

## 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 sousigné, 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 **FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.**



Gérant

**Hector A. Froulx.**

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

## SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Fêtes à Lourdes.—Un ami de l'agriculture.—Le Conseil d'agriculture.

Causerie agricole : Terres usées, (Suite).—Des moyens d'amender, améliorer et corriger les différentes terres, au moyen de terres rapportées, des engrais, des fumiers convenables et labours faits à temps.—Engrais naturels.—Engrais ordinaires.—Fumiers chauds et fumiers froids.

Sujets divers : Récolte du tabac.—Le beurre.—Confection du pain de ménage.—La mouture du blé.—Conservation de la farine.—La huche.

Choses et autres : Être attentif et soigneux.—Une nouvelle manière d'arracher les souches.—Les œufs pour savoir s'ils sont bons.—Conservation du beurre frais.

Recettes : Moyen pour empêcher les mouches d'approcher de la chair.—Moyen pour arrêter le soignement de nez.—Moyen pour savoir si un cheval doit encore grandir.—Pour enlever la gomme sur les habits.

De nouveau nous sollicitons nos abonnés retardataires de vouloir bien nous envoyer au plutôt le prix de leur abonnement à notre journal. Vraiment nous regrettons d'attendre si longtemps de plusieurs cette modique somme de \$1.00 qu'ils ne devraient jamais oublier de nous faire parvenir chaque année, et nous ne pouvons pas dire que c'est un oubli de leur part, le journal qui leur arrive chaque semaine, et les conseils utiles qu'ils sont bien heureux d'y puiser, sont là pour le leur rappeler, mais bien plutôt une pure négligence.

Cet automne nous enverrons des comptes à tous, espérons que la plupart de ceux qui connaissent ce qu'ils doivent au journal s'empresseront de nous payer avant même qu'on le leur envoie. Dans tous les cas chacun, aussitôt après la réception de son compte devra s'empresser de le régler.

## REVUE DE LA SEMAINE

Fêtes à Lourdes.—Nous sommes heureux de pouvoir donner à nos lecteurs un compte rendu succinct des mémorables fêtes qui ont eu lieu à Lourdes, en France à l'inauguration de l'église du Rosaire. Nous citons plusieurs extraits des dépêches :

Lourdes, 6 août 1889,

Voici un beau prélude aux fêtes qui vont commencer. Trois mille Albigeois, conduits, par leur archevêque, ont l'honneur de servir d'avant-garde aux foules qui viennent maintenant glorifier la Reine du Rosaire....

Lourdes, 7 août,

L'inauguration de l'église du Rosaire fera époque dans l'histoire de Lourdes, pourtant si féconde en merveilles. Quatorze trains spéciaux ont conduit dix mille pèlerins de la France entière. Les pèlerins isolés, de toute nationalité, sont innombrables. L'immense esplanade de l'église du Rosaire disparaît à la lettre, sous une forêt de têtes humaines. La cérémonie de la bénédiction se fait au nom du Saint-Père. Douze archevêques et évêques sont présents. Dans toute la foule, il règne un grand et saint enthousiasme.

Lourdes, le 22 août 1889,

“ Si la journée du 20 août a été magnifique, celle du 21 a dépassé tout ce que l'on avait vu jusqu'ici. A minuit une grande messe a inauguré à la basilique du Rosaire cette mémorable journée. Une messe de minuit à Lourdes, quel sens profond des choses ! On l'a chantée avec un entrain, une harmonie, une solennité sans égale.

Au sortir de cette fête extraordinaire, les pèlerins présents ont regagné soit la basilique de l'Immaculée Conception, soit la grotte, où les chants nocturnes ont marqué toutes les heures jusqu'au lever du soleil. Or le soleil s'est levé magnifique au ciel bleu, d'une pureté rare

même dans les Pyrénées. Et les cloches du matin et les chants se sont mêlés à la première aube, pour saluer les splendeurs du jour.

À huit heures de nouvelles guérisons étaient signalées. Une aveugle du pèlerinage de Poitiers avait subitement recouvré la vue. Mais où les guérisons ont éclaté de toutes parts, c'est à la procession du Saint-Sacrement. Plus compacte et plus enthousiasmée que la veille, la foule était au complet. Il n'a pas fallu moins d'une heure pour le trajet de la Basilique à la Grotte. Quand l'hostie sainte est arrivée au milieu des malades, les supplications se sont élevées une demi-heure durant, pendant que l'ostensoir rayonnait aux yeux de tous. *Seigneur, guérissez les malades ! Seigneur, si vous voulez, vous pouvez me guérir ! etc.*

Or, voilà que tout à coup, devant moi, à deux pas de Jésus-Hostie, mue par un ressort subit, une jeune femme pâle comme la mort, montre au-dessus de toutes les têtes ses mains blanches et tremblantes, puis son visage transfiguré. On l'eût crue suspendue en l'air, vraie figure de Lazaro, sorti des langes de son tombeau ! Et pendant que la foule émerveillée pleure à ce spectacle, d'autres infirmes se lèvent. À droite, à gauche, devant, derrière, on frémit, on tressaille, on tend les bras. Une dame Schmidt, de Paris, ma voisine en ce moment, me dit : *Aidez moi ! je veux me lever.* Et à peine lui avais-je touché la main qu'elle était debout.

Qui redira ces choses ? Le Saint-Sacrement est littéralement poursuivi, obsédé par une escorte de ressuscités ! Ici c'est une paralytique, là une poitrinaire, là une aveugle, ailleurs d'autres malades, qui s'échelonnent et se multiplient au milieu de la foule qui se presse et se précipite.

En même temps le *Magnificat* éclate, un *Magnificat* répété par 20,000 voix, devant les piscines où Jésus-Hostie est arrivé. Il n'y a pas un seul pèlerin, pas un seul qui ne pleure. L'émotion a transfiguré tous les visages.

Une heure après, toujours suivi par des acclamations sans fin, le Saint-Sacrement arrive à la basilique. La foule inonde les rampes, j'allais dire les gradins immenses de l'église du Rosaire. Elle est aussi répandue sur la place, dans l'hémicycle qui ne forme plus qu'un océan humain. Et là, par un cri supérieur à tous les autres cris, elle reçoit, *urbi et orbi*, la bénédiction du Fils triomphant de l'Immaculée. Les acclamations se prolongent et à six heures seulement la multitude reprend son mouvement habituel en sens divers.

J'espérais pouvoir vous donner le récit de quelque guérison marquante, mais à mon grand désespoir je ne le puis encore aujourd'hui. L'encombrement est si grand, les hôpitaux si bondés que la tâche d'un correspondant est devenue absolument impossible. Il faut écrire sur son genou et être à toute heure emporté par le torrent. Aujourd'hui, de grand matin, tous les malades guéris de la veille,—et ils sont bien une vingtaine,—avaient repris le chemin de la grotte, en sorte qu'ils n'étaient plus là pour me répondre.—J'ai compté ça et là plusieurs lits vides et chaises couvertes d'appareils, témoins éloquents de la délivrance qui avait visité leur grabat.

J'espère être plus heureux dans la soirée. On cite quatre pèlerins de Châlons, deux de Reims, cinq de Paris, deux de Montpellier et autant de Poitiers. Un père de l'Assomption et aussi parmi les vainqueurs du jour.

Pendant que je vous écris très en hâte, le pèlerinage alsacien-lorrain arrive. Il se compose de trois trains et de 1,600 pèlerins, soit quatre cents, de plus que les années précédentes.

C'est vous dire que le pèlerinage de Lourdes grandit d'années en année. Celui de 1889 sera le point de départ d'un mouvement de progression qui, espérons-le bien, finira par entraîner la France toute entière du côté des Pyrénées."

Vive Notre-Dame de Lourdes !

LOUIS COLIN.

*Un ami de l'agriculture.*—Le 27 du mois d'août dernier, décédait à Saint-Laurent de l'île d'Orléans un ancien et fidèle ami de la causerie agricole, le vénérable M. Jean Naud. Nous avons remarqué avec plaisir que Mgr Lègaré, dans son oraison funèbre du défunt, a insisté sur les services rendus aux cultivateurs par l'ancien curé de Saint-Laurent. A une époque où l'on s'occupait peu de l'instruction agricole, des améliorations en agriculture, M. Naud sacrifiait toutes ses économies, vivait très pauvre pour aider à la fondation d'une école d'agriculture. Ces exemples sont si beaux qu'ils méritent bien d'être rappelés. Nous empruntons ces détails à l'intéressante notice publiée dans la *Semaine Religieuse* de Québec par M. l'abbé C. Trudelle. Le 26 mars 1843 M. Naud écrivait à M. Pilote, procureur du Collège de Sainte-Anne, la charmante lettre suivante : "Puisque vous êtes pauvres, je veux bien partager votre pauvreté. Je vais, vous envoyer tout ce qui me reste. J'ai retiré les petits crédits que je faisais profiter et vous les envoie ; à présent il ne me reste plus que quelques piastres dans ma bourse pour la dépense journalière de la maison ; laquelle dépense n'est pas forte, je vous assure. Si j'avais encore quelque chose à vendre ce printemps ; mais non, 300 minots d'avoine à trente sols, voilà ma dîme ; n'importe Dieu la bénira et aura pitié de moi. Je vendrai, à la place, des *gadelles*, des *melons*, des *herbes salées*, des *oignons*, de la *siboulette*, des *pommes de choux*, des *glands*, des *cerises à grappes* ; car voilà ce que j'ai fait jusqu'à présent ; mais c'est un ménage qui commence à me dégoûter, je suis las de tant de minuties ; cependant il fallait faire quelques-unes pour mon âme, voilà comment je m'y suis pris.

"Du temps de M. Gauvreau, cette paroisse a donné jusqu'à 250 minots de blé ; à présent j'en ai 20 et du beau comme vous pouvez penser ! Cependant je suis content dans ma pauvreté. Il n'y a que la santé qui me manque et je vous avoue que j'ai de la peine à faire mon ouvrage. Dieu soit loué !

"Quant à l'intérêt dont vous parlez, n'en parlons pas pour le présent. Tant que je ne le demanderai pas pour quelque pressant besoin, il sera par là même censé donné.

"Mon cher, combien de fois ai-je désiré d'aller vous voir ! Mais le plus souvent le mauvais état de ma santé y a mis obstacle, d'autres fois j'ai ménagé jusqu'à mes

voyages pour en envoyer l'épargne — Appliquez cela comme vous le voudrez, ça été chez moi depuis dix ans un plan de conduite invariable. Ah! si j'avais les revenus de la plupart des curés de votre comté, je ferais bâtir un collège à moi seul. Piquez-les donc d'émulation pour leur district, toute dépense inutile doit être retranchée dans un prêtre pour être employée en bonnes œuvres. Si vos curés se piquaient d'une sainte jalousie, ils pourraient mettre le Collège de Sainte-Anne sur un pied à pouvoir rivaliser de richesses avec les autres établissements des pays les mieux favorisés sous ce rapport. Quelle gloire pour le clergé! et puisque le clergé est appelé à tout faire dans le pays, qu'il comprenne enfin sa sainte mission....

“ Je désirerais bien qu'il y eût dans votre collège un professeur qui donnât des leçons d'agriculture adaptées à notre climat; ce serait, à mon avis, *un des plus signalés services rendus au pays*. Quelle belle institution que celle qui embrasse, dans sa charité, les besoins de l'homme pour sa vie présente et sa vie future!

Adieu, mon cher monsieur, priez pour moi.

Jean Naud, prêtre.

“ P. S. — Je n'ai reçu votre lettre que le 24 du présent, et demain, 27, celle-ci va s'acheminer avec la somme de £100, cours de la province (\$400). Puissiez-vous être soulagé et mis au large par ce secours inattendu. Me voilà à présent sec comme un os.

Naud.”

“ N'est-ce pas là, ajoute M. l'abbé Trudelle, un modèle accompli de la manière dont la charité doit se pratiquer? Et ce désir de voir le collège de Sainte-Anne donner des leçons d'agriculture, exprimé en 1843, c'est-à-dire à une époque où l'on ne pensait pas encore à s'occuper de colonisation, ni d'amélioration dans l'agriculture, n'est-il pas digne de remarque? N'est-ce pas le cri patriotique d'un véritable ami de son pays? C'est ce désir de M. Naud qui a fait naître la première école d'agriculture, l'école de Sainte-Anne de la Pocatière, fondée par M. Pilote aux prix des plus grands sacrifices, qu'il a bien voulu s'imposer pour battre en brèche et faire tomber de vieux et forts préjugés entretenus partout et même en hauts lieux, et pour répandre le goût de l'agriculture améliorée. Serait-il possible qu'on oublierait les services rendus au pays par cette école et par son fondateur, et qu'on finirait par lui refuser l'aide qu'on lui a donnée, pour faire tomber des faveurs améliorées sur une nouvelle institution que l'on créerait dans le même but, mais qui n'aurait pas les mêmes états de services à faire valoir.”

*Le Conseil d'agriculture.* — Le gouvernement de Québec vient de faire quelques nominations dans le Conseil d'agriculture. Voici quels sont actuellement les membres de ce conseil: l'hon. G. Joly, de Lotbinière, l'hon. Elisée Dionne, de Sainte-Anne de la Pocatière, l'hon. Louis Archambault, de l'Assomption, MM. Israël Tarte, Auguste Casgrain, Eugène Casgrain, Joseph Richard, A.-E. Lussier, M. P. P., Charles Gibb, Robert Ness, S. N. Blackwood, Jérémie Décarie, Urgèle Valois, Joseph Pilon, M. P. P., Auguste Guilbault, Antoine Rochelleau, M. P.

P., J. A. Masson, C.-N. Poliquin, L. Sylvestre, M. P. P. Frédérick-N. Ritchie, Rigobert Morin. Nous regrettons vivement la sortie du conseil des hon. J. J. Ross et Louis Beaubien et de L. H. Massue, agronomes distingués et ardents promoteurs des progrès agricoles.

## CAUSERIE AGRICOLE

### TERRES USÉES (Suite.)

*Des moyens d'amender, améliorer et corriger les différentes terres, au moyen des terres rapportées, des engrais, des fumiers convenables et des labours faits à temps.*

Après avoir donné un tableau des différentes terres et de leurs qualités, nous croyons utile de donner un état des engrais, des amendements et des fumiers nécessaires pour les corriger et les améliorer.

L'usage des engrais et du fumier est aussi ancien que l'agriculture et le jardinage.

Amender une terre, c'est y répandre du bon fumier ou des engrais nécessaires. Par les termes de fumier et d'engrais, on doit entendre des choses différentes: tout fumier est engrais, mais tout engrais n'est pas fumier. De tous les engrais, le fumier est celui dont l'usage est le plus commun; pendant que les engrais semblent moins connus, étant moins employés. On distinguera ici les uns et les autres.

Les fumiers sont les pailles qu'on met sous le bétail pour servir de litière, et qui, après avoir fermenté avec l'urine et les excréments des animaux, servent de nouveau à fertiliser les terres épuisées, en leur rendant les sels qui leur manquent. Les fumiers ont des qualités différentes, suivant l'espèce d'animal qui les façonne. Le fumier mis en tas ou sortant de l'écurie, fermente et s'échauffe considérablement. On connaît la fermentation du fumier entassé par la fumée qu'il rend, d'où il a pris le nom de *fumier*.

Les engrais n'éprouvent pas la même fermentation. Le fumier engraisse les terres, d'où il a pris le nom d'engrais; mais les autres engrais, qui ne rendent point de fumée, ne s'appellent pas fumier. Le fumier pendant sa fermentation est plus actif, et doit s'employer avec plus de ménagement; s'il est même trop imbibé d'urine récente, il est plus pernicieux qu'utile; celui qui a fermenté et qui est bien pourri, favorise d'avantage la végétation.

Tout fumier employé trop tôt, n'a pas encore acquis l'activité qu'il doit communiquer aux terres, en outre il produit beaucoup d'insectes et de mauvaises herbes. Employé tard, lorsqu'il est réduit en terreau, il a perdu son activité, et n'a plus, comme le sable, que la propriété d'alléger les terres pesantes et serrées.

La connaissance des différents degrés d'extinction des fumiers, suivant les terres, est une partie essentielle de la bonne culture. Les fumiers maigres sont ceux où le tout est si bien consommé, qu'on ne distingue plus qu'une masse grasse, savonneuse.

Les engrais sont toutes les autres matières qui peuvent

aussi aider à la végétation, en y comprenant les différentes terres, par le mélange desquelles ou les répand.

On distingue encore les différents fumiers en fumiers chauds et fumiers froids. Les fumiers chauds conviennent aux terres froides, pesantes et humides; et les fumiers froids aux terres chaudes, légères et sèches. Il faut observer que la trop grande quantité de fumier nuit aux productions, et les rend faibles et maigres

#### ENGRAIS NATURELS.

1o. Les feuilles; 2o. les rosées; 3o. les gelées; 4o. les brouillards. Ces derniers souvent épais et malsains, qui engraisent les terres, sont formés de parties nitreuses, sulfureuses et vitrioliques évacuées des différents corps qui les renferment; 5o. la neige. La neige par elle-même n'est pas un engrais, c'est une eau très pure, rendue neige ou cristallisée par l'air fixe de l'atmosphère, et infiniment moins chargée de sels que l'eau de pluie; mais elle retient les sels qui s'échappent de la terre, elle se les approprie; enfin elle rend le tout à la terre soulevée par les gelées, aussitôt que le dégel survient. Lorsque la terre est couverte de neige, les plantes ne travaillent pas en dessus, mais leurs racines poussent avec plus de force que dans tout autre temps.

#### ENGRAIS ORDINAIRES.

1o. Les terres portées, ou terres neuves de plusieurs sortes, la terre franche et le sable, la terre ou terreau des rues, les gazons, les mousses, les gravois ou décombres des bâtiments bâtis en chaux, la vase ou limon des marnis, des fossés et des étangs, les curures des puits, mûris et reposés un an à l'air.

2o. La marne et le crayon.

3o. La cendre des lessives, et encore mieux la cendre non lessivée, la cendre de tourbe et la suie.

4o. La chaux et les plâtras.

5o. Les feuilles consommées dans un trou sous l'égoût d'un toit, ou encore mieux à l'égoût de quelque étable ou écurie. Les feuilles quoique desséchées, conservant des sucs et des parties spiritueuses; on les brûle, et leur cendre, après avoir été d'une utilité pour la lessive, donne encore de l'engrais. Pourries et transformées en terreau, allègent beaucoup la terre.

6o. Les coquillages et les sables des ravines.

7o. Les corps des animaux morts.

8o. Les labours faits à propos considérés comme engrais, ou plutôt comme disposant la nature à les recevoir.

9o. La vesse retournée en vert.

10o. Les chaumes qui ont servi à des couvertures de bâtiments.

11o. En général toute production sort de terre, et tout redevient terre: rien donc qui ne doive ou qui ne puisse être engrais de la terre.

#### FUMIERS CHAUDS

1o. Le fumier de cheval; 2o. le fumier de moutons;

3o. celui de la volaille et du pigeons; 4o. le tan.

#### FUMIERS FROIDS.

Le fumier de vache et celui de cochon.—*A suivre.*

#### Récolte du tabac.

L'époque de la récolte du tabac s'annonce vers la fin de septembre, par la teinte jaunâtre que prennent les feuilles et par l'odeur pénétrante qu'elle dégagent. On procède à la cueillette en commençant par celle du bas, qui sont mûres les premières et forment la dernière qualité. Cette récolte terminée, on enlève les feuilles du milieu de la tige, qui forment la qualité intermédiaire. Pendant ce temps, les feuilles du haut complètent leur maturité; on les cueille les dernières, et ce sont les meilleures.

Aussitôt que la récolte est terminée, il faut sans retard couper, les tiges près du sol, qu'elles épuiserait considérablement par l'émission de nouveau drageons, et donner un labour profond qui détruit la plantation en enterrant les tiges et les racines.

Les feuilles de tabac à mesure qu'on les porte au séchoir, sont déposées sur le sol en paquet de dix à douze feuilles. Il faut avoir soin de ne pas mêler les qualités. Au bout de trois ou quatre jours elles ont perdu une partie de leur eau de végétation, et sont assez amorties pour pouvoir être exposées à un courant d'air. On les enfila alors une à une, au moyen d'une grosse aiguille que l'on pique dans la nervure (méciane) de la base de chaque feuille, à de fortes ficelles que l'on tend ensuite à des clous ou à des crochets, placés à cet effet dans les séchoirs, où l'on dépose en plusieurs étages réguliers; l'air fait le reste. Les séchoirs employés ordinairement ne sont autre chose que des hangars ouverts à tous les vents.

Lorsque la dessiccation des feuilles est suffisamment avancée, on les encaisse ou on les met en balles pour être livrées au commerce.

#### Le beurre.

Tout le monde sait ce que c'est que le beurre. Nous n'entendons point parler de l'oléomargarine, mais du beurre véritable, de cette substance grasse que l'on extrait du lait. Quelques mots de l'histoire du beurre ne seront pas hors de propos.

Dans les temps anciens, les Hébreux faisaient un très grand usage du beurre comme aliment; mais les Grecs avaient appris l'existence du beurre des Seythes, des Thraces et des Phrygiens, tandis que les Romains l'apprirent des Germains.

Aujourd'hui, l'emploi du beurre est très répandu dans le Sud de l'Europe, en Italie, en Espagne, dans le Portugal et dans le sud de la France; on vend le beurre dans les pharmacies comme agent médicinal pour applications extérieures.

La quantité du beurre à extraire du lait de vache est, en moyenne, de quatre pour cent; mais la qualité du pi-

turage et, par suite, la qualité du lait et diverses circonstances générales peuvent faire varier la moyenne du rendement en beurre par une quantité donnée de lait.

Inutile d'expliquer comment on fait le beurre à la ferme; tout le monde connaît la baratte, et il n'y a que la fabrication du beurre en grand dans les beurrieres, qui ne puisse être connue de tous.

Pour faire le beurre à la ferme, un des points les plus essentiels est d'avoir les mains bien nettes, parce qu'il faut manipuler la substance et que le moindre parcelle de matière étrangère peut faire gâter tout une baratte de beurre. C'est, du reste, le point important, partout et dans les beurrieres on évite complètement la manipulation au moyen d'appareils en bois.

On reconnaît le meilleur beurre à sa couleur jaune et c'est si bien le cas que, quand le beurre n'a pas la couleur voulue, on la lui donne avec diverses substances.

Dans la mise en conserve, il faut aussi apporter un soin tout particulier. Il faut que tous les vaisseaux soient très propres. Pour manipuler le beurre on conseille de se passer les mains à l'eau de fleur d'avoine; pour la mise en conserve laver les vaisseaux à l'eau de source ou de puits froide, puis à l'eau bouillante. On doit aussi apporter une grande attention à l'air qui remplit les chambres dans lesquelles le beurre est travaillé.

L'on trouve, dans le beurre, jusqu'à trente-trois pour cent de sel et d'eau, soit un tiers du poids. On y trouve aussi du lactate de zinc. Quand le lait est mis dans des chaudières de zinc ou de fer blanc, il se forme de l'acide lactique qui attaque les vaisseaux et forme du lactate de zinc, et celui-ci se dissout dans le lait, qu'il consomme et auquel il donne un goût désagréable.

Il n'y a rien de plus important, pour l'épicier détailleur, que d'avoir toujours du bon beurre. La grande difficulté, c'est qu'on ne peut pas compter sur une quantité énorme du beurre de la ferme. Il n'y a que le beurre de beurrieres qui puisse avoir cette quantité uniforme.

On peut diviser les parties composantes de la crème comme suit :

	PARTIES DANS 100.
Beurre.....	43,43
Caséine.....	2,62
Sucre.....	1,56
Sels.....	0,72
Eau.....	61,67

Un bon moyen d'avoir de la crème pour la fabrication du beurre est de placer le lait dans une cave, dont la température varie de 55 à 60 degrés.

On devrait faire en sorte de ne pas garder la crème trop longtemps, parce qu'elle atténue alors la bonne qualité du beurre et lui donne le goût de fromage.

Pour ce qui est de l'expédition du beurre, on ne devrait pas mettre plus de cent livres dans une même tinette; il vaut beaucoup mieux n'en mettre que cinquante livres.

Ne pas mettre plus d'un once de sel par livre de beurre, et du meilleur—le sel d'Ashton ou le sel de Syracuse, préparé expressément pour les fins de l'industrie laitière,—

puis ajouter un peu de sucre et de salpêtre pour conserver au beurre son bon goût.

Les principales beurrieres suivent le système suivant : Pour 22 livres de beurre 16 onces de sel, une cuillerée de salpêtre et une cuillerée à soupe de sucre blanc le plus fin.

On peut diviser comme suit les éléments du bon beurre :

Matière grasse.....	83 pour cent
Eau froide.....	12½ "
Sel commun.....	3½ "
Sucre de lait.....	1,60 "
Caséine et albumine.	1,40 "

(Le Moniteur du Commerce.)

### Confection du pain de ménage.

Le pain est la dépense la plus importante du ménage de la ferme; sa confection demande donc la plus scrupuleuse attention. La nature des grains et la proportion dans laquelle on les mêle les uns aux autres varient suivant les habitudes de chaque contrée, et je pense que, dans les années ordinaires, on fera bien de se conformer à l'usage du pays, en choisissant pour guide une bonne maison. Si on donnait un pain d'une qualité supérieure à celle que fournissent les voisins, lorsqu'on aurait à nourrir passagèrement quelques journaliers, la consommation serait énorme. Cependant, si on habite une province où le pain soit habituellement mauvais, comme en Pologne ou Bretagne, dans le Limousin, il faut savoir supporter l'inconvénient que je viens de signaler plutôt que de donner à ses gens un pain de mauvaise qualité; car, je l'ai déjà dit, les travailleurs doivent avoir une nourriture saine et abondante. Alors on comptera l'excédant de dépense occasionné par la consommation exceptionnelle des journaliers comme faisant partie de leur salaire; mais avant tout, on doit donner à ses domestiques une nourriture qui permette d'exiger d'eux tout le travail possible.

C'est une erreur de croire qu'il y a économie à faire manger du pain, sinon mauvais, du moins très-commun, aux gens qu'on nourrit toute l'année; loin de là: c'est une cause de perte réelle, car le son ne nourrit point l'homme, tandis qu'il peut être employé avec avantage à la nourriture du bétail. D'un autre côté, il y aurait inconvénient à donner de trop beau pain à des gens habitués dès leur enfance à en manger de très-grossier, parce que outre les principes nutritifs que l'estomac a besoin de trouver dans la nourriture qu'il reçoit, il faut aussi qu'il soit lesté comme il a été accoutumé à l'être, et il faudrait beaucoup de temps pour qu'il perdît cette habitude. Il convient donc de continuer à donner du pain modérément grossier dans les pays où il est en usage, mais toutefois un peu meilleur, et dans des proportions qui n'offrent aucun des inconvénients que j'ai signalés.

Dans les années où le froment s'élève à un prix excessif, on peut mêler au pain des pommes de terre, qui souvent sont abondantes quand les céréales manquent; c'est ce qui arrive dans les années pluvieuses, où le blé verse



et déperit. Je donnerai plus loin un moyen simple d'ajouter des pommes de terre au pain sans le détériorer et même sans en altérer le goût. Il y a sans doute des moyens plus parfaits que celui que j'indiquerai, mais sa simplicité et sa facilité peuvent le rendre préférable. On peut aussi employer avec avantage du riz à cet usage ; j'en donnerai également le procédé.

Dans certains pays on fait le pain avec du froment pur, dans d'autres on y mélange le seigle en proportions plus ou moins considérables, dans d'autres encore on y ajoute de l'orge d'hiver ou de printemps, ou du maïs, ou du sarrasin. Je pense qu'il est préférable de faire consommer le maïs et le sarrasin de toute autre manière ; ils rendent le pain lourd et indigestible et d'une fabrication difficile.

#### La mouture du blé.

Il est important de nettoyer le grain avant de le mettre au moulin ; si l'on réunit plusieurs espèces de grains, il faut les faire cribler séparément, parce que n'étant pas de la même grosseur, ils se nettoieraient mal ou donneraient un déchet considérable.

Le choix du meunier est une des conditions importantes de la bonne qualité et du plus ou moins de rendement du pain qu'on obtient du grain soumis à la mouture, car de la perfection de son moulin et de sa probité dépendent en partie l'une et l'autre. On doit mettre tous ses soins à se servir d'un honnête meunier ; il y a peu de moyens de s'assurer s'il n'abuse pas de la confiance qu'on est obligé de mettre en lui, et s'il ne prend pas pour son droit de mouture plus de grain qu'il ne lui revient ; il peut aussi changer le bon blé pour du mauvais. Le moyen le plus sûr est de peser le grain avant de le donner au meunier et d'en peser le produit après la mouture ; encore reste-t-il au meunier plusieurs moyens d'ajouter au poids de la farine : il lui suffit pour cela de l'humecter.

Aujourd'hui l'art de la mouture s'est beaucoup perfectionné, et cette perfection s'est étendue même sur les moulins de peu d'importance. Il y a avantage à mon avis à faire moudre par un moulin perfectionné, qui blute, et où le prix de la mouture se paye en argent, et non en nature. Le blutage fait par le moulin est plus parfait que celui fait à la main, soit au tamis, soit au blutoir ; de plus, le temps employé à cette opération est perdu, puisque le meunier le fait faire sans frais.

Il est convenable de donner une certaine quantité de blé à la fois ; la farine lorsqu'elle est fraîchement moulue produit moins de pain et un pain de moins bonne qualité.

#### Conservation de la farine.

Il convient aussi d'avoir une grande boîte à farine qui soit bien close et fermée par un couvercle mobile au moyen de charnières ; cette boîte, séparée en deux compartiments, doit être à l'abri de l'humidité et des invasions des souris. On peut la garnir intérieurement de papier collé sur les parois. Dans une case se trouve la farine en consommation, dans l'autre celle qui arrive du moulin. Ce moyen de conservation est préférable à tous les autres. On peut conserver la farine dans des barils peu profonds également garni de papier. Il faut poser la boîte ou les

barils sur de petits chantiers, pour que l'air puisse circuler dessous, et les placer dans un lieu qui ne soit ni humide, ni exposé à la chaleur. La farine doit autant que possible, être déposée dans une pièce fermant à clef.

Je ne m'occuperai pas de la conservation de grains, cet objet n'étant pas ordinairement du ressort de la maîtresse de la maison ; cependant je l'engagerai à veiller à ce que les grains soient placés dans un lieu sec et remués au moins tous les mois.

#### La huche.

Le pétrin, doit être tenu dans un état de propreté parfaite ; à cet effet, on doit, chaque fois qu'on a pétri, racle avec le plus grand soin toutes les parties de pâte qui y sont restées. Il doit fermer exactement, être en bois de force convenable, et former un carré long plus étroit du fond que de l'ouverture. On doit avoir un ou deux coupe-pâte en fer étamé, ou en cuivre également étamé, suivant l'usage du pays. Il serait convenable aussi d'avoir une couverture en grosse toile, garnie intérieurement de laine et piquée, qui servirait exclusivement à couvrir la pâte l'hiver, pour la faire lever.

De la manière de fabriquer le pain dépend en grande partie sa qualité ; du pain mal préparé est lourd ou aigre et devient beaucoup moins blanc que lorsqu'il est fabriqué avec le soin convenable. Il y a des pays où les femmes sont chargées de pétrir, d'autres où ce travail regarde les hommes ; il est difficile de modifier ces habitudes : cependant il convient que cette besogne de ménage soit faite par les femmes, à moins qu'il ne s'agisse d'une grande quantité de pain, de celle qui pourrait produire, par exemple, 5 minots de farine.

Il est nécessaire d'étudier en quelque sorte, la qualité de la farine qu'on emploie. Il en est qui demandent beaucoup d'eau au pétrissage, d'autres moins ; celle-ci lève plus vite, celle-là plus lentement. C'est à la personne chargée de la manutention du pain de faire ces observations. Les farines vieilles de même que celles faites avec du vieux blé, veulent plus d'eau. La farine dans laquelle il entre beaucoup de seigle doit se pétrir plus ferme ; on doit faire la pâte plus molle lorsqu'il n'y entre que du froment pur.—*A suivre.*

#### Choses et autres.

*Etre attentif et soigneux.*—C'est le grand secret du succès. Le fermier accompli à chaque chose en bon ordre. Il érige de solides bâtiments, qui en nécessitent pas des réparations tous les ans ; il établit de bonnes clôtures, on sorte que le bétail ne prend pas l'habitude de sauter ; il saisit l'occasion par les chevaux, et a ses outils bien entretenus, ses chevaux en bon ordre et son bétail en bonne condition, toute chose propre et serrée en son lieu, ce qui exempte six fois le travail extra résultant de la mauvaise gestion et de la confusion. Ses deux premières règles de conduite sont : "Faire bien chaque chose" et ne remettre jamais au lendemain ce qui peut être fait le jour même."

*Une nouvelle manière d'arracher les souches.*—Un cultivateur rapporte qu'il a détruit une énorme souche près de sa maison par le procédé suivant : "En automne, avec une tarière d'un pouce, il a percé au centre de la souche un trou de dix pouces de profondeur, et introduit dedans une demi-livre environ d'huile de vitriol, puis l'a bouché hermétiquement. Au printemps toute la souche et les racines dans leurs ramifications

les plus étendues étaient si pourries qu'elles furent aisément arrachées. C'est donc un moyen économique, simple et facile d'arracher les souches.

*Les œufs, pour savoir s'ils sont bons.* — Il y a différentes manières d'éprouver les œufs afin de savoir s'ils sont bons. Plusieurs personnes ont pour procédé de se mettre à l'obscurité avec une lumière et regarder à travers l'œuf, dont la transparence est toujours un bon indice. C'est un bon moyen, mais d'une lenteur reconnue. Voici une autre manière que nous conseillons comme infaillible et très-expéditive. C'est de mettre les œufs dans l'eau : ceux qui sont bons flottent sur le côté ; au contraire, les gâtés flottent toujours sur le bout.

Le *Journal of Commerce* dit que la compagnie du Pacifique Canadien a conçu le projet de construire un nouveau chemin de fer qui, partant du terminus de St. Jérôme, longera la vallée de la Rivière Nord dans la direction de l'ouest, traversant les rivières la Rouge, du Lièvre, Gatineau et Désert, jusqu'au lac Témiscamingue et se reliera probablement avec la ligne principale à Sudbury.

La plus grande partie de cette contrée des deux côtés de cette ligne est fertile et est couverte de belles essences de bois dur. Cette partie du pays ainsi ouverte sera tributaire de Montréal.

*Conservation du beurre frais.* — Pour conserver le beurre, il faut le tenir à la plus basse température possible, à l'abri du contact de l'air ; on y réussit plus ou moins bien, on le tenant dans un endroit frais, enveloppé de linges humides, ou entièrement plongé dans l'eau qu'on renouvelle ; mais l'air que l'eau ordinaire contient toujours fait altérer et rancir la superficie du beurre.

Le meilleur moyen consiste à le tasser fortement et à froid dans des pots profonds offrant, dès qu'ils sont entièrement pleins une surface peu étendue à l'action de l'air, la couche superficielle s'altère et préserve le reste. On retarderait considérablement cette altération en employant des pots dont les bords auraient été préalablement usés au grès sur une plaque de fonte et pourraient alors être clos hermétiquement, par un parchemin exactement appliqué et bien serré, ou mieux encore avec une tablette de marbre, de grès, de verre ou d'ardoise bien plane.

L'emploi des feuilles de bette ou poirée, ou d'autres feuilles dont on enveloppe les mottes ou livres de beurre frais, a surtout pour effet utile d'empêcher le contact de l'air, qui ferait rancir ce produit.

On calcule que le Manitoba et le Nord-Ouest auront cette année, une récolte de 12 millions de minots de blé pour l'exportation. Pour transporter 12 millions de minots, à raison de 600 minots par char, il faudra 20,000 chars, et 100 convois de 20 chars chacun. La compagnie du Pacifique se dit en position de suffire à cette exportation. Elle a 100 locomotives et environ 6,000 chars de plus qu'en 1867.

La plus grosse barre d'or qui ait jamais été fondue dans le monde entier, vient de sortir de l'hôtel des monnaies d'Helena, Montana (Etats Unis). Elle pèse 500 livres et vaut un peu plus de \$100,000.

**RECETTES**

*Moyen pour empêcher les mouches d'approcher de la chair.*

Il suffit de mettre un oignon sur la viande, et tant que l'odeur de l'oignon se fait sentir, les mouches n'approchent pas.

*Moyen pour arrêter le saignement de nez.*

En Allemagne on emploie dans certaines contrées, un singulier moyen pour arrêter le saignement de nez.

Voici la recette : Vous prenez un petit bout de papier sans colle, papier buvard ou papier à cigarette, que vous appliquez sur le milieu de la langue, et vous retenez votre haleine, en restant debout et très-droit. L'hémorrhagie s'arrêtera comme par enchantement.

*Moyen pour savoir combien un cheval doit encore grandir*

Mesurez la hauteur des jambes de devant jusqu'à la pointe

de l'épaule et le garrot : la différence entre les deux mesures est la hauteur dont le poulain grandira encore.

*Pour enlever la gomme sur les habits.*

Mettez sur la tache de gomme, de l'essence de térébenthine ou mieux de l'éther sulfurique. Les taches de peinture blanche disparaîtront de la même manière.

**TERRE A VENDRE**

A la Rivière-Ouelle, comté de Kamouraska, une bonne ferme contenant deux arpents et 2 perches sur 28 arpents de profondeur, maison en bois, fournil, laiterie, grange, étable, avec fondation en pierre ; en parfaite condition et tout neuf. Cette propriété maintenant occupée par M. Alfred Lebel est située à quatre arpents d'une magnifique rivière. Conditions faciles et libérales.

S'adresser à  
**IGNACE LABEL,**  
Rivière-Ouelle, Co. Kamouraska.

**Terre à vendre.**

Une bonne ferme, contenant douze arpents de front sur quarante de profondeur, dont cent arpents en culture, la balance boisée en partie de bois franc. La partie en culture est bien faite et clôturée sans épargne. Maison en bois ainsi que fournil et autres dépendances ; grange, étable, etc., avec fondations en pierre : le tout est en parfaite condition et tout neuf. Cette propriété est située dans la paroisse de STE FRANCOISE, district de Kamouraska. Bonne occasion pour établir deux familles, Conditions faciles et titres parfaits.

Le vendeur donnerait la terre à ferme à un prix fixe. Pour informations, s'adresser, sur les lieux à B. DASTOUS, ou à P. FOURNIER, écor., N. P., Trois Pistoles.

N. B.—L'acheteur pourra aussi se procurer les animaux de fermes nécessaires, si besoin il y a, ainsi que ménage, etc.



**MAISON A VENDRE**

ou

**VILLAGE DE STE ANNE DE LA POCATIERE.**

A vendre, une magnifique maison, grandeur 40x30, située à quelques arpents de l'Eglise, du Collège et du Couvent ; avec ornil remise et étable ; de plus un magnifique verger. Cette maison est située avantageusement pour le commerce étant au centre du Village de Sainte-Anne.

S'adresser à  
**HECTOR A. PROULX,**  
Bureau de la Gazette des Campagnes,  
Sainte-Anne de la Pocatière, P. Q.

**LE PRIX COURANT**

Journal hebdomadaire

Sous le patronage de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec.

*Journal du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances.*

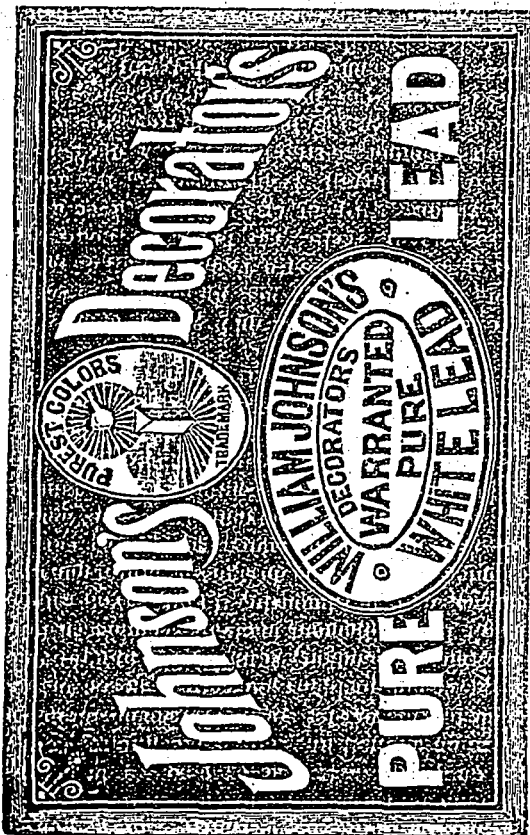
Bureau : No. 32, rue St Gabriel, Montréal.

Prix d'abonnement : Montréal, par an \$2 ; Canada et les Etats-Unis, \$1.50 ; France, francs 12.50.

Publié par "La Société de publication commerciale."

**MONIER ET HELBRONNER,**  
Gérants, à Montréal.





Assurez-vous que les peintures que vous achetez portant la marque ci-haut, si-ou 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.

## HARAS NATIONAL

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

### CHEVAUX FRANÇAIS

TROISIÈME IMPORTATION

*Normands, Percherons, Bretons.*

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

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

Montréal, 1er avril 1889.

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

18 Avril 1889.—24.

**Agents demandés partout**

Cet offre est bon pour 60 jours, et nous le faisons afin d'avoir de bons agents qui introduisent nos montres ; et afin de nous protéger contre les spéculateurs et marchands qui ordonneraient de fortes quantités ; nous voulons que chaque personne coupe 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 gratis avec chaque montre. Sur réception de soc 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 Or et solide, un métal qui ne peut être reconnu de l'or que par des experts ; richement gravé, solide dans toutes ses parties. Vente française, et garanti pour 20 ans. Le mouvement est importé, monté à la main, ajusté et réglé et pleinement garanti. En en prenant soin un peu, cette montre durera toute votre vie. C'est votre dernière chance d'avoir une montre de \$30 pour \$5.37, et une pour rien si vous nous en vendez 6. Adressez :  
**A. C. ROEBUCK & CO.,**  
87 & 89 Adelaide St.,  
East, Toronto, Can. Si vous désirez recevoir cette montre par la maille, il faudra envoyer le montant complet car la marchandise ne peut pas être envoyée C. O. D. par la maille. Quand le montant complet de l'ordre est envoyé de suite, nous envoyons gratis une jolie chaîne en or doublé. Nommez ce Journal.

**PRIX DE VENTE \$5.37**

**SEMPRE FREE**

4 juillet 1889.—3m.

## A VENDRE.

A LA

Ferme modèle du Collège de Ste-Anne

A vendre à la ferme-modèle du Collège de Ste-Anne, à des prix réduits, des veaux Ayrshire pur sang et des cochons Berkshire.

Ecole d'agriculture de Ste-Anne.

**J. ELZEAR POULIOT, Avocat,**  
Commissaire des Cours du Nouveau-Brunswick.  
**Bureau : Maison Frenette, rue de la Cour,**  
Fraserville, P. Q., Canada.  
19 juillet 1888.

## CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1889--Arrangement pour la saison d'été--1889.

Le et après lundi, 10 juin 1889, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.10
Pour Lévis.....	10.25
Pour la Rivière-du-Loup.....	10.95
Pour Lévis.....	17.13
Pour Halifax et St-John.....	16.48
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.14

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef  
Bureau du chemin de fer,  
Moncton, N. Bk., juin 1889.