doit être adressé à **FIRMIN H. PROULX**, Rédacteur-Propriétaire.



Gérant

Hector A. Proulx.

Tout ce qui concerne les abonnements à la Gazette des Campagnes et les annonces à être publiées dans ce journal, doit être adressé à **Hector A. Proulx**, Gérant.

ANNONCES

Première insertion..... 10 centins par ligne
Deuxième insertion, etc.... 3 centins par ligne

Pour annonce 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 avantageux d'annoncer dans ce journal.

ABONNEMENT : }
\$1 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 : La confrérie des Ames du Purgatoire.—*Suite*.—Moyens pratiques de soulager les Ames du Purgatoire.—Indulgences accordées à la confrérie.—Le centenaire de Baltimore.—Nécrologie de M. l'abbé Guertin.

Causerie agricole : Propos d'Etable.

Sujets divers : L'avenir de l'Industrie laitière.—L'ouvrier agricole et l'ouvrier d'atelier.—L'agriculture en progrès.—Le travail de la femme du cultivateur.—Avantages qu'offrent les petites terres sur les grandes.—Maximes Agricoles.

Choses et autres.

Recettes : Moyen de s'assurer si on a mêlé de la chicorée au café.—La migraine.

Malgré l'appel à tous nos abonnés de payer leur abonnement cet automne, il en est encore qui n'ayant pas répondu. Que ceux là ne soient pas étonnés si nous usons de rigueur envers eux s'ils prolongent encore ce retard au-delà de cette saison.

REVUE DE LA SEMAINE

La confrérie des Ames du Purgatoire.—(Suite).—Avantages de la confrérie.—1o. Chacun des membres a part à toutes les bonnes œuvres et aux mérites des différents membres de la confrérie, pendant sa vie et après sa mort, ainsi qu'aux grand'messes et services que la confrérie fait chanter pour les âmes du purgatoire à mesure que ses

ressources le lui permettent; or, quel avantage d'avoir part à tant de bonnes œuvres, comme si on les avait faites soi-même! Voilà l'avantage des associations.

Quel avantage, en particulier, d'avoir part à tant de grand'messes et de services, pendant notre vie et après notre mort, quand tant de personnes n'auront peut-être pas même un seul service chanté pour eux après leur mort! Et tout cela pour une légère aumône de 10 centins! Il est bon de se rappeler aussi que les mérites des membres de la confrérie augmenteront en proportion du nombre de ces membres. Il est donc de l'intérêt de chacun des associés de travailler à en augmenter le nombre autant que possible; et ceux qui enverront au directeur les noms de 100 associés, ou le montant de dix piastres pour les âmes du purgatoire, auront l'honneur d'être classés parmi les bienfaiteurs de la confrérie, et l'avantage de recevoir les documents qu'elle fera imprimer de temps à autres.

2o. Les membres sont protégés, en ce monde, par l'intercession des âmes auprès de Dieu, en proportion de leur zèle à les soulager; et après leur mort, ils seront épargnés, par le Seigneur, en proportion de leur charité envers elles.

3o. Nous serons plus heureux et plus glorieux dans le ciel en proportion que nous avons eu part à plus de mérites, tel qu'expliqué ci-dessus.

Moyens pratiques de soulager les Ames du Purgatoire.

1o. Se tenir en état de grâce, afin que le mérite de nos œuvres ne soit pas perdu.

2o. Vivre dans une espèce de société avec les âmes, en s'occupant constamment de les soulager, en offrant pour elles toutes nos œuvres.

3o. Faire cession du mérite satisfaisant de nos œuvres

en faveur des âmes ; c'est la meilleure spéculation spirituelle possible !

40. Faire bien le mois des âmes, soit à l'église soit à la maison ; s'intéresser à ce qu'il se fasse dans les écoles, comme les autres mois de prières.

50. Assister autant que possible aux messes pendant le mois des âmes, et aux services et grand'messes pour les âmes pendant le reste de l'année. Et, comme la messe est la prière la plus sainte et la plus efficace pour procurer le soulagement des âmes du purgatoire ; et les offices solennels ayant l'avantage d'être annoncés et d'attirer plus de monde, et par là, de procurer plus de suffrages, les associés feront tout leur possible pour faire chanter des grand'messes ou des services à l'intention des âmes du purgatoire, soit en les payant eux-mêmes, soit en prenant part généreusement aux collectes qui se font dans ce but.

60. Faire le chemin de la croix aussi souvent que possible, soit à l'église, soit à la maison avec des crucifix indulgenciés à cet effet.

70. Réciter souvent le chapelet, et autres prières qui portent indulgences, entre autres, le " petit chapelet des âmes, qui peut se dire ainsi : sur la croix, acte de contrition : sur les 3 grains suivants, les actes de foi, d'espérance et de charité ; sur chaque *Gloria Patri* : Mon Jésus, miséricorde ; sur chaque petit grain : Doux cœur de Marie, soyez mon salut. Ce chapelet, si court, fait gagner beaucoup d'indulgences, et est très facile à dire, surtout pour les enfants.

80. Pratiquer la dévotion au S. Sacrement, et au Sacré-Cœur de Jésus, surtout par la communion fréquente, et la visite au S. Sacrement.

" Pendant que nous avons le temps, faisons du bien. " Galat. 6.-10.

Voilà les principaux moyens d'obtenir le 1er but de la confrérie. Quand au 2^{em} but, il est évident qu'on l'atteindra facilement par la pratique de ces diverses bonnes œuvres ; car la charité nous rendant agréables à Dieu, il est évident que plus nous la pratiquerons envers des frères si saints, mais si malheureux, plus nous recevrons de faveurs de la part de Dieu, qui s'intéresse tant à leur sort ; aussi l'expérience prouve que pour réussir dans une affaire bonne, il suffit d'intéresser les âmes du purgatoire. Il semble que Dieu se plait alors à nous exaucer, pour encourager les vivants à soulager les morts. Mais si des particuliers réussissent si bien par des prières privées, combien plus les membres d'une confrérie se seront-ils pas exaucés !

Indulgences accordées à la confrérie.

A part les indulgences que nous pouvons gagner par les différentes œuvres que nous faisons en faveur des âmes du purgatoire, le S. Père, à la demande de Son Eminence le Cardinal Taschereau, a bien voulu accorder aux membres de la " confrérie des âmes du purgatoire, " les Indulgences suivantes, dans une audience du 10. Fév. 1889.

10. Indulgence plénière, le jour de l'admission dans la confrérie, aux conditions ordinaires de la confession, de la communion ; de visiter l'église paroissiale, et d'y prier aux intentions du Pape.

20. Indulgence plénière, une fois pendant le mois de novembre, aux mêmes conditions.

30. Indulgence plénière, à l'article de la mort à la condition de se confesser et de communier, si possible ; sinon en invoquant de bouche, ou au moins de cœur le S. Nom de Jésus, après s'être excité à la contrition.

40. Une indulgence partielle de 60 jours pour chaque bonne œuvre faite par les membres de la confrérie et recommandée par elle en rapport avec son but.

50. Enfin, Sa Sainteté a bien voulu déclarer *privilégié*, pour toujours, l'autel de la confrérie des âmes du purgatoire, établie dans l'église des Grandines pour toute messe qui sera célébrée à cet autel, pour un membre défunt de la confrérie.

J. S. MARTEL, Ptre.

Directeur.

Imprimatur.

† E. A. Card. Taschereau,
Archepus Quebecen.

Le Centenaire de Baltimore.—Baltimore et Washington ont vu se dérouler, la semaine dernière, les fêtes les plus grandioses.

Le centenaire de Baltimore qui clôt le premier siècle catholique, et l'inauguration de l'Université de Washington, qui ouvre le second, mettent en relief la marche ascendante de l'Eglise aux Etats-Unis, et justifient les espérances les plus consolantes pour l'avenir.

Quand l'évêque Carroll fut consacré en 1790, dit S. E. le cardinal Gibbons dans un mandement en date du 8 octobre dernier, la population entière des Etats-Unis n'atteignait pas le chiffre de quatre millions, blancs et noirs compris. Le nombre des catholiques était d'environ 40,000, desservis par une petite mais héroïque phalange de trente prêtres appartenant presque tous à la Société de Jésus. Il n'y avait ni hôpitaux, ni asiles, ni même d'églises, à moins de donner ce nom aux modestes maisons qui servaient alors à l'exercice du culte. Le collège de Georgetown fondé à cette époque était la seule école catholique d'enseignement supérieur.

Grâce à l'assistance du Saint-Esprit, dit encore le cardinal Gibbons, et grâce aussi à la liberté dont nous jouissons le progrès de l'Eglise a marché de pair avec le développement matériel du pays. Le territoire des Etats-Unis compte aujourd'hui une population catholique de neuf millions ; 13 archevêques et 71 évêques, 8,000 prêtres, 10,500 églises et chapelles ; 27 séminaires, 650 collèges et académies de haute éducation pour les deux sexes, et 3,100 écoles paroissiales. Il y a 520 hôpitaux et orphelinats pour secourir toutes les misères et les infirmités humaines, et pour faire d'une foule d'enfants des deux sexes exposés à se perdre des membres utiles et honorables de la société. Les relations entre le clergé et le peuple, entre l'Eglise et l'Etat sont empreintes

de la plus grande cordialité, et sont un gage de l'extension illimitée que la religion catholique est appelée à prendre dans ce pays. Cet heureux état de chose accèlère tous les jours le mouvement de conversion qui monte à vue d'œil et qui ne peut cesser de monter dans un pays où les protestants indifférents sont la majorité, et donnent leur préférence au catholicisme, comme institution religieuse et comme force sociale. L'Université de Washington, que Léon XIII a béni et puissamment encouragée, est le couronnement de toutes les œuvres accomplies depuis l'établissement de la hiérarchie catholique en 1789.

Elle sera la gloire de l'Amérique, en même temps qu'elle deviendra un nouveau foyer de vie sous l'influence inspiratrice et vivificatrice de la Papauté.

Le centenaire de Baltimore et l'inauguration de l'Université de Washington, sont donc des événements qui doivent rejouir non seulement les catholiques des Etats-Unis, mais même les catholiques de tous les pays et de l'archidiocèse de Québec en particulier, qui a vu cet immense pays soumis à sa juridiction j'usqu'en 1789. — *De la Semaine Religieuse de Québec.*

Les démonstrations qui ont eu lieu à l'occasion du centenaire de Baltimore ont été des plus imposantes. Elles ont commencé le 10 novembre par une grande cérémonie religieuse. La procession qui a eu lieu avant la messe, du palais cardinalice à la cathédrale, a été tout ce qu'on peut imaginer de plus beau. Il y avait là deux cardinaux, leurs Eminences le cardinal Gibbons, et le cardinal Taschereau, douze archevêques, soixante dix évêques et plus de quinze cents prêtres et religieux de différents ordres, on dit qu'il y avait 25,000 personnes dans la procession. L'église était trop petite pour contenir tout ce monde, une bonne partie des fidèles fut obligée de rester à la porte. La messe a été chantée par Mgr. Williams, archevêque de Boston, et le sermon donné par Mgr. Ryan de Philadelphie, le plus grand orateur des Etats-Unis. Dans le chœur il y avait trois trônes, l'un pour le cardinal Gibbons, l'autre pour le cardinal Taschereau, et le troisième pour Mgr. Satoli, délégué spécial du Saint-Père. Le spectacle de ces archevêques et évêques dans le chœur était très imposant. Les uns très jeunes les autres très vieux présentaient les différentes physiologies des races auxquelles ils appartenaient. On était venu de toutes les parties des Etats-Unis et du Canada.

Le Congrès catholique a été un immense succès. — L'assemblée était présidée par le gouverneur Carroll, petit-neveu de l'archevêque Carroll. Plusieurs orateurs distingués ont pris la parole à la suite du président, entre autres, le Premier ministre de la province de Québec. Le congrès a rédigé des résolutions qui seront désormais le programme des catholiques aux Etats-Unis. L'influence du congrès devra être très considérable; il va donner une nouvelle importance aux catholiques, car en révélant leur force, ils ont nécessairement provoqué l'attention des chefs des deux partis, et à l'avenir on recherchera leur appui dans les élections. Le président des Etats-Unis et quelques uns de ses ministres ont assisté à l'inauguration de l'Université de Washington.

Nécrologie.

Nous avons le regret d'annoncer la mort de M. l'abbé Guertin (Jean Noël) décédé le 9 novembre, à l'âge de 74 ans.

Né à Nicolet, le 24 décembre 1815, M. Guertin fut ordonné prêtre à Québec, le 27 décembre 1840, et nommé vicaire à Nicolet. En 1846, il devenait curé des Grondines; en 1850, curé de la paroisse des Ecureils; et en 1851 curé de la paroisse de Saint-Casimir qu'il a dirigée pendant 38 ans, avec un tact, une prudence et un zèle qui ne se sont pas démentis.

M. Guertin était un de ces prêtres dont tout l'orgueil est d'accomplir les œuvres de Dieu, dans le silence, et en faisant le moins de bruit possible. Il est difficile de dire si chez lui la bonté de cœur l'emportait sur l'humilité, mais, ce qui est certain c'est qu'il a conservé toute sa vie la bonté de cœur d'un enfant et une modestie qui le poussait à se reléguer toujours à l'arrière-plan.

Nous devons ce petit souvenir à M. l'abbé Guertin qui a toujours été un ami actif du progrès agricole, et un fidèle abonné de la *Gazette des Campagnes*.

Sa sépulture a eu lieu mercredi dernier à Saint-Casimir, au milieu d'un grand concours de prêtres et de laïques.

CAUSERIE AGRICOLE

Propos d'Etable.

Grâce à l'automne exceptionnel dont nous jouissons, la Rentrée des Bestiaux à l'Etable se fait cette année plus tard que de coutume. L'heure est venue néanmoins de cette longue stabulation, qui est à juste titre un des soucis du cultivateur canadien. Cette nécessité de tenir le Bétail à l'étable pendant nos longs hivers inspire de sérieuses réflexions à l'esprit du cultivateur. Aucun ne manque de supputer la quantité de fourrage qui lui sera nécessaire pour l'alimentation de son troupeau. Mais pour beaucoup les calculs se bornent à cela.

Ne serait-il donc pas aussi simple qu'on se l'imagine communément de soigner les vaches? Le sentiment général est qu'il ne faut pas être grand clerc pour faire un bon vacher. S'il nous faut cependant en croire certains auteurs spéciaux, ces modestes fonctions demanderaient encore des connaissances assez étendues et de sérieuses qualités, pour être exercées à la satisfaction du troupeau et au profit de son propriétaire.

Le métier de vacher n'est pas comme l'a écrit A. Leroy, un métier de paresseux; il n'en est pas au contraire qui exige plus d'activité régulière et assidue. Un bon vacher doit être levé durant l'hiver deux heures avant le jour. Dès qu'il est entré dans son étable, il doit éponger et bouchonner toutes les vaches, leur laver les yeux, essuyer celles qui ont conservé sur leur peau des traces de poussière ou de terre, étriller celles qui se sont salées pendant la nuit sur la litière, donner quelques poignées

de sel aux génisses se rendre enfin, dès le matin, agréable à tous les habitants et toutes les habitantes de l'Étable. C'est pourquoi avant de songer à manger lui-même, il donnera à manger à ses bêtes. Dès le matin, il devra passer les graines au crible et trier dans le fourrage les charbons et les plantes épinenses qui pourraient leur blesser la langue et le palais. Après qu'il a fait l'étable, aussitôt que ses bêtes ont achevé leur déjeuner, il leur donne à boire, ou les mène à l'abreuvoir.

Une des qualités maîtresses d'un bon vacher, c'est la propreté. Il est vraiment déplorable de voir l'état de saleté dans lequel croupissent trop souvent les vaches. Elles ont la plupart du temps les fesses couvertes d'excréments qu'on a toutes les peines du monde à enlever. Cette malpropreté nuit nécessairement aux fonctions de la peau et par suite à la santé des animaux.

Tous ceux de nos cultivateurs qui visitent pendant l'hiver la vacherie de l'École d'Agriculture de Sainte-Anne de la Pocatière ne peuvent s'empêcher d'admirer la belle tenue du troupeau de vaches, dont les Elèves de l'École ont le soin. Quelques minutes bien employées, matin, midi et soir, avant le repas du bétail, un coup d'étrille, quelques coups de brosse suffisent à assurer à leurs vaches une superbe apparence pendant tout l'hivernement, pour leur plus grand bien et profit.

Se trouverait-il un cultivateur pour dire qu'il n'a point d'Elèves à qui confier ses soins de propreté et que son temps à lui est trop précieux pour l'employer à ces petits détails? Nous ne saurions lui passer cette boutade et nous ne pourrions que l'engager à réfléchir et à prendre la peine à la fin de l'hiver de comparer l'état d'un troupeau proprement tenu à celui d'un autre troupeau qui aurait été négligé sous le rapport de la propreté, toutes conditions de nourriture égales d'ailleurs.

On ne saurait trop recommander également aux personnes qui ont soin du bétail d'user de bons traitements envers les animaux; car en les maltraitant on leur fait contracter de mauvaises habitudes, dont on peut avoir à payer les conséquences.

Plus fait douceur que violence. Les mauvais traitements ne conviennent pas plus aux bêtes qu'aux gens. Il est donc important d'être doux et patient avec les animaux, qu'il faut aimer pour les bien soigner.

A l'étable, comme ailleurs, dans toute la ferme, l'œil du maître doit être ouvert :

L'étable est la demeure des animaux et comme nos longs hivers en font une prison pendant plus de six mois de l'année, il importe que ce bâtiment soit construit et disposé d'une manière conforme aux prescriptions de l'hygiène.

On ne peut raisonnablement exiger de chaque cultivateur qu'il bâtisse un palais à ses animaux, mais du moins chacun doit-il songer que les troupeaux enfermés dans des étables mal aérées et malsaines sont plus que d'autres exposés à la mortalité.

Le Bœuf de travail qu'on loge à l'étable et qui ne peut se reposer tout à son aise repose mal ses forces, fait un

service moins profitable et doit être réformé plus hâtivement. Il devient plus difficile à engraisser et ne prend pas avec l'âge toute la valeur qu'il aurait pu acquérir.

La vache laitière qu'on ne tient pas dans une bonne étable ne donne pas la totalité du produit qui la rendrait précieuse en des circonstances plus favorables. Les animaux bien venants ne sont pas ceux qu'on loge mal. L'habitation enfin exerce une influence bien connue et maintenant assez convenablement appréciée sur l'opération de l'engraissement et de la production du lait.

Quels que soient sa destination et son âge, la bête bovine veut donc être sagement et commodément logée.

Pour produire des pores, du lait, de la viande et de la graisse, il faut aux animaux une quantité d'air qui varie en raison de leur destination, du genre d'alimentation qui leur est propre et du but que le propriétaire se propose. Les bêtes bovines dont la nourriture se compose de fourrages secs, riches en carbone et en hydrogène, emploient plus d'oxygène, c'est-à-dire ont besoin de plus d'air que celles dont le régime consiste en substances aqueuses, herbes ou racines. Ainsi, la quantité d'air nécessaire aux animaux, peut être plus ou moins grande suivant le régime auquel ils sont soumis. Il n'est pas possible comme nous le verrons plus tard de traiter des bœufs d'engrais, ou des vaches laitières comme on traiterait des taurillons ou des génisses. Les premiers doivent accumuler ou sécréter la graisse et le lait, matières éminemment combustibles, qu'une respiration trop active conserverait sensiblement au détriment du propriétaire.

Les nourrisseurs de vache à lait et les engraisseurs avaient depuis longtemps remarqué qu'ils atteignaient plus vite leur but en enfermant leurs animaux dans des étables, obscures, étroites et chaudes. D'un autre côté on a observé que la quantité de lait fournie par les vaches diminuait lorsque la température de l'étable s'abaissait au dessous d'un certain degré. Il convient en effet pour les bêtes destinées à l'engraissement ou à la production du lait, que leur étable soit plutôt chaude que froide et plutôt sèche que humide. Mais il faut bien se garder de tomber dans l'excès. Souvent des propriétaires pour avoir une haute température, ont accumulé leurs vaches dans un espace restreint. C'est ainsi qu'on vicie l'air des étables. Alors la vitalité des animaux diminue, leur constitution s'altère, et ils sont plus sensibles aux causes de maladie. Une affection qui serait sans gravité sur un individu bien tenu, revêt promptement les caractères typhoïdes sur celui qui respire un mauvais air. Enfin les effets d'un aérage insuffisant sont d'autant plus nuisibles que les animaux sont mieux nourris.

Voilà des principes que tout cultivateur doit avoir constamment à l'esprit, car rien n'est plus important que de savoir combiner judicieusement l'aération et l'alimentation de manière à donner à chaque animal suivant sa destination la quantité d'air, la température et la somme de nourriture convenable.

L'atmosphère chaude et humide pousse à la mollesse; par cela même, elle irait à l'encontre du but en ce qui concerne les animaux de travail, non seulement à rai on

du brusque changement qu'éprouveraient les animaux en sortant à l'air.

Les élèves, enfin, qui exigent une température douce pendant le premier âge, doivent être ensuite ramenés à une autre condition, surtout lorsqu'ils sont destinés à devenir des animaux de fatigue. L'air chaud et raréfié, qui convient si bien à la production de la viande et du lait, ne suffirait pas à fonder une constitution forte et résistante, ni même à développer les muscles charnus qui font plus tard les bons et beaux animaux de boucherie.

Il faut donc donner aux animaux la place qui leur est nécessaire et chercher ailleurs que dans l'exiguïté des logements les bonnes conditions d'aération si essentielles au bien-être du bétail.

(A suivre)

L'avenir de l'Industrie laitière.

Nous lisons dans le "Farm & Fireside", de Toronto, sous la signature E. D. Curtis, un article qui nous paraît digne d'attention.

Il est difficile, écrit M. Curtis, de prévoir l'avenir, mais nous apercevons à l'horizon des intérêts laitiers certains signes, qui, ce nous semble, ne peuvent être mal interprétés. C'est aujourd'hui un fait assez bien établi que l'accroissement de l'Industrie laitière a atteint celui de la population. De sorte que l'approvisionnement est à peu près égal aux besoins du marché, et que l'industrie laitière menace de n'être plus longtemps, comme elle l'était, il y a quelques années, de beaucoup plus profitable que les autres branches de l'agriculture. En égard à ses profits il y a eu tendance dans beaucoup de régions à augmenter le nombre des vaches laitières, sans trop regarder à la qualité, et à se mettre à produire du lait. Cela est encore vrai à certains égards ; mais les prix relativement bas des produits laitiers, pendant ces deux ou trois dernières années ont été plutôt décourageants.

Maintenant que va-t-il arriver ? Nous n'avons pas besoin d'attendre une diminution considérable de la production, mais nous pouvons raisonnablement espérer un arrêt dans l'extension de l'industrie laitière. Au lieu comme dans le passé, d'augmenter le nombre des vaches, on devra tendre à en avoir de meilleures, de manière à obtenir la même quantité de lait avec un moins grand nombre de vaches, pour réaliser encore un profit en cas de continuation des Bas prix du marché. On introduira des méthodes plus économiques de faire le beurre et le fromage, mais il faudra surtout un système plus rationnel de nourrir et de soigner les vaches laitières. Les profits résulteront d'une économie dans la production et d'une amélioration dans la qualité, laquelle encouragera la consommation.

En même temps, on devra faire tout le possible pour augmenter la consommation locale du beurre et du fromage à la fois, en fournissant aux consommateurs un beurre et surtout un fromage de meilleur goût. Avec peu d'efforts et une qualité supérieure, la consommation du lait en nature, comme aliment, pourrait être

considérablement accrue. Le lait contient en moyenne 13 pour cent de matières solides, composées des meilleures éléments nutritifs, dans les meilleures conditions pour la digestion et l'assimilation. Deux livres de lait, ou une pinte, se détaillant ordinairement pour six centins, contiennent autant de matières nutritives qu'une livre de bon maigre de bœuf, dont le coût est deux ou trois fois plus élevé. C'est un des articles de nourriture les plus économiques et les plus nutritifs qu'on puisse avoir, et sa consommation directe est un des grands profits que le producteur peut réaliser. Les manipulations à lui faire subir pour le transformer en beurre ou en fromage entraînant toujours des pertes et du déchet. Meilleures vaches laitières, production plus économique, et qualité supérieure dans le lait, le beurre et le fromage, voilà pour le moment tout ce que réclame l'industrie laitière, pour se maintenir au premier rang des industries agricoles.

L'ouvrier agricole et l'ouvrier d'atelier.

Pour bien établir la différence, qui existe entre ces deux catégories de travailleurs, il convient de conduire le lecteur dans la demeure de l'habitant, pour l'y prendre dans l'intimité de sa famille, et pour avoir son secret et celui des siens, relativement à leur savoir, à leur état moral, à leurs tendances générales et aux ressources matérielles de la maison.

Mais avant de nous asseoir au foyer de l'habitant il est bon que nous soyons éclairés, tant sur la manière dont se fait l'apprentissage agricole, que sur l'esprit, le caractère et les opinions des gens de campagne.

Pour qui connaît à peu près l'état des choses dans l'agriculture comme dans l'industrie, la condition des apprentis laboureurs est préférable, à beaucoup d'égards à celle des apprentis de fabriques.

D'abord, l'apprentissage du travail des champs se fait ordinairement dans la famille même du jeune travailleur ; et cela suffit déjà pour faire comprendre l'immense avantage qu'a ce dernier sur le jeune travailleur de la fabrique

Lorsque la famille est trop pauvre, les enfants trop nombreux pour être utilisés dans la maison paternelle, et que, par bonheur pour ceux-ci, aucune manufacture ne se trouve à proximité, ils sont ordinairement placés dans des exploitations voisines.

L'apprenti cultivateur est ainsi logé, nourri, et entretenu et gagé, plus ou moins, selon son âge et les services qu'il peut rendre. Sans doute que l'industrie a aussi des apprentis nourris, logés et entretenus ; mais le nombre en est petit. Dans tous les cas, entre ces derniers et les jeunes domestiques de ferme, il y a une différence énorme et tout à l'avantage du petit habitant. Celui-ci n'est pas, comme l'autre, appliqué à une division aussi simplifiée que possible, de la profession qu'il est censé apprendre, et que souvent il ignore encore lorsqu'il a fait son temps.

Au contraire, le jeune travailleur agricole, parvenu à l'âge viril, sait tout ce qu'on fait autour de lui, quant à l'exercice professionnel.

Nous ne saurions donc trop détourner les jeunes gens de la campagne d'une tendance réellement fâcheuse qui les dirige vers la fabrique, et surtout vers la grande ville, où fourmillent les positions libérales. C'est là qu'est le bonheur, croit le jeune fils de cultivateur ; c'est là qu'on a les spectacles et toutes les jouissances possibles, dont on est absolument sevré aussi bien dans les grandes fermes que dans les petites chaumières.

Au lieu de vous attacher à ces apparences qui n'ont que la fragile valeur de la frivolité, considérez plutôt l'encombrement de nos carrières libérales, songez aux grèves qui se produisent dans les manufactures ; avez-vous jamais eu de tels spectacles à la campagne et dans la culture des champs ?

Tout habitant assez bien inspiré pour vouloir que son fils soit initié d'une manière intelligente aux meilleures méthodes de culture, n'éprouvera point d'embarras sérieux pour trouver où le placer convenablement et à de bonnes conditions. L'avantage, sous le rapport de l'apprentissage, est donc bien du côté de l'habitant.

Et maintenant qui oserait nier que l'habitant devenant son propre maître, cultivant sous sa propre responsabilité n'est pas dans une condition sociale supérieure à celle de l'ouvrier d'atelier ?

L'habitant croit qu'on lui dore la pilule, lorsque, pour le relever à ses propres yeux, on lui dit que, de toutes les professions dévolues aux classes laborieuses, la sienne est incontestablement la première et la plus utile. Il affirmait qu'elle est la moins rémunératrice et il s'imagine qu'à tous égards on le considère comme inférieur. Ce sentiment très funeste est l'une des causes les plus graves qui détournent trop souvent son esprit du travail des champs, pour le diriger vers le travail prétendu supérieur et le bien-être supposé des villes.

Il semble que les jeunes gens qui partent du village conquièrent leur affranchissement, tant ils sont heureux d'abandonner la fourche et la faux, et tant ceux qui restent les regardent partir d'un œil d'envie !

Quel remède à cette fâcheuse désertion ?

Nous pensons que si, par un bon et large enseignement professionnel, le métier de laboureur devenait ce qu'il doit être, le plus intellectuel et le plus attrayant des métiers, le capital ne tarderait pas à s'attacher à la terre et le cultivateur pourrait bien alors trouver l'existence beaucoup plus douce et beaucoup moins humble aux champs que dans les établissements industriels des grandes villes.—(Le Monde)

A. T. LEPINE.

L'agriculture en progrès.

Le désir que montrent un grand nombre de cultivateurs d'apprendre de meilleures et plus profitables méthodes de cultiver est un signe des temps rempli de promesses. Il n'y a pas de genre d'occupation où s'accomplissent plus de progrès. Dans la plupart des branches d'industries, le premier soin est de chercher comment échapper aux effets d'une concurrence ruineuse, ou de réunir les

capitaux nécessaires pour faire à ses adversaires la même concurrence ruineuse. Dans l'agriculture le progrès a un but légitime et on emploie que des moyens légitimes — (The Northwestern Agriculturist.)

Le travail de la femme du cultivateur.

Le cultivateur oublie trop souvent de donner crédit aux différentes formes de l'économie rurale et domestique. Nous connaissons plus d'une femme de cultivateur, qui par son habile administration, du produit de 3 ou 4 vaches et d'une trentaine de poulets achète non seulement tous ses habits et ceux de ses enfants, mais encore les $\frac{2}{3}$ de l'épicerie nécessaire à une famille de 5 personnes. Cependant on ferait difficilement croire à leurs maris que personne autre qu'eux subvient en aucune autre manière à l'entretien de leur famille. Ils s'en rendraient compte et peut-être l'admettraient, si leur ferme leur était ravie, et qu'ils fussent obligés de payer pour la moitié du travail qu'elle fait et de déboursier de l'argent pour les autres provisions qu'une mercenaire ne voudrait ou ne pourrait leur procurer par manque d'intérêt et d'administration.—(National Stockman.)

Dans certaines contrées de France et de Belgique où les terres sont louées à prix d'argent, il n'est pas rare de trouver dans la moyenne culture des fermières qui avec le lait, le beurre, les œufs et les volailles qu'elles portent et vendent elles mêmes aux marchés voisins, paient plus de la moitié du fermage de la terre.

Avantages qu'offrent les petites terres sur les grandes

Les voisins sont plus proches ; les chemins sont meilleurs ; elles fournissent de bonnes écoles en plus grand nombre ; elles rapportent plus de profit en proportion du travail qu'elles exigent ; elles demandent moins de travaux, elles sont mieux entretenues ; elles font faire moins de dépenses pour se faire aider ; elle font perdre moins de temps ; elles donnent un plus grand rendement par arpent, parce qu'elles sont mieux travaillées ; il y a moins d'employés à surveiller ; elles occasionnent moins de tracasseries, moins d'inquiétudes. Elles font éprouver moins de craintes de la sécheresse, de la pluie, de la gelée et du bas prix du marché. Il y a moins d'argent à payer pour les instruments d'agriculture. Nos femmes et nos enfants ont plus de temps à consacrer à la lecture, afin de former leur esprit. Sur une petite terre on pousse toujours son ouvrage en avant. Elles donnent plus de confort et de profits.

MAXIMES AGRICOLES.

Le manque de soin et la négligence sont deux des plus grands fléaux de la ferme.

Plus d'hommes, partis de rien, arrivent à l'indépen-

danée dans l'agriculture plus vite que dans aucune autre vocation.

Nombre de gens connaissent la valeur d'une piastre qui ne s'imaginent pas celle de cent centins.

+
Tout travail, peu ou point de réflexion, ont ruiné plus d'un cultivateur. Il faut réfléchir, et calculer les moyens de faire son travail le mieux et le plus facilement possible.

Choses et autres.

Du bœuf qui arrive à l'abattoir de Newark, il n'y a que son dernier soupir qui soit perdu. Tout le reste est utilisé, depuis le bout de la langue jusqu'à la touffe de poils qui termine la queue.

Le sang est vendu aux fabricants d'albumine pour les raffineries et d'autres industries, on l'emploie aussi pour remplacer le caoutchouc durci et les autres matériaux plastiques employés pour la fabrication des boutons etc. La peau étant enlevée et la viande dressée, on enlève le contenu de l'estomac que l'on fait sécher et que l'on vend comme engrais, l'estomac lui-même est salé et vendu aux restaurateurs qui le servent sous la forme de "tripes à la mode de Caen" ou d'ailleur. La peau est vendue aux tanneurs, la tête étant pelée, la chair en est enlevée pour les fabricants de saussias; les cornes sont vendues aux fabricants de peignes et donnent aussi la matière gélatineuse dont on fait la colle. Les os des jarrets font des manches de couteau etc, et le reste des os que le boucher ne peut vendre avec la viande finit par passer chez le fabricant de noir animal. On tire des os la moëlle, pour les pommades, du suif et de la colle. Quelques queues se vendent pour la soupe, mais généralement la queue va avec la peau et se trouve perdue pour l'usage domestique. La moindre parcelle de la peau, même de celle de la tête, est utilisée d'une manière ou d'une autre et tout le monde connaît l'usage que les plâtriers font du poil détaché au tannage.

Des dépêches reçues de Roberval et de Chambord contredisent la nouvelle publiée par les journaux de Québec au sujet de la température au Lac St. Jean. Loin d'avoir besoin des carrioles, les chemins sont magnifiques, dit-on, et la terre est en excellent état pour labourer. Il n'est pas tombé de neige et la température n'est pas froide du tout.

L'on vient de terminer de grandes améliorations au marché aux chevaux de Montréal et les commerçants y trouveront tout le confort désirable pour leurs animaux : box spacieux, ventilation parfaite et une cour toujours propre pour les exhibitions. Un commerçant de Toronto a vendu sur ce marché, la semaine dernière, onze chevaux de Toronto à raison de \$375 chacun en moyenne.

On annonce de Québec que, au terme de la cour du district de Charlevoix, vont se dérouler les procès intentés par les personnes qui avaient acheté des grains qui, vendus pour des grains de semence du printemps, se sont trouvés être des grains de semence d'automne. Les marchands en gros de Québec ont été eux-mêmes induits en erreur. MM. Renaud et Cie ont fait des offres réelles de quatre minots par minot de semence vendue. Leur offre a été refusée.

Le North West Miller, de Minneapolis, Minnesota, dit : "La production totale de la farine la semaine dernière a été de 174,310 quarts, contre 166,680 la semaine précédente et 163,300 la semaine correspondante de 1888. La demande d'exportation pour la farine de boulanger est ferme, quoique les prix ne soient pas très forts. Les taux élevés des frets océaniques ont un mauvais effet sur les exportations. La semaine dernière l'exportation a été de 53,830 barils. Le blé accumulé dans les élévateurs et les entrepôts du Minnesota et du Dakota est de 4,000,000 à 8,000,000 de minots."

Il y quelque temps, les patates étaient quelque peu rares sur le marché de Montréal et les prix haussèrent aussitôt à 80 cents et 82 cents le sac pour des lots de chars; pour les petites quantités les prix ont été même portés jusqu'à \$1. Aussitôt que cette hausse a été connue les patates sont arrivées en abondance de l'île du Prince Edouard, de la Nouvelle-Ecosse et d'Ontario, et le marché a subi une baisse immédiate; les ventes ont obtenu de 55c à 60c pour des lots de chars; mais la moyenne a été de 60c à 65c. A New-York le marché a subi les mêmes fluctuations; les arrivages de l'Oueat ont fait baisser les prix d'une manière étonnante. Le *Commercial Bulletin* dit que la situation des patates devient de plus en plus mauvaise au lieu de s'améliorer.

RECETTES

Moyen de s'assurer si on a mêlé de la chicorée au café.

On remplit d'eau un verre ou un bol; quand il est plein, on jette sur le liquide quelques pincées de café.

Si le café est pur, il reste à la surface. Si au contraire il est falsifié, la chicorée absorbant l'eau immédiatement s'enfonce dans le vase et communique à l'eau une couleur brunâtre semblable à celle du marc de café.

La migraine.

Dès que l'on sent les avant-coureurs de la migraine, on peut la conjurer en s'appliquant sur les tempes des ronds de citron imbibés d'éther ou bien encore boire une infusion de thé bouillant dans lequel on aura extrait le jus d'un citron. L'un et l'autre peuvent se faire simultanément.

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 tauro canadienne de trois ans.
- IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.
- V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.
- VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.
- VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.
- VIII. Le second prix dans la classe des tauroaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

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

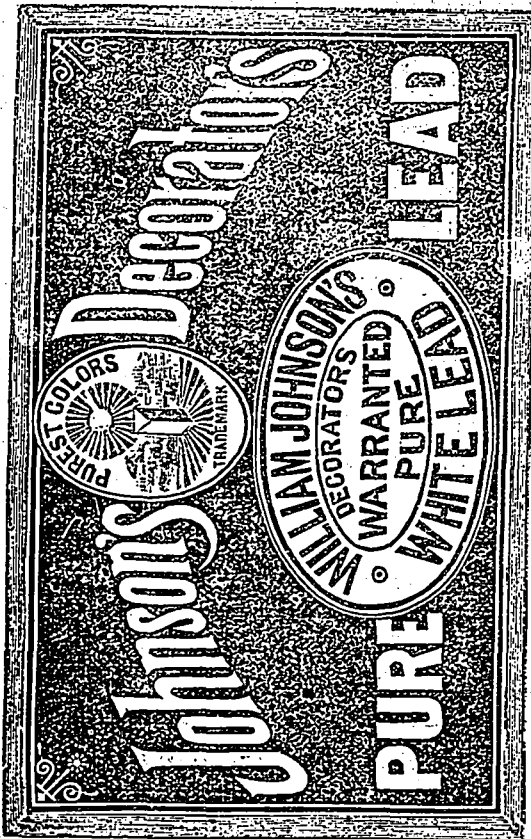
A vendre, en ce moment, un TAUREAU JERSEY, GENISSES et TAUREAU de l'an dernier, quelques VEALX du printemps, mâles et femelles.

Apprenti typographe demandé.

Un jeune homme actif et désireux d'apprendre la typographie, trouvera de l'emploi à l'atelier typographique de la *Gazette des Campagnes*. Pour conditions d'engagement s'adresser à

FIRMIN H. PROULX,

Ste-Anne de la Pocatière



Assurez-vous que les peintures que vous achetez portent la marque ci-haut, si non vous n'en serez nullement satisfait. Si votre fournisseur ne les a pas insistez pour qu'il se les procure.

The WILLIAM JOHNSON Co. MONTREAL, ne manufacture que des peintures pures.

6 juin 1889.

SCIENTIFIC AMERICAN
ESTABLISHED 1845

Is the oldest and most popular scientific and mechanical paper published and has the largest circulation of any paper of its class in the world. Fully illustrated. Best class of Wood Engravings. Published weekly. Send for specimen copy. Price \$3 a year. Four months' trial, \$1. MUNN & CO., PUBLISHERS, 361 Broadway, N. Y.

ARCHITECTS & BUILDERS
Edition of Scientific American.

A great success. Each issue contains colored lithographic plates of country and city residences or public buildings. Numerous engravings and full plans and specifications for the use of such as contemplate building. Price \$2.50 a year, 25 cts. a copy. MUNN & CO., PUBLISHERS.

PATENTS

may be secured by applying to MUNN & Co., who have had over 40 years' experience and have made over 100,000 applications for American and Foreign patents. Send for Handbook. Correspondence strictly confidential.

TRADE MARKS.

In case your mark is not registered in the Patent Office, apply to MUNN & Co., and procure immediate protection. Send for Handbook.

COPYRIGHTS for books, charts, maps, etc., quickly procured. Address

MUNN & CO., Patent Solicitors.
GENERAL OFFICE: 361 BROADWAY, N. Y.

Le Scientific American publié par MM. Munn & Cie, New-York, donne chaque semaine à ses lecteurs les renseignements les plus complets et les plus exacts des diverses améliorations mécaniques, des découvertes scientifiques intéressantes les plus arts, les industries, etc.; et on ne saurait trouver un meilleur moyen de suivre le progrès des sciences dans le monde entier en lisant assidûment cette intéressante publication.

Agents demandés partout
Cet offre est bon pour 60 jours, et nous le faisons afin d'avoir de bons agents qui introduiront nos montres; et afin de nous protéger contre les spéculateurs et marchands qui ordonneraient de fortes quantités; nous voulons que chaque personne qui a cette annonce et nous l'envoie avec son ordre s'engageant à essayer de faire des ventes pour nous avec l'immense catalogue que nous envoyons gratuits avec chaque montre. Sur réception de ces en timbres, comme garantie de bonne foi, nous vous enverrons la montre par express C. O. D. sujet à votre examen. Si tout est satisfaisant et tel que représenté, vous pourrez payer la différence, \$5.37 et garder la montre, autrement vous ne payez rien. Le boîtier est garanti en Groid solide, un métal qui ne peut être reconnu de l'or que par des experts; richement gravé, solide dans toutes ses parties, avec fonctions, et garanti pour 20 ans. Le mouvement est importé, monté à la main, ajusté et réglé et pleinement garanti. En prenant soin un peu, cette montre durera toute votre vie. C'est votre dernière chance d'avoir une montre de \$39 pour \$5.87, et un peu plus si vous nous en vendez 6. Adressez: A. C. ROEBUCK & CO., 57 & 59 Adelaide St. East, Toronto, Can. Si vous désirez recevoir cette montre par la malle, il faudra envoyer le montant complet car la marchandise ne peut pas être envoyée C. O. D. par la malle. Quand le montant complet de l'ordre est envoyé de suite, nous envoyons gratuits une jolie chaîne en or doublé. Nommez ce Journal.



peut pas être envoyée C. O. D. par la malle. Quand le montant complet de l'ordre est envoyé de suite, nous envoyons gratuits une jolie chaîne en or doublé. Nommez ce Journal.

4 juillet 1889. - 3m.

CHEVAUX PERCHERONS, NORMANDS ET BRETONS,
BETAIL AYRSHIRE,
COCHONS BERKSHIRES ET CHESTER-BLANC,
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à
M. LOUIS BEAUBIEN,
30, Rue St Jacques, MONTREAL

TURGEON & CARROLL
AVOCATS.

No. 23, Rue St-Pierre, Basse-Ville, QUÉBEC

A. TURGEON H. G. CARROLL

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

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, Suintendant en chef
Bureau du chemin de fer,
Moncton, N. Bk., Novembre 1889.