

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

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

# GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

**FIRMIN H. PROULX.**

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



Gérant

**Hector A. Proulx.**

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

## ANNONCES

Première insertion..... 10 centins par ligne  
Deuxième insertion, etc.... 3 centins par ligne  
Pour annonce à long terme, conditions libérales.

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

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

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Les récréations de Léon XIII.—Mort de Dom Bosco, fondateur des missions de Saint François de Sales.—Un centenaire à la Pointe-aux-Trembles, Portneuf. *Industrie laitière au Canada (Suite)* : Rapport du propriétaire d'une fromagerie ou beurrierie, avec le commerce.—Aptitudes d'un fabricant de beurre ou de fromage.—Rapports du fabricant avec le propriétaire, avec les patrons et avec les aides.—Rapports des patrons avec le propriétaire et avec le patron.—Aptitude du gérant avec les marchands. *Sujets divers* : L'instruction agricole.—Blé de semence. *Choses et autres* : La culture du tabac au Canada.—Avantages des beurrieries et fromageries.—La détérioration des vergers. *Recettes* : Procédé pour nettoyer les bouteilles maculées de corps gras.—Désinfection des étables.

*Errata*.—Sous le titre "Choses et autres", et à l'article "Etude sur la colonisation et l'agriculture au Canada, page 135, 1ère colonne, 50e ligne, au lieu de : "coopération cordiale des ministres de l'agriculture dans chacun des services," lisez, "coopération cordiale des ministres de l'agriculture dans chacune des provinces."—2e colonne, dernier paragraphe, lisez : Que M. Passy reçoive ici, pour sa sympathique étude nos sincères remerciements et l'assurance que ses sentiments bien conçus de nous, Canadiens-français, ont fait vibrer dans nos cœurs la fibre du souvenir.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Les récréations de Léon XIII*—M. de la Brière écrit de Rome à la Gazette de France :

Les heures que Léon XIII ne donne pas aux affaires ou à la piété, sont consacrées le plus souvent aux jardins du Vatican, à la promenade, à la culture, et même à la chasse... Attendez, avant de vous scandaliser sur ce dernier mot.

C'est une poétique promenade que celle de ce vaste enclos aux allées larges et variées, qui forme le jardin du Vatican. La moitié du domaine est en pente, l'autre moitié en plateau, sur la crête du mont Vatican. Le long des pentes, un parc ombreux, aux allées en berceau, aux fontaines jaillissantes, un taillis toujours vert, composé d'orangers qui portent leurs fruits en ce moment, de palmiers, surtout de buis et d'oliviers, avec cette apparence de demi-désordre qui donne tant de charme aux jardins italiens, en laissant

par moments l'illusion de la nature livrée à elle-même. Les avenues taillées en charmilles sont propres et bien tenues : mais, dans le fourré, la végétation se donne libre carrière, sans puissances élancées, mais avec le caractère intime et pittoresque du pays; et ces vertes étendues, dans leur silencieuse solitude, ont une poésie propre, un peu triste, qui convient au lieu et à ses habitants.

Au contraire, quand on arrive sur la hauteur, les arbres disparaissent : des fleurs, des arbustes, un kiosque rustique servant de belvédère, une ruine isolée se dressant sur le sommet; et, de cet espace découvert, Rome entière, la campagne, les monts du Latium et de la Sabine apparaissent comme un immense panorama.

Du kiosque et des allées qui l'avoisinent, le Pape peut étendre son regard sur sa capitale aux mille coupôles, miroitant sous le gai soleil; il peut suivre du regard les transformations de sa ville modernisée, compter les palais fidèles et les autres; il pourrait presque plonger jusque dans ces jardins du Quirinal qui ne sont plus à lui et où l'invasion a dressé sa tente.

Les murs qui entourent le jardin du Pape ont dû être récemment relevés en certains endroits, parce que les coteaux voisins commencent à se couvrir de maisons, et que, même, un chasseur maladroit a tiré un jour dans la direction du cortège pontifical; néanmoins, dans l'état présent, la vaste oasis est encore à l'abri des regards indiscrets et du voisinage importun; dominant, plutôt que dominée.

Léon XIII aime ces jardins qui sont sa seule promenade. Ses prédécesseurs les avaient assez négligés; ils préféreraient les courses au dehors. Le pontife actuel n'a plus cette ressource; aussi apprécie-t-il davantage les quelques hectares dont il jouit. Il y vient journellement, il en connaît chaque recoin.

Pour s'y promener, il monte en voiture, l'antique voiture papale de Pie IX, que Léon XIII préfère aux landeaux modernes, offerts pour son usage. Seulement

l'attelage à quatre chevaux d'autrefois est remplacé par deux chevaux ; et les livrées sont noires. Autour du carrosse, devant et derrière, les gardes-nobles à cheval font le même service d'escorte que si le Pape sortait au dehors.

On fait dix fois, quinze fois, le tour des jardins. D'ordinaire le Pape se fait arrêter près de la grande ruine qui marque le point culminant, et qui protège contre le vent, contre le soleil, une allée droite et sablée. C'est là qu'il fait sa promenade à pied, contemplant la vue de Rome, et s'entretenant avec ses prélats, avec ses camériers ou les gardes-nobles, qu'il admet souvent à l'honneur de sa conversation ; sans crainte des indiscrets, car le public n'est jamais admis dans les jardins du Vatican.

Il remonte ensuite en voiture, et rentre au Palais avec son cortège.

Non loin de cette ruine, et sur le plateau qui couronne son petit domaine, Léon XIII a planté des vignes, qu'il soigne avec sollicitude, remplaçant l'agréable par l'utile.

Cette création assez récente est déjà très prospère. Les jardiniers du Pape savent que sa vigne l'intéresse et l'amuse ; ils s'occupent d'elle très spécialement. Les ceps sont garnis de tuteurs, dégagés de toute végétation parasite, entourés d'une clôture en berceau, qui est d'un gracieux effet.

La vigne de Léon XIII a commencé cette année à donner un peu de vin. Le Pape se montre fier de sa récolte ; il a distribué quelques bouteilles et n'est pas indifférent à l'appréciation des connaisseurs sur l'excellence du cru. Il abandonne volontiers aux prélats de sa maison les légumes du potager, dissimulé dans le bas des jardins ; mais sa vigne et son vin demeurent absolument à lui. A l'époque du raisin, il la visite cep par cep, il compte, en riant, les grappes, et la vendange l'intéresse grandement. C'est une haute marque de sa faveur que de recevoir quelques *fiaschettes* du vin du Vatican.

Le premier succès l'a encouragé, il a planté, depuis, une autre vigne, un peu plus bas : celle-ci est encore en espérance, mais promet, par sa belle venue.

La promenade et la viticulture n'occupent pas seules les récréations du Pape. Il prend souvent dans son jardin un divertissement, dont on a bien voulu me montrer le lieu et les engins.

Le lieu est un petit bois, isolé, rectangulaire, auquel est adjointe une bâtisse sommaire. Au milieu du petit bois une clairière. On y attache quelques oiseaux captifs : leurs cris appellent les oiseaux qui passent et qui viennent se joindre à eux, occupés par un peu de grain, jeté à l'avance.

Pendant ce temps, le Pape, caché dans la bâtisse contiguë qui le dissimule, et d'où il peut tout apercevoir, s'amuse de leurs ébats. Soudain, un petit appareil qu'il fait mouvoir produit une sonorité qui effraie les oiseaux ; ils prennent leur vol ; mais les quatre côtés du petit bois sont tendus de filets qui arrêtent et retiennent les petits fugitifs : on n'a ensuite qu'à les saisir à la main. Il n'est pas rare que les filets ainsi préparés ne recueillent mille oiseaux. Le Pape en carresse quelques-uns, puis, aussitôt, fait rendre la liberté à toute la tribu prisonnière qui s'élançait à tire d'aile avec des cris joyeux. Ce divertissement a souvent occupé la station quotidienne de Léon XIII dans

ses jardins, et cette chasse innocente amuse beaucoup la suite.

Le Pape a dû sacrifier, depuis le milieu de décembre, ces récréations qui égayaient une heure de la journée. Son médecin, ses proches, désiraient ardemment qu'il pût les reprendre au plus tôt. Les fatigues excessives qui lui sont imposées en ce moment l'épuisent ; car il se prodigue sans compter. Le soleil si longtemps caché se montre enfin à Rome depuis quelques jours ; il semble rappeler le captif du Vatican à ses oiseaux et à ses fleurs. Mais il montre un touchant scrupule de satisfaire affectueusement toutes les pieuses curiosités qui abondent et donne toutes ses heures libres aux catholiques, petits et grands, tenant à ce que chacun parte heureux et béni.

*Mort de Dom Bosco, fondateur des missions de Saint-François de Sales.*— Les journaux italiens annoncent la mort de Dom Bosco, surnommé le saint Vincent de Paul italien, fondateur des missions de Saint-François de Sales, créateur de nombreuses œuvres de bienfaisance. On se rappelle que ces mêmes journaux nous annonçaient il n'y a que quelques jours un mieux sensible dans l'état de l'illustre malade. Né en 1815, à Castelnuovo d'Asti, Dom Bosco revêtit l'habit sacerdotal en 1845 et bientôt après fut l'aumônier d'un refuge pour les repentis fondé à Turin par la comtesse de Barol. Le jeune prêtre s'adonna avec ardeur à cette œuvre, dont il devint bientôt le directeur. Recueillant des orphelins et des enfants abandonnés, il les instruisait et, grâce à ses soins, ils devenaient plus tard d'honnêtes ouvriers ou des prêtres. Les prêtres formés par Dom Bosco portent aujourd'hui le nom de Salesiens et se sont répandus dans tous les pays, évangélisant, recueillant des orphelins et fondant de nouveaux hospices. Plus de cent mille jeunes gens sont ainsi élevés gratuitement en Europe et en Amérique.

*Un centenaire à la Pointe-aux-Trembles, comté de Portneuf.*— Le 12 février, à la Pointe-aux-Trembles, Portneuf, à l'issue des vêpres, M. le curé et M. le vicinaire, accompagnés des notables de la paroisse, se rendirent à la demeure de M. Faucher, et, après quelques paroles de félicitations que lui adressa M. le curé, on fit la lecture de l'acte de baptême qui constatait l'âge du centenaire et qui est rédigé dans la forme suivante :

“ Le onze février mil sept cent quatre-vingt huit, j'ai baptisé Léon Chrysostôme né, ce jour, du légitime mariage de Nicolas Faucher et de Marie-Angélique Bernard, parrain Louis Bernard, marraine Marie-Joséphine Planté, qui, le père présent, ont signé avec nous.

“ Ls Bernard, Marie-Josép. Planté.  
“ Charles-François BAILLY, Ptre.”

M. Faucher reçut ensuite les félicitations de ses paroissiens exprimées dans une adresse dont le maire fit la lecture.

Le vénérable vieillard était visiblement ému, mais il le fut davantage quand M. Antoine Plamondon, l'artiste que ses 85 ans révolus ont dû conduire à la retraite, lui présenta en cadeau son portrait habilement dessiné par Mlle Félicité Angers, dont le talent est bien connu surtout à la Pointe-aux-Trembles.

## Industrie laitière au Canada.

(Suite de la conférence de M. J. C. Chapais.)

*Rapports du propriétaire avec le commerce.*— Dans sa spécialité, le propriétaire de fabrique est obligé d'entrer en relation avec certaines maisons de commerce. Le choix de ces maisons n'est pas chose indifférente. S'il est vrai, comme je l'ai dit plus haut, que le propriétaire ne doit pas lésiner sur le prix à payer à son fabricant, il est aussi vrai qu'il ne doit pas courir le bon marché pour les produits qu'il lui faut acheter pour sa fabrique. Il lui faut de la présure, de la couleur, du sel, du coton, des boîtes, des tinettes, en outre de son matériel. Il doit à ses patrons, à son fabricant, et à lui-même, pour sa propre réputation, de n'avoir que des articles de première classe. A moins qu'il ne soit bon connaisseur lui-même, ce qui arrive assez rarement, il devra confier à son fabricant le soin d'acheter ce qu'il faut pour la fabrique, ce qui rendra celui-ci responsable de la bonne qualité des effets achetés et le mettra dans l'impossibilité de plaider qu'on lui a fourni de mauvais articles, si, toutefois, il fait de la mauvaise fabrication.

Lorsqu'il s'agit d'une substance aussi délicate que le beurre ou le fromage, on ne saurait songer à employer à la fabrication autre chose que des matières de première qualité. De fait, on ne devrait trouver sur le marché que ce qu'il y a de mieux dans cette ligne. Mais, malheureusement, la compétition est quelquefois la cause qu'on offre à bon marché des substances inférieures pour tenter l'acheteur trop souvent porté à rechercher le bas prix. Qu'on n'oublie pas qu'un fromage fait avec de mauvaise présure, moulé dans un mauvais coton, mal coloré et mis dans une boîte mal faite, perd plus de la moitié de sa valeur. Tous ces défauts sont facilement évités si l'on ne fait d'affaires qu'avec des maisons de première classe, d'une honorabilité indiscutable, et bien notées dans les sphères commerciales. De cette manière on ne sera jamais trompé.

Voilà à peu près tout ce qu'il me semble nécessaire de dire au sujet des propriétaires de fabriques, de leurs aptitudes et de leurs relations. Je vais maintenant passer au fabricant et essayer d'esquisser le portrait de ce que je considérerais être un fabricant modèle.

*Aptitudes d'un fabricant de beurre ou de fromage.*— Le fabricant doit être qualifié sous tous les rapports pour ce qui concerne son métier. Mais, ce n'est pas assez, il lui faut, de plus, aimer son état, en faire son unique affaire, étudier les améliorations nouvelles qui surgissent chaque année, l'usage des appareils nouveaux qui sont recommandés, apprendre tous les systèmes en vogue, afin de pouvoir les pratiquer lorsqu'il en sera requis, et de ne pas être exposé à perdre de bons engagements, par cause d'ignorance. Il doit savoir lire, écrire, calculer, connaître l'anglais et le français, enfin savoir tout ce qu'il faut pour être indépendant dans sa fabrique, pour pouvoir conduire ses aides, leur montrer ce qu'ils doivent faire, et ne jamais être à leur merci, ni exposés à leur critique, par des erreurs qui lui feraient infailliblement perdre leur confiance et les porteraient à l'insubordination. Voilà les qualités qu'il faut au fabricant pour que sa

qualification comme tel soit complète, et lui permette d'offrir son travail en demandant une rémunération honorable proportionnée aux services qu'il peut rendre. Il lui faudra, en outre, d'autres qualités qui auront surtout leur utilité dans ses rapports avec celui qui l'engage.

*Rapports du fabricant avec le propriétaire.*— En effet, si le propriétaire est sujet à certains devoirs vis-à-vis de son fabricant, celui-ci a aussi des obligations à remplir envers son propriétaire. Il ne remplira bien ces obligations que s'il possède les quatre qualités suivantes: honnêteté, activité, propreté, sobriété. Quelque capable que sera le fabricant, s'il est malhonnête, paresseux, malpropre ou intempérant, il ne sera jamais qu'un mauvais ouvrier. *L'honnêteté* dont je veux parler ici ne consiste pas seulement à ne pas voler du lait, du beurre ou du fromage, mais à se regarder dans la fabrique comme le représentant du propriétaire, à prendre ses intérêts comme s'ils étaient les siens propres, et à les sauvegarder en restant toujours dans les bornes de la justice, lorsqu'ils viennent en conflit avec ceux des patrons. Son *activité* doit se porter sur tout ce qui concerne sa besogne depuis le premier détail jusqu'au dernier. Elle comporte une surveillance incessante des opérations de fabrication, surtout de celles qui sont du ressort des aides. La *propreté* est pour la moitié dans le succès de la fabrication. Elle doit être méticuleuse. La fabrique elle-même doit être tenue dans un ordre et une propreté absolus. On doit en éloigner toute source de mauvaise odeur, toute cause de putréfaction; le lait aigre, les vases sales, les eaux stragantes, les fumées du tabac doivent être bannis de la fabrique. Le fabricant doit être propre dans son habillement et sur sa personne, et être sans reproche, du moins pendant les heures de fabrication. La *sobriété* n'implique pas seulement l'abstention des liqueurs enivrantes qui ôtent la sûreté de coup d'œil, ralentissent l'activité et exposent à des fautes grossières dans la fabrication, mais encore l'absence de mauvaises habitudes telles que celles de chiquer, de fumer dans la fabrique. Elle comporte aussi la sobriété morale qui exclut l'habitude de jurer ou de commander avec colère ou brusquerie, chose qui contribue plus que n'importe quoi, à créer du désordre et de mauvaises relations entre le fabricant et les aides, ce qui est toujours préjudiciable au bon fonctionnement de la fabrique. En résumé, pour en finir avec ce point, en entrant dans une fabrique, un inspecteur officiel ne doit rien voir, rien sentir, rien entendre, qui puisse indiquer à l'œil, à l'odorat, à l'oreille, que quelque chose d'anormal ou d'irrégulier s'y trouve.

*Rapports du fabricant avec les patrons.*— La nature des relations entre le fabricant et les patrons d'une fabrique est souvent la pierre d'échoppement du succès de l'établissement. La première relation s'établit au moment du pesage du lait. C'est l'instant que le fabricant doit choisir pour l'inspection du lait qui arrive à la fabrique. Il est tenu, pour sauvegarder les intérêts du propriétaire, sa propre réputation, et les intérêts communs des patrons, de découvrir toute altération du lait causée soit par la malpropreté, soit par la négligence, soit par la malhonnêteté de celui qui l'apporte. Au premier soupçon, il s'abstiendra de parler, mais gardera le lait pour examen. Au second,

il devra avertir en secret l'inculpé qui, s'il n'y a que négligence ou malpropreté, aura le moyen d'y remédier tout de suite, et s'il y a malhonnêteté, se voyant découvert, il cessera de voler, ou, s'il continue, méritera alors d'être dénoncé au propriétaire qui devra l'exclure de la fabrique. Les livres de pesage doivent être tenus avec la plus stricte exactitude et de façon à permettre de répondre, à première vue, à toute plainte formulée par les patrons. Le fabricant doit toujours parler avec politesse à ceux qui portent ces plaintes, ne pas s'en montrer offensé, mais donner satisfaction immédiatement, soit en démontrant que l'erreur n'existe pas, soit en admettant sa faute, si elle existe, sans chercher à rejeter sur d'autres, par un mensonge ou une subtilité, la responsabilité qui lui incombe. C'est là le moyen le plus sûr pour le fabricant de garder l'estime des patrons et de s'en faire respecter. Si, dans un conflit d'intérêt entre les patrons et le propriétaire, le fabricant est obligé d'intervenir, il doit le faire avec réserve, justice et impartialité, et éviter toute discussion acrimonieuse.

*Rapports du fabricant avec les aides* — J'ai dit, plus haut, que le propriétaire doit, autant que possible, laisser au fabricant la faculté de choisir ses aides, afin que les rapports soient plus faciles entre eux et lui. A tout événement, que les aides soient choisis par le propriétaire ou par le fabricant, ce dernier n'a qu'une chose à faire, c'est de ne leur confier que la besogne qu'ils sont capables de faire, et de ne rien leur laisser faire qui puisse compromettre le succès de la fabrication. Il devra, si ce sont des apprentis, leur inculquer sa science, et s'appliquer à les former de manière à ce qu'ils puissent lui faire honneur, car, plus tard, si un fabricant qu'il a formé ne réussit pas, il ne se fera pas faute de dire, pour s'excuser, qu'il a été mal enseigné. Le fabricant doit exiger que ses aides aient de l'ordre, de l'activité, et soient strictement honnêtes et sobres, du moins tout le temps qu'ils sont sous son contrôle, dans la fabrique. Il leur donnera ses ordres avec fermeté, mais doucement en même temps, et, s'il veut garder son autorité, il devra s'appliquer à éviter les erreurs de commandement, et ne jamais permettre qu'un ordre donné ne soit pas exécuté, par mauvaise volonté. Une désobéissance en entraîne une autre, le manque de respect s'en suit, et la bonne entente devient impossible entre le fabricant et ses aides. Tout ce que je viens d'indiquer comporte une surveillance incessante de la part du fabricant vis-à-vis de ses aides.

Après le fabricant viennent les patrons qui ont à remplir des devoirs non moins importants que ceux des autres facteurs de l'industrie laitière, dont nous sommes occupés jusqu'à présent.

*Rapports des patrons avec le propriétaire*. — Le plus important devoir des patrons est de ne livrer qu'un lait absolument pur, au propriétaire. Tout patron qui écrème son lait, qui garde le lait de la fin de la traite, qui introduit de l'eau ou autre substance étrangère dans le lait, qui livre du lait malpropre, sigri, vole. Le mot est dur mais juste. Il vole le propriétaire qu'il expose à livrer aux patrons un produit inférieur, et à payer des dommages en conséquence; il vole chacun des patrons qui porte le lait à la même fabrique, et auquel il soutire, par son mauvais lait, de l'argent qu'il retire, auquel il n'a réellement pas droit; il vole

les acheteurs qui achètent le fromage dans un moment où les défauts que le mauvais lait lui a communiqués ne sont pas toujours apparents, mais paraissent ensuite, lorsque l'acheteur l'a en main, et lui font faire des pertes.

Un autre devoir des patrons, c'est de tenir strictement à leur contrat et à ne faire de misères au propriétaire parce que l'année est mauvaise et que les produits n'atteignent pas un aussi haut prix qu'ils le désiraient. Si, par des misères causées injustement, les patrons font fermer la fabrique du propriétaire qui, lui, n'a pas manqué aux conditions de son contrat, ils sont responsables en conscience de tout le tort qu'ils lui causent.

L'un des plus vilains défauts auxquels les patrons sont enclins, c'est celui de l'envie. Dans les bonnes années, s'il ne se produit pas d'accidents de fabrication dont le propriétaire a à répondre, ce dernier fait de bonnes affaires et retire un assez bon rapport de son capital. Cela n'est que juste, car le risque est grand pour lui. Malgré les plus grandes précautions, il arrive qu'il se fait quelques mauvais fromages, et il en faut peu de cette nature pour faire perdre une certaine de piastres de profits réalisés. Avec de pareils risques à encourir, quel serait le capitaliste assez imbécile, qu'on me passe le mot, pour placer dans l'industrie des capitaux qui ne lui rapporteraient que six ou sept pour cent, au plus et quelquefois beaucoup moins, si, toutefois, il n'y a pas de pertes. C'est là l'intérêt qu'on retire de capitaux placés sur hypothèques de première classe, qui vient trouver le capitaliste dans son cabinet, sans travail ni risque de sa part. Et pourtant, j'ai connu des patrons assez envieux pour mettre le pied sur la gorge d'un malheureux propriétaire qui n'avait pas de contrat écrit avec eux, et le forcer à travailler presque pour rien leur lait, au risque, sur son refus, de voir fermer sa fabrique. Je pourrais même nommer un propriétaire qui a dû fermer son établissement par suite des exigences des patrons, et qui a perdu un millier de piastres dans la liquidation de ses affaires. De tels patrons sont dangereux et on doit éviter de faire des affaires avec eux.

Du moment que les patrons ont signé un contrat favorable, pour eux d'abord, pour le propriétaire ensuite, ils doivent agir avec justice et libéralité avec ce dernier, afin que leurs relations mutuelles soient frappées au coin de la plus stricte honorabilité.

*Rapports des patrons avec le fabricant*. — Si les patrons se comportent bien vis-à-vis du propriétaire, ils n'auront presque toujours que de bonnes relations avec le fabricant. Il arrivera cependant des circonstances où, malgré la meilleure volonté, les patrons seront exposés, soit par négligence, soit par accident, à apporter de mauvais lait à la fabrique. Ils ne devront pas alors s'offenser si le fabricant le leur fait remarquer et leur demande de faire mieux. Au contraire, leur devoir sera de rechercher la cause de l'accident, et d'y remédier sans retard. Si, d'un autre côté, le fabricant commet quelque erreur dans le pesage du lait, il ne faudra pas que les patrons crient: au voleur, sans plus d'informations. Une explication entre les plaignants et le fabricant, en présence du propriétaire suffira, presque toujours pour régler le différend. Le point important dans toute discussion

de ce genre, c'est de donner à celui qui paraît en faute, le bénéfice de la bonne foi, tant que le contraire n'est pas prouvé.

Il ne reste plus qu'à parler de la gestion de la fabrique. Le mot de gestion ici n'a qu'une portée restreinte, puisqu'il ne se rapporte qu'à cette partie de l'administration qui regarde la vente des produits. On recommande maintenant de confier la vente des produits à un gérant habile en affaires.

*Aptitudes du gérant.*—Ce mandataire des patrons de la fabrique doit connaître tous les secrets du métier, c'est-à-dire tous les détails du commerce de beurre et de fromage. Il doit être excellent juge de la qualité des produits qu'il a à vendre, afin de ne pas être dupe des acheteurs qui cherchent souvent à déprécier les produits pour les avoir à plus bas prix. *Honnêteté, science et habileté* sont donc les trois qualités que doit posséder un gérant de fabrique.

*Rapport du gérant avec les patrons.*—Le gérant reçoit ordinairement une commission de tant pour cent sur les ventes qu'il opère et cette commission est censée payer tous les frais de la gérance. Le gérant, moyennant cette commission, prend le fromage ou le beurre, des mains du propriétaire de fabrique, chaque mois, le vend, fait la répartition des deniers entre les patrons, d'après le livre de pesage du fabricant, collecte les argents, et, en tout cela est tenu de consulter un comité de directeurs choisis par les patrons. Il doit, cependant, n'accepter la gérance que si on lui laisse une certaine latitude, sans laquelle sa besogne sera très difficile à remplir, à moins que les patrons l'obligent à en passer par la décision du comité, sans responsabilité de sa part, ce que je considérerais comme malhabile de leur côté, puisqu'elle réduirait le rôle de gérant à celui de simple commis. Le comité ou le gérant doivent suivre attentivement les fluctuations du marché et n'agir toujours que dans le seul intérêt des patrons, certains qu'ils sont que les marchands avec qui ils feront affaires sauront bien, eux, sauvegarder leurs propres intérêts.

*Rapports du gérant avec les marchands.*—Le gérant, pour rendre justice complète aux patrons, ne doit faire d'affaires qu'avec des maisons d'une honorabilité indiscutable et se défier des spéculateurs sans nom qui sont toujours à l'affût de marchés bons pour eux seuls. Il doit connaître le marché jour par jour, et vendre chaque mois ce qu'il a en main. Le fromage diminue rapidement en poids, et c'est autant de perdu si on le garde longtemps. Le beurre perd vite son arôme en vieillissant, et l'expérience générale est en faveur des ventes mois par mois, suivant les prix courants. La détention trop longue des produits amène l'encombrement des marchés, et ces hausses et baisses subites qui produisent malheureusement trop souvent des désastres financiers. Un fabricant qui a une expérience de douze à quinze ans dans la vente du beurre et du fromage me disait un jour qu'il n'a jamais dévié de la règle qui consiste à vendre chaque mois les produits disponibles, et qu'il a toujours, en la suivant, obtenu, en moyenne, les plus hauts prix du marché. Je l'ai cru facilement, car, par la longue détention des produits, on perd sur le poids, sur la qualité et sur l'intérêt de l'argent que l'on tarde à toucher.

Voilà à peu près tout ce que je voulais vous dire, Monsieur le président et Messieurs, sur le sujet que j'ai choisi pour vous entretenir aujourd'hui.

L'énoncé que j'ai fait des quatre facteurs qui concourent au fonctionnement des fabriques de beurre et de fromage amène l'idée que, dans l'industrie laitière, comme dans toutes les industries, plus il y a de gens qui mettent la main au plat, moins la part de chacun est grande, quant aux profits. C'est une idée qui a porté certaines personnes à chercher un système qui réduirait le nombre d'intermédiaires entre le fournisseur de lait et l'acheteur de beurre et de fromage. L'idéal d'un tel système serait trouvé, s'il se rencontrait un cultivateur possédant à lui seul un grand nombre de vaches, et ayant chez lui une fabrique dont il aurait le seul contrôle, et dont il vendrait les produits. Cet idéal est difficile à atteindre, mais, on a proposé de s'en rapprocher en prenant le système que voici : Un fabricant de beurre et de fromage, ayant certains moyens, créerait une fabrique et achèterait le lait des cultivateurs à un prix déterminé de la manière suivante. Dans le district de Montréal, par exemple, on conviendrait de vendre le lait par mesure de dix livres, et ces dix livres de lait vaudraient pour le mois de juin, disons, le plus haut prix moyen payé dans le cours du mois suivant, celui de juillet, sur le marché de Montréal, pour le meilleur fromage, étant donné qu'il faut dix livres de lait pour faire un livre de fromage, en diminuant le prix de deux centins qui seraient le profit du fabricant acheteur de lait. Pour être plus clair je prends un exemple. Si le fromage de juillet valait dix centins la livre, à Montréal, en moyenne, le lait de juin serait payé huit centins par dix livres. L'acheteur, tout en payant le plus haut prix du marché pour le lait, ne serait pas exposé à des pertes par suite des fluctuations de ce même marché. Ce système forcerait l'acheteur à utiliser le petit lait qui lui resterait, et il lui faudrait pour cela se faire éleveur de porcs ou autres animaux consommateurs de petit lait. On objecte que ce système prive le cultivateur du petit lait dont il a besoin pour ses animaux. Rien n'empêcherait celui qui sentirait cette objection de garder chez lui le lait qu'il lui faudrait pour la dépense de sa famille et pour la fabrication de sa provision de beurre, ce qui donnerait, en même temps, le lait nécessaire pour l'élevage de ses petits animaux.

J'arrive, Monsieur le président et Messieurs, au moment de terminer. Certains des principes que j'ai posés dans le présent entretien pourront paraître trop absolus à quelques-uns. Mais, qu'on remarque que je me suis placé au point de vue de l'industrie laitière en général, et non à un point de vue spécial, créé par les circonstances, pour certaines personnes. Ce que j'ai voulu faire, c'est démontrer que certaines règles, qu'on a adoptées en certains endroits, pour obvier à des inconvénients subis faute d'expérience, donnent de meilleurs résultats que d'autres, et que l'ensemble des règles ainsi adoptées, présenté comme une espèce de programme qui s'est pour ainsi dire imposé dans le plus grand nombre des endroits où les fabriques sont établies, pourrait être d'un grand secours à ceux qui, à l'avenir, auront des intérêts, à un titre quelconque, dans l'industrie laitière. De fait, j'ai



été amené à choisir le sujet actuel par le grand nombre de demandes de renseignements que l'on m'adresse chaque année, pour ce qui regarde l'établissement d'une fabrique, la capacité à exiger d'un fabricant, les bases d'arrangements à prendre entre les propriétaires et les patrons, etc. J'ai cru que je ne pouvais trouver une meilleure occasion de répondre d'une manière aussi générale et aussi utile que possible à ces demandes, de manière à ce que ma réponse serve, non seulement pour le présent, mais encore pour l'avenir, à tous ceux qu'elle peut intéresser. L'énoncé de certaines des règles que j'ai posées pourra aussi avoir pour avantage de les faire discuter ici par les nombreux experts en matière d'industrie laitière, ayant plus d'expérience et de capacité que moi pour les étudier, que je vois présents et qui ont bien voulu me prêter, ainsi que vous tous, Messieurs, une bienveillante attention dont je vous remercie.

J. C. CHAPUIS.

### L'instruction agricole.

Au moment où nous écrivons ces lignes, a lieu l'ouverture des cours à l'école d'agriculture de Ste-Anne. Combien de jeunes gens profiteront de ce précieux avantage? Nous ne le savons pas; mais nous aurions raison de croire que cette institution sera largement fréquentée par les jeunes gens qui doivent faire de la culture leur vocation. Pour le droit, la médecine, les arts et l'industrie, les applications sont nombreuses, pourquoi n'en serait-il pas de même pour l'agriculture?

En effet, le vrai cultivateur est un fabricant; par cela même, il doit connaître sa marchandise et la matière première qui sert à la fabriquer; mais tout fabricant a fait son apprentissage, autant que possible, chez les meilleurs patrons. Pourquoi n'en serait-il pas de même pour la jeunesse de nos campagnes qui se destine à l'agriculture.

L'instruction agricole! C'est par elle que les jeunes gens qui désirent se livrer à la culture et qui seront appelés à diriger une ferme et les différentes exploitations agricoles qui en découlent, arriveront à rivaliser avec ceux qui ne craignent pas d'étudier et qui cependant s'avouent ignorants après avoir beaucoup appris, tant est vaste la science de l'agriculture. C'est par l'instruction agricole que ces jeunes gens auront puisé dans nos écoles d'agriculture et l'expérience pratique qu'ils auront acquise sur les fermes qui y sont attachées, qu'ils pourront résoudre les nombreuses questions se rattachent à la culture des terres et à l'élevage du bétail; qu'ils pourront raisonner sur telle ou telle partie et ne laisser au hasard que le moins possible.

Que nos écoles d'agriculture soient largement fréquentées par la jeunesse qui se destine à la vocation agricole. Faisons progresser l'instruction agricole; que tous ceux qui sont vivement intéressés au perfectionnement de notre agriculture apportent à ce mouvement l'appui nécessaire, notamment nos sociétés d'agriculture: chacune d'elle devrait envoyer à ses frais un élève à une école d'agriculture de son district; par ce moyen nous arriverions à rendre l'instruction agricole plus générale.

### Blé de semence.

Il est admis parmi les cultivateurs qu'il est bon de renouveler ses semences. Cependant il n'est pas urgent de le faire toutes les années. Lorsqu'on est en possession d'une variété de blé approprié au sol que l'on cultive, à son degré de fertilité, au climat sous lequel il se trouve, il faut la conserver précieusement, lorsqu'on ne veut pas faire de la culture expérimentale, mais de l'agriculture pratique et lucrative autant que possible.

Ce n'est que lorsqu'on s'aperçoit que le rendement diminue, que la nature du grain s'altère, ce qui est du reste facile à constater et ce qui se présente pour presque toutes les variétés de blé améliorées et à haut rendement, c'est alors qu'il faut songer à renouveler sa semence et à s'en procurer au lieu d'origine. Et encore peut-on éloigner beaucoup le moment où l'on sera obligé d'en venir à ce moyen, en pratiquant sur sa propre récolte une sélection attentive et plus ou moins sévère, selon que le blé qu'on aura recueilli sera plus ou moins avancé ou en dégénérescence.

On peut pratiquer cette sélection d'une manière assez facile et assez économique au moyen de trieurs bien choisis; et nous ne parlons pas ici des trieurs qui ont seulement pour but de débarrasser la récolte de graines étrangères qui peuvent s'y trouver mêlées, mais des trieurs qui séparent le blé suivant la grosseur des grains en un plus ou moins grand nombre de catégories.

Une fois le grain ainsi séparé par grosseurs, quel est celui qu'on devra choisir pour semence? La question est discutée au moins par beaucoup de cultivateurs. Beaucoup préfèrent un blé plus fin qui garnit le mieux le sol. Cela tient à la croyance encore trop répandue que les semences très épaisses sont les meilleurs, tandis qu'il est un principe agronomique qui n'est plus discuté depuis longtemps et qui est celui-ci: "C'est que, toutes choses égales d'ailleurs, la quantité de grain à semer par arpent doit être en raison inverse de la fertilité du sol; en d'autres termes, plus le sol est fertile, moins il est nécessaire de semer épais. En dehors même de cette considération, il est un fait indéniable, c'est que, pour avoir une plante vigoureuse, il ne faut pas qu'elle souffre pendant la première période de son existence; par conséquent, il ne faut pas que la plante trouve dans les cotylédons de la graine qui la nourrit une forte quantité d'amidon, de dextrine; il faut donc que le grain à être semé soit gros et bien *nourri*, selon l'expression vulgaire. C'est, du reste, un principe général bien connu de tous les cultivateurs.

Si malgré toutes les précautions que l'on a pu prendre, malgré tous les soins que l'on a pu apporter au choix de sa semence, prise sur sa propre récolte, on est arrivé à avoir des produits tout à fait dégénérés et d'un rendement peu rémunérateur, il faut nécessairement renouveler sa semence, et, à moins de posséder plusieurs terres situées dans des lieux divers et dans des conditions très-différentes, il faut avoir recours à l'achat des blés de semence. On peut se procurer aujourd'hui des semences de toutes les variétés de blé connues, soit chez les marchands qui se livrent à cette spécialité et dont la bonne réputation est parfaitement reconnue, soit chez des cultivateurs

dont les cultures soignées produisent à peu près toujours des blés de choix. Nous savons qu'on est exposé à payer un peu cher ces blés de semence; mais, si la marchandise offerte est saine et de bon choix, il ne faut pas y regarder de si près, d'autant plus qu'il n'est pas nécessaire d'en acheter une grande quantité. La première année on sèmera cette petite quantité dans une pièce de terre bien nettoyée et bien fumée, et la récolte suffira largement pour vous approvisionner pour l'année suivante d'une grande quantité de semence de choix. Pour cela, il faut semer de bonne heure et clair. Si l'on peut semer en lignes, et donner au printemps un léger sarclage, ce sera parfait.

Mais si l'on redoute de se mettre à la merci des marchands grainetiers, il faut choisir, à la main, de votre propre récolte, quelques pintes des plus beaux grains de ceux qui ont le plus fidèlement conservé le type primitif, les semer dans un coin de votre jardin abondamment fumé, en lignes très-espacées, et soigner votre petite récolte comme on le ferait d'un légume bien rare. En opérant ainsi pendant plusieurs années, non-seulement vous conserverez la semence dans toute sa pureté primitive, mais encore vous pourrez arriver à l'améliorer beaucoup.

Il est parfaitement inutile de cultiver plusieurs variétés simultanément, à moins que vous ayez de grandes surfaces cultivées en blé; auquel cas, on facilite la moisson en choisissant des variétés dont la maturité soit échelonnée.

Quant à la variété de blé qu'il faut préférer, cela dépend essentiellement du climat, du sol, de sa fertilité. D'une manière générale, dans les climats rudes, dans les sols peu fertiles, il faut préférer les blés barbus, à paille fine, mais dont le produit est assez faible. Avec d'autres variétés, on n'obtiendrait rien; tandis que celles-là, plus rustiques et moins difficiles sur la nourriture donnent à peu près toujours, dans ces conditions, une récolte satisfaisante. Dans les climats plus douteux, dans des sols plus riches, on n'obtiendrait rien avec ces variétés à paille fine et à épi barbu; elles verseraient à peu près à coup sûr. Il faut choisir les variétés plus productives, plus gourmandes, à paille forte, creuse ou demi-pleine, telles que blés rouges et presque tous les blés blancs. Quand on a des terrains d'une très-haute fertilité, on cultive alors les blés mi-durs. On ne peut dire rien de précis sur cette question.

Muni de ces données générales, c'est au cultivateur à choisir la variété qui lui convient le mieux, sous le rapport du sol, de la récolte et aussi des besoins du marché.

**Choses et autres.**

*La culture du tabac au Canada.*—Il n'y a pas encore bien longtemps un de nos hommes d'état canadiens déclarait qu'il était impossible de cultiver le tabac avec profit au Canada. Le développement qu'a pris la culture de cette plante depuis quelques années, et la perfection que l'on a pu atteindre dans la qualité, prouvent que l'homme d'état en question s'était grandement trompé, de même que M. Thiers lorsqu'il prédisait, vers 1834, qu'une locomotive glisserait et ne pourrait avancer sur des rails.

Nous avons déjà eu l'occasion de parler de cette importante industrie et de la place qu'elle peut prendre parmi nos industries agricoles, lorsqu'elle est sous la direction d'un homme d'expérience.

Voici à ce sujet quelques renseignements statistiques qui intéresseront nos agriculteurs :

Avant 1880, le tabac canadien n'était pas protégé et n'était cultivé que sur une très petite échelle, comme l'indique le tableau suivant extrait des rapports officiels :

Années.	Feuilles Canadiennes torquettes ayant payé les droits.		Total—Livres pour tout le Canada.
	Livré aux Manufactures.	Livres.	
1877-78	3,202	13,412	16,614
1878-79	1,402	7,528	8,930
1879-80	43,744	17,392	61,136

A partir de 1880, sous l'influence d'une législation protectrice, la culture du tabac a pris un développement extraordinaire. C'est vers cette époque que M. F. A. Med. Foucher, que nos lecteurs connaissent bien, vint établir à St-Jacques, comté de Montcalm, la première plantation du tabac canadien. Au mois d'août 1882, le département du revenu lui accordait la première licence obtenue dans le district de Joliette pour la fabrication du tabac à fumer et à chiquer. Aujourd'hui le comté de Montcalm n'a pas assez de manufactures existantes pour employer toute sa récolte dont les 5/6 sont vendus à l'étranger. Voici un tableau des droits perçus sur le tabac canadien dans le district de Joliette (on peut dire même dans la paroisse de St-Jacques qui fournit à elle seule les 9/10 du total) depuis 1881 :

Années.	Tabac en rôles et torquettes. Livres.	Droits payés.	Tabac on feuille livré au manufacturier.
			Droits payés.
1881	222,330	\$ 8,893.20	-----
1882	305,020	12,200.21	\$ 981.24
1883	163,918½	6,132.92	124.94
1884	224,141	4,850.82	2,177.84
1885	330,635	7,103.71	4,622.93
1886	85,839	3,979.90	12,366.41
1887	-----	janvier au 30 juin	5,601.86
		1,336,883½ lbs.	\$43,169.34
			\$26,075.22

Valeur de la récolte, de 1881 à juin 1887 :

Rôles.....	\$43,166.34
Feuilles.....	26,075.22
Total.....	\$69,241.56

Pour montrer quels développements il est possible de donner à cette culture, nous donnerons ici la quantité et la valeur des importations pendant les sept dernières années :—

	Quantités.	Valeur.
	Lbs.	
1881	10,454,588	\$ 981,771
1882	12,286,391	1,334,010
1883	9,586,151	1,092,693
1884	14,325,611	1,745,291
1885	11,497,294	1,456,295
1886	15,261,815	1,708,812
1887	11,953,919	1,323,702
Totaux	85,365,769	\$9,647,775

Maintenant, quant à la qualité du tabac récolté dans la paroisse de St-Jacques, voici des documents qui en certifieront :

*"Tabac Canadien.*—Quelques échantillons de cette provenance ont été considérés favorables et avec du soin dans la culture et la préparation, on en pourrait faire un article recherché pour le tabac coupé ou roulé. L'échantillon de Montcalm, exposé par M. F. A. Med. Foucher, de St-Jacques, comté de Montcalm, a été approuvé pour la couleur et la forme de la feuille qui est d'une grandeur utile et n'a qu'une petite côte. C'EST LE PLUS BEL ECHANTILLON PRODUIT PAR LES COLONIES ANGLAISES. La plupart des autres provenances sont trop effilées." (Rapport des Juges du Tabac à l'Exposition Coloniale de Londres.)

"On voit ainsi que l'on est parvenu à des résultats pratiques au Canada à propos de la culture du tabac et il est très probable qu'avec un certain nombre d'hommes intelligents comme M. Foucher, le Canada serait un peu de temps en état de produire tout ce qu'il consomme, et même d'exporter. (Western Tobacco Journal, Cincinnati, Ohio)."



" Le succès de M. Foucher est dû en grande partie à ses essais persistants avec diverses variétés, car il ne choisissait pour ses essais que les variétés qui lui promettaient des résultats favorables et laissait de côté du premier coup celles qui faisaient défaut sur ce point. Il a agi sagement ; l'expérience seule peut déterminer quelles variétés sont les mieux adaptées à chaque localité. ....

" M. F. A. Med. Foucher a obtenu les premiers prix à l'exposition provinciale d'Ottawa, en septembre dernier. Son " White Burley " a obtenu le premier prix et une médaille à Québec. Tout cela montre ce que l'esprit d'entreprise et l'énergie bien dirigée peuvent accomplir dans les conditions qui, pour dire le moins, ne paraissent pas des plus favorables.

" La réussite dans la culture du tabac au Canada n'est plus problématique. .... "

(Lettre du R. L. Ragland, de Hygo, Virginie, dans le *Western Tobacco Journal*.)

A ces témoignages, il suffit d'ajouter un peu d'observation de ce qui se passe actuellement sous nos yeux pour comprendre que nous avons dans le tabac une ressource très importante pour notre agriculture. La récolte du tabac de St-Jacques, cette année, est supérieure en qualité et en quantité à celle des années précédentes ; aussi est-il très recherché. Les agents des manufactures de tabac canadien de Montréal, Trois-Rivières et Québec en ont acheté de grandes quantités en janvier dernier. On parle d'une maison de Montréal qui en aurait acheté plus de 100,000 lbs, aussi il commence à se faire rare et il est probable que si les prix élevés payés pour le tabac en feuilles aux Etats-Unis se maintiennent, comme l'indiquent les journaux qui s'occupent uniquement de ce commerce, les planteurs de tabac canadien qui ne se pressent pas de vendre aux prix actuels réaliseront de beaux bénéfices en attendant quelques mois encore.—*Le Prix Courant*.

*Des avantages des beurrieres et fromageries pour la prospérité de l'agriculture.*—Personne aujourd'hui, assurément, ne peut plus contester les avantages des associations pour la fabrication du beurre et du fromage. Partout où elles ont été organisées et bien dirigées, elles ont donné d'excellents résultats. Cette fabrication en commun procure une économie de temps, car il n'est plus besoin, dès lors, dans chaque ménage, d'une personne consacrant plusieurs heures à la manipulation du lait. Nous attirons tout particulièrement l'attention de nos lecteurs sur l'intéressante conférence de M. J. C. Chapais, touchant ces associations et nous les invitons à mettre en pratique les précieux conseils qu'il nous donne à ce sujet et qui sont la garantie du succès de l'industrie laitière.

*La détérioration des vergers.*—A une discussion des membres de la Société d'horticulture de l'Illinois, on en est venu à la conclusion que la détérioration des vergers dans nombre de localités est due principalement à l'épuisement des arbres par la double récolte que l'on fait subir au terrain. Que le moyen de donner aux arbres une nouvelle vigueur serait d'enfouir une récolte verte dans ce même terrain, en semant du trèfle qui conserverait au sol l'humidité qui lui est nécessaire puis ensuite de l'enfouir comme engrais, dans le terrain à l'automne.

### RECETTES

*Procédé pour nettoyer les bouteilles maculées de corps gras.*

Le moyen suivant est très bon pour nettoyer les bouteilles grasses ainsi que celles qui ont une odeur d'huile essentielles : il est moins dispendieux que l'emploi de la potasse, de la soude, de la chaux ou des acides ; plus commode que la cendre. Il consiste à mettre dans la bouteille à nettoyer quelques cuillères à bouche de sciure de bois de chêne et un peu d'eau ordinaire, la plus chaude possible ; puis on agite quelques secondes, on rejette ce mélange, et on remet encore une ou deux fois, s'il en est besoin, puis l'on passe la bouteille à l'eau ordinaire pour en compléter le lavage.

### Désinfection des étables.

Voici un moyen très-facile à mettre en œuvre pour désinfecter les étables :

On commence par enlever le fumier ; on lave à grande eau. Cela fait, et pendant que les bêtes sont à la basse-cour ou au

pâturage, on fait fondre dans un baquet plein d'eau deux livres de chlorure de chaux.

Avec un balai ou un bouchon de paille trempé de temps à autre dans le liquide, on badigeonne le bas des murailles, les portes, les râteliers, à trois pieds de hauteur.

Lorsque l'odeur du chlorure a disparu, ce qui a lieu quelques heures après, on fait la litière et on fait rentrer les bêtes.

Quand même une étable ne serait pas infectée, on se trouverait bien de la nettoyer ainsi, car il est certain que les maladies des bêtes à laines surtout, maladies dont on connaît les ravages, sont entièrement causées par la malpropreté.

## A VENDRE GRAINES DE TABAC, (Récolte de 1887.)

Petit Canadien	}	.....	25 cts	paquet.	50 cts	once.
" Havane						
on Tabac Canello	}	.....	35 cts	"	75 cts	"
White burley (tabac blanc)						
Kentucky (tabac brun)						
Connecticut seed leaf						
			25 cts	"	50 cts	"

Toutes les commandes par la maille doivent être accompagnées d'argent ou timbre-poste de 1, 2 ou 3 centins.

M. Foucher prendra aussi des contrats pour fournir aux marchands n'importe quelle quantité de tabac en feuilles.

Adressez : " PLANTATION FOUCHER "

St Jacques de l'Achigan,

Comté Montcalm.

9 février 1888.—

## A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'a dresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,

16, Rue St Jacques, MONTREAL.

## 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.

3 novembre 1887.