

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du conseil, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors doivent avoir été payés ; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

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

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

ABONNEMENT : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première } ABONNEMENT
\$1 PAR AN } Emprisons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN.

SOMMAIRE.

Revue de la semaine : Nos compatriotes au Collège Germanique à Rome.—Les sociétés Saint Vincent de Paul ; leur mission ; admirables paroles du grand pontife Pie IX, prononcées le 16 décembre 1855, à l'occasion des conférences St Vincent de Paul.

Causerie Agricole : Mélange des céréales.—Culture du blé d'Inde.—Espèces et variétés.—Climat.—Sol.—Place dans la rotation.—Préparation du sol.—Engrais et amendements.

Sujets divers : Rapport des délibérations de la première réunion annuelle de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec, tenue à St-Hyacinthe le 28 novembre dernier ; résumé des discours de MM. Siméon Lesage, A. E. Barnard, J.-M. Jocelyn, J. Scott, S.-M. Barré, M. Archambault et Ls.-A. Laforec, prononcés en cette circonstance.

Choses et autres : Livres à bon marché à la librairie de MM. J.-B. Rolland & Fils à Montréal.—Compagnie Montréalaise de butinerie.—Le beurre en Espagne.

Recette : moyen de guérir les croissances aux mains.—Emploi du sel pour l'engraissement des oies et des canards.

A nos abonnés retardataires.—Les cultivateurs n'ont plus qu'à vendre leurs produits qui ne manquent pas d'acheteurs, puis-que pour ceux qui ne produisent pas, c'est le temps d'acheter des provisions de bouche, pour la saison d'hiver. Les prix offerts pour le beurre, les pommes de terre, les légumes et les grains sont assez élevés, et les cultivateurs n'ont qu'à s'en réjouir.—Nous aussi, nous avons à faire nos achats pour l'hiver, et pour cela nous comptons sur la bonne volonté de nos abonnés à nous faire parvenir le prix de leur abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Si l'on estime que votre travail à quelque valeur, que l'on nous mette en moyen de le continuer sans avoir à nous imposer mille sacrifices pour nous procurer les choses les plus indispensables. Notre salaire, nous le recevons de nos abonnés, et nous y comptons comme l'ouvrier au service de l'industriel, comme le fermier qui vous a aidé à faire vos travaux. Ce salaire, c'est le prix de votre abonnement à la *Gazette des Campagnes* ; nous en priver, serait une grande injustice de votre part. Un peu de bonne volonté, et vous nous mettez en état d'accomplir notre devoir de journaliste agricole avec courage et véritable satisfaction.

REVUE DE LA SEMAINE

Nos compatriotes au Collège Germanique à Rome.—Un ami du *Courier du Canada* a transmis à M. le Rédacteur de ce journal, les nouvelles suivantes, à la date du 19 novembre dernier :

" Le 16 novembre, avait lieu, au Collège Germanique, la distribution solennelle des diplômes et médailles aux élèves de l'Université Grégorienne. La séance était présidée par Son Eminence le Cardinal Alimonda. Vingt-six diplômes de Docteur en Philosophie, Droit canonique ou Théologie ont été donnés. Parmi les licenciés se trouvaient M. J. Fernand Dupuis, du diocèse de Québec et ancien élève du Collège Ste Anne, licencié en Théologie ; M. T. Michel Labrecque du Séminaire de Québec, aussi licencié en Théologie ; M. C. Ledne, du diocèse de St-Hyacinthe, licencié en Théologie et Bachelier en Droit Canonique. De plus dans un concours de Théologie Morale pour les élèves de première et deuxième année, M. Dominique Pelletier, du Collège de Ste-Anne, a mérité la mention *Laudatus verbis amplissimis*.

" Mgr le curé de N.-D. du Sacré-Cœur, Rimouski, a passé une dizaine de jour à Rome."

La société St Vincent de Paul.—Rien n'est plus à propos, au commencement de l'hiver, de songer à ceux qui sont plongés dans la plus affreuse pauvreté et leur venir en aide. Nous nous faisons un devoir de livrer à la considération de nos lecteurs quelques notes qu'un membre de la Société St-Vincent de Paul vient de publier dans l'*Union des Cantons de l'Est*. C'est pour ainsi dire un appel fait aux âmes charitables de s'enrôler sous cette bannière de St Vincent de Paul par l'établissement de conférences de St-Vincent de Paul, dans les paroisses de nos campagnes.

Le Saint Vincent de Paul ; quelques notes par un de ses membres.—Nous le répétons, le but de la société de St Vincent de Paul est dans tous ces mots : édification mutuelle des membres et soulagement des misères temporelles et spirituelles des pauvres.

Maintenant que faut-il pour organiser une conférence?

Que faut-il pour qu'une fois formée elle se maintienne?

Il faut ce qu'il n'est pas difficile de trouver dans nos bonnes paroisses canadiennes, si catholiques et si bien disposées; il faut quelques âmes charitables, quelques personnes de bonne volonté, voilà tout.

A la rigueur, une seule réunissant ces qualités suffirait, car avec un bon président tout est possible.

En règle générale, pour bien fonctionner, une conférence doit s'organiser au moins avec cinq ou six membres et s'en tenir à 25 ou 30.

Comme toutes les sociétés, elle a un président, vice-président, trésorier, secrétaire, et au besoin un gardien de vestiaires.

Les séances se tiennent une fois la semaine à la sacristie ou autre lieu convenable, commençant et finissant par une prière.

On y fait en second lieu une lecture de piété, suivie de la lecture du procès verbal de la séance précédente.

Ensuite viennent les rapports des visiteurs des pauvres, la distribution des bons, l'admission des candidats proposés et généralement toute matière concernant les intérêts des pauvres de la société.

La quête se fait au dernier lieu. Chacun donne dans la mesure de ses moyens, sous le regard de Dieu, dans le secret. On emploie un sac ou un chapeau qu'on passe à la ronde, et dans le fond duquel chacun dépose son obole. L'argent est alors compté et le total entré au procès verbal; de la sorte, ce que chaque membre donne, reste secret pour les autres. Pas de gêne, d'amour-propre, ni rien à redouter avec cette sage précaution.

Dans l'intervalle d'une séance à l'autre, les membres visitent les pauvres à domicile, s'informent de leurs besoins, leur donnent des bons avec lesquels ils obtiennent soit du pain ou autres provisions de bouche, les consolent, les encouragent.

Ce visiteur joue ici un rôle admirable dans l'ordre de la charité. On peut dire vraiment qu'à peu de frais pourtant, il est les pieds du boiteux, les bras du paralytique, l'administrateur de l'incapable, et à plus forte raison le soutien de la veuve, la protection de l'orphelin.

Est-ce donc si difficile que de faire cela?

Mais c'est une affaire de quelques instants seulement. C'est plutôt comme récréation qu'autrement. Cela ne demande ni grande science, ni grande richesse, tout est dans la foi qui transporte les montagnes, dans la charité qui brûle de faire du bien.

Franchement cela vaut la peine de s'y mettre.

C'est si simple, si facile, dans l'exécution; si beau, si admirable dans les résultats.

Que l'étincelle de la charité prenne au cœur de chaque village; qu'elle y fasse briller sa douce flamme au sein de nos populations afin que la pacifique bannière de St-Vincent de Paul y soit arborée partout!

Ces conférences sont le grain de senové qui, quoique la plus petite des graines nous dit l'Écriture sainte, ne laisse pas de se développer en un bel et grand arbre.

En voulez-vous la preuve? Lisez: Fondée en 1833, à Paris, la société de St-Vincent de Paul avait déjà, en 1841, tant dans la capitale que dans la province, 60 conférences pleines de santé et de vie. Quelques années après, ce nombre avait quintuplé. Aujourd'hui à la cinquantaine de son âge, la société est répandue par toute la terre jusqu'aux Indes dont le viceroi, Lord Ripon, est l'un des membres zélé et protecteur.

En Europe on compte les conférences par milliers et ce jusque dans la protestante Angleterre.

Mais occupons-nous pour le moment des conférences du Canada. L'année dernière (1831), la société comptait 3,310 membres actifs, 11,720 pauvres secourus, malgré les temps de prospérité dont nous jouissons. Dans la dernière crise ce dernier chiffre était beaucoup plus haut. Le total des aumônes distribuées se monte à \$24,831.67.

Si on veut bien remarquer qu'il n'y a encore que comparativement peu de conférences rurales, que ces secours ont été distribués dans les grandes villes, on aura une idée du bien incomparable que cette institution est appelée à faire en notre pays.

La société a un Conseil général à Paris, ce qu'on appelle ordinairement les quartiers généraux, duquel relève directement le Conseil Supérieur de chaque pays.

Le Conseil Supérieur du Canada, est à Québec. Il a sous son administration les Conseils Particuliers de Québec, de St-Patrice de Québec, Trois-Rivières, Montréal, Ottawa français, Ottawa anglais, Toronto, London, Hamilton et Halifax.

Quant aux conférences, elles dépendent du Conseil Particulier dans la division duquel elles se trouvent.

Maintenant la société est absolument laïque, ce qui ne l'empêche pas d'être essentiellement religieuse. Laïque dans sa composition, religieuse dans sa fin; elle professe un profond respect, une soumission parfaite aux dogmes de l'Église, à l'enseignement de ses pasteurs. Aussi voyons-nous partout les conférences vivre dans une intime union de prière, de travail, de charité avec l'autorité religieuse pour la plus grande gloire de Dieu et le bien des pauvres, disons le soulagement des misères humaines, spirituelles et temporelles.

Oh! chrétiens qu'elles sont belles ces réunions fraternelles de nos conférences, des travailleurs de la vigne qui en dépit des divisions de la politique, des différences d'opinion, des divergences dans les sentiments, épanchant leurs âmes dans une inaltérable unité de cœur et d'esprit, *cor unum et anima una*.

Espérons pour le bien de notre pays qu'avant longtemps nous verrons dans chaque paroisse les âmes charitables s'organiser en conférence, et arborer la bannière de St-Vincent de Paul.

Citons pour l'encouragement des membres actuels de la société et de ceux qui auraient la bonne intention de former des conférences ou de faire partie de celles qui existent, les admirables paroles du grand pontife Pie IX, prononcées le 16 décembre 1855, dans une audience particulière accordée à notre société:

"Que Dieu soit donc béni de vous avoir ouvert la voie où s'exercent non-seulement les œuvres de

miséricorde qui soulagent le corps, mais encore celles qui regardent la sanctification de l'âme.

"Et, comme ces œuvres, pour produire un grand fruit, doivent être bien ordonnées, c'est avec une vive satisfaction que j'ai trouvé, dans le Rapport qui vient d'être lu, l'intention constante de vous maintenir en parfait accord avec ceux qui, établis de Dieu pour être les sentinelles de son peuple, veillent nuit et jour à sa sanctification, et d'écouter leurs conseils. Je vous bénis encore, parce que je vois que vous voulez, en outre, mettre en pratique cet autre enseignement du Sauveur: "*Que celui qui est le premier parmi vous se fasse le serviteur des autres;*" et comme il le dit lui-même: "*Je ne suis pas venu au monde pour être servi, mais pour servir.*"

"Que Dieu donc bénisse vos bonnes intentions, votre bonne volonté: que, pour tous les jours à venir, il vous encourage à accomplir le bien!

"Et puisque le monde de jour en jour se refroidit davantage et persévère dans les œuvres d'iniquité, vous, au contraire, animez vous toujours de plus en plus pour pratiquer les œuvres de la charité, de cette charité dont le monde admire la surface, sans s'apercevoir que, lorsqu'elle est exercée comme elle doit l'être parmi nous, elle peut se comparer à une mer immense qui reçoit dans son sein toutes les vertus comme autant de feuilles tributaires, et où affluent non seulement l'humilité, la chasteté et le zèle, mais l'obéissance, la mortification, la patience, et toutes les vertus qui font la perfection et la beauté de notre divine Religion.

"Animés par cette foi, embellis par ces vertus, allez donc au milieu du monde, de ce monde que l'on peut bien appeler un cadavre enseveli dans les ombres de la mort; et après avoir pleuré sur les péchés que commettent ceux qui l'aiment, après avoir prié afin que Dieu opère le plus grand des miracles, la conversion des pécheurs, tous pénétrés de charité, criez à ce mort avec la voix de Jésus-Christ: "*Sors de la tombe, et reviens de la mort du péché à la vie de la grâce, des ténèbres de l'erreur à la lumière de la vérité, de la fange du vicieux aux purs sentiers de la vertu.*"

"Afin que vous puissiez mieux accomplir ces œuvres excellentes de charité; je vous bénis au nom du Père Eternel, qui nous a aimés d'une éternelle charité, et qui, lorsque notre père perdait la sainte innocence, et transmettait d'avance à tous les siens la faute originelle, nous aima au point de signer, dans ce moment même, le miséricordieux décret de notre rédemption.

"Je vous bénis, au nom de Jésus Christ qui vous a aimés jusqu'à verser la dernière goutte de son sang précieux pour effacer de nos âmes la marque de notre éternelle condamnation.

"Je vous bénis au nom de l'Esprit Saint, et je prie ce père des pauvres, ce Dispensateur des dons célestes, ce Consolateur des affligés, de vouloir bien répandre sur vous un rayon de sa divine lumière, afin qu'éclairés et sanctifiés par cette lumière, vous puissiez ramener dans le chemin droit ces âmes auxquelles vous prodiguez vos bienfaits et qui se sont écartées des voies de la vertu.

"Je vous bénis au nom de la très-sainte Trinité, et que cette bénédiction vous accompagne tous les jours

de votre vie. Qu'elle s'étende sur tous ceux qui coopèrent aux œuvres de charité soit à Rome, soit en Italie, soit en Europe, soit dans l'univers entier.

"Je vous bénis pour le temps de votre course mortelle, et pour l'heure dernière de votre vie, afin qu'après elle vous soyez admis dans le ciel bénis de Dieu pendant toute l'éternité.

"*Benedictio Dei omnipotentis Patris, et Filii et Spiritus Sancti descendat super vos et maneat semper.*"

CAUSERIE AGRICOLE

MÉLANGE DES CÉRÉALES.

Il est beaucoup de lieux où l'on est dans l'usage de mêler différentes céréales dans le même sowing, ou dans la même plantation. Quelques écrivains ont approuvé, d'autres ont blâmé cette méthode. Le vrai est qu'elle a des désavantages et des inconvénients, mais que, convenablement pratiquée, elle est plus utile que nuisible aux produits des récoltes.

Dans la pratique, on mélange souvent ensemble quelques céréales on faisant un mélange de blé et de seigle, de blé et d'orge, de blé, d'avoine et d'orge, etc. Ces mélanges, suivant la localité, portent les noms de *méteil*, *goudriole* ou *gabourage*.

On fait ces mélanges dans le but d'obtenir, sur un terrain de médiocre qualité, une récolte plus abondante. Ainsi quand on mélange du blé avec du seigle, c'est pour avoir une meilleure récolte de blé sur un terrain léger et sec qui ne convient pas au blé; de même pour les autres espèces de grains.

Comme denrées de marché, les mélanges de grains sont sans valeur, mais comme objets d'utilité ils conviennent très bien aux cultivateurs. Le pain de seigle, d'orge ou d'avoine n'est pas bon, mais le pain de seigle dans lequel entre un peu de farine de blé est encore très passable. On ne doit certainement pas négliger d'avoir une meilleure récolte toutes les fois qu'on le pourra.

On fait souvent à ces mélanges le reproche de ne pas mûrir assez régulièrement. Ce reproche porte souvent à faux. Ainsi lorsqu'on sème du blé précoce avec du seigle et de l'orge, la maturation se fait à peu près en même temps; de même lorsqu'on sème du blé assez tardif avec de l'avoine.

C'est une remarque générale que, toutes choses égales d'ailleurs, les mélanges donnent un produit plus abondant que ne pourrait donner chacune des plantes semées seules; et cela se comprend, car parcourant les phases de leur végétation à des époques différentes, s'il y en a une qui manque, ou qui a été maltraitée par les intempéries, l'autre aura peut-être la chance de mûrir. Dans les mélanges on a deux chances d'obtenir un bon produit au lieu d'une.

Quant à la proportion dans laquelle doit entrer chaque espèce de plante, elle dépend de la nature du terrain. Il faudra toujours mettre en plus grande quantité le grain qui vient le mieux sur le sol que l'on veut ensemencer. Ainsi lorsqu'on sème un mélange de blé et de seigle sur un terrain léger, on devra mettre plus de seigle que de blé. Mais à mesure que le terrain prend un peu de consistance et qu'il perd de son aridité, la proportion du seigle doit être moindre que celle du blé. Lorsqu'on a à sa disposition

un sol de consistance moyenne, on sème du blé ecul. Il en est de même pour les autres mélanges, quant au sol qui doit les recevoir.

Pour ce qui est de l'époque des semailles, elle varie avec les plantes qui composent le mélange. On doit toujours suivre les exigences de la plante la plus délicate, c'est à dire que si une des plantes du mélange demande à être semée très à bonne heure au printemps, et l'autre vers le milieu ou la fin de mai, il faudra semer le tout vers la fin de mai; autrement, en semant plus tôt, l'une des plantes risquerait de périr.

CULTURE DU BLÉ D'INDE.

Le blé d'inde est une plante dont la culture est fort répandue, il est même la production la plus importante de certains pays où il s'en fait une exportation considérable.

Le blé d'inde est une excellente nourriture pour l'homme et les animaux. Les volailles en sont très friandes. Sa paille peut servir de litière aux animaux, car elle est très spongieuse et absorbe bien les urines.

Espèces de variétés.—De toutes les espèces de blé d'inde, la seule qui doit nous occuper ici est le blé d'inde commun. Ce blé d'inde a donné naissance à une foule de variétés. 1o. Le blé d'inde d'été, atteignant la hauteur de $3\frac{1}{2}$ pieds; il végète durant quatre mois et est assez productif. 2o. Le blé d'inde *quarantin*, atteignant la hauteur de $2\frac{1}{2}$ pieds environ; sa végétation s'opère en quatre vingt jours dans les circonstances les plus favorables, et en trois mois dans les circonstances ordinaires. 3o. Blé d'inde *nain*, tige de $1\frac{1}{2}$ pied de hauteur, un peu moins hâtif que le précédent. 4o. Blé d'inde à épis renflés, hauteur de 3 à $2\frac{1}{2}$ pieds; sa végétation est de quatre mois; c'est le plus productif de ceux que nous avons vus jusqu'à présent. 5o. Blé d'inde de Virginie; sa tige atteint la hauteur de $3\frac{1}{2}$ à 4 pieds.

Il existe plusieurs autres variétés dont la végétation se prolonge au-delà de quatre mois; il y en a même qui occupent la terre pendant six mois. Parmi celles qui viennent d'être mentionnées, il en est de très précoces et d'autres tardives.

Règle générale, le produit des variétés précoces est toujours plus assuré que celui des variétés tardives, mais il est toujours plus faible. Dans les endroits où les gelées tardives du printemps et les gelées hâtives de l'automne sont fréquentes, si l'on est dans la nécessité de semer du blé d'inde, il faudra choisir des variétés précoces, quoique leurs produits soient moins abondants.

Climat.—Il faut plus de chaleur au blé d'inde pour mûrir que pour le blé. Aussi le blé d'inde convient mieux aux climats chauds. Cependant on peut le cultiver avec avantage et compter sur un produit certain jusqu'au 47^e degré de latitude Nord; passé cette limite, le blé d'inde pourra encore réussir, mais son produit ne sera jamais assez assuré pour que le cultivateur en fasse l'objet d'une culture importante. D'ailleurs les facilités de transport nous permettent de nous pourvoir de blé d'inde à meilleur marché que nous pourrions l'obtenir en le cultivant nous-mêmes.

Pour que le blé d'inde puisse mûrir convenablement, il faut qu'il ait au moins quatre mois de chaleur con-

stante. Comme plante de pays chauds, la culture du blé d'inde est fort répandue; mais dans les pays froids sa culture est très restreinte.

Sol.—Le sol de prédilection pour le blé d'inde est un sol de consistance moyenne: ce qu'on peut appeler sable gras. Cependant on voit le blé d'inde réussir dans beaucoup d'autres terrains. Il donne de bons produits dans les terrains argileux, sableux, et même dans les terrains de sable blanc. Le blé d'inde réussit partout, du moment que le terrain est bien ameubli et engraisé: ce sont là les deux conditions essentielles pour obtenir de la culture du blé d'inde des produits abondants.

Cependant dans les terrains argileux et compactes, l'humidité est ordinairement si forte, il est si difficile de bien ameublir le sol, le soleil le durcit tellement, que généralement le blé d'inde n'y donne pas de forts produits.

Les sables secs, à leur tour, se dessèchent tellement que le blé d'inde y périt.

Règle générale, plus on avance vers les pays froids plus le sol convenable au blé d'inde doit être léger et chaud, afin que la chaleur du terrain compense la diminution de chaleur dans la température. Ainsi dans les climats chauds le blé d'inde réussit mieux dans les sols argileux et froids, et dans les climats froids il réussit mieux dans les terrains légers et chauds.

Dans notre pays, où la saison de végétation est courte, on préfère cultiver le blé d'inde sur des terrains sablonneux. C'est avec raison, pourvu que le terrain soit riche, c'est-à-dire qu'il contienne une grande quantité d'humus. Dans ce cas, le blé d'inde réussira parfaitement, car l'humus a l'heureuse faculté d'absorber beaucoup d'humidité et beaucoup de chaleur. C'est justement ce qu'il faut au blé d'inde, car sans humidité le terrain léger devient aride, et le blé d'inde ne peut y réussir. La chaleur humide est ce qui convient le mieux au blé d'inde, de même qu'à toutes les plantes.

Place dans la rotation.—Le blé d'inde est une véritable plante sarclée, c'est à dire qu'on le sème en rang, qu'il lui faut une fumure abondante, qu'on le sarcle et qu'on le rechausse tout comme les patates, les navets et les autres plantes sarclées.

Le blé d'inde peut tenir la première place dans la rotation, c'est à dire qu'il peut venir sur les terrains infestés de mauvaises herbes, et que toutes les plantes qui exigent un terrain net peuvent venir après lui.

Le cultivateur, dans son propre intérêt, ne doit pas faire revenir le blé d'inde trop souvent sur le même terrain, autrement il verrait le produit diminuer sensiblement, même en dépit des plus fortes fumures. Il doit s'écouler au moins quatre ans entre chaque retour de blé d'inde.

Préparation du sol.—Si l'on sème le blé d'inde dans une terre assez forte, il faudra d'abord labourer à l'automne à une bonne profondeur, afin que le sol puisse profiter des gelées de l'hiver et fleurir parfaitement au printemps.

Le cultivateur qui entend bien la culture du blé d'inde a soin de garder pendant l'été une certaine quantité de fumier, afin de l'ensouffler dans le sol à la fin de l'été, sur le terrain destiné à la culture du blé d'inde. Puis il fait son labour et le fumier se trouve

parfaitement mélangé à la terre, comme il convient pour la culture du blé d'inde.

Dans les terrains légers, c'est une faute de labourer à l'automne. Dans ce cas, on répand au printemps le fumier sur le sol, et on l'enterre par un seul labour. Cependant lorsqu'on n'a pas beaucoup de fumier à sa disposition, on peut le ménager tout en donnant au blé d'inde une fumure abondante. Pour cela, après que le labour est fait, on fait des sillons et on y met le fumier. De cette manière il n'y a que la moitié du champ de fumé; cependant le fumier profite autant au blé d'inde que si le terrain eût été complètement fumé.

Engrais et amendements.—Les principales substances que l'on trouve dans les cendres du blé d'inde sont le silice, la chaux, la potasse, et l'acide phosphorique. Il faut donner au blé d'inde des engrais qui contiennent toutes ces substances, mais en faible quantité; puis la marne qui donne la chaux, les cendres que donne la potasse et aussi un peu de chaux avec la silice, le plâtre qui donne la chaux en même temps que l'acide sulfurique.

On fait quelquefois des mélanges pouvant favoriser la croissance du blé d'inde. On prend du fumier de bêtes à cornes qu'on laisse se décomposer pendant toute l'été; on mélange à ce fumier un huitième de cendres vives, et avec ce mélange on peut presque doubler la production ordinaire du blé d'inde.

Dans tous les cas on ne doit jamais fumer le blé d'inde avec des engrais puilleux et frais, ce serait s'opposer à la réussite de la culture du blé d'inde.

Pour obtenir des engrais le meilleur effet possible, on sème le blé d'inde immédiatement sur eux. Après que le terrain a été bien ameubli, on fait des sillons à la distance exigée pour le blé d'inde, puis on dépose le blé d'inde dans le fond des sillons: ce qui est facile en faisant passer le tombereau sur les sillons. Quand le fumier est dans les sillons, on passe une herse légère sur le travers du champ, et les sillons se trouvent à moitié remplis de fumier et légèrement couverts de terre, et c'est là dessus que l'on sème. Ce semis se fait à la main.

Ce mode de culture présente deux avantages: 1o. on économise l'engrais; 2o. il permet de donner au blé d'inde un réchauffage plus élevé, ce qui convient très-bien au blé d'inde.

Le blé d'inde est une plante des plus épuisantes que l'on connaisse. Il faut donc lui donner une fumure assez forte non seulement pour suffire au besoin de sa végétation, mais encore pour nourrir toutes les plantes qui viendront après lui jusqu'à une fumure nouvelle.

Pour nous donner une idée de la faculté épuisante du blé d'inde, il suffit de savoir que cent livres de grains et de paille récoltés enlèvent au sol trois cents trente livres de fumier. — (A suivre.)

Société d'industrie laitière de la Province de Québec.

A la demande du secrétaire de cette Société, nous nous faisons un devoir de publier en entier le rapport des délibérations de sa première réunion annuelle tenue à St Hyacinthe, le 28 novembre dernier. Quoique ce rapport ne soit pas officiel, il n'en est pas moins exact.

23 novembre 1852.

La séance s'ouvre à onze heures de l'avant-midi. L'hon. M. de LaBruère est appelé à présider l'assemblée.

M. de LaBruère dit que le comité choisi, l'an dernier, par l'Assemblée du 10 janvier, avec mission de travailler à l'incorporation d'une société générale des intéressés à l'industrie laitière, a obtenu de la législature de Québec une loi autorisant la formation de la Société d'Industrie laitière de la province de Québec. Les procédés requis par le statut ont été faits et la société est maintenant régulièrement constituée.

La législature a aussi voté, pour aider le travail de la société, une somme de mille piastres. Le président fait ensuite voir toute l'importance de la mission de la société, le progrès qu'elle stimulera inévitablement dans l'agriculture de cette province.

Il est ensuite procédé à l'adoption d'un projet de constitution de la société qui est soumis à l'Assemblée. Projet adopté à l'unanimité. Et la séance s'ajourne à l'après-midi.

Séance de l'après-midi.

Au commencement de la séance, M. E. A. Barnard propose qu'un comité soit nommé, composé de Messieurs W. W. Pickett, G. Caron, M. Archambault, S. M. Barré, J. M. Joelyu, et J. Scott, pour examiner quatre échantillons de fromage produits et faire rapport sur leur valeur. Cette proposition, secondée par M. Ls A. Laforce, est adoptée.

M. John Scott de Montréal, attaché à la maison Ayr, est invité à prendre la parole. M. Scott constate d'abord que la production du fromage a augmenté considérablement, mais que la qualité du fromage n'a pas suivi la même progression. Pour une fabrique qui fait de bon fromage, il en est plusieurs qui donnent des produits de qualité inférieure. M. Scott approuve spécialement le projet de s'assurer les services d'hommes compétents qui parcourraient la province pour enseigner la fabrication du fromage. M. Scott fait ensuite les recommandations suivantes:

- 1o. N'employer que des boîtes à fromage de première qualité. Il est à sa connaissance que des vendeurs ont perdu 1 centin par livre à cause de la mauvaise qualité des boîtes employées.
- 2o. Faire les meules de fromage d'une grosseur uniforme pour toute l'année. Autant que possible se rapprocher du type de 60 livres.
- 3o. Garder toujours la même nuance dans la couleur du fromage.

Le fromage blanc (sans couleur) est en demande pour le quart, et le fromage coloré pour les trois quarts.

- 4o. Vendre le fromage régulièrement un mois après sa fabrication.

5o. Employer des présures de première qualité. Rejeter invariablement celles qui ne sont pas sans reproche. La présure sèche doit être préservée à toute autre.

M. Scott dit que l'exportation de fromage s'est élevée cette année à 714,485 boîtes de 55 à 60 livres (environ quarante-et-un millions de livres), ou 167,378 boîtes de plus que l'an dernier. Il y a place pour plus de manufactures de beurre dans cette province. Les endroits où il y a des sources froides sont très propres à l'établissement de beurreries.

M. Scott termine ses remarques en recommandant encore aux fromagers de ne pas fabriquer de fromage avec du lait écraqué.

M. Barnard traduit en français les remarques de M. Scott.

Le comité spécial présente son rapport sur les échantillons de fromage qui ont été soumis à son examen.

Les échantillons sont classés suivant la qualité que leur donnent les examinateurs. Ce rapport est ce qui suit en substance:

- No. 1, fromage blanc. Vaut le plus haut prix pour le marché. Plus propre au marché anglais qu'un marché de Montréal.
- No. 2, coloré. Un peu plus riche en beurre que le No 1; a été mis trop chaud dans les presses.
- No. 3. N'a pas été coloré comme il faut. A été tenu dans une chambre à sécher trop froide.
- No. 4. Gâté par une trop grande quantité de présure; présure de mauvaise qualité.

Il est ensuite procédé à l'adoption des règlements de la société, et l'on passe à l'élection des officiers pour l'année courante, 1852-53. Sont élus à l'unanimité:

L'hon. M. de La Bruère, Président; M. E. A. Barnard, Vice-Président; M. J. de L. Taché, Secrétaire Trésorier.

Les directeurs de la société sont ensuite nommés un pour chaque district judiciaire qui compte des membres dans la société.

Montréal, Rôv. M. Daigneault, Ste Julie; Terrebonne, M. Hector Beaudry, St-Jérôme; Joliette, M. A. Riopel, St-Esprit;

Richelieu; M. L. M. Blondin, St-François du Lac; Trois-Rivières, M. Gabriel Caron, Louiseville; Québec, M. Saul Côté, St-Flavien de Lotbinière; Chicoutimi, M. S. Fortin, Chicoutimi; Kamouraska, M. Chs. Blondin, St-Paschal; Montauban, M. Jos. Pelletier, Ste-Louise de l'Islet; Beauce, M. H. J. J. Duchesnay, Ste-Marie; Arthabaska, F. Préfontaine, St-Fulgence de Durham; Bedford, M. Frédéric Ledoux, Ste-Cécile de Milton; St-Hyacinthe, M. Misael Anchaubault, St-Hyacinthe.

Messieurs J. M. Joelyn et S. M. Barré sont choisis comme spécialistes attachés au bureau de direction.

On procède ensuite à l'adoption des règlements de la société. M. Jos. Gendron demande s'il sera permis aux membres de la société de se faire représenter par procureur dans les assemblées générales. Il s'élève une discussion à ce sujet. M. E. Barnard ayant proposé l'adoption finale des règlements votés par article, M. Louis Tellier propose que l'article suivant leur soit ajouté :

"Chaque membre pourra se faire représenter par procureur à toute assemblée générale ou spéciale de la dite société, pourvu que la procuration soit donnée à un autre membre de cette société et qu'elle soit attestée de la manière voulue par le Statut pour la suppression des serments volontaires et extra-judiciaires."

Cet article est rejeté. Le sentiment de l'assemblée parait être que l'on veut, par tous les moyens possibles, forcer les membres à assister aux réunions générales.

M. Joelyn est ensuite invité à prendre la parole.

M. Joelyn donne quelques conseils au sujet des défauts que l'on a observés dans les fromages soumis à l'examen du comité. M. Joelyn dit qu'il existe certains préjugés contre la fabrication du fromage avec le lait partiellement écémé; on fait entendre plus de récriminations contre ce système que contre tous les autres défauts qu'on peut reprocher aux fromagers de notre Province. Tout le monde sait que la fabrication du fromage on automne présente des difficultés considérables, à cause de l'excès de crème (matière grasse) que contient le lait à cette époque. Le secret de l'assimilation parfaite de la crème au caséum est encore à trouver. C'est un fait constant qu'il se perd une quantité de beurre très-notable dans le petit-lait. Et si, par suite de science du fromager, le corps gras n'est pas bien incorporé au caséum, il en résulte un affaiblissement des qualités de conservation du fromage. L'écémage partiel n'a d'autre but que de remédier à ces inconvénients. M. Joelyn donne ensuite des explications techniques au cours desquelles il appuie entre autres choses sur le soin qu'on doit donner aux pressures. Si elles rendent une mauvaise odeur, si légère qu'elle soit, il faut les rejeter. La présure n'a par elle-même aucune mauvaise odeur.

L'école de St-Denis, on bas, qu'il dirige, ne pratique pas l'écémage complet, comme quelques fromageries d'Ontario, mais l'écémage partiel. La quantité de beurre qu'il enlève de cent livres de lait, est d'une livre et quart ($1\frac{1}{4}$) dans les mois de juin, juillet jusqu'à la mi-août, et, de cette époque à la fin de la saison, une livre et demi ($1\frac{1}{2}$).

En réponse à une question de M. Barré, M. Joelyn dit qu'il ne connaît pas de fabrique qui pratique l'écémage aux États-Unis qui n'ôte qu'une livre et demie de beurre par 100 lbs de lait; mais il en connaît dont les fromages maigres sont cotés au-dessus des meilleurs fromages gras. Quand il s'est agi de la vente du fromage de St-Denis, les acheteurs passaient à la porte en offrant 6 et 7cts, comme on fait pour les fromages maigres d'Ontario; le fromage d'été fut expédié à Montréal; l'on refusa d'abord onze cents, mais il fut vendu dix cents en septembre.

La séance s'ajourne.

Séance du soir.

La séance est reprise dans la grande salle du marché, où quelques citoyens de la ville se sont rendus.

Il est procédé à l'élection de deux nouveaux directeurs :

M. E. X. Paradis, M. P. P., pour le district d'Iberville, et M. Alex. Malette, pour le district de Beauharnois.

M. Siméon Lesage, assistant commissaire de l'Agriculture, représentant l'honorable Commissaire de l'Agriculture, ouvre la séance par un magnifique discours.

M. Lesage rappelle l'encouragement tout spécial que le Gouvernement a donné à l'industrie laitière : établissement de l'École de fromagerie et de beurrerie à St-Denis en bas, dirigé par un professeur de vingt ans d'expérience, M. Joelyn; établissement d'une école de beurrerie à Ste-Marie de la Beauce, dirigée par M. S. M. Barré qui est allé étudier son art au Da-

nemark, grâce à l'aide que le Gouvernement lui a donnée, (ces écoles doivent chacune fournir l'instruction à six élèves par année); octroi de mille piastres à la société qui vient d'être fondée.

Et cette politique se comprend, car elle aura pour effet de fixer au sol les enfants de nos familles, en leur donnant des profits que, jusqu'à présent, ils ne pouvaient obtenir qu'à l'étranger. Et ces profits ne peuvent manquer, pas plus que la terre qui les donne. Si nous retenons ainsi notre jeunesse Canadienne, le résultat certain sera la colonisation de ces magnifiques vallées que la Providence nous a données, comme par exemple la vallée du lac St-Jean et de l'Ottawa. M. Lesage donne ensuite des détails sur les établissements de laiterie de cette province, qui compte maintenant 230 fromageries, 48 beurreries et 28 beurreries-fromageries.

M. S. M. Barré succède à M. Lesage et parle de la fabrication du beurre. L'école de beurrerie de Ste-Marie de la Beauce est le seul établissement de ce genre sur le continent américain. A la province de Québec revient l'honneur d'avoir introduit en Amérique l'écémage du lait par la machine centrifuge. Cet appareil, basé sur un principe de physique bien connu, se compose d'un tambour adapté sur un axe vertical, qui lui communique un mouvement rotatoire très-rapide. Ce mouvement qui est de 2000 révolutions à la minute, dans la machine dont on se sert à Ste-Marie, s'élève à 6000 révolutions dans le centrifuge de Laval. Par la force centrifuge, celle en vertu de laquelle les molécules d'un corps en rotation tendent à s'éloigner de l'axe, le lait qu'on verse dans la machine est projeté vers les parois extérieures; et comme le lait est plus pesant, plus dense que la crème, la séparation s'effectue en conséquence; la crème forme un anneau au centre de la machine et le lait un second anneau extérieur; or, chose singulière, il se forme un troisième anneau assez prononcé d'impuretés qui se trouvent toujours dans le lait malgré tous les soins qu'on apporte à le couler. Le grand avantage de ce système c'est qu'on écème le lait frais qu'on apporte à la fromagerie en moins de 20 minutes. Chaque centrifuge écème 800 livres de lait à l'heure. Le lait peut, du même voyage, être ramporté écémé pour les besoins de la maison, ou pour l'engrais des animaux. Les centrifuges donnent un rendement de crème de 10 p. 100 supérieur à ceux de tout autre système. Le beurre est bien plus pur et plus sain comme aliment.

M. Barré parle aussi des bouteilles graduées pour faire l'épreuve du lait, lesquelles se fixent sur la machine centrifuge et opèrent de la même façon. Cet appareil, qui est d'une très grande exactitude, est peut-être destiné à introduire l'achat du lait suivant sa richesse, dans les beurreries au lieu de l'achat au poids.

M. Barré donne d'intéressants détails sur le traitement de la crème, qu'on met ensuite refroidir à 40 degrés Fahrenheit, puis à laquelle on fait prendre un peu d'acidité, à cause des exigences de notre marché qui demande un beurre aromatique; sur le barattage, le délaitage et la salaison du beurre.

M. E. A. Barnard prend ensuite la parole. Il appuie sur la nécessité d'engager des professeurs pour améliorer la fabrication du fromage. Il donne ensuite des conseils pratiques pour l'avancement de l'agriculture :

Créer des cercles agricoles qui ont fait un bien immense dans notre pays; l'on profitera dans les réunions de ces cercles de l'expérience que chacun a acquis de son côté. Améliorer les soins à donner au bétail; notre race de vaches canadiennes est excellente; il suffit de lui donner des soins intelligents pour en tirer autant de profit que de toute autre race; il convient par exemple de semer près des pacages, du blé d'Inde ou des lentilles ou du millet hongrois, que l'on compovert pour donner aux animaux dans les grandes chaleurs de l'été. Semer du trèfle afin d'avoir d'excellentes prairies à l'automne (il est à noter que le gros trèfle rouge ne convient pas pour le bœuf). Conserver ou planter des arbres dans les prairies, afin de donner de l'ombre aux animaux. M. Barnard parle en passant de la question du reboisement qui est à l'ordre du jour; l'on trouvera toujours des profits considérables par le bois de service, de chauffage et par les scieries. L'orateur signale à l'attention des cultivateurs une industrie qui est intimement liée à l'industrie laitière : la fabrication du sucre de betteraves. L'augmentation du bétail nécessite la culture maraîchère ou de jardins; et la betterave offre un aliment excellent pour l'élevage des bêtes à cornes. La pulpe, c'est-à-dire ce qui reste de la betterave après qu'on en a tiré la matière sucrée. Cette pulpe vaut presque autant que la betterave elle-même comme aliment. Que les cultivateurs fassent tout en leur possible pour aider l'industrie de la

betterave, il y va de leur plus grand intérêt. M. Barnard espère que tous les membres de la société d'industrie laitière se feront un devoir de communiquer au *Journal d'Agriculture* les remarques que leur expérience leur suggérera.

Le *Journal* ayant au delà de 20,000 abonnés, il est facile de comprendre quel bien fera le moindre conseil pratique qui y sera publié.

Et la séance s'ajourne au lendemain, 29 novembre, à neuf heures du matin.

29 Novembre 1882.

Il est proposé, au commencement de la séance, que le secrétaire envoie un rapport résumé des opérations de la convention aux journaux de cette province avec prière de publier dans l'intérêt de la société.

M. Misail Archambault, directeur pour le district de St-Hyacinthe, dit qu'il sait combien la société que l'on vient de fonder est destinée à faire de bien.

Nous avons beaucoup à apprendre dans la fabrication du fromage, et il est très probable qu'ici comme ailleurs la science n'a pas dit son dernier mot. Bien que partisan de la fabrication du fromage gras, M. Archambault est d'opinion qu'il y a moyen de prendre place sur notre marché pour d'autres variétés de fromage. "J'ai fait, dit M. Archambault, des expériences qui m'ont prouvé la possibilité de remplacer certains fromages étrangers par des produits canadiens, le gruyère par exemple. J'ai fait, avec les seules indications de traités de fabrication qu'on m'avait prêtés, du gruyère qui, avec du soin et de l'âge, eut pu obtenir sinon 30 ou 40 cts la livre, du moins un prix assez rémunérateur." M. Archambault achète le lait de ses patrons; il l'a payé un centin la livre tout Pété, et il remet le petit lait à ceux qui désirent en avoir. Son fromage a été vendu 11½ cts; il a refusé 12 cts, mais par suite d'une baisse survenue dans le marché il a été forcé de perdre un quart de cent.

M. Archambault soumet ensuite quelques questions techniques à M. Jocelyn, au sujet de la fabrication des échantillons qu'il a produits. Un de ces échantillons est d'un fromage que M. Archambault fabrique du lait de ses vaches, pour le besoin de sa famille. Il est fait de lait complètement écramé. Mangé frais, ce fromage est excellent.

A ce propos, M. E. A. Barnard exprime l'opinion que l'importance de notre marché local devra s'accroître considérablement, lorsque le fromage sera entré dans notre système d'alimentation.

Le fromage maigre, mangé frais, est un aliment aussi sain qu'économique; c'est un fait que l'expérience démontrera. M. Barnard dit qu'il ne faut pas se hâter de trancher la question brulante des fromages gras et des fromages maigres. Ici comme ailleurs il n'y a rien d'absolu, et il faut se garder de céder à cette disposition de nos compatriotes à s'enticher d'une idée et de condamner, sans les entendre, les partisans d'une idée contraire.

Ce qui est arrivé hier soir le prouve bien. L'échantillon de fromage déclaré être le No. 1, par le comité d'examen, composé d'hommes très compétents, est un fromage contre lequel on a dit toutes espèces d'épouvantes. Il est fabriqué de lait complètement écramé, dont la crème a été remplacée par une huile animale, Poléo-margarine. Cela démontre aussi que la qualité du fromage dépend de la science du fabricant en grande partie.

La maison Burrell & Whitman, qui fabrique le fromage à Poléo-margarine, au su et vu des acheteurs, a une renommée européenne.

M. L. A. Laforce traite ensuite la question du fromage au point de vue de sa composition chimique et de sa valeur comme aliment. Comme composition moyenne, le fromage contient, à poids égal, auant de matière grasse que la viande, et deux fois autant de matières qui entrent dans la composition de la chair dans le corps humain. Sa valeur en est d'autant plus grande. Quant à ce qui regarde la facilité de digestion, l'opinion de M. Laforce est que le fromage gras l'emporte sur le fromage maigre; de même pour le goût. La conséquence de cela, c'est que le fromage gras sera toujours plus en demande sur le marché; M. Laforce est donc en faveur de la fabrication des fromages gras.

M. S. M. Barré se lève et dit qu'il n'est partisan ni de la fabrication des fromages gras ni de fromages maigres. Mais il est un fait qui doit nous donner à réfléchir, c'est que les américains ont perdu leur nom sur le marché par suite de la vente de fromages maigres, de qualité très inférieure. La distinction étant très difficile à faire au moment de la vente du fromage encore frais, il en est résulté que les consommateurs une fois jetés se sont adressés ailleurs. Les américains ont ainsi vu

baïsser les ventes de leurs produits de cinquante millions de livres. Pour que ceci ne nous arrive pas, prenons donc les moyens de régler la vente, de manière que les fromages maigres soient mis sur le marché pour ce qu'ils sont en réalité. M. Barré propose en conséquence:

"Que le comité exécutif de la société d'industrie laitière s'entende avec les associations sœurs d'Ontario pour étudier la question de régler la vente des fromages de lait écramé et la classification des fromages gras."

Cette proposition, secondée par M. Victor Gareau, est adoptée.

Après quelques affaires de routine l'assemblée annuelle est dissoute, et le bureau de direction de la société s'assemble.

Nous pouvons ajouter qu'il est entendu ou à peu près que des délégués devront assister cet hiver aux conventions d'Ontario et faire un rapport qui sera annexé au rapport en extension de l'assemblée du 23 novembre.

Ce rapport devra être adressé par le secrétaire à tous fabricants de beurre et de fromage. Il contiendra, outre les lois qui ont rapport à l'industrie laitière, la constitution et les règlements de la société; des statistiques sur les établissements de laiterie de cette province et plusieurs autres renseignements très utiles.

Il est entendu que le secrétaire de la société, M. J. de L. Taché, Notaire à St-Hyacinthe, devra tenir, à la disposition du public intéressé, tous les renseignements qu'on lui transmettra au sujet des engagements de fromagers. Que ceux donc qui offrent leurs services s'adressent au secrétaire de la société, de même que ceux qui ont besoin de fabricants de beurre ou de fromage.

Choses et autres.

Livres à bon marché.—Nos lecteurs remarqueront que MM. J. B. Rolland et Fils offrent une remise de quinze pour cent sur leur fonds d'ouvrages de Théologie, Histoire et articles de détail. C'est donc une bonne occasion pour les messieurs du clergé de se pourvoir à bon marché et à des conditions faciles de livres de théologie et autres dont ils peuvent avoir besoin. Les médecins, les hommes de loi ainsi que les amateurs de littérature ne manqueront pas non plus de faire un choix d'ouvrages à leur convenance, car il va sans dire que les prix augmenteront nécessairement lorsque le fond de détail de la librairie J. B. Rolland & Fils sera vendu.

— La Compagnie Montréalaise de Batterino a presque achevé son installation. Les machines qui sont toutes importées ont coûté environ \$20,000. Les travaux commenceront sous peu de jours et donneront de l'emploi à un grand nombre d'ouvriers. Le procédé peut être intéressant à connaître et nous allons le décrire brièvement: La plus belle partie de la graisse de bœuf est, après avoir été finement hachée, placée sous une puissante presse qui en extrait l'huile pure, laissant la stéarine comme résidu. Cette huile est barattée avec du lait et donne imitation de beurre. Le lait communique au produit un goût et une couleur qui rend difficile la distinction entre le beurre et son imitation. Il est aujourd'hui avéré que la batterino ou autres produits similaires sont sains et nutritifs et de beaucoup supérieurs à bien des beurres vendus sur nos marchés. La stéarine provenant de la graisse compressée est vendue aux fabricants de bougies. — *Moniteur du Commerce.*

— Dans quelques parties de l'Espagne, le beurre est une denrée tellement rare qu'il est vendu à la verge et non à la livre. Il est apporté des montagnes dans des bayaux de moutons, comme des saucisses et se débite par longueur à la convenance des acheteurs. Ce mode de mesure paraît aussi étrange aux voyageurs, que le produit lui-même qui n'est ni propre ni mangeable. — *Moniteur du Commerce.*

RECETTES

Moyen de guérir les crevasses aux mains.

Ce moyen consiste dans le frottement du jus d'oignons aux endroits malades. Ce remède est efficace.

Emploi du sel dans l'engraissement des oies et des canards.

On met en graisse les oiseaux de basse-cour précités, on les gorgeant avec le maïs cuit dans l'eau pour les canards, et cru pour les oies.— Afin de faire prendre le sel à ceux-là, on le met avec l'eau et le maïs dans le vase où doit s'opérer la cuisson du grain ; pour les oies, qu'on est obligé de faire boire pendant qu'on les gorge, on le fait dissoudre dans la boisson des repas.

L'eau donnée aux uns et aux autres, à discrétion, dans la journée, ne doit pas être salée.

La quantité de sel à administrer doit être égale à celle que l'on emploierait si le liquide dans lequel il est dissous était destiné à faire un bouillon pour l'homme.

Les avantages de l'emploi du sel marin sont :

- 1o. De rendre l'engraissement moins long.
- 2o. De produire avec une même somme d'aliments plus de chair et de graisse, et d'économiser par conséquent une certaine quantité de nourriture;
- 3o. De donner à la viande plus de fermeté et plus de saveur ; à la graisse, plus de densité et de finesse.

VENTE PAR LE SHÉRIF

FERDINAND DEROUSSEL, rentier, de la paroisse de Saint-Nemi de Lauzon et al., Demandeur ; contre JEAN-BAPTISTE VAILLANCOURT, de la paroisse de Saint-Antoine, Défendeur, c'est-à-savoir :

Une terre de quatre arpents de front sur trente arpents de profondeur située sur le troisième rang des " Six mille acres," en la paroisse de Saint-Antoine, dans le district de Kamouraska ; étant les Nos. 102 et 103, du livre de renvoi et du plan officiel du cadastre du comté de Témiscouata, pour la paroisse de Saint-Antoine.

A charge par l'acquéreur de payer la rente constituée due à William Fraser, écuyer, et autres, à compter du premier octobre mil huit cent quatre-vingt-deux.

Pour être vendue à la porte de l'église de la paroisse de Saint-Antoine, VENDREDI, le VINGT-DEUXIÈME jour de DECEMBRE prochain, à DIX heures de l'avant-midi.

F. A. SIROIS,
Shérif.

14 décembre 1882

AVIS PUBLIC est par le présent donné que le Conseil de la Ville de Fraserville s'adressera à la Législature de Québec, à sa prochaine Session, pour la passation d'un acte pour amender et refondre l'acte d'incorporation de la dite Ville (37 Victoria, chapitre 47), et pour en obtenir des limites et des pouvoirs plus étendus, ainsi que pour les mieux définir.

M. DESCHENES,
Secrétaire-Trésorier.

Fraserville, 30 novembre 1882.

PUBLIC NOTICE is hereby given that the Council of the Town of Fraserville shall apply to the Legislature of Quebec at its next Session, for an act to amend and to consolidate the incorporation act of the said Town (37 Victoria, chapter 47), and for the granting of larger boundaries and powers, and also to better define such powers and boundaries.

M. DESCHENES,
Secretary-Treasurer.

Fraserville, 30th November 1882.

Apprenti 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, s'adresser à FIRMIN H. PROULX, Sic-Anno de la Pocatidre.

Unique occasion de se former une Bibliothèque à bon marché.

QUINZE POUR CENT DE REMISE sur tous les achats d'au moins six dollars des ouvrages de Théologie, Histoire, Littérature, Droit, etc., etc.

En établissant une manufacture de papier, nous avons décidé de nous occuper à l'avenir plus particulièrement de la papeterie, de la librairie classique et de piété pour la vente en gros seulement et de l'importation sur demande, et afin d'écouler le plus promptement possible notre fonds de livre et d'articles de détail nous ferons une grande réduction sur les prix sous forme d'escompte suivant l'importance des achats.

Demandez les Catalogues.

J. B. ROLLAND ET FILS

Libraires-Éditeurs 12 et 14 rue Saint-Vincent Montréal.

14 décembre 1882.



CONTRATS DE LA MALLE.

DES SOUMISSIONS adressées au Maître Général des Postes, seront reçues à Ottawa jusqu'à midi, le 29 DECEMBRE PROCHAIN, pour le transport des MALLS de Sa Majesté, sous les conditions d'un Contrat pour un terme de quatre années dans chaque cas, aller et retour, entre les endroits ci-dessous mentionnés, à partir du 1er AVRIL 1883.

AUBERT GALLION et ST. GEORGE BEAUCE, six fois par semaine ;

BÉCANCOUR STATION et STE. JULIE DE SOMERSET douze fois par semaine ;

BERSIMIS et SAULT AU COCHON, deux fois par semaine ;

CAMPBELTON et PASPÉBIAC, six fois par semaine ;

DURSTWELL CENTRE et LA STATION DU CHEMIN DE FER, douze fois par semaine ;

ETCHEMIN et LEVIS, douze fois par semaine ;

INVERNESS et KINNEAR'S MILLS, trois fois par semaine ;

INVERNESS et STE. JULIE DE SOMERSET, six fois par semaine ;

ISLE VERTE et LA STATION DU CHEMIN DE FER, douze fois par semaine ;

LA BEAUCE et LA STATION DU CHEMIN DE FER, douze fois par semaine ;

LES ESCOUAINS et SAULT AU COCHON, deux fois par semaine ;

LEVIS et LA STATION DU CHEMIN DE FER, douze fois par semaine ;

ROBERVAL et ST. PRIME, trois fois par semaine ;

SCOTT JUNCTION et LA STATION DU CHEMIN DE FER, douze fois par semaine.

Des avis imprimés contenant des renseignements plus détaillés au sujet des conditions des Contrats projetés seront en vue aux Bureaux de Poste ci-haut mentionnés, ou au Bureau du soussigné, où l'on pourra aussi se procurer des formules de soumission.

WILLIAM C. SHEPPARD,
Inspecteur des Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Postes }
Q^ebec, 10 novembre 1882. }
7 décembre 1882.