

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

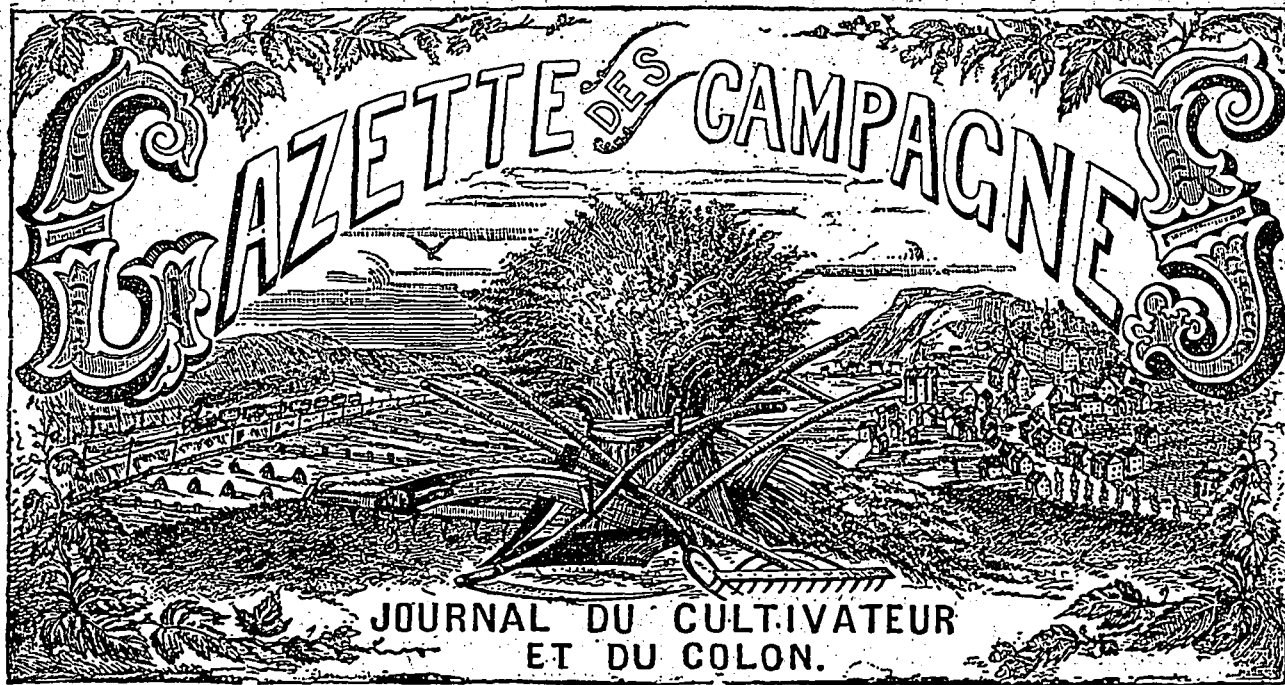
L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire
- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

édacteur : FIRMIN H. PROULX — Gérant : HECTOR A. PROULX.

SOMMAIRE.

Revue de la semaine :—Chambre des Communes.—Nécrologie.—Le comté de Kamouraska : Depuis les origines du comté jusqu'en 1791.—(Suite).

Causerie agricole :—La tourbe des savannes.—L'ensilage. (A suivre).

Sujets divers :—Affections de famille.—Les transplantations nocturnes.—La vraie femme.—Les œufs en hiver.

Correspondance :—Société de fabrication de beurre et de fromage de la paroisse de Saint-Augustin, comté de Portneuf.

Choses et autres :—Haras National.—Beurreries.

Recettes :—Brûlures.—Gangrène.

REVUE DE LA SEMAINE

Chambre des Communes.—Enfin le débat sur le bill McCarthy est fini. Sir John Thompson a fait adopter un amendement qui, sans satisfaire pleinement les désirs des Canadiens, nous paraît répondre à leurs justes exigences. Cette mesure laisse à la législature locale du Nord-Ouest le pouvoir de déterminer le mode de publication de ses délibérations; mais elle empêche d'étendre l'abolition de la langue française à la procédure devant les tribunaux, aux ordonnances, aux écoles et aux affaires municipales, ce qui est bien plus important que la procédure parlementaire. Presque tous les députés canadiens-français ont voté pour cet amendement, qui a été emporté par une majorité de 99 voix.

—A l'Assemblée législative, l'honorable M. Shehyn a fait son discours sur le budget; M. Desjardins lui a répondu par un discours magistral, disent les journaux de l'opposition. Il paraît, s'il faut en croire les journaux ministériels, que le discours de l'honorable trésorier est un chef-d'œuvre de clarté, de précision, etc.; on voit d'après cela que nous ne manquons pas d'orateurs ni de financiers de premier ordre. Toujours est-il que sur un vote de non-confiance, le ministère a eu une majorité de 15 voix. Il peut se faire que les deux partis opposés exagèrent un peu, l'un, les surplus, et l'autre, les déficits. Qui exagère le plus? c'est une question épineuse que nous n'entreprenons pas de résoudre.

—M. l'abbé C. A. Leclerc, ci-devant vicaire à Fraserville, a été nommé curé de Saint-Aubert, comté de l'Islet. M. A. Pouliot, curé de Sainte-Perpétue, est transféré à la cure de Saint-Agapit; et M. Th. Montminy, de la cure de Saint-Agapit à Saint-Georges de la Beauce.

—Mgr Blais sera probablement sacré évêque, au mois de mars prochain, dans la cathédrale de Rimouski.

Nécrologie.

"Il a été ravi à la terre, avant que la malice du monde ne vint à souiller la blancheur de son âme."

Le collège de Sainte-Anne pleure la perte d'un de ses plus chers élèves, Paul-Émile, fils aîné du Dr N. E. Dionne, de Québec, décédé mercredi, le 19 du courant.

D'une constitution extrêmement délicate, obligé d'interrompre bien souvent ses classes, Paul-Emile, néanmoins terminait, cette année, son cours commercial, et les succès n'auraient pas manqué de venir couronner ses héroïques efforts. Aussi, qui dira son ardeur, son énergie au travail ! Qui dira son chagrin lorsque la maladie venait le contraindre au repos !

Vers la fin de décembre dernier, on décidait de le renvoyer au foyer paternel pour qu'il refit ses forces. Il espérait pouvoir reprendre ses études après quelques semaines de repos ; mais, hélas ! le mal faisant de rapides progrès, nous apprîmes bientôt que nous ne reverrions plus dans nos murs ce cher enfant qui nous avait tant édifiés. En effet, il était si pieux, si studieux, si doux, si bon en un mot, que tout le monde l'aimait. Il personnifiait l'exactitude, la régularité. Si l'on dit souvent que l'extérieur est le reflet de l'intérieur, quelle pureté devait régner dans sa belle âme ! Comme il devait être bien préparé à rendre ses comptes au Souverain Maître de la vie ! aussi sa mort a-t-elle été douce : comprenant qu'il avait assez travaillé, assez souffert, il se voyait partir pour l'éternité, et la brise du ciel est venue doucement l'emporter à l'affection de tous et le transporter vers les collines éternelles. Déjà il contemple, dans une délicieuse extase, les splendeurs de ce Dieu qu'il a si généreusement servi. Ce cher enfant, si fidèle dans les petites choses, si exact au moindre de ses devoirs, a déjà reçu, nous l'espérons, la palme pour laquelle il a si vaillamment combattu.

« Te voilà donc rendu, cher enfant, au port de la sainte éternité, à l'abri des orages et des tempêtes ! Quelle reconnaissance ne dois-tu pas à Dieu qui t'a donné la palme du vainqueur, à la première heure de la lutte ! Tandis que tes confrères voguent encore sur cette mer du monde, au gré des vents et des dangers, tu as déjà conquis le ciel et ses impérissables richesses. Oh ! n'oublie pas ceux que tu as aimés ici-bas ! n'oublie pas tes chers compagnons, tes maîtres dévoués ! »

Et vous, parents, que la douleur accable en ce moment, détournez un instant de cette tombe si tôt ouverte, vos regards attristés, et regardez le ciel. Il est là, l'ange que le bon Dieu vous avait donné ; il a échangé cette terre de souffrances pour un séjour de délices. Que sa mémoire pleine de douceur et de suavité soit un baume qui adoucisse l'amertume de vos regrets.

Les funérailles ont eu lieu vendredi, le 21 du courant, à la Basilique de Québec. M. le curé de Québec a fait la levée du corps, et M. A. Michaud, prêtre du collège de Sainte-Anne, a chanté le service, assisté de M. l'abbé Marchand, comme diacre, et de M. l'abbé G. Têtu, comme sous-diacre. Mgr H. Têtu a présidé à l'absoute.

LE COMTE DE KAMOURASKA.

(Suite)

Il n'avait pas froid aux yeux, cet abbé de Francheville, en voulez-vous une preuve ? En 1690, ayant appris par des courriers venus de Québec, qu'une flotte considérable de vaisseaux américains remontait le fleuve Saint-

Laurent, dans le dessein de s'emparer de la colonie, il assembla aussitôt ses paroissiens et les exhorta à s'opposer de toutes leurs forces au débarquement que les Bostonnais pourraient tenter de faire à la Rivière-Ouelle. M. de la Bouteillerie était alors à Québec, et les habitants demandèrent à leur curé de les conduire lui-même au combat, si l'occasion s'en présentait. M. de Francheville accepta sans se faire prier. Bientôt la flotte parut à l'horizon, et s'en vint jeter l'ancre en face de la Pointe. On vit de suite plusieurs chaloupes se détacher des vaisseaux et faire force de rames vers le rivage. Ce fut alors que les habitants de la paroisse, sous la conduite de leur vaillant curé, vinrent s'embusquer sur la lisière de la forêt qui couvrait la Pointe, à l'abri des crans du rivage. Là, ils attendirent en silence l'arrivée des chaloupes qui approchaient rapidement. Comme la marée était haute, les embarcations chargées de soldats purent atterrir au bord des crans, à une faible portée des fusils.

L'ordre de sauter à terre est donné, et le débarquement commence à s'effectuer sans qu'on ait soupçon du voisinage des tirailleurs canadiens. C'est dans ce moment de confusion, qui accompagne toujours plus ou moins un débarquement, et pendant que les soldats prennent leurs armes, qu'un cri de : Feu ! retentit soudain à l'entrée du bois : c'était le commandement de l'abbé de Francheville. Au même instant, plusieurs détonations éclatent, et une grêle de balles vient fondre sur les malheureux Bostonnais. La panique fut générale parmi eux ; ceux qui n'avaient pas été atteints par les balles regagnèrent précipitamment leurs chaloupes et les vaisseaux, sans vouloir entendre la voix des officiers qui essayaient de les ramener au combat. Cette défaite peu importante était le prélude du désastre qui attendait Phipps devant Québec.

D'ordinaire les occupations de M. de Francheville étaient plus pacifiques ; il desservait les paroisses de la Rivière-Ouelle, de Sainte-Anne, et le reste du comté, mettant au bas des actes qu'il rédigeait une signature qu'on dirait tracée avec une baïonnette. M. de Francheville mourut à Montréal, en 1713. Il se distinguait, dit Mgr Tanguay, par sa piété et son activité.

En mai 1691, l'abbé Jean Bernard de Requeleyne vint remplacer M. de Francheville, et continua à desservir les mêmes paroisses, les seules qui fussent un peu peuplées dans le comté. Celles que nous voyons aujourd'hui florissantes à côté de leurs aînées, ne comptaient que de rares habitants qui avaient recouru au curé de Notre-Dame-de-Liesse, dans leurs besoins spirituels.

M. de Requeleyne fut le premier curé en titre de la Rivière-Ouelle, qu'il avait d'abord desservie en qualité de missionnaire exerçant les fonctions curiales. Ce fut l'abbé de Francheville qui fut député par Mgr de Saint-Vallier pour le mettre en possession de sa cure, selon les formes canoniques, le 10 février 1695. M. de Requeleyne demeura curé de la Rivière-Ouelle jusqu'en juin 1718. Vers 1695, la première chapelle en bois étant devenue trop étroite pour contenir la population qui augmentait peu à peu, par le développement naturel des familles, et

Parrivée de nouveaux colons, on bâtit la première église, aussi en bois ; elle subsista jusqu'en 1792.

Un recensement, dressé en 1693, donne 165 âmes à la Rivière-Ouelle, 89 à Sainte-Anne ; il n'est pas fait mention de Kamouraska, dans ce recensement ; nous ne savons pourquoi cette lacune ; car il est certain qu'à cette date il y avait déjà un certain nombre de familles fixées en cet endroit. Vers 1692, on voit apparaître le premier notaire du comté : Maître Etienne Janneau, notaire royal, qui instrumentait pour tout le comté, et s'occupait en même temps d'agriculture, à la Rivière-Ouelle.

Depuis les premiers établissements, la colonisation avait suivi un progrès régulier. Trois causes facilitaient cet accroissement : la grande fertilité des terres faciles à déboiser ; l'extrême abondance de la pêche ; et la sécurité de ce coin du littoral moins exposé que bien d'autres aux incursions des Iroquois. Disons un mot de la pêche, qui, de nos jours encore, est une ressource importante pour les paroisses situées immédiatement sur le fleuve. Jusqu'au commencement de ce siècle, le saumon, l'alose, l'esturgeon, l'anguille, le hareng, etc., se prenaient en quantité qui aurait fait la fortune des habitants s'ils avaient eu un marché convenable, à proximité ; mais la plupart de ces poissons étaient presque sans valeur, faute de moyen d'écoulement. Quand, selon l'expression populaire, le hareng donnait, ce qui avait lieu vers la fin de juin, il n'était pas rare de prendre à la même marée, dans une seule pêche, cinq à six cents barriques de ce poisson. (Une barrique contient six minots).

Une autre pêche lucrative est celle du marsouin. Les habitants de Sainte-Anne et de la Rivière-Ouelle en prennent encore un certain nombre, chaque printemps ; alors on aurait pu en capturer des milliers. M. de la Bouteillerie intéressa à cette entreprise un riche citoyen de Québec, M. Charles Denys, sieur de Vitré. M. de Vitré obtint du roi, en 1693, une somme de cinq cents livres en argent, et deux mille livres de fil à murue et autant de cordage de un à deux pouces, pour l'aider à tendre une pêche aux marsouins à la Rivière-Ouelle. Il est à supposer que cette tentative ne fut pas sans succès, car l'année suivante, le roi lui accorda les mêmes gratifications. Au printemps de 1701, M. de Vitré fit un nouvel essai de pêche, entre les fles de Kamouraska et la terre ferme ; il prit une grande quantité de ces cétacés. "Une malencontreuse baleine déranga cette pêche qui promettait beaucoup, dit La Potherie. Elle s'entortilla dans plus de quarante brasses de filets qu'elle entraîna avec elle. On l'a trouvée échouée dans cet équipage à sept lieues de là. Elle était fort maigre."

Kamouraska eut, en 1709, un prêtre résident : c'était l'abbé Philippe Rageot, qui y demeura deux ans. Le premier curé en titre de cette paroisse fut nommé en 1714, par Mgr de Saint-Vallier, il s'appelait Etienne Auclair, et fut curé de Kamouraska jusqu'à sa mort arrivée en 1748.

M. Jacques Leselache vint résider à Sainte-Anne, en 1715 ; c'est sous ses soins que fut construite la première chapelle de cette paroisse, dans le haut de Sainte-Anne,

à l'endroit, probablement, où en 1735, on bâtit la première église en pierre, M. Louis-Bernard Gastonguay était alors curé.

A partir de 1718, la Rivière-Ouelle cessa d'avoir un curé résident ; les curés de Sainte-Anne en étaient chargés. On voit se succéder dans ces fonctions : MM. Nicolas-Joseph Chasle, Saaveñer-de-Coppin, le frère Maurice Imbault, récollet, et M. L. B. Gastonguay, jusqu'en 1734. A cette époque M. Charles Duchouquet fut nommé curé de la Rivière-Ouelle.—(A suivre).

CAUSERIE AGRICOLE

La tourbe des savannes.

Les savannes de la province de Québec, qui attristent l'œil du voyageur par l'aspect désolé des maigres épinettes incapables d'y végéter, seraient susceptibles de fournir aux cultivateurs de leur voisinage de nombreuses ressources.

Leur pauvreté plus apparente que réelle pourrait se transformer en richesse.

Il ne peut encore être question ici d'utiliser la tourbe qu'elles renferment comme combustible. Le bois est encore trop abondant et trop bon marché pour cela. Mais elles peuvent rendre de grands services aux cultivateurs ménagers et industriels qui voudraient les faire entrer, après les avoir fait dessécher à l'air, comme élément dans la composition des composts.

Le peu de soin qu'ont malheureusement nos cultivateurs des fumiers d'étable, nous fait craindre que la pratique des composts soit encore chose bien rare, trop rare dans la province de Québec, où pourtant le besoin d'engrais est assez général.

Une autre manière d'utiliser les tourbes serait d'en faire des litières d'étables. Elles en font d'excellents, et comme telles sont très recherchées dans ce but par certaines administrations de transports parisiens, qui emploient un grand nombre de chevaux, comme la compagnie des Omnibus et les Petites Voitures.

La tourbe, une fois desséchée, peut absorber au lieu de l'eau malsaine qu'elle renfermait en excès, une quantité considérable de purin, qui facilitera sa décomposition et en fera un engrais très riche, qu'on l'emploie seule comme à Paris, ou recouverte de paille comme en Italie. Les italiens, ont en effet trouvé que le meilleur couchage pour les chevaux et le gros bétail devait se composer d'une couche de tourbe, épaisse d'un ou deux pouces, sur laquelle on éparpille une couche de paille fraîche. Celle-ci, en s'interposant entre la couche de tourbe et le corps de l'animal, le préserve des impuretés qui pourraient souiller sa robe ou pénétrer entre les crins et se fixer sur la peau. De son côté la tourbe joue son rôle d'absorbant énergétique et conserve à la paille, qui lui est superposée, un état sec qu'elle n'aurait pas autrement et qui permet de prolonger sa durée comme litière et par suite d'en diminuer la consommation pour cet usage dans les années où la paille est rare. Dans les années d'abondance, où

la paille peut n'être pas ménagée, ce procédé permettrait d'augmenter beaucoup tout à la fois le volume et la qualité des fumiers. Et tous les bons cultivateurs savent qu'on n'a jamais assez de bon fumier.

Mais en dehors de cet emploi purement agricole de la tourbe, il en est d'autres parmi lesquels un surtout mérite d'être signalé particulièrement, car il est susceptible de rendre de très grands services au commerce des fruits et à la conservation des racines.

Les allemands ont remarqué que la tourbe, bien desséchée à l'air jouissait de précieuses propriétés pour garder ou expédier les substances comestibles. C'est ainsi que la Société Tourbière de Giftsorn, a exposé en juin 1859, au concours de la Société d'Agriculture Allemande à Magdebourg, un lot de pommes de terre qui avaient été conservées dans la tourbe depuis l'automne de 1838, ces pommes de terre avaient un aspect aussi frais qu'au moment de l'arrachage. Ceux qui ne connaissent pas leur provenance se sont figurés que c'étaient des pommes de terre printanières de 1839. Aucune d'elles n'était germée, comme il arrive si fréquemment pour les pommes de terre emmagasinées dans les caves ou les silos. Il paraît que la tourbe bien desséchée à l'air libre, empêche aussi la pousse des navets, des oignons, et autres produits. cependant sur ce dernier point on est moins affirmatif. Mais rien n'empêche d'essayer, la chose en vaut certainement la peine.

La tourbe paraît conserver aussi d'une manière parfaite le poisson de mer pendant un certain nombre de jours. La preuve en a été faite; du poisson de mer emballé dans de la tourbe, a été envoyé de la Mer Adriatique à Berlin, où il est arrivé en parfait état au bout de 18 jours.

Enfin au même concours de Magdebourg déjà cité on a pu voir un quartier de porc, qui était resté enveloppé dans de la tourbe pendant deux ans à l'étage supérieur, exposé au sud-est, d'une maison couverte en zinc. Cette viande était desséchée, mais ne présentait ni décomposition, ni mauvaise odeur. Ces propriétés antiseptiques de la tourbe sont aussi connues dans le Manovre et dans les Ardennes.

Nous aimons à croire que ceux de nos lecteurs, voisins d'une savanna ou tourbière, voudront bien l'été prochain prendre la peine de faire quelques essais, au succès desquels nous nous intéresserons avec plaisir et dont nous les prions à l'avance de nous communiquer les résultats pour nos lecteurs.

Se rendre utile à ses concitoyens est une noble tâche, digne de séduire tout bon cultivateur:

L'ensilage.

Nous avons promis à nos lecteurs dans nos propos d'étable de leur fournir quelques renseignements sur ce mode de préparation des aliments du bétail qui consiste dans la fermentation. L'industrie sucrière a fait dans notre province quelques essais encore infructueux de culture de betteraves, dont la pulpe serait un excellent aliment fermenté pour le bétail. Mais il est encore pré-

maturé de s'en occuper ici. Nous pensons donc que le seul cas où, dans les conditions actuelles de la culture dans la province de Québec, la fermentation ait quelque chose à faire avec l'alimentation du bétail, est celui de la conservation des fourrages verts par l'ensilage.

Si cette question a été à juste titre considérée par Auguste Goffart, son vulgarisateur en France, comme une des plus importantes pour l'agriculture, est-il un pays au monde où elle ait plus d'importance que dans la province de Québec, étant donné d'une part que la tendance actuelle de l'agriculture dans notre pays est le développement de l'industrie laitière, et d'autre part que nous avons à combattre un des plus longs et des rigoureux hivers des pays agricoles.

La Société d'industrie laitière a parfaitement compris l'importance de la question et ne cesse à chacune de ses conventions de recommander la pratique de l'ensilage des fourrages verts. *La Gazette des Campagnes* a déjà publié sur cette intéressante matière de nombreux articles. Malgré les conférences, malgré tous les conseils reçus et publiés, peu de cultivateurs se sont décidés à construire un silo et à cultiver le blé d'inde comme fourrage.

Sincèrement convaincus par nos études et par les expériences déjà vieilles de 4 années que l'on pratique avec succès et que nous avons suivies avec intérêt à l'École d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière, convaincus, disons nous, que les fourrages verts, conservés par l'ensilage, sont appelés à jouer un rôle considérable dans l'industrie laitière de la province de Québec, nous avons de nouveau étudié cette question très sérieusement et nous nous proposons dans une série d'articles de résumer à nos lecteurs les enseignements des maîtres sur cette matière.

Le grand maître de l'ensilage, nous le disons avec satisfaction, est un cultivateur français, que nous venons de nommer, M. Auguste Goffart. Quelques lignes de lui, extraites de son volume sur la culture et l'ensilage des maïs (blé d'inde) comme fourrages verts, le feront mieux connaître et estimer de nos lecteurs qu'un éloge en règle.

"Tout étudier, tout suivre, tout comparer, être toujours sur la brèche, savoir changer de système quand on reconnaît s'être trompé, tel est le devoir du cultivateur qui s'impose une mission comme celle que je remplis, disait un jour Goffart en expliquant au public la ligne de conduite qu'il s'était tracée au début de sa pratique de l'ensilage."

"Depuis mes premiers écrits, ajoutait-il, j'ai du renoncer à des idées que je croyais au dessus de toute contestation. Il faut savoir s'avouer à soi-même qu'on s'est trompé et surtout l'avouer aux autres sans y mettre d'amour propre et sans autre passion que celle de la vérité."

N'est-ce pas là le langage de l'honnête homme.

"C'est grâce à cette absence de parti pris, ajoute Goffart, grâce à une étude de tous les instants et à un travail opiniâtre que j'ai rectifié mes idées erronées de la première heure et que je puis aujourd'hui recommander à mes confrères agricoles un système complet d'ensilage applicable à tous les fourrages verts indistinctement, en leur garantissant un entier succès s'ils consentent à suivre à la lettre toutes mes prescriptions.—(A suivre)

Affections de famille.

Le véritable bonheur est inconnu dans une maison où les différents membres de la famille rougissent de laisser éclater leurs mutuels sentiments d'affection. Il vient un temps dans la vie de tous les enfants, des garçons principalement, où regardant un baiser ou tout autre caresse affectueuse comme trop enfantine pour eux, ils le repoussent comme ils feraient d'un poison.

Peut être est-ce dû à un excès de négligence de la part de la mère. Le soin des plus jeunes enfants éloigne un peu d'elle les plus âgés, et avant qu'elle s'en aperçoive ces chers petits s'accoutument à se passer des caresses dont on les comblait dans leur jeune âge et il sera difficile de les y habituer de nouveau. On est généralement d'accord que l'enfant de 12 ans n'a pas d'autre ami sur terre que sa mère. Il est la terreur de tout le monde, mais surtout parce que son jeune cœur est trop souvent privé de caresses et d'affection.

Trop souvent nous jouissons des affections de famille, sans y prendre garde, juste comme nous faisons de l'air, du soleil et des autres avantages de la vie; nous ne nous rendons pas compte qu'elles sont comme une plante délicate qui, pour nous donner tous ses agréments, doit être cultivée et arrosée avec soin. Il n'est pas rare de trouver une maisonnée d'enfants déjà grandelets qui pourraient à peine se rappeler le dernier baiser du père ou de la mère, à moins qu'ils ne l'aient reçu au retour d'une longue absence. Mais un baiser de bonne nuit, une légère caresse, une tape compatissante sur l'épaule, quand ils ont du chagrin, c'est un souvenir déjà si lointain, remontant pour eux à de déjà si longues années, qu'ils les ont complètement oubliés. Cependant qu'un de ces garçons se coupe un doigt, ou, dégringolant d'une meule de foin, se précipite à son secours avec tendresse. A travers ses blessures, il voit que réellement ils ont du cœur et qu'au demeurant ils se préoccupent de lui, et secrètement il se réjouirait presque de ses blessure qui lui ont révélé que sa famille lui porte encore assez d'intérêt pour s'occuper d'autre chose que de lui assurer un lit et une place à table. Mais quelle triste état que d'en être réduit à se presque casser le cou pour faire cette découverte.

Quant à l'attitude des enfants entre eux, toute démonstration affectueuse, l'un envers l'autre, serait aussi renversante pour eux qu'un cyclone.

Ils sont honteux des petits noms de leur bas âge et sont confus outre mesure, quand leur mère les appelle "mon chéri" devant des étrangers. Grandir sans connaître ou en méprisant ces gentilles tendresses rend les enfants grossiers et n'ajoute rien à leur virilité ou à leur dignité. Les manières des jeunes filles sont, en quelque sorte, moins influencées par le manque de ces marques d'affection, du moins l'effet en est moins péniblement sensible sur elles; mais tous les raffinements de la société ne peuvent remplacer les douces leçons du foyer maternel, et bien que la sœur devienne moins fantasque et moins sauvage que son frère, dans les mêmes circons-

tances, encore est-il que son caractère incline bientôt vers la fourberie et la dissimulation.

Réprimer ainsi les penchants affectueux dans la vie de famille est une grave erreur; de là nous viennent la moitié des peines de cœur et de petits griefs journaliers. Combien de bonnes mères vivent et meurent sans avoir été comprises de ceux pour qui elles eussent sacrifié leur vie, parce qu'elles n'ont jamais su donner carrière à leurs sentiments réels. Elles ont contenu toutes leurs douces inclinations si bien que leurs enfants ont fini par les regarder comme insensibles et froides. Les semblables requièrent des semblables. C'est une loi sans exception: Et l'enfant à son tour apprend à comprimer dans son cœur tout élan de tendresse; les années se passent et ils sont si bien devenus indifférents l'un à l'autre que lorsque vient l'âge du mariage et qu'ils se séparent les uns des autres pour commencer leur existence individuelle ils le font sans aucune émotion et à partir de ce jour ne s'occupent pas plus l'un de l'autre que des étrangers.

Il y a quelques années déjà, nous étions en visite dans une famille et après souper nous causions avec nos hôtes dans le salon, la porte s'ouvrit et les enfants prirent irruption pour dire bonsoir au père et à la mère. Comme ils accouraient à tour de rôle à leurs parents, leur grimant sur les genoux, ou les embrassant pour recevoir un affectueux baiser, nous pensions n'avoir jamais vu plus aimable spectacle. Nous ne l'avons jamais oublié, et jusqu'à ce jour quand on parle devant nous de bonheur domestique, notre esprit se reporte intantamment à cette touchante scène dans cette heureuse maison de cultivateur.

"Il eut été, direz-vous, plus convenable que le père et la mère fussent allés à la chambre des enfants pour leur souhaiter la bonne nuit, plutôt que de faire jouer cette comédie devant des visiteurs."

Chère madame Etiquette, ne savez-vous pas que, dans la belle innocence de la première enfance, il n'y a rien de feint que tout est naturel. Les petits cœurs sont alors trop pleins d'amour et de tendresse pour songer aux effets de scène. Laissez les vieilles gens au sang refroidi continuer à jouir du monopole de cette indifférence affectée et de la retenue de leurs sentiments; mais pour l'amour de tous ceux qui cherchent à se rendre la vie agréable, ne les encouragez pas chez les enfants.

Dans l'*Euthanasia* de Mountford, nous lisons cette jolie définition de la vie quotidienne: "C'est avoir des amis, pour nous aimer, c'est avoir constamment sous les yeux de chers visages accoutumés; pour quelques-uns, c'est être embrassé chaque jour pendant 50 ans par les mêmes lèvres affectueuses; c'est savoir que chaque jour pensent à vous, bien des fois, dans des lieux éloignés, enfants, petits enfants et amis par douzaines."

Les transplantations nocturnes.

Un horticulteur, voulant connaître si la transplantation des arbres et des plantes faite la nuit donnerait les mêmes résultats que celle effectuée le jour, a fait une série d'expériences, dont voici quelques-unes:

Il a d'abord expérimenté sur dix cerisiers en fleurs qu'il a plantés successivement en commençant à quatre heures de l'après-midi.

Ceux qui avaient été transplantés pendant la lumière du jour perdirent leurs fleurs, eurent une reprise très difficile et ne produisirent que peu ou pas de fruits.

Ceux, au contraire, qui furent transplantés après le coucher du soleil, conservèrent leurs fleurs, et ne souffrirent que très peu de leur changement de place.

Il répéta la même expérience avec dix autres cerisiers nains, mais alors que les fruits étaient au tiers de leur développement. Ceux qui furent transplantés pendant la nuit les conservèrent, et parurent n'avoir pas soufferts.

Dans chacune de ces plantations on gardait, bien entendu une motte de terre autour des racines.

Ces faits peuvent avoir des résultats importants en horticulture. Il semble rationnel, en effet, que des arbres transplantés le soir, après le coucher du soleil, souffrent moins que ceux que l'on aurait transplantés au milieu de la chaleur du jour.

L'évaporation des feuilles va en diminuant à mesure que le jour baisse ; la nuit, elle est beaucoup moindre, et l'arbre dont les feuilles se seraient flétries de suite, s'il avait été transplanté à la lumière du jour, au soleil, aura toute une nuit pour rétablir la circulation de sa sève.

La vraie femme.

Ce n'est pas seulement pour balayer la maison, faire les lits, reprendre les bas et faire la cuisine qu'un homme a besoin d'une femme ; si c'est là tout ce qu'il demande, une servante pourrait le faire à meilleur marché qu'une femme. Si c'est là tout, quand un jeune homme va demander une jeune fille en mariage, envoyez-le à la cuisine pour goûter le pain et le gâteau qu'elle fait ; faites lui inspecter les chambres à coucher et les travaux d'aiguille ; donnez un balai à la jeune fille et envoyez le jeune homme surveiller son balayage. Ces choses ont leur importance, et un jeune homme sage fera bien d'y voir. Mais ce que l'homme sérieux recherche dans une femme, c'est une compagne sympathique et aimante. Le chemin de la vie est semé d'épreuves et un homme a besoin d'une femme pour les traverser. L'homme parfois est accablé par l'imfortune ; il rencontre des revers, il est sujets aux erreurs ; les épreuves et les tentations l'entourent il a besoin de la présence et de la sympathie d'une femme.

Les œufs en hiver

Pour obtenir des œufs de poule pendant l'hiver, il faut faire éclore pendant le mois de janvier ou au plus tard, en février ou mars.

Autrefois, ces couvées précoces étaient presque impossibles, mais maintenant rien n'est plus facile, grâce aux incubateurs et aux éleveuses vitrées.

Les poules nées pendant les trois premiers mois de l'année font les bonnes pondeuses d'hiver et sont une

grande ressource pour les pays d'élevage, où les œufs, sans être en aussi grande abondance que pendant l'été, ne manquent jamais.

Écoutez Mme Millet-Robinet :

“ Au mois de décembre, la ponte est tout à fait nulle, à moins qu'on n'ait mis à part quelques poulettes des premières couvées, qu'on ne les ait logées chaudement et nourries avec du chènevis, du blé noir, de l'avoine, des pommes de terre écrasées données chaudes. C'est le meilleur moyen de se procurer des œufs frais dans cette saison, où ils ont une grande valeur.”

Partageant cette opinion, nous croyons utile, dans l'intérêt de toutes les personnes qui ont une basse-cour, d'indiquer ici la manière dont on doit s'y prendre pour avoir des œufs pendant tout l'hiver.

Chaque année, à la mi-janvier, on fait une couvée, ce qui est facile avec les incubateurs.

L'élevage, avec une éleveuse artificielle, offre à peine plus de difficultés que pendant l'été, si l'on prend les précautions suivantes :

On place l'éleveuse artificielle dans une chambre au rez-de-chaussée, où la température soit à peu près de 15 à 18 degrés, ou bien dans une étable ou une écurie en ayant soin, bien entendu, de parquer les élèves de façon à ce qu'ils n'aillent pas sous les pieds des animaux.

On laisse ainsi les poussins, deux ou trois jours au plus, enfermés dans cette place ; puis ensuite, après le troisième ou quatrième jour, on pratique au midi, sous la porte ou dans le mur, un petit trou ou chatière. À l'extérieur, on organise un petit parquet de six ou neuf pieds carrés et l'on verra bientôt les petits poussins sortir, d'abord timidement, par le trou et faire une promenade dans leur parc ; puis, une heure après, toute la bande aura pris possession du nouveau parc, les uns sortant, les autres rentrant manger et se réchauffer, et c'est ainsi qu'ils feront toute la journée. Mais, à partir de ce moment, ne fermez plus leur passage que le soir ; quelque temps qu'il fasse, ne vous inquiétez pas, ils sauront rentrer à temps tous les jours, pendant une semaine environ. On agrandira alors le parc ; puis, enfin, on l'enlèvera, et les poulets s'en iront en pleine liberté dans leur enclos réservé, venant toujours à leur gré chercher dans leur chambre et la chaleur et la nourriture qui doit toujours, pendant les premiers temps, être placée près de l'éleveuse.

Au bout de trois mois et demi, on retire de la bande des jeunes volailles toutes les plus belles poulettes et celles qui paraissent les plus rustiques ; on les met soigneusement dans un parquet séparé ; ce seront les pondeuses d'hiver.

Les autres, réunies au coq, seront engraisées et vendues au marché dans la première quinzaine de mai, au moment où les poulets jeunes et tendres sont très rares et se payent un prix élevé.

Vers le 15 novembre, il faut s'occuper de changer la nourriture des poules.

Pour les exciter à la ponte, on fait bouillir de l'orge qu'on leur donne chaude et demi cuite. On y joint de

l'avoine et des criblures de blé et, pour les réchauffer davantage, un peu de chènevis. On tient à leur disposition de l'eau très propre et du poissier de charbon de terre ou du sable, avec lesquels elles se poudrent et dont elles mangent quelque peu, ce qui les fortifie.

Dans un poulailler, tout simplement en bois, couvert en chaume, il n'est pas nécessaire de chaleur artificielle, si les côtés sont aussi garnis de paille. C'est alors un petit nid chaud, où les poules éprouvent un certain bien-être et où elles se réfugient avec plaisir, dès qu'il pleut ou que le froid se fait sentir.

Avec ces quelques précautions et une propreté rigoureuse, quelle que soit la rigueur de l'hiver, la ponte est toujours abondante.

Correspondance.

Société de fabrication de beurre et de fromage de la paroisse de Saint-Augustin, Comté de Portneuf.

La paroisse de Saint-Augustin qui s'est distinguée depuis plusieurs années déjà au point de vue agricole et qui est citée comme modèle par les conférenciers dans les paroisses étrangères, jalouse des résultats que ces dernières obtiennent par l'industrie laitière, croit ne pas devoir tarder plus longtemps à se doter d'une beurrerie et d'une fromagerie; car cette industrie a déjà joué un trop grand rôle et a été la cause de progrès trop réels et trop rapides dans notre province, pour que cela passe sous silence à ses progrès.

Mais je dois le dire, nous devons à quelques hommes courageux et entreprenants de cette paroisse le développement rapide et les bienfaits que doit y donner cette industrie encore naissante: et nous pouvons entrevoir déjà par les résultats qu'elle donnera plus tard la somme de confort et de satisfaction qui sera le prix de leurs travaux; car la paroisse de Saint-Augustin par sa fertilité et sa position est une de celles qui peuvent apporter le plus de lait aux fabriques.

La société étant formée d'au-delà 23 actionnaires presque tous patrons, son bon fonctionnement et sa réussite devront être des plus certains, en autant que le bureau de direction est formé d'hommes de science et d'expérience, connaissant les marchés pour l'écoulement des produits, ses goûts et ses besoins, sachant satisfaire les clients, et retirant par là les plus grands bénéfices possibles.

Les nominations suivantes ont été faites à la charge de Président Dr Georges A. Watters; Vice-Président Louis Jobin 3e rang; Sec-Trésorier Edmond Valin; Directeurs: François Couture, Joseph Ratté, Cézaire Quézel, Odina Kennier, Onésime Doré.

Je prends aussi la liberté d'adresser des remerciements aux particuliers non patrons qui ont bien voulu contribuer à cet important mouvement agricole et qui veulent encore aider à l'accomplissement de l'œuvre entreprise.

Maintenant que l'élan est donné, il suffit de bien diriger le mouvement pour obtenir des résultats satisfaisants. Il faut en conséquence beaucoup de prudence et de vigilance de la part des actionnaires, car notre propre intrépidité pour des gains trop immédiats pourrait avoir des conséquences fâcheuses sur l'avenir de notre industrie qui deviendra, sans contredit, une des principales sources de revenus agricoles pour notre paroisse: étant considéré qu'une fabrique de beurre et de fromage installée de 1re Classe, à la proximité de la ville de Québec, ses communications faciles et rapides avec elle offre des avantages considérables.

Car nous pourrions y porter: 1o Un beurre de fantaisie que nous devrions expédier sur tous les marchés, ou expédier sur commande aux clients que nous ferons, nous expédierons ce beurre dans des boîtes munies de glaces pour en conserver la qualité et la fermeté; 2o Une crème douce que nous servirons tous les jours aux pratiques et aux commerçants détaillants de ces articles, avec les mêmes précautions hygiéniques que pour le beurre; 3o Un fromage pressé en petites moules de 5 ou 6 livres que nous exposerons ainsi sur les marchés, et que nous pourrions donner à meilleur marché que le commerçant; fromage doux ou fort, fermenté ou non fermenté.

Nous en donnerons encore un avis aux citoyens de Québec à l'approche de l'ouverture de la fabrique.

Par ordre du bureau de direction.

EDMOND VALIN, Secrétaire.

Choses et autres

Haras National.—L'importance du commerce de chevaux dans nos campagnes est très considérable, les Etats-Unis nous envoient tous les ans des milliers de chevaux de route et de juments pour la reproduction. Aussi, tous ceux qui s'occupent du développement de nos ressources suivent-ils avec intérêt les efforts faits pour améliorer la race de nos chevaux.

Nos lecteurs savent que depuis deux ans bientôt, l'honorable M. Beaubien avec M. Auzias-Turenne, importent des étalons perchons normands et arabes, qu'ils offrent soit en vente aux cultivateurs ou aux sociétés d'agriculture, soit en location pour le service des juments pendant la saison.

Les affaires de la compagnie du Haras National qu'ils ont fondée, prennent chaque jour plus d'importance; ils ont élevé à Outremont de magnifiques écuries où les amateurs peuvent aller inspecter les sujets reproducteurs, et ils viennent de publier en brochure un catalogue de leurs chevaux, avec filiation et liste des prix remportés par ces animaux aux différentes expositions. Nous recommandons à tous ceux qui font de l'élevage de visiter le Haras National et d'en profiter.

* * *

Beurreries.—Nous apprenons que M. J. de L. Taché et M. D. M. Macpherson, de Lancaster, viennent d'acheter toutes les fabriques de la société de Montmagny (société Duhaime).

Ces fabriques sont celles de Saint-Arsène, Saint-Paschal, Saint-Isidore No. 1. (village) No. 2, (Quatre-Chemin), Sainte-Marguerite, Sainte-Marie de la Beauce, St-Ephrem, St-Patrice et Lotbinière.

Les connaissances spéciales de M. Taché, l'infatigable secrétaire de la Société d'Industrie Laitière, seront un grand appui à la direction et à l'administration de l'entreprise, ainsi qu'à la surveillance de la fabrication; c'est un de nos canadiens les mieux renseignés sur la théorie et la pratique de cette industrie.

M. Macpherson a créé les fameuses fromageries "Allan Grove" actuellement au nombre de 67, dont le produit se vend toujours au prix le plus élevé du marché; il a été à plusieurs reprises président de la Société d'Industrie Laitière d'Ontario. Et il est actuellement président de la Société Fédérale d'Industrie Laitière, fondée le printemps dernier à Ottawa par les délégués officiels de toutes les sociétés provinciales.

Sous la direction de ces spécialistes, les beurreries ne pourront que prospérer et les marchands sauront bientôt payer leurs produits les prix qu'ils méritent.

* * *

A une convention des principaux agronomes de l'Illinois tenue à Belvidere, on a unanimement reconnu que par l'ensilage on a fait le plus grand pas, depuis nombre d'années vers la solution du problème de nourrir le bétail le plus économiquement possible et en retirer tout le profit qu'on en attend.

C'est encore un bon point pour le silo qui a fait ses preuves depuis de longues années et qui devient de plus en plus populaire dans le monde entier.

* * *

Des autorités agricoles des plus dignes de foi prétendent qu'il y a autant de principes nutritifs dans 20 lbs de lait fermenté que dans 5 lbs de blé d'Inde.

RECETTES

Brûlures

Prenez une demi livre d'alun, en poudre, et faites-le dissoudre dans deux pintes d'eau, baignez la brûlure ou la cloche qui s'est élevée à sa suite, avec un chiffon de linge trempé dans ce mélange; attachez dessus, le chiffon encore humide avec une compresse de linge, et humectez fréquemment le bandage d'eau d'alun sans ôter la compresse, et ne vous laissez pas de suivre ce procédé pendant deux et même trois jours.

Gangrène

En souppondrant les blessures avec du sucre en poudre, on empêche la gangrène de s'y mettre.

AVIS

AVIS PUBLIC est par le présent donné qu'une demande sera faite à Son Honneur le Lieutenant-Gouverneur ou Conseil, par les requérants, en vertu de l'acte des compagnies à fonds social pour obtenir des lettres patentes les constituant et telles autres personnes qui pourront devenir actionnaires de la dite Compagnie devant être créée en corps politique et incorporée sous le nom et dans le but ci-après mentionnés :

- 1° Le nom de la compagnie sera La Compagnie du Chemin de Fer Sault Ste Marie, Québec et Atlantique ;
- 2° L'objet est de construire et exploiter un chemin partant d'un point sur la rive gauche de la rivière Ottawa entre l'embouchure de la Rivière du Moine et celle de la décharge du lac Kuperva traversant en gagnant vers l'Est autant que possible en ligne droite avec les districts d'Ottawa, Terrebonne, Joliette, Trois-Rivières, Québec, passant par la cité de Québec et se continuant par Beauport pour traverser le St Laurent, l'Isle d'Orléans et atteindre la rive Sud du fleuve à ou dans les environs de la Pointe à la Martinière, de là se diriger vers Sud-Est en passant par le lac Pohenegamook, traversant les districts de Montmagny, Kamouraska, et Témiscouata pour aboutir au grand chemin public de Témiscouata dans le voisinage de la frontière avec un embranchement partant de la ligne principale à un point quelconque dans le comté de Kamouraska passant au nord du lac Témiscouata, traversant les districts de Rimonski, Bonaventure et Gaspé et, suivant dans l'intérieur une ligne aussi directe que possible pour atteindre le port de Gaspé.
- 3° La principale place d'affaires de la dite Compagnie sera dans la cité de Québec, dans la province de Québec.
- 4° Le fonds social de la dite compagnie sera de deux cent cinquante mille piastres divisé en deux mille cinq cents actions de cent piastres chacune.
- 5° Les noms au long, résidences et professions des dits requérants sont comme suit :
Le chevalier J. E. Martineau, marchand quincaillier ; O. Migner, manufacturier ; J. A. Mailloux, courtier ; Félix Gourdeau, manufacturier ; Napoléon Gourdeau, tanneur ; F. X. Drouin, avocat ; J. L. Lavery, avocat ; A. A. Dechêze, marchand ; Eugène Rouillard, notaire et journaliste ; J. A. Langlais, marchand ; N. Lavoie, gérant de la Banque du Peuple, à St Roch ; J. B. Morissette, agent d'assurance ; J. B. Rousseau, marchand ; Elz. Falardeau, tanneur et corroyeur ; Geo. Roy, manufacturier ; J-E. Boily, notaire. Tous des cité et districts de Québec, sujets anglais et résidant en Canada.
L'hon. G. Bresse, O. Migner, F. Gourdeau, J. A. Mailloux, J. E. Martineau, F. X. Drouin, J. B. Laliberté, seront les premiers directeurs provisoires.

Par ordre,
J. E. BOILY,
Secrétaire-protem.

20 Février. — 4 f

AVIS

On a besoin de deux fermiers pour cultiver deux fermes situées au Cap St-Ignace.

S'adresser à
J. FREMONT, Avocat
12 Rue Donnacona, Québec.

6 Février — 2 M.



BY ONE MAN. Write for descriptive catalogue containing testimonials from hundreds of people who have sawed from 4 to 9 cords daily. 25,000 now successfully used. Agency can be had where there is a vacancy. A NEW INVENTION for filing saws sent free with each machine; by the use of this tool everybody can file their own saws now and do it better than the greatest expert can without it. Adapted to all cross-cut saws. Every one who owns a saw should have one. No duty to pay, we manufacture in Canada. Ask your dealer or write FOLDING SAWING MACHINE CO., 305 to 311 S. Canal St., Chicago, Ill.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

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

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

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

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

D. POTTINGER, S'intendant en chef
Bureau du chemin de fer.
Moncton, N. Bk., Novembre 1889.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

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

- I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.
- II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.
- III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.
- IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.
- V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.
- VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.
- VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.
- VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

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

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

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.

Établi par " La Société de publication commerciale. "
MONIER et HELBRONNER,
Gérants, à Montréal.

CHEVAUX PERCHERONS, NORMANDS & BRETONS,
BETAIL AYRSHIRE.

COCHONS BERKSHIRES et CHESTER BLANC,
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,
30, Rue St Jacques, MONTREAL.