

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

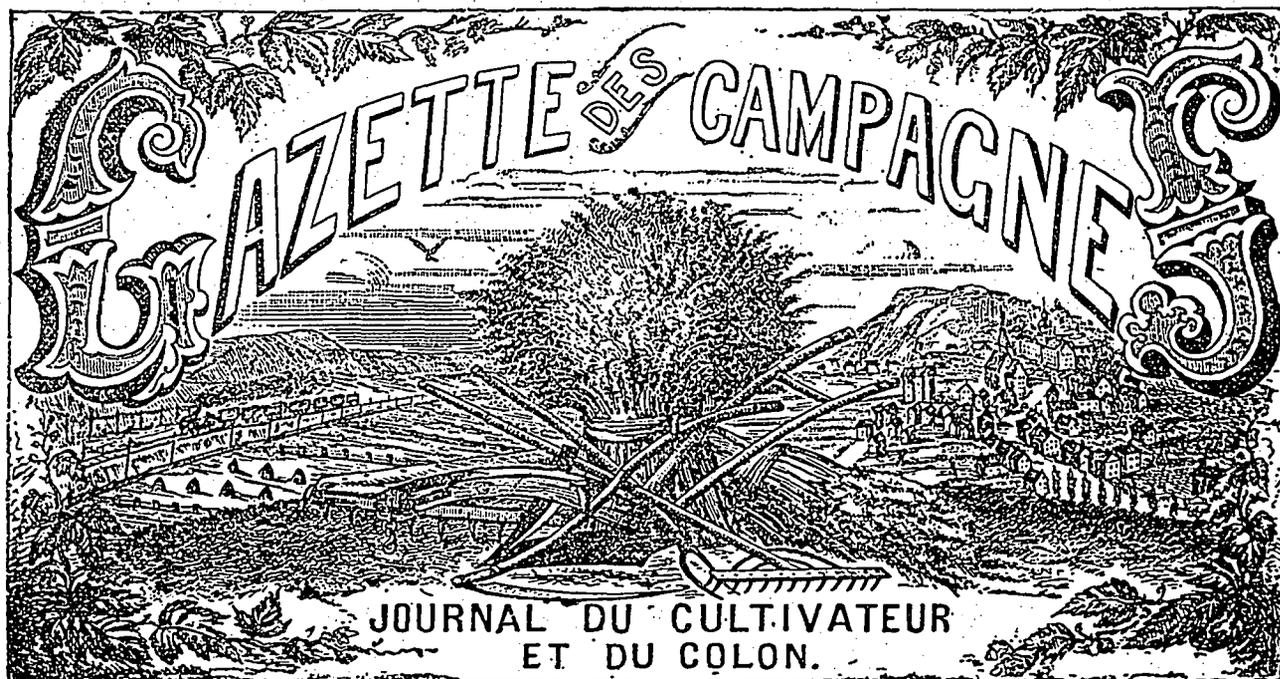
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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



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

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

SOMMAIRE

Revue de la semaine : — Nouvelles locales. — La St-Jean-Baptiste au Manitoba. — La St-Jean-Baptiste à Paris. — Les pêcheries de Terrebonne. — Nouvelles des Etats-Unis. — Echos d'Europe. *Causerie agricole* : — Fabrication du beurre. — Globules gras dans le lait. — Séparation de la crème. — Influence de la température. — La crème. — Barattage. — Beurre granulé. *Sujets divers* : — Se connaître d'abord, et s'amender ensuite. — Pourquoi la terre s'appauvrit-elle ? — Education des poulains. — Du commerce des chevaux. — L'eau de rivière donnée au cheval. — Le sang des animaux comme engrais aux arbres fruitiers. — Chenilles qui s'attaquent aux choux. *Choses et autres* : — Encourageons nos journaux d'agriculture. — L'exportation de fromages. — Lac Témiscamingue. — Dictionnaire généalogique des familles canadiennes. *Recettes* : — Confitures de cerises. — Confitures de fraises.

 **F**EUILLETONS OFFERTS EN PRIME AUX ABONNES DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES."

— Ceux qui nous auront fait parvenir d'ici au 1er Septembre ce qu'ils nous doivent pour abonnement, recevront en prime une riche collection de feuillets réunis en un seul volume. Cette prime sera également envoyée aux nouveaux abonnés.

REVUE DE LA SEMAINE

Nouvelles locales. — Les élections de Gaspé et de Montmorency seront finies quand paraîtra notre journal. Au moment où nous écrivons nous n'en connaissons pas encore le résultat. Depuis la fin des élections générales pour le parlement provincial, notre province est dans un grand calme : c'est le temps des vacances. Les journaux

nous apportent presque tous les jours la nouvelle d'un noyade. Les baigneurs ne prennent pas assez les précautions suggérées par la prudence, et ces morts subites viennent porter le deuil dans un grand nombre de familles.

La Saint-Jean-Baptiste au Manitoba. — Nos compatriotes du Manitoba ont célébré avec un patriotique enthousiasme la fête nationale du 24 juin. Le dernier numéro du *Manitoba* nous est arrivé avec une feuille supplémentaire contenant le compte-rendu de la démonstration de Saint-Boniface. La procession, composée des sociétés nationales de toute la région, se formait vers huit heures, et se rendait au palais archiepiscopal, d'où Sa Grandeur Mgr Taché fut escortée avec son clergé jusqu'à la cathédrale.

Mgr Clut, évêque d'Arindel, officia à la grand'messe. Le sermon de circonstance fut donné par M. l'abbé Allard d'Ottawa.

Pendant la grand'messe MM. Henri Royal et Joseph Prud'homme firent une quête dont le produit doit être employé à élever un monument à LaVérandrye, le découvreur du Nord-Ouest.

Après la messe, la procession se reforma et alla présenter une adresse au vénérable archevêque de Saint-Boniface. Elle faisait tout particulièrement allusion à la 40ème année de préconisation de Sa Grandeur comme évêque, et aux dangers dont les Canadiens-français sont entourés à l'heure actuelle, au Manitoba.

Mgr répondit brièvement en français et en anglais. Au

cours de ses remarques il parla de la satisfaction que lui avait causée l'attitude ferme et digne des catholiques de Winnipeg au sujet de la question des écoles. Il espère que la divine Providence accordera encore aux catholiques manitobains les avantages d'une éducation chrétienne. En terminant Sa Grandeur exprima le plaisir de voir à ses côtés Son Honneur le lieutenant-gouverneur Royal, le compagnon de ses travaux lors de la création de la province du Manitoba, il y a vingt ans.

L'honorable sénateur Girard fut choisi pour président du congrès. Il raconta les travaux des Canadiens qui ont ouvert ce territoire à la civilisation. "Le but de mon discours, a-t-il dit, en vous rappelant des traits d'une histoire déjà éloignée, est de démontrer que nous ne sommes pas étrangers dans ces vastes prairies."

Ce congrès, dans les circonstances actuelles, est de la plus grande importance. Les Canadiens veulent affirmer d'une manière solennelle leurs droits à posséder des écoles françaises et catholiques, et se concerter sur les moyens à prendre pour sauvegarder leur liberté injustement attaquée lors de la dernière session du parlement de Manitoba.

La Saint-Jean-Baptiste à Paris.—Des Canadiens et des Français qui marquent de l'intérêt au Canada ont célébré la Saint-Jean-Baptiste à Paris. Le matin une messe fut célébrée à l'église de la Madeleine par le Révérend Père Antoine, assistant-général des Oblats, qui a demeuré 30 ans à Montréal.

Les pêcheries de Terre-Neuve.—La question des pêcheries de Terre-Neuve continue à occuper les esprits. Les délégués de Terre-Neuve se sont rendus à Londres et ont présenté au bureau colonial, un mémoire très énergique, demandant au gouvernement anglais de mettre un terme aux envahissements des pêcheurs français. On dit que ces Terre-neuviens, quelques-uns du moins, ne sont pas très forts sur la question historique de cette affaire.

Ces difficultés ont donné occasion de discuter si le homard est vraiment un poisson. Les Anglais prétendent que non, et les Français leur répondent qu'il ne s'agit pas de savoir si le homard est un poisson ou n'importe quelle espèce d'animal; les traités leur donnent le droit de pêcher sur les côtes de Terre-Neuve tout ce qui peut se pêcher, le poisson, les éponges, le corail, etc. Les traités ne spécifient pas la morue, mais ils disent tout simplement que les Français peuvent faire la pêche à Terre-Neuve. Voilà ce dont il s'agit.

On s'attend à ce que la France abandonne ses droits de pêche moyennant une forte compensation; car l'abandon de cette industrie sera pour les pêcheurs français une perte considérable.

Nouvelles des Etats-Unis.—Le recensement de 1890 est à peu près terminé aux Etats-Unis. Quelques données sur le chiffre numérique de la population ont même été livrées à la publicité.

Les informations fournies jusqu'ici donnent encore à la ville de New-York le premier rang, et le second à Chicago. La reine de l'Ouest se trouve ainsi avoir devancé Phila-

delphie, qui venait immédiatement après New-York, en 1880.

Le fait caractéristique de ce recensement c'est le développement de Chicago, dont la population est montée de 503,185 âmes en 1880 à 1,086,000 âmes en 1890.

New-York compte actuellement 1,627,257; Chicago, 1,086,000; Philadelphie, 1,040,000; Brooklyn, 806,583. Ce sont là les villes les plus peuplées des Etats-Unis, à l'heure actuelle.

Les Etats-Unis sont aux prises avec la difficulté extraordinaire d'un énorme excédant de recettes sur les dépenses, et le sentiment protectionniste qui règne dans ce pays empêche de résoudre la difficulté par la réduction des droits sur les marchandises importées. Les politiques de l'école McKinley semblent viser à la réduction de cet excédant par deux moyens: en rendant le tarif douanier prohibitif, et en effrayant le commerce d'importation par des menaces de confiscation et d'emprisonnement.

Le projet de loi McKinley a été voté dans ses traits principaux et entrera en vigueur le 1er août. Comme les entraves apportées aux importations rendront le commerce difficile avec les nations étrangères, on a proposé d'accorder des subsides aux producteurs et aux exportateurs.

Un autre excédant dont on se plaint aux Etats-Unis, c'est celui des cyclones. Nous avons déjà parlé à nos lecteurs des inondations ruineuses qui ont dévasté la Louisiane et les Etats voisins, il y a quelques mois. Aujourd'hui, des dépêches annoncent qu'un cyclone épouvantable a sévi à Plattsburg et sur toute la ligne du chemin de fer Delaware et Hudson, renversant plusieurs maisons sur son passage et faisant de nombreuses victimes. Un hôtel situé sur la rive du lac Champlain a été renversé par le vent dans le lac, et plusieurs personnes ont été tuées ou noyées.

Depuis de longues années on n'avait pas entendu parler d'un ouragan aussi épouvantable. Dans la ville de Jamestown, une cinquantaine de maisons et de granges ont été démolies. La ville de Fargo, Minnesota, a été presque entièrement rasée. L'ouragan s'est abattu sur la ville vers deux heures du matin, et en quelques instants une partie de la ville était en ruines. Les hautes cheminées de l'établissement de la lumière électrique ont d'abord été renversées et la ville a été plongée instantanément dans une profonde obscurité, que la lumière des éclairs rendait plus terrible encore.

Plusieurs personnes ont péri écrasées sous les débris de leurs maisons, ou tuées par la foudre. Les pertes matérielles sont incalculables.

A la Nouvelle-Orléans, l'ouragan a causé aussi de grands dommages.

Echos d'Europe.—Les journaux annoncent depuis quelques jours que la santé de Sa Sainteté Léon XIII est des plus mauvaises, et qu'en prévision de sa mort prochaine, le Souverain Pontife a fait ses dispositions testamentaires, et donné ses instructions aux cardinaux touchant les affaires de l'Eglise et surtout l'élection de son successeur.

Sans pouvoir nier absolument la véracité de ces dépêches, nous n'y ajoutons pas une foi absolue. On se rappelle le nombre considérable de fois que l'on a annoncé la mort prochaine de Pie IX. D'un autre côté l'âge avancé de Léon XIII, ses travaux incessants et ses graves préoccupations sont de nature à rendre vraisemblables ces tristes nouvelles.

Le gouvernement italien vient de déposer, au sujet des finances de la ville de Rome, une disposition assez singulière. Aux termes de la nouvelle loi, les biens des congrégations, confréries et associations religieuses ayant leur siège à Rome, les legs, les fondations pieuses et les autres œuvres, qui ne répondent pas aux besoins de la population, deviendront la propriété de l'Etat qui en versera les revenus aux institutions de bienfaisance de la ville de Rome. A partir de 1891 le budget romain sera déchargé des dépenses inscrites jusqu'ici au chapitre de l'assistance publique. Le gouvernement italien n'a donc pas encore fini de spolier les communautés religieuses.

—Le choléra ne diminue pas en Espagne. Aux environs de Valence, on signale tous les jours de nouveaux cas, et une vingtaine de décès. Toutes les lettres qui arrivent d'Espagne sont percées d'un trou : c'est la trace du clou qui a servi à les suspendre dans les chambres de désinfection.

—Les tyranneaux qui gouvernent actuellement la France semblent s'être adoucis. Ces dispositions moins hostiles dureront-elles longtemps ? Nous n'en savons rien. Mais ce qui est certain, c'est qu'une réelle détente se produit. Ainsi, le budget des cultes vient d'être voté sans récriminations, contrairement à la vieille habitude. La discussion de ce budget fournissait toujours aux nombreux prêtres phobes de l'assemblée nationale l'occasion de baver sur le clergé de France et d'Algérie. Le clergé algérien crut même devoir renoncer au traitement de l'Etat, pour se soustraire à des outrages qui ruinaient son influence auprès des populations africaines. Bien plus, le ministre de la guerre vient de nommer à l'un des postes les plus importants, le général Miribel, qui est un excellent catholique. Si ce mouvement pacificateur pouvait s'accroître, ou, si, dans la négative, les électeurs catholiques, comprenant leur devoir, balayaient cette canaille qui conduit la France aux abîmes, la religion ne tarderait pas à sortir du cercle de fer dans lequel l'enferme la persécution judaïco-maçonnique.

CAUSERIE AGRICOLE

Fabrication du beurre

GLOBULES GRAS DANS LE LAIT

Pendant que le lait s'élabore dans la vache, l'extrémité des cellules dont sont revêtus intérieurement les conduits lactifères et les vésicules de son pis semble grossir. Chaque d'elles forme un petit globule qui, lorsqu'il est com-

plet, tombe dans le sérum du lait. Chaque bouton ou globule ainsi formé est un globule gras ; ce sont ces globules qui constituent tout le beurre du lait de la vache. Ces globules délicats de gras semblent croître à la surface des cellules, et provenir, partie de la destruction de cellules, partie par le changement d'une portion de la substance du sang en gras. Ils coulent dans le lait, s'écoulent avec lui, et ils y sont en suspension et non en solution comme le sont les autres parties solides du lait. Ils se présentent surtout pendant les derniers moments de la traite, probablement parce qu'ils ne circulent pas aussi vivement ni aussi facilement que la partie liquide du lait.

Le premier lait est plus pauvre que le dernier de la traite (les égouts) parce que les globules de gras ne se séparent pas des membranes intérieures des canaux lactifères aussi promptement que le liquide du lait. Si l'on découvre qu'un homme qui envoie du lait à une fabrique de fromage a un caractère tellement timide et modeste qu'il n'ose pas garder, pour l'usage de la famille, une portion de tout le lait donné par la vache, mais qu'il ne garde toujours que la dernière pinte qu'il traite, ne portez pas trop de respect ou ne vous fiez pas trop à sa modestie ; il peut arriver qu'une telle modestie soit incompatible avec l'honnêteté. L'état du sang et du système nerveux de la vache influe énormément sur la quantité du lait qu'elle donne. La mauvaise nourriture, l'eau malsaine ou l'absence de sel mettront la vache dans des conditions telles qu'elle ne donnera pas de bon lait ; elle peut venir dans ces mêmes conditions produisant les mêmes effets par suite de négligence, de misère, de mauvais traitement ou d'excitation.

La vache a une organisation particulièrement délicate, et doit être traitée avec bonté, et quiconque maltraite une vache en perd le profit, car elle paiera ses mauvais traitements par une quantité moindre de lait et celui-ci sera de plus pauvre qualité. Les globules de gras mentionnés plus haut sont tellement nombreux que plein un dé de lait en contient des millions. On a calculé qu'il y en a au moins mille millions dans chaque particule de lait. De ces atomes de gras provient le beurre.

SÉPARATION DE LA CRÈME

Faire sortir ces globules du lait est la tâche du fabricant de beurre ; ils sont trop petits pour qu'on puisse les enlever même avec le tamis (sas) le plus fin ; quinze cents des plus gros, rangés côte à côte, comme un rang de marbres, n'occuperaient pas plus qu'un pouce de longueur. Si on laisse le lait en repos, ils montent à la surface parce qu'ils sont plus légers que le liquide dans lequel ils flottent.

Les parties les plus pesantes du lait sont entraînées au fond par la force de la gravitation, et le sérum du lait, composé d'eau, de caséine, de sucre, d'albumine, etc., à mesure qu'il descend, déplace les globules de crème et les fait refluer vers la surface. Il y a deux manières de séparer ces globules de gras du lait ; une méthode naturelle et une méthode mécanique. Dans la méthode naturelle, on utilise le pouvoir de gravitation pour faire descendre la partie la plus pesante du lait, ce qui a l'effet de

faire monter la partie la plus légère, les globules de gras. Dans la méthode mécanique, on se sert de la force centrifuge pour atteindre le même résultat. Lorsqu'on met une certaine quantité de lait dans un vaisseau cylindre tournant rapidement, les parties les plus pesantes sont projetées avec force contre son côté ou sa surface intérieure résistante avec une pression suffisante pour presser les particules plus légères, les globules de gras, vers le centre de révolution.

De cette façon, l'eau, la caséine, l'albumine et les autres éléments pesants du lait font leur chemin vers l'extérieur de la portion du lait ainsi traitée dans un cylindre tournant, tandis que les globules de gras sont rassemblés sous une forme concentrique à la surface intérieure du lait ainsi traité. La crème, composée principalement de globules de gras, obéit à une loi qui veut qu'elle marche dans une direction opposée à celle de la force exercée sur le lait, que cette force soit centrifuge ou centripète.

INFLUENCE DE LA TEMPÉRATURE

Si on laisse du lait ordinaire dans un seau profond à une température de 60° Fahr., il faudra aux globules de trois à six jours pour gagner la surface, d'après leur vitesse de mouvement. Ce mouvement peut être accéléré.

Le lait placé à une température de 90° à 93° augmente un peu en volume, et en le mettant dans des vases profonds, à cette température plus élevée, 90° à 93°, on retirera de l'avantage d'une température de 90° à 93° s'abaissant à 40° ou 45°. Ce traitement facilitera et accélèrera le mouvement montant des globules de gras. On croit aussi que le refroidissement rapide du lait empêche la formation d'un délicat réseau de lacto-fibrine dans le lait, réseau qui empêcherait les globules de monter librement.

LA CRÈME

La crème elle-même n'est que cette partie du lait dans laquelle les globules de gras se sont réunis en grand nombre. La crème n'offre pas de pourcentage constant ni régulier de gras; ce pourcentage peut varier de 8 à 75 pour cent. Dans cent livres de crème il peut n'y avoir que huit livres de beurre, et il peut aussi y en avoir jusqu'à soixante et quinze livres, suivant sa qualité ou sa richesse.

Les globules de gras n'ont pas de peau ni de membrane organique de nature distincte de celle de leur propre substance. Elles n'ont point de pellicules et sont comme des globules de mercure (vif-argent) qui se sont séparés les uns des autres. Mais quelquefois le sérum du lait devient tellement visqueux qu'il adhère en certaine quantité à la surface des globules et s'y concentre en une espèce de gomme qui empêche leur mouvement ascendant lorsqu'on met crêmer le lait, ou leur mouvement vers l'intérieur lorsque le lait est traité par une machine centrifuge. Si on brasse en la mêlant dans chaque seau de lait une pinte d'eau chaude, lorsqu'on l'apporte de l'étable à la laiterie, cela facilitera la séparation de la crème. Cette eau chaude pourra avoir une température de 150 à 180 degrés Fahr. et devra être assez chaude pour monter le lait à la température d'environ 90 degrés.

BARATTAGE

On rencontre quelquefois de la difficulté à baratter la crème, surtout pendant l'hiver. L'addition d'eau ayant une température de 70° à la crème, lorsqu'elle est encore douce, dans la proportion de 25 pour cent de la quantité, lui fera céder son beurre plus complètement et en moins de temps. Il faut ajouter l'eau avant que la crème ne soit sure et au moins 10 heures avant de commencer le barattage. La première chose à faire ensuite est de faire développer l'acide lactique.

Si une certaine quantité de crème douce est barattée, et qu'une quantité égale de crème sure de la même qualité quant à la composition, soit aussi barattée, on n'obtiendra en moyenne de la crème douce que 77 livres de beurre pour chaque cent livres possibles à obtenir, tandis qu'on pourra obtenir jusqu'à 97 livres pour chaque cent livres possibles à obtenir de la crème sure.

On perd chaque année, dans la Puissance, des milliers de livres de beurre par le fait qu'on baratte deux qualités de crème dans le même barattage et d'un même barattage. Le seul bon plan est de mêler parfaitement toute la crème pour chaque barattage douze à vingt heures avant ce dernier. Il faut la tenir à une température de 60° à 70° Fahr., suivant la saison, afin qu'elle devienne sure. La température la plus haute indiquée est nécessaire en hiver et en été aussi, si la crème provient d'un séparateur centrifuge. Le barattage est pratiqué pour amener les globules de gras à se frapper les uns les autres et à s'agglomérer par contact. Si deux globules se frappent l'un l'autre à une température convenable, ils se colleront ensemble; quand un grand nombre d'entre eux sont ainsi réunis, on dit que le beurre "se fait" et on peut laver et enlever les particules.

Tout ce qui est exigé pour le barattage de la crème est que le sérum ou matière première soit amoné à l'état convenable:

1. Par l'addition d'eau, si nécessaire tel que décrit plus haut;
2. Par le développement de l'acide;
3. Par le maintien de la température de 57° à 59° en été et de 62° à 66° en hiver. Il est indispensable qu'on se serve d'un thermomètre pour constater la température.

BEURRE GRANULÉ

Lorsque les particules de beurre sont à moitié aussi grosses que de la graine de trèfle, on peut ajouter dix pour cent d'eau froide au contenu de la baratte. Lorsque les particules sont réunies en grains à moitié aussi gros que des grains de blé, on peut arrêter le barattage; on enlève le lait de beurre qu'on remplace par de l'eau pure ayant une température de 50° à 55° Fahr. On peut ainsi le laver à l'état granulé. Lorsque l'eau s'écoule sans aucune apparence laiteuse, on laisse le beurre granulé dans la baratte pendant une demi-heure pour l'égoutter.

J. W. ROBERTSON.

(A suivre)

Se connaître d'abord, et s'amander ensuite.

Le travail manuel n'est pas le seul du cultivateur ; il a des devoirs religieux, moraux et sociaux à remplir ; faire des progrès dans la conduite de ses affaires est une bonne chose ; perfectionner ses facultés intellectuelles, est une chose encore meilleure ; car la première amélioration suivra de la dernière. Il faut d'abord apprendre à raisonner et à calculer juste : il est une classe de gens chez qui ces facultés sont grandement en défaut ; ils se lèvent matin, se couchent tard, travaillent fort, et ne cessent pas, néanmoins, d'être pressés par le besoin : c'est qu'ils travaillent sans méthode, sans ordre, sans régularité, et conséquemment, à leur désavantage. Du matin au soir, du printemps à l'automne, leur lot est la peine et la fatigue sans résultat avantageux. Asseyez-vous un peu, réfléchissez, calculez, voyez ce que vous avez à labourer, semer, herser, sarcler, et récolter, et mettez vous à l'ouvrage systématiquement. Non seulement faites tout ce qu'il y a à faire, mais, faites-le de la meilleure manière, et en temps convenable ; mais surtout, ne commencez pas plusieurs travaux à la fois pour les laisser là ensuite ; c'est folie de commencer un ouvrage et de le laisser à moitié fait pour passer à un autre, si c'est par caprice, et non par nécessité ou convenance. Ce qui doit se faire doit être achevé, et ce qui ne doit pas se faire, ne doit pas être commencé.

Cultivez l'ordre ; l'ordre est la première loi du ciel. Quel plaisir n'est-ce pas que de contempler une famille bien ordonnée ou une ferme bien ordonnée. Mais il y a des hommes terriblement relâchés sur ce point : jetez les yeux sur leurs fermes, et vous vous en convaincrez ; rien n'y semble être à sa place, ou en ordre. Leurs voitures ne sont point à l'abri ; leurs instruments aratoires sont éparpillés çà et là, exposés à être cassés ou injuriés par toutes les variations du temps. Des branches d'arbres, des charettes à foin, des herses, des traîneaux des quarts à cendres, des gâchis etc., encombrement déparent les devant de leurs maisons. On trouvera toujours un instrument là où on s'en est servi la dernière fois. Le remède à ce désordre serait d'avoir une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place ; mais une faux ne doit pas passer l'hiver sur un pommier, une voiture d'hiver ne doit pas passer l'été au côté du chemin. Tous les outils et instruments dont on ne se sert pas, doivent être serrés.

Regardez autour de vous, et voyez les différentes manières dont nos voisins font leurs travaux. Ne supposez pas un seul moment que vous calculez mieux que d'autres. Apprenez de ceux que vous fréquentez, et qui ont plus de savoir ou d'expérience que vous ; et profitez de ce que vous apprenez pour faire mieux à l'avenir.

Lisez, étudiez et pensez : tout cultivateur doit prendre un journal agricole, mais ce n'est pas assez de le lire, ce n'est pas même assez de le payer, il faut l'étudier : ce qu'il suggère, il faut le mettre en pratique, lorsqu'il y a de l'avantage à le faire : les renseignements qu'il contient il faut s'en instruire pour ensuite pouvoir comparer sa propre expérience avec celle d'autrui, théorie à théorie, et s'il y a une meilleure méthode l'adopter. La raison doit

diriger tous les travaux du cultivateur ; mais avant de raisonner, il faut connaître ; et où les renseignements nécessaires aux gens se trouvent-ils plus à leur portée, et à meilleur marché, que dans les journaux d'agriculture ? Il est étonnant qu'il s'en trouve d'aveugles sur leurs propres intérêts, sous ce rapport. Le fermier qui garde un chien, qui achète du tabac à fumer, qui reçoit un journal politique, n'a pas d'excuse pour ne pas souscrire à un journal agricole.

Pourquoi la terre s'appauvrit-elle ?

Sous ce titre, le *Journal of the Farm*, reproduit du *Home Journal*, d'excellentes remarques que nous nous empressons de faire connaître à nos lecteurs, persuadés qu'elles attireront l'attention de tous les cultivateurs qui cherchent les meilleurs moyens de rendre la culture lucrative.

« Malgré l'orgueil que ressentent les Américains à la vue des progrès de ce pays sous plusieurs rapports, nous avons cependant la douleur de remarquer que dans presque toutes les différentes parties de notre belle contrée, le sol devient d'année en année moins productif. Nous parlons de terre épuisée dans des régions où vivent encore les témoins des premiers défrichements, et où les pauvres habitations des pionniers sont encore debout. Nous envoyons du blé dans des villes qui étaient, au temps de la colonisation, les greniers de notre pays et des pays étrangers, et, à moins que l'aristocratie Virginienne ne se contente d'un tabac inférieur à celui que savouraient ses ancêtres, il est certain qu'il est obligé de faire venir sa provision du bien aimé narcotique de contrées placées au-delà des limites du *Old Dominion*.

« La cause de la diminution de la richesse naturelle du pays, dépend de ce fait que nous exportons annuellement avec chaque récolte successive, les matières sur lesquelles repose la fertilité du sol. Nous savons tous que le blé est une plante épuisante ; qu'il enlève au sol de riches phosphates et plusieurs autres sels essentiels à la croissance du végétal qui, plus que tout autre pourvoit à la nourriture de l'homme. Voyons ce qu'il advient de ces éléments essentiels à la croissance du blé. On les trouve en grande quantité dans l'écorce du grain. Cette partie nous le savons tous, dans la plupart des cas est séparée des portions plus blanches de la farine dans des moulins situés à une très grande distance du lieu de production. Ce son est donné aux animaux dans les grandes villes et quoiqu'une petite partie atteigne les jardins des villages environnants, cependant la plus forte portion est jetée dans des fossés, employée au lieu de terre pour exhausser les endroits qu'on veut élever, ou transportée dans les cours d'eau au moyen de bateaux ou par les égoûts.

« Le son de blé et les grains entiers qu'on emploie pour la nourriture du bétail de la ferme, reviennent, sans doute à la terre, où ils montrent leurs bons effets sur les récoltes qu'ils produisent. Mais les animaux qui s'en sont nourris, aussi bien que les substances produites

par le lait qu'ils ont donné sont envoyés sur les marchés éloignés. Les os mêmes des animaux morts de maladie ou par accident, ou abattus pour les chairs, sont maintenant recueillis avec soin, et envoyés pour la plupart dans les pays étrangers. Aujourd'hui, les champs de blé de l'Angleterre, et les vignes de la France jouissent d'une fertilité obtenue par les os des animaux élevés sur les bords du Mississipi.

“ Chaque année des milliers d'acres de terre sont cultivés en lin, plante qui diminue la productivité du sol pour plusieurs années successives. De ces grains on extrait une huile, dont on se sert dans la peinture, mais presque tout le *pain-de-lin* est exporté. Le propriétaire de la plus grande fabrique d'huile de lin dans l'Ouest, nous disait récemment que jamais plus de deux par cent de leurs pains de lin ne sont vendus dans ce pays. Le reste passe en Angleterre. Le cultivateur anglais achète ce résidu des moulins où l'on extrait l'huile de lin, non pas principalement parce qu'il constitue la nourriture la plus économique pour les vaches laitières et les bœufs à l'engrais, mais en raison de l'excellente qualité de l'engrais qui en provient. ”

Education des poulains.

Commencée dès sa naissance et conduite d'après les principes que nous devons suivre pour l'éducation des poulains, l'éducation du jeune cheval n'est qu'un jeu pour celui qui aime les chevaux et qui a la patience nécessaire à tout instituteur. L'homme qui n'est pas maître de lui-même, qui s'abandonne à la colère et à la violence, ne doit pas se mêler de faire l'éducation des jeunes chevaux.

Si le jeune cheval est resté presque sauvage, c'est-à-dire si l'on n'a encore rien exigé de lui jusqu'à l'âge de quatre ou cinq ans, la tâche est difficile ; elle l'est encore plus s'il a déjà été gâté par de mauvais traitements. Dans l'un et l'autre cas, on ne réussira toujours que par les mêmes moyens, douceur et patience en sachant à propos être sévère ; mais cette sévérité ne sera le plus souvent que dans la voix et le regard. On commence l'éducation du cheval de quatre à cinq ans comme si on avait affaire à un poulain de six mois. Ce jeune cheval a déjà la crainte de l'homme ; loin de le traiter de manière à augmenter cette crainte, il faut chercher à la dissiper et la remplacer par la confiance et l'affection. Quand on y sera parvenu tout le reste deviendra facile. Si celui qui doit dresser un jeune cheval en a peur, il n'en tirera jamais rien. Ce sont presque toujours ceux qui ont peur des chevaux qui les gâtent par des coups donnés mal à propos. Pour dresser un cheval difficile il faut de la hardiesse, du sang-froid et de la patience. La force physique est parfois utile ; si on ne l'a pas soi-même, on peut se servir d'un aide.

Le cheval connaît parfaitement la crainte ou seulement l'hésitation de ceux qui l'approchent. Il faut autant que possible se mettre à l'abri des coups de pied, mais il faut agir comme si on ne les craignait pas.

Du commerce des chevaux

Tout éleveur a nécessairement des chevaux à vendre. Les uns n'élèvent que pour leur besoin et n'ont ainsi que de vieux chevaux à vendre à mesure que les jeunes viennent les remplacer. D'autres, et ceux-ci doivent former la plus grande majorité, élèvent pour vendre, et ont toujours des jeunes chevaux à la disposition des acheteurs.

D'autres enfin, élèvent et achètent en outre, ou des poulains, ou de jeunes chevaux, sur lesquels ils pensent pouvoir gagner en les revendant.

Tout cela est terminé par la position et par le goût particulier de chaque cultivateur ; mais en règle générale, le cultivateur doit être plus ou moins marchand de chevaux et ne peut être entièrement étranger au commerce des chevaux. Bien dirigé, l'éleveur des chevaux doit donner des bénéfices qui peuvent être considérables.

Pour faire le commerce des chevaux, en vendant et achetant, il faut avoir un goût particulier, je dirais volontiers une passion. Mais cette passion ne suffit pas, il faut que le cultivateur ait l'intelligence et les connaissances qui assurent le succès, il faut en outre qu'il soit assez sage, assez maître de lui-même pour ne jamais sacrifier ses devoirs à ses plaisirs, qu'il ne quitte pas sa maison, qu'il ne néglige pas sa culture et la surveillance de ses gens pour aller aux marchés. Il est facile de perdre ainsi chez soi dix fois plus qu'on ne peut gagner sur la vente d'un cheval.

L'eau de rivière donnée au cheval.

Youatt dans son *Traité sur le cheval*, dit que cet animal ne boira jamais de l'eau dure quand il pourra avoir de l'eau de rivière à sa disposition ; il préférera même cette dernière eau, fut-elle même boueuse, à l'eau de fontaine qui serait claire et limpide. L'eau très froide provenant d'un puits donnée à un cheval lui est nuisible et peut parfois lui causer des coliques. Si la chose vous est possible donnez toujours de l'eau de rivière à boire à votre cheval, surtout s'il est souffrant.

Le sang des animaux comme engrais aux arbres fruitiers

Le sang des animaux qu'on tue, bœufs, moutons, etc., est ordinairement perdu. Cependant, si on le délayait dans une certaine portion d'eau froide et si on le versait ensuite sur les racines de nos arbres fruitiers, on leur donnerait là un excellent engrais.

Chenilles qui s'attaquent aux choux

Voici ce que nous conseillons pour les détruire : Dans environ deux ou trois seaux d'eau, tiédie au feu, faites fondre environ deux livres de savon commun et arrosez légèrement avec une espèce de balai que vous trempez dans cette eau. On nous dit que cette expérience a eu un plein succès.

Choses et autres

Encourageons nos Journaux d'Agriculture.—Beaucoup de cultivateurs n'ajoutent aucune foi aux journaux qui traitent d'agriculture. Ces publications ne sont bonnes, suivant eux, qu'à donner de fausses notions, et surtout viennent trop en opposition avec de vieilles traditions agricoles qui se sont transmises de père en fils chez les cultivateurs routiniers.

Pauvres cultivateurs qui pensez ainsi, vous prenez le rêve pour la réalité. Ne savez-vous pas que toutes les saines notions que l'on trouve dans les publications agricoles sont basées sur l'expérience et sur la science, c'est-à-dire sur la vérité; que les observations que vous trouvez dans ces livres viennent de savants agronomes qui ne marchent pas en aveugles, mais qui marchent dans la voie du progrès, éclairés par la vive lumière de la science agricole, qui, tous les jours étend pour le plus grand bien du progrès, son champ de découvertes utiles.

Croyez moi, mes amis, plus vite vous aurez abandonné vos vieilles idées, plus tôt vous verrez qu'il y a moyen de faire de l'agriculture payante; car il faudra bien qu'un jour, bon gré mal gré, vous compreniez que la science se compose de faits certains et est le fondement de tout progrès quelconque.

Le Progrès du Saguenay

—Depuis la Confédération, il y a eu sept élections générales. La première a eu lieu en 1867, la deuxième en 1871, la troisième en 1875, la quatrième en 1878, la cinquième en 1881, la sixième en 1886 et la septième en 1890.

Voici maintenant la liste des premiers ministres de Québec depuis 1867: le premier, l'honorable M. Chauveau; le deuxième, l'honorable M. Onimet; le troisième, l'honorable M. de Boucherville; le quatrième, l'honorable M. Joly; le cinquième, l'honorable M. Charleau; le sixième, l'honorable M. J. A. Mousseau; le septième, l'honorable J. J. Ross; le huitième, l'honorable M. Taillon; et le neuvième, l'honorable M. Mercier.

—On s'attend à ce que la population du Canada, d'après le prochain recensement, sera de plus de 5,000,000. En 1851, le chiffre total était de 4,324,810. Il y a cent ans la population du pays était de 156,012.

L'exportation de fromages.—L'exportation de fromages la semaine dernière, dit-on à Québec, s'est élevée à 50,000 boîtes. Durant les deux dernières semaines, les prix ont été d'abord 8 $\frac{1}{2}$ à 9c, puis 9c à 9 $\frac{1}{2}$. Le *Trade Bulletin* conseille d'expédier au fur et à mesure des besoins du marché les produits de nos manufactures de fromage.

Le marquis Gaston de Lévis, descendant de l'illustre famille de ce nom, doit venir prochainement visiter notre pays. Il est probable que le marquis sera accompagné de la marquise, sa femme, et de sa mère, madame la duchesse de Crillon, dernière représentante du brave Crillon.

Il est inutile de dire que les voyageurs illustres seront l'objet de belles fêtes au Canada.

Notre confrère de *La Vérité*, M. J. P. Tardivel, vient de faire paraître un nouveau volume sous le titre de *Notes de Voyage*. L'auteur y publie ses observations sur la France, l'Angleterre, l'Italie et autres contrées de l'Europe qu'il a visitées. C'est un recueil très intéressant, que nous avons lu avec plaisir et profit.

Merci pour le gracieux envoi d'un exemplaire.

Lac Temiscamingue.—L'exploitation du bois s'est faite sur un grand pied, ce qui signifie un marché local très rémunérateur. Les colons affluent de toutes parts, et la perspective de la récolte n'a jamais été plus belle. La fameuse mine d'argent de M. Wright, à la tête du lac Temiscamingue, a été vendue à des capitalistes de New-York, qui déjà emploient une soixantaine d'hommes en attendant le double et le triple.

Dictionnaire généalogique des familles canadiennes.—C'est avec plaisir que nous accusons réception du septième et dernier volume du *Dictionnaire Généalogique des Familles Canadiennes*.

Sous le rapport typographique et sous celui de la célérité dans l'exécution de ce travail nous n'avons qu'à adresser nos félicitations à nos éditeurs MM. Eus. Sénécal & fils, Montréal.

Comme œuvre historique, on peut dire que le *Dictionnaire Généalogique* est l'ouvrage le plus considérable qui ait été publié de nos jours.

Il est vrai que ce n'est pas une production littéraire, mais l'intérêt qu'il comporte comme répertoire, comme compilation, en fait une œuvre unique.

Le *Dictionnaire Généalogique* devrait être dans tous les bibliothèques publiques et paroissiales et dans toutes les familles, pauvres comme riches. Comme on l'a déjà dit, il est d'une utilité inappréciable dans les questions de parenté ou des successions soulevées, soit devant les tribunaux, soit auprès des autorités religieuses.

Un des rôles du *Dictionnaire* est de faire retrouver ou découvrir des héritages qu'on croyait perdus ou dont on ignorait l'existence. Le cas s'est déjà présenté.

Au point de vue de simple compilation, il est vraiment curieux de consulter une si grande quantité de noms, de chiffres, de dates, d'événements ou de faits.

Cet ouvrage considérable s'adresse non-seulement à la nationalité française en Canada; mais aussi à tous nos compatriotes disséminés dans la grande république des Etats-Unis. Nos frères émigrés seront heureux de trouver dans ce *Dictionnaire* le berceau de leurs ancêtres, l'origine de leurs familles.

Nous exprimons, plus haut, l'espoir que le "*Dictionnaire généalogique*" pénétrerait dans toutes les demeures, nous constatons que MM. les éditeurs se sont mis en tête de réaliser ce projet. Grâce à un plan aussi ingénieux que pratique, ils veulent adopter vis-à-vis des souscripteurs le système de versements ou paiements hebdomadaires. En payant 50c par semaine, chacun pourra avoir avant longtemps sept beaux volumes magnifiquement reliés dans lesquels se trouve inscrite l'histoire authentique de toutes nos familles canadiennes. Qui voudrait se dispenser d'avoir cet ouvrage si nécessaire? Personne. Aussi prévoyons-nous pour les promoteurs de cette entreprise un succès aussi légitime que mérité. Qu'ils veulent bien accepter nos meilleurs souhaits à cet effet.

RECETTES

Confitures de cerises

Ayez des cerises suffisamment mûres, enlevez-en le noyau sans trop déchirer la peau, mettez-les dans une bassine avec un litre de jus de groseilles par 20 livres de fruit; faites bouillir, écumez et ramuez doucement vos cerises. Après une heure d'ébullition la confiture est assez réduite, et vous en remplissez vos pots.

Confitures de fraises

Faites cuire en sirop 2 livres de sucre, jetez-y le même poids de fraises, laissez jeter quelques bouillons, écumez et versez dans vos pots. Les *confitures de framboises* se font de la même manière.

PROVINCE DE QUÉBEC, } *Cour de Circuit pour le district de*
District de Kamouraska. } *Kamouraska.*
 No. 10044. } (En vacance)

Le vingt-sept juin mil huit cent quatre-vingt-dix.
 POLYCARPE NADEAU, marchand de la ville de Fraserville.
 Demandeur;

vs.

ALFRED DIONNE, ci-devant de la paroisse de Notre-Dame
 du Lac, et actuellement dans les Etats-Unis d'Amérique.
 Défendeur;

et

RAYMOND DIONNE, cultivateur, de la dite paroisse de Notre-
 Dame du Lac, dans le district de Kamouraska.
 Tiers-Saisie.

Il est ordonné au défendeur de comparaitre dans les deux
 mois.
 Fraserville, 27 juin 1890.

P. LANGLAIS,
 Greffier de la dite Cour.

17 juillet 1890.—2 f.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposi-
 tion provinciale :

I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches cana-
 diennes.

II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière cana-
 dienne 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 par
 sang, au-dessus de quatre ans.

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

SPECIALITÉ.—Elevage du bétail Canadien en vue de la pro-
 duction du beurre.

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

TURGEON & CARROLL

AVOCATS.

No. 28, Rue St-Pierre, Basse-Ville, QUEBEC

A. TURGEON H. G. CARROLL

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

CHEVAUX PERCHERONS, NORMANDS & BRETONS,
 BETAÏL ARSHIRE,
 COCHONS BERKSHIRES et CHESTER BLANC,
 VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

LOUIS BEAUBIEN,
 39 rue St Jacques, MONTREAL

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1890—Arrangement pour la saison d'été—1890

Le et après lundi, le 9 juin 1890 les trains de ce che-
 min partiront de la Station de Ste-Anne (le dimanche excepté)
 comme suit :

Pour Lévis (accommodation).....	24.10
Pour Québec et Montréal (Express).....	8.34
Pour la Rivière-du-Loup, Campbelltown et Dalhousie (Express local).....	10.22
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	16.29
Pour Lévis (Express local).....	17.19
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).....	22.09

Tous les trains marchent sur l'heure du temps convention-
 nel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer.
 Moncton. N. Bk., Juin 1890.

HARAS NATIONAL

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

CHEVAUX FRANÇAIS

Quatrième et magnifique importation

36 Etalons : Normands, Percherons,
 Bretons

PEU DE COMPTANT EXIGÉ

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

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

Montréal, 1er avril 1890.

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

CONDITIONS D'ABONNEMENT

A LA

GAZETTE DES CAMPAGNES

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

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à

HECTOR A. PROULX, Gérant.