

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 PARRAISANT 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'administration de ce journal doit être adressé à **FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.**



ANNONCES :

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

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

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

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Sanctuaires dédiés à Ste Anne dans toute l'étendue de la Confédération Canadienne.—Anglicisation des noms français par nos compatriotes et nos frères les Acadiens ; réflexions que fait à ce sujet Sir Hector Langevin, dans un discours à l'adresse des Acadiens, à la Convention Acadienne qui eut lieu à Memramcook, le 22 juillet dernier.—Renseignements concernant la colonisation dans le township Weedon, comté de Beauce.

Causerie Agricole : Nos fromageries dans les comtés de Beauce, Dorchester, Montmagny, l'Islet et Kamouraska.

Sujets divers : Culture profitable ; profits à réaliser par la culture des fraises, des gadelles, des groscilles et des framboises ; il faut s'appliquer à obtenir les plants de variétés de ces divers fruits qui sont les plus appréciés sur nos marchés.—Moissonnage des blés avant leur entière maturité.—Loi sur la protection des forêts, contre les incendies.

Choses et autres : Emploi du sel à l'égard des foins avariés.—Cueillette des prunes.—Un curieux petit jardin d'agrément par le moyen d'une éponge ; on peut obtenir le même effet en faisant usage d'un navet.—Le prétendu Baron de Longueuil en villégiature dans plusieurs paroisses de la côte sud du Saint-Laurent.

Recettes : Moyen de composer une excellence présure.—Moyen de reconnaître la qualité de la laine.

Annonce : Avantages offerts aux abonnés de la Gazette des Campagnes qui voudraient se livrer à la culture des fruits de variétés les plus recommandables.

☞ Nous expédierons la semaine prochaine à nos abonnés la table des matières de la dix-huitième année de la Gazette des Campagnes.

A nos abonnés retardataires.—Nous l'avons souvent répété, nous désirons faire à la Gazette des Campagnes des changements devenus absolument nécessaires qui nécessiteront de notre part une dépense de près de \$400.—On comprendra facilement que nous ne pourrions les faire sans que l'on nous fasse parvenir les arrérages d'abonnement qui nous sont dus. Ainsi donc que l'on y mette de la bonne volonté afin de nous mettre en mesure de renouveler en partie le matériel de notre imprimerie.

REVUE DE LA SEMAINE

Sanctuaires dédiés à Ste-Anne—Sa Grandeur Monseigneur de St-Hyacinthe a bien voulu transmettre au *Courrier de St-Hyacinthe*, les noms des sanctuaires dédiés à Ste-Anne, dans toute l'étendue de la Confédération Canadienne. Cette liste sera lue avec intérêt par tous ceux qui s'intéressent à la propagation de la dévotion à cette grande Sainte.

Québec—Ste-Anne de Beaupré et Ste-Anne de la Pocatière.

Montréal.—Ste-Anne de Montréal, Ste-Anne de Valrennes, Ste-Anne du Bout de l'Isle et Ste-Anne des Plaines.

Ottawa.—Ste-Anne d'Ottawa et Ste-Anne du Calumet.

Trois-Rivières.—Ste-Anne d'Yamachiche, et Ste-Anne de la Pérade.

Rimouski.—Ste-Anne des Monts et Ste-Anne de la Pointe au Père.

Ste-Hyacinthe.—Ste-Anne de Sorel.

Sherbrooke.—Ste-Anne de Stuckley et Ste-Anne de Danville.

Chicoutimi.—Ste-Anne du Sagouay.

Halifax.—Ste-Anne d'Elbroke et Ste-Anne de Shubenacadie.

Charlottetown.—Ste-Anne de Hope River, Ste-Anne de Lennox Island et Ste-Anne du Lot 65.

Chatham.—Ste-Anne de Richibouctou.

St-Jean, N. B.—Ste-Anne de French Village.

Toronto.—Ste-Anne de Penetanguishine.

Kingston.—Ste-Anne de Morrickville.

London.—Ste-Anne de Windsor.

St-Boniface.—Ste-Anne des Chênes.

St-Albert.—Ste-Anne.

Panouver.—Ste-Anne de Cawetchin.

En tout 29, dont 16 dans la Province de Québec.

Anglicisation des noms français.—Il arrive malheureusement que plusieurs de nos compatriotes Canadiens français, de même que parmi nos frères les

Acadiens, traduisent leurs noms par des noms anglais chaque fois qu'il leur arrive de résider dans un centre où l'élément anglais semble dominer. Nous ne pouvons nous en expliquer la raison. Si c'est pour mériter les bonnes grâces de ceux au milieu desquels ils vivent ou quelques considérations de la part de ceux qui les emploient, il nous semble qu'ils se trompent grandement. Car, pour notre part, nous ne saurions avoir que du mépris à l'égard de ceux qui changent leurs noms. Il n'y a que ceux qui essayent à éluder la justice qui pourraient en quelque sorte être excusables de changer leurs noms.

Cependant, tel n'est pas le cas, et nous en parlons ici, parce qu'il est arrivé que plusieurs de nos abonnés nous priaient de changer leurs noms une fois rendus aux États Unis. Cependant ces abonnés jouissaient ici d'une très-bonne réputation, et qu'ils ont dû conserver à l'étranger. Mais, voyez-vous, dans leur voisinage, dans les manufactures peut-être, c'était l'habitude de changer les noms français en noms anglais : et il fallait s'y soumettre. C'est ainsi que l'on nous a demandé de changer l'adresse "Pierre Lévêque" par *Peter Bishop*, etc.

Nos compatriotes doivent tenir à conserver leurs noms français : c'est un devoir national, et qui pour l'avenir nous éviterait bien des embarras que nous ne saurions soupçonner.

Nous livrons à l'attention de nos lecteurs les considérations suivantes empruntées au discours que faisait Sir Hector Langevin, lors de la grande Convention des Acadiens, le 22 juillet, sur cette importante question :

"Conservez vos noms français. En traduisant en une autre langue et en défigurant vos noms de famille, vous faites outrage à la mémoire de vos pères, vous renoncez à leur héritage. Leblanc est aussi respectable que *White*, restez donc des Leblanc vous dont les pères et grands pères étaient des Leblanc. Ne vous travestissez pas en *Perry* vous dont le nom est Poirier. Si vous avez honte de votre nom, sous un autre nom vous ne vaudrez pas mieux. Croyez moi, l'on peut être respecté avec un nom français tout comme avec un nom anglais : pour cela il suffit d'être respectable.

"La manie de changer de nom de famille—car cette honteuse manie-là existe aussi au Canada—me rappelle une anecdote que je vais vous raconter.

"C'était pendant la guerre de sécession aux États-Unis entre le Nord et le Sud. Un nommé Baril, sous les ordres du général Rosaneron, s'était distingué je ne sais plus à quelle journée. Le général le fit venir et après l'avoir complimenté, et lui demanda son nom.—Baril, mon général, répondit mon compatriote. Baril? c'est un nom français qui ne sera pas compris, reprit le général, qui cependant savait le français. Appelez-vous *Keg*, c'est la même chose et c'est bien plus anglais. Baril, fier des honneurs que lui décernait son général, n'hésita pas à abandonner le nom de son père. Il fut inscrit à l'ordre du jour sous le nom de *Keg*, les éloges qui furent faits de sa bravoure dans les journaux et ailleurs furent adressés à *Keg*, et notre pauvre Baril ni sa famille n'en eurent aucune part.

"Il y a quelques années, étant à Manitoba, j'appris que parmi les colons établis à un certain lieu, se trouvait un *Keg*. Je me rendis immédiatement à cet endroit, surtout pour voir et interroger mon homme.

Le croiriez-vous, messieurs, ce *Keg* était notre Baril de tout à l'heure, le héros de la guerre de sécession, celui auquel le général Rosaneron décerna les honneurs d'un nom nouveau, mais ce nom ne lui avait pas mieux réussi que l'ancien, peut-être moins bien ; il était là faisant de la cordonnerie et gagnant honorablement mais misérablement sa vie.

"Gardez vos noms, messieurs ; quand on est Baril rien ne sert de vouloir être *Keg*, on demeure le même homme avec le ridicule en plus.

"Conservez aussi à vos villages leurs anciens noms français. En passant par l'île du Prince Édouard, je m'arrêtai l'autre jour dans un beau vilage acadien ; ce village, sur les cartes françaises, portait le nom de *Belle Alliance*, un des plus beaux noms qui soient dans la géographie moderne. Eh bien ! on a substitué à ce nom digne de la nomenclature grecque, dévinez quoi ! le nom de *Miscouche* !

"Conservez, messieurs, vos noms de famille, conservez les noms français de vos villages, conservez vos bonnes coutumes, conservez votre langue, conservez votre religion. Mais ne vous isolez pas, ne vous retirez pas du commerce des autres nationalités, ne faites pas bande à part. Vous êtes appelés à vivre avec les nationalités qui vous entourent. Loin de les redouter allez leur dérober ce qu'elles ont de mieux que vous. Dérobez leur le secret de faire fortune dans le commerce, tout en restant honnête, bien entendu ; le secret de faire produire davantage à vos terres, et surtout apprenez d'eux à être unis et à vous appuyer les uns les autres. Vous n'avez plus rien à craindre de vos voisins. Ils ont tous pour vous plus de bienveillance que de mauvais vouloir. Le fanatisme s'en va chez eux à mesure qu'ils vous connaissent mieux. Déjà on ne le rencontre plus dans la classe intelligente et honnête. Il gagne les basses couches de la société. Ne craignez pas non plus d'aller vous emparer des terres nouvelles. Personne ne viendra vous les enlever. Avec 100,000 Acadiens et 1,500,000 de Canadiens la persécution n'est plus possible. Vos terres et vos biens vous resteront tant qu'il vous plaira de les garder. Vos pires ennemis sont peut-être, chez quelques-uns, le luxe, l'abus des boissons alcooliques et la négligence de vous instruire dans la culture perfectionnée.

"Cultivez bien vos terres, mes amis ; prenez-en de nouvelles, mais ne faites pas comme un grand nombre de mes compatriotes, n'émigrez pas aux États-Unis. Oh ! je voudrais avoir le temps de vous peindre tous les maux qui résultent pour nous de cette grande plaie nationale.... l'émigration aux États-Unis. Restez dans votre belle Acadie, vous surtout, jeunes gens intelligents, remplis de courage et pleins de belles espérances pour l'avenir, et n'allez pas gaspiller vos plus belles années, dépenser la sève de votre vie, ruiner votre santé au travail assujétissant des manufactures et des usines américaines. Restez au pays, tout vous y invite. Elles vous y invitent surtout, ces jeunes personnes, ces jeunes filles que je vois devant moi, qui m'écoutent et qui, en vous retenant à leurs côtés, sont sans doute la cause qu'un certain nombre d'entre vous soient ici à m'entendre. Restez pour elles, vous qui n'êtes encore maîs, car vous risquez beaucoup de n'en pas trouver de semblables dans les villes américaines, d'aussi chrétiennement élevées et qui fassent

des épouses aussi aimantes et aussi dévouées. Restez pour vos familles, vous qui êtes mariés, et qui voulez élever vos enfants dans la crainte de Dieu; beaucoup se perdraient là-bas au contact d'une jeunesse précoce et corrompue. Et vous, mesdames, dont l'empire sur le sexe laid a toujours été si grand, retenez vos maris, retenez vos fils, retenez vos amants au pays; vous le pouvez, une parole, un regard de vous peut faire plus que tous les discours et tous les sermons du monde."

La colonisation à Weedon, dans le comté de Beauce.— Chaque fois que nous lisons dans les journaux quelques renseignements concernant la colonisation de nos immenses forêts, si propres à assurer un avenir prospère à notre population, nous en éprouvons une véritable joie, et nous voudrions faire part à nos lecteurs de ces renseignements, dictés par le patriotisme le plus pur; voir la plus grande partie de notre population se livrer à la culture de la terre, sans attendre que des mains étrangères viennent nous enlever ces terres qui feront la richesse de notre pays; nous en sommes les premiers maîtres, et nous devons en être les premiers prenants: "Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité." Nous avons entendu parler avec avantage des terres situées dans le township Weedon, par quelques abonnés que nous avons dans cette localité, et qui y sont établis depuis déjà quelques années. Nous sommes heureux de pouvoir aujourd'hui emprunter de l'*Electeur* les renseignements qu'une personne bien renseignée vient de fournir à ce journal.

Voici ce que nous lisons dans l'*Electeur*:

M. F. X. Julien, jeune marchand de St. Vital de Lambton, vient de signer un contrat avec une compagnie anglaise pour le défrichement de 500 acres de terres.

Ces terres se trouvent situées dans le township de Weedon, comté de Beauce, près du Lac Mégantic, à trois milles du chemin de fer. Il n'est pas besoin de parler de la fécondité du sol en ces endroits. Le révérend Père Lacasse, dans son intéressant petit ouvrage, dit que les terres de la Beauce sont d'une richesse immense.

Déjà plusieurs lots ont été achetés par des Anglais, des Irlandais et des Canadiens-français. Chaque lot a une étendue de cent acres, ce qui représente cent cinquante arpents.

La compagnie s'oblige à défricher, sur chacun des lots vendus, dix acres prêts à être ensemencés. De plus, la compagnie fera construire à ses frais et dépens, sur chaque lot, une bonne maison en bois solide, ayant trente pieds de front sur vingt pieds de profondeur. Les lots seront vendus à des prix relativement bas et à des conditions très raisonnables. L'acheteur pourra, sans se gêner, payer son lot à la compagnie en lui donnant un certain montant chaque année.

Le township de Weedon est traversé par de magnifiques rivières qui arrosent les terres, et, partout, les rendent très-fertiles. Ces pouvoirs d'eau pourraient alimenter plusieurs moulins à scie, à farine, etc., etc.

Aussi chaque colon trouvera sur sa terre de superbes érables; il pourra donc, tous les printemps, faire du sucre et du sirop en abondance. On voit sur les terres de la Beauce très-peu de sapin, de cèdre, d'épinette et de pin; mais l'érable, l'orme, le chêne,

le bouleau, le morisier et le frêne s'y trouvent en grande quantité.

M. Julien emploie actuellement au défrichement des lots de la compagnie dont nous avons parlé, 250 hommes, et il peut en employer encore autant. Le défrichement sera terminé l'année prochaine.

Si, comme nous le croyons, les renseignements qu'on nous fournit sont exacts, il est certainement avantageux pour les ouvriers d'aller s'établir dans le township de Weedon. Car ceux qui ont visité les paroisses de la Beauce, s'accordent tous à dire qu'elles sont d'une beauté et d'une richesse sans égales sur le continent américain.

Qu'étaient ces paroisses il y a quelques trente ans? Elles ressemblaient aux immenses forêts du Saguenay. Depuis, ces forêts ont été converties en prairies et en champs très productives. Eh bien, avant longtemps, il en sera de même de Weedon. Là s'élèveront bientôt une église, des écoles, un bureau de poste, etc., etc. Là, le commerce se fera sur une grande échelle, grâce aux communications qui sont un peu plus faciles.

Nous conseillons, par exemple, aux pauvres ouvriers qui sont condamnés, comme des esclaves, à passer leur vie entière dans les manufactures, à aller se fixer sur ces belles terres.

Oui, colonisons! colonisons!! L'expérience nous démontre que c'est en colonisant ses terres qu'un peuple s'enrichit et devient grand. L'expérience nous démontre aussi que les cultivateurs sont cent fois plus heureux que les citoyens.

De fait, le cultivateur est l'homme indépendant par excellence; il est son maître, il est son roi.

En est-il ainsi de nous, pauvres citoyens? hélas! non.

Puissent donc nos concitoyens profiter des avantages qui leur sont offerts aujourd'hui par la compagnie de colonisation du township de Weedon, dans le comté de Beauce.

CAUSERIE AGRICOLE

LES FROMAGERIES DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC.

Nos lecteurs le savent déjà, un grand nombre de fromageries ont été établies dans les districts de Québec, de Beauce, de Montmagny et de Kamouraska: quelques unes existent depuis un an, et les autres ne sont en opération que depuis le printemps dernier. Nous en avons visité plusieurs qui sont convenablement outillées, ont à leur disposition une très-grande quantité de lait et font usage d'un fromager habile.

Nous avons visité la fromagerie qui se trouve dans le voisinage de l'église de St-Joseph de la Beauce; établie depuis un peu plus d'un an. Les directeurs de cette fromagerie, ainsi que les fournisseurs de lait que nous avons vus pour la plupart, sont entièrement satisfaits du résultat obtenu. Au 1er juillet 200 meules de fromage, pesant de 60 à 64 livres par meule, étaient en vente, et pour lesquelles on avait refusé 9½ centins la livre; on espérait pouvoir obtenir 10 cts. D'après les connaisseurs ce fromage était estimé de première qualité. M. Joseph Lambert, de St-Joseph, qui a fait son apprentissage dans ce même établissement l'année précédente, a été choisi comme fromager par les directeurs, et certes ils n'ont pas à

le regretter, car ce jeune homme est tout zèle pour donner complète satisfaction et paraît avoir largement profité des leçons qui lui ont été données pour la bonne tenue d'une fromagerie.

Une deuxième fromagerie est aussi en opération depuis un an, à quelques milles de l'Eglise de St-Joseph de la Beauce, et donne complète satisfaction. Un cultivateur fournissant à cette fromagerie le lait de 35 vaches, nous a dit qu'il lui était plus avantageux de disposer ainsi de son lait, que de l'employer à la fabrication du beurre sur sa propre ferme.

Une fromagerie établie à St-Frédéric, paroisse voisine de St-Joseph, donne de bons résultats. Le succès obtenu dans ces différentes fromageries, a donné naissance à une fromagerie dans une autre paroisse du comté de Beauce, à St-Victor de Tring.

A Ste-Hénédine le résultat n'a pas été aussi satisfaisant, vu la petite quantité de fromage que l'on y fabriquait. Cette contrariété est due à la défiance de certains cultivateurs qui n'ont pas tenu leurs engagements.

A St-Gervais, on a réussi au-delà de ce que l'on en attendait, et les directeurs ont lieu d'être satisfaits. On a refusé 9½ centins par livre de fromage, avec l'espérance d'en obtenir 10 centins. A Montmagny on a obtenu les mêmes bons résultats. A St-Jean Port-Joli, M. Bélanger qui avait installé une fromagerie à ses propres frais a été quelque peu contrarié dans le début; mais nous espérons que là comme ailleurs, il y aura entente entre les fournisseurs de lait et ceux qui emploient leurs capitaux à favoriser l'industrie agricole.

Au Village des Aulnaies on réussit à merveille. Seulement on se plaint de ce que le fromage a été vendu à trop bon marché, le contrat ayant été fait pour toute la saison. La vente a été faite à un peu plus de 9 centins la livre. D'après le cours des marchés, c'est une bonne vente. Pour peu qu'on s'attache à la fabrication d'un fromage de bonne qualité, on n'aura qu'à y gagner et l'année prochaine on pourra être certain d'obtenir le plus haut prix de vente.

La fromagerie de Ste-Louise des Aulnaies est due à l'initiative d'un jeune cultivateur, M. Joseph Peltier, qui a lui-même fait tous les frais d'installation et l'engagement d'un fromager expérimenté, sans s'assurer le concours des cultivateurs de l'endroit. Ce cultivateur entreprenant avait confiance que l'importance de cette industrie s'imposerait d'elle-même aux cultivateurs de l'endroit; et nous devons dire qu'il n'a pas été trompé dans ses espérances, car le nombre des fournisseurs de lait s'accroît d'un mois à l'autre. L'année prochaine il pourra lui-même fabriquer son fromage, pouvant aussi compter sur le concours d'un plus grand nombre de cultivateurs.

MM. Chs Boudreau, Jean Baptiste Taché et Cie., ont établi une fromagerie à St-Paschal, qui n'est en opération que depuis le commencement de juillet dernier. Ces Messieurs, dès le début, pouvaient compter sur la fabrication d'une quantité considérable de fromages, puisque le lait de 590 vaches leur était assuré. Mais malheureusement plusieurs de ceux qui avaient promis leur concours à cette fromagerie ne se sont pas fait scrupule de manquer à leur promesse. L'introduction de cette industrie à St-Paschal était vue d'un mauvais œil de la part de quelques personnes, et par

leurs cancans, ils ont porté la défiance dans l'esprit de quelques cultivateurs auxquels on avait essayé à faire croire que cette industrie était plutôt propre à faire la fortune des propriétaires qu'à servir les intérêts des cultivateurs. C'est à peu près une des seules contrariétés que l'on rencontre dans toutes les paroisses où il s'agit d'établir des fromageries ou des beurrieres: La jalousie d'un côté, et la défiance de l'autre. Il ne faut pas s'en étonner, car c'est ce qui est arrivé en France, dans des localités où l'on fabrique des fromages les plus appréciés sur les marchés de l'Europe. En voici un exemple, sur mille:

En 1859, M. Adrien Bailleux voulait établir une fromagerie par association, dans le département de la Moselle, en France, sous le nom de *fruitière*, et les cultivateurs de l'endroit lui opposèrent pour la plupart une résistance invincible, qui l'obligea de suspendre ce projet; quelques semaines plus tard il se décida à créer lui-même une fromagerie avec ses seules ressources; et il n'eut pas à s'en repentir, car l'année suivante, de 180 à 200 cultivateurs venaient lui apporter, de trois lieues à la ronde, plus de 500 gallons de lait par jour. Cet intelligent industriel produisait en abondance d'excellents fromages de Gruyère, auxquels il donnait les plus grands soins et qui ont été reconnus les meilleurs, puisque la médaille d'or lui a été attribuée à une grande exposition de fromages à Paris.

Pourquoi avoir de la défiance à l'égard de ceux qui désirent établir une industrie dans une paroisse, dont les cultivateurs seront les premiers à profiter. Nous entendons dire parfois: "Ce sont des Messieurs qui désirent s'enrichir à nos dépens, nous n'avons que faire de les encourager!" Grave erreur, car on doit comprendre que ceux qui désirent placer leurs capitaux en faveur d'une industrie agricole, et y faire en même temps leur profit, doivent avant tout viser à ce que le cultivateur y trouve aussi son avantage, car d'avance ces capitalistes savent que pour obtenir la matière première, il faut que ceux qui la lui fournissent puissent obtenir en retour un prix compensateur. Les propriétaires d'une fromagerie ont donc à compter avec les cultivateurs qu'ils ne sauraient exploiter sans mettre leur industrie en danger. De ce côté on doit donc être sans crainte.

On ne saurait donc trop encourager l'industrie fromagère, et les cultivateurs doivent être les premiers à en favoriser le mouvement, puisque par là on forme partie d'une association qui sert à diminuer les prix de revient et que l'on arrive à des prix plus rémunérateurs, soit par l'établissement de beurrieres ou de fromageries. Ces associations ont pour but de réunir les cultivateurs en commun pour fabriquer des fromages et pour les vendre ensuite de façon à en retirer le cours le plus avantageux: le produit de ces ventes est partagé entre les associés, suivant la quantité de lait fournie. Cette énonciation suffit largement pour faire comprendre l'importance de semblables associations.

Les fromages sont fabriqués avec soin par un homme habitué à ce genre de travail; les ventes ont lieu en gros ou d'une manière avantageuse, puis on procède aux dividendes sans que l'associé ait le moindre embarras; il reçoit en bloc une somme assez importante

qui lui est plus utile que ces petites bagatelles provenant des ventes de son beurre, chaque jour ou chaque semaine.

Les conditions économiques de la production se sont sensiblement modifiées depuis quelques années, il faut donc aussi changer les conditions économiques qui se rapportent à l'écoulement des produits. Il est nécessaire, pour atteindre le but, de réduire le plus possible toutes les dépenses; et c'est par l'association seulement qu'on y parviendra; car de l'isolement naît l'impuissance, qu'on s'en souviendra bien. *L'union fait la force*, et ce principe est applicable à toutes les circonstances. Ceux qui sont membres de nos cercles agricoles le savent déjà par expérience.

Culture profitable

En voyant beaucoup de nouveaux jardins se former de nos jours, nous avons raison de nous réjouir; mais en examinant la qualité des fruits que l'on y introduit, tant pour les arbres fruitiers que pour les menus fruits, nous devons déplorer pour les propriétaires de jardins ou de vergers les erreurs qu'ils commettent et les déceptions qu'ils attendent. Puisque, Dieu merci, nous sommes si riches en bons fruits, pourquoi en acheter de médiocres. Pourquoi prendre chez son voisin des pommiers sauvages, ou des plants de gadelliers, de groseilliers, de framboisiers, de fraisiers dont la qualité est depuis longtemps détériorée par une mauvaise culture, le manque de soins. Nous devons porter le même soin à l'acquisition des plants de fruits de toutes espèces que nous désirons introduire dans nos jardins comme nous le ferions pour le choix des grains de semence.

Grâce aux essais qui se font par nos pépiniéristes canadiens, notamment par M. Auguste Dupuis, du Village des Aulnaies, nous sommes en lieu de pouvoir nous procurer des plants fruitiers parfaitement acclimatés et qui donnent complète satisfaction par la bonne qualité de leurs fruits et leur grande végétation. Nous devons donc profiter de l'occasion qui nous est offerte de pouvoir se les procurer à des prix réduits, uniquement dans le but de les propager.

Les petits fruits, tels que les fraises, les framboises, les mûres, les groseilles, les gadelles, etc., venant à maturité depuis le mois de juin jusqu'à l'automne, peuvent être cultivés partout avec avantage. Ils rapportent de grands profits et n'exigent que peu de frais. Il n'est pas rare qu'aux Etats-Unis on ait réalisé de \$200 à \$800 par acre en se livrant à la culture des fruits. Les journaux ont même cité de semblables résultats obtenus de la part de plusieurs jardiniers dans les environs de Québec, Montréal et Ottawa. Nous devrions donc consacrer une grande partie de nos jardins à la culture de ces fruits.

Fraises.—Parmi les variétés de fraises les plus populaires sur les marchés de New-York et Philadelphie nous pouvons citer la "Sharpless" qui heureusement commence à être en grande vogue dans la Province de Québec. Grâce à nos pépiniéristes canadiens, cette variété très-rustique est élevée et acclimatée ici avec succès. Les plants sont très-vigoureux et produisent des fruits en abondance. Fruits d'une grosseur prodigieuse. Des spécimens ont été exhibés à Rochester, New-York, mesurant 7½ pouce de circonférence.

Dans une visite que nous faisons à la pépinière de M. Auguste Dupuis, Village des Aulnaies, à la fin de juin, nous avons vu des fraises "Sharpless," mesurant cinq pouces de tour. Des fraises ayant atteint la même dimension ont été exhibées à Québec le 11 juin dernier, et provenant de plantations faites par M. Auguste Dupuis, au mois de septembre dernier. Nous pouvons dire par expérience que la qualité des "Sharpless" est excellente, à chair ferme et d'un arôme délicieux.

M. Adam Watters, de Québec, a payé, en 1880, \$750 pour le produit d'un acre carré de fraises.

Pour obtenir un bon succès dans la plantation, il faut planter en septembre. Les plants alors reprennent bien et font de bonnes racines à l'automne, et nous pouvons être sûrs d'obtenir des fruits l'année suivante.

Achetez des plants acclimatés, et d'une personne responsable qui vous garantira qu'il n'y a pas de mélange de variétés. Nous pouvons en toute sûreté vous conseiller pour cela de vous adresser à M. Auguste Dupuis, à St-Roch, Village des Aulnaies, ou à Québec chez L.-E. Taschereau, écr. Pour 50 cen-

tins vous pouvez vous procurer une douzaine de plants de fraisiers "Sharpless," par la malle.

Gadelles.—Essayez en petit, si vous ne pouvez le faire en grand, la culture des belles variétés de gadelles venant d'Europe. Les demandes sont considérables pour ce fruit qui vient à peu près en même temps que les framboises, mais sa saison dure plusieurs semaines plus tard. Aucun des petits fruits ne peut demeurer exposé à l'air aussi longtemps que les gadelles, et depuis l'introduction de nouvelles variétés et la manière facile de détruire les vers avec l'Hellebore blanc en poudre (Veratum Album), ce fruit attire plus l'attention que jamais. Si la rémunération est le but de ceux qui cultivent les fruits, le but est certainement atteint dans ce cas-ci.

Dans un rapport de la Société d'Horticulture de Geneva, il appert que le Révd M. Cannon, de Geneva, New-York, ayant planté des gadelles sur un seizième d'acre de terrain, en a vendu quinze boisseaux, après avoir mis de côté un approvisionnement suffisant pour sa famille. Il vendit ses fruits de \$4 à \$5 le boisseau.

Le président de cette même société d'horticulture, M. J.-B. Jones, dit qu'un de ses amis à Ulster, a récolté une demi tonne de ce fruit sur un huitième d'acre, les plants étant de 3½ à 4 pieds de distance les uns des autres. Cela donne quatre tonnes ou deux cents boisseaux par acre.

M. J.-B. Wakeman de Westport (Conn.), dit que ces dix acres de terrain plantés en gadelles lui rapportent \$300 chacun.

Pendant 45 ans, M. John Archbold, de Montréal, a cultivé les groseilliers et les gadelliers, et il a fait de grands profits.

En prenant pour base de nos calculs, le plus bas des estimés que nous venons de donner, tant pour les prix que pour la quantité, nous arrivons à \$300 par acre, ce qui paraît extraordinaire pour ceux qui ne connaissent pas les nouvelles variétés, telles que la "Versaillaise," les "Black Naples," etc., qui sont trois fois plus grosses que la gadelle ordinaire, et sont beaucoup plus productives.

Chaque acre peut contenir 2,500 plants.

Plantez de quatre pieds en quatre pieds, dans un sol riche, et cultivez avec soin. Enlevez les vieilles tiges afin de donner de la place aux nouvelles. Si le ver à gadelles fait son apparition, arrosez avec l'Hellebore toutes les trois semaines. Mettez beaucoup d'engrais.

Les variétés les plus profitables sont:

1o. *Black Naples.*—Grosse, noix riche, tendre et excellente pour les gelées et les vins; très-productive;

2o. *La Versaillaise.*—Très-grosse, rouge; longue grappe; de bonne qualité et très-fertile;

3o. *Rouge d'Allemagne.*—Variété très-profitable et hautement appréciée par les amateurs et les jardiniers qui en font un grand commerce.

Framboises.—Ce fruit vient immédiatement après les fraises, et il est très-profitable lorsqu'il est cultivé avec soin.

Le Révd H.-H. Doolittle, d'Oak Corners, New-York, un vétéran dans la culture des framboises, dit qu'il récolte en moyenne 2,000 pintes de framboises par acre, et qu'aucune récolte d'une ferme ordinaire n'égale ses profits, même lorsque les framboises sont à bas prix.

M. Auguste Dupuis visitait, l'an dernier, les jardins à fruits de M. Purdy, de Rochester, et il a pu y admirer un tiers d'acre planté de framboises qui lui a rapporté 60 boisseaux, soit 180 boisseaux par acre.

Nous citerons ici le témoignage que donne M. l'abbé L. Provancher, en faveur de cette culture. Voici ce que nous lisons dans son "Traité sur le verger, le potager et le parterre," page 115:

"La culture de la Framboise comme fruit de marché est très-rémunérative dans le voisinage des grandes villes, et l'emporte, je pense, sur tous les autres menus fruits, en égard surtout à sa prodigieuse fécondité, à l'extrême facilité de sa multiplication, au peu de soins que requiert sa culture, à la facilité de cueillette, etc. Qu'on me permette de noter ici quelques données sur le sujet, que je trouve consignées dans un journal Américain.

"Trois quarts d'arpent de terre plantés en Framboises (Rouge d'Anvers), sur la rivière Hudson, près de New-York, rapportèrent en 1855, \$330. Un Mr. de Milton, aussi sur la rivière Hudson, à 10 lieues de New-York, entretient 3 arpents de Framboises de la même espèce, Rouge d'Anvers, et il réalise avec cette culture chaque année de \$1500 à 1800. Ici ma propre

expérience me suffit pour constater qu'il n'y a aucune exagération dans ces données. J'avais en 1862 un quart de mon jardin de 10 p. sur 20, ce qui n'est fait que la 162^e partie d'un arpent, planté en framboises rouges d'Anvers, et je n'en ai pas recueilli moins de 2 minots, j'aurais donc eu 324 minots dans l'arpent; et comme sur le marché de Québec même, on payait ces framboises 6 sous la chopine—20 centins le pot—\$4 le minot, on aurait donc eu pour la récolte d'un seul arpent \$1236. Mais disons qu'une plus grande quantité n'obtiendrait pas le même prix, et que sur une grande étendue la récolte ne conserverait pas une telle proportion, et en conséquence rabattions ces données des trois-quarts, on aura encore \$324 pour un arpent, ce qui forme encore un produit de récolte tout à fait extraordinaire."

Moissonnage des blés avant leur entière maturité.

Au moment où les moissons vont commencer avant qu'il soit longtemps, il n'est pas sans intérêt pour les cultivateurs de donner quelques indications qui peuvent leur être d'une utilité incontestable, et que nous empruntons à des agronomes dont l'expérience ne peut être mise en doute.

Les moissons anticipées, c'est-à-dire celles pratiquées avant l'entière maturité des grains, présentent plusieurs avantages que nous croyons devoir signaler d'abord :

1o. Les blés coupés trop mûrs s'égrènent quelquefois en les liant et surtout en les chargeant sur les voitures ;

2o. Le grain récolté avant l'entière maturité a toujours l'écorce plus lisse et plus fine, par conséquent il est plus flatteur à la main ; d'un autre côté, il est recherché par les boulangers : car, comme le dit M. de Dombasle, sa qualité est meilleure pour la moulure, et il donne une plus grande quantité de farine de premier choix.

3o. Lorsque le grain est bien nourri et qu'il n'est pas entièrement desséché par les grandes chaleurs, le rendement est plus considérable, puisqu'il faut moins de grains pour remplir une mesure, ce qui donne au cultivateur un bénéfice qui n'est en aucune façon nuisible au consommateur.

4o. En moissonnant huit à dix jours avant maturité complète, le cultivateur se met à l'abri de huit à dix jours de danger, occasionné par des pluies abondantes et autres sortes d'accidents.

5o. On peut aussi disposer d'un plus grand nombre de travailleurs, car on trouve plus facilement la main-d'œuvre à l'époque où les moissons ne sont pas généralement commencées.

Lorsque les fortes chaleurs surviennent subitement les blés mûrissent trop vite et sont alors échaudés, ce qui cause une perte énorme, car les grains sont petits, maigres, et, comme nous l'avons déjà dit, il en faut une plus grande quantité pour remplir la mesure.

Généralement, pour faire les moissons, on attend que les épis soient secs et cassants, tandis qu'il faudrait prendre toutes les précautions possibles pour soustraire cette récolte à l'action trop desséchante du soleil ardent. Non seulement il est important que la floraison se fasse bien, mais il faut encore que la grenaison ait lieu convenablement ; et, sans aucun doute, l'époque pour couper les blés contribue pour une large part à placer les blés dans les meilleures conditions.

Nous avons vu des saisons où la récolte des blés a été médiocre, et certes les résultats auraient été bien

supérieurs si l'on avait eu soin de faire la moisson avant l'entière maturité des blés.

Il est bien certain que si l'état atmosphérique et la température se maintenaient toujours dans une situation normale, on pourrait peut-être se dispenser de prendre toutes ces précautions.

Pour que le grain arrive à sa grosseur normale, il faut donc le soustraire à toute action par trop desséchante et l'abriter de bonne heure pendant plus d'un mois dans les meules, afin que sa maturation s'achève aussi parfaitement et beaucoup mieux qu'à l'air libre. Il ne faut pas croire que la végétation soit arrêtée par la séparation de la tige d'avec les racines : dans cette dernière période, le grain, coupé ou non, ne tire plus rien de la terre, mais il se nourrit encore des sucs répandus dans la tige, et c'est pour cela qu'il ne faut pas le laisser à une trop forte chaleur qui absorberait ces sucs nourriciers.

"On peut, en général, dit M. de Dombasle, couper le froment sept à huit jours avant sa complète maturité, c'est-à-dire lorsque la paille, commençant à blanchir et à sécher avec le pied, commence aussi à perdre sa teinte verdâtre, et que le grain a acquis assez de fermeté pour que, lorsqu'on le presse entre ses doigts, l'ongle s'y imprime encore mais ne le coupe pas aussi facilement que lorsqu'il n'avait qu'une consistance laiteuse ou pâteuse : il est indispensable que les blés ainsi coupés prématurément restent en javelles ou bien même en meules, pour achever leur maturité et arriver lentement à une entière dessiccation.

Evidemment, le cultivateur qui, à l'époque des moissons, tremble presque tous les jours à la moindre menace d'un temps orageux, dont la survenance dans ce beau moment de l'année peut être aussi fréquente qu'inopinée, le cultivateur, disons-nous, qui, à la vue d'un nuage chargé d'électricité, redoute avec raison une grêle qui lui enlève en quelques instants tous les fruits de ses pénibles labours, tout ce qui fait l'objet de ses plus légitimes espérances, devrait accueillir comme un bienfait la découverte d'un moyen de mettre le plus tôt possible à l'abri de tout danger la plus belle et la plus importante partie de ses récoltes.

La protection des forêts contre les incendies.

Il a eu, cette année, comme par le passé, dit le *Journal de Québec*, plusieurs incendies dans les campagnes et dans les bois.

Le plus souvent, ces incendies sont produits par imprudence et parce que la loi et le règlement du bureau des terres de la Couronne ne sont pas observés.

L'honorable commissaire de terres, M. Fynn, dans le but d'en prévenir le retour autant que possible, vient d'adresser aux agents des terres et des bois de la Couronne, aux gardes-forestiers et aux gardes-chasse, une circulaire pour leur rappeler leur devoir.

Il leur transmet, en même temps, des avis imprimés, en français et en anglais, contenant les dispositions de la loi, et ils devront afficher ces avis aux endroits les plus convenables.

La section Ire de la loi décrète qu'il ne faut pas, en aucun temps, mettre le feu à, ou faire brûler aucun arbre, arbuste, ou autre plante, sur pieds dans une forêt, et à une distance au moins d'un mille d'une forêt.

Cette section a pour objet exclusif la protection des forêts contre les incendies.

La section deuxième vise l'agriculture, ou la protection des champs cultivés comme la protection des forêts.

Elle est ainsi conçue :

“ 2. Nul ne mettra le feu à, ou ne fera brûler aucun tas de bois, de branches ou de broussailles, ni aucun arbre, arbuste, autre plante située ou abattue dans la forêt, à une distance de moins d'un mille de la forêt, ni à aucune terre légère, terre noire, tronc d'arbres abattus et autres bois, en aucun temps de l'année, pour aucune cause, ni prétexte que ce soit, excepté pour les fins de défrichement des terres, et dans ce dernier cas seulement, entre le premier de Septembre et le premier de Juillet.

Ainsi, du premier juillet au premier septembre, l'interdiction est absolue, et la loi veut par cette interdiction protéger non seulement les forêts mais aussi les champs cultivés, les récoltes, les habitations, etc.

L'interdiction n'est levée que lorsqu'il n'y a plus de danger à redouter pour la récolte, c'est-à-dire, du premier septembre au premier de juillet de l'année suivante. Dans cette période le feu peut être mis aux abattis et dans tous les autres cas spécifiés par la clause 2e.

La loi, cependant, contient d'autres dispositions moins draconiennes, qui permettent de faire du feu dans ou près de la forêt pour se chauffer, pour faire cuire des aliments, pour les besoins de toute industrie, telle que la fabrication du goudron, de térébenthine, la confection de cendres pour la manufacture de la potasse, de la perlasse, la confection du charbon de bois, pourvu que du quinze mai au 15 octobre, certaines précautions soient prises par celui qui fait du feu.

Il faut qu'il choisisse le lieu où il y aura le moins de terre et de matériaux combustibles; qu'il le nettoie dans un rayon de 25 pieds pour le feu destiné à une industrie, et de 4 pieds pour celui fait dans les autres cas mentionnés ci haut; enfin, qu'il éteigne complètement le feu avant de quitter l'endroit.

La loi défend aussi de laisser tomber par terre dans la forêt, les champs cultivés, ou autres lieux, des allumettes chimiques, des cendres de pipe, un bout de cigare, toute autre matière en feu sans l'éteindre avant de laisser l'endroit.

Il y a ensuite la pénalité pour toute infraction aux mesures de précaution qui précèdent, pénalité qui se monte jusqu'à cinquante piastres, ou trois mois de prison à défaut de paiement.

La moitié de l'amende appartiendra à la personne qui dénoncera le contrevenant, et l'autre moitié au Gouvernement.

Les contraventions sont poursuivies devant un juge de paix.

Tout juge de paix voyant lui même une infraction à la loi peut infliger la pénalité sans autre preuve.

Les agents des terres et des bois de la Couronne, les gardes-forestiers et gardes chasse, sont *ex officio* constitués juges de paix pour les fins de la présente loi.

Cette loi protectrice de nos forêts et de nos champs a été passée en 1870, et le public apprendra avec satisfaction que le Gouvernement est plus disposé que jamais à la faire exécuter rigoureusement.

Tous ceux qu'elle concerne spécialement feront donc bien de se donner la peine de l'étudier, ou de prendre au moins note de l'avis que nous croyons devoir leur donner dans l'intérêt public.— *Le Monde*

Choses et autres.

Foin ararié.—En ce moment où la rentrée des foins s'opère contrariée par le mauvais temps, nous rappelons à nos lecteurs que le sel améliore sensiblement cette récolte. En le répandant par couches successives sur le grenier à mesure que le foin y est chargé, il facilite l'évaporation de l'humidité et augmente la qualité de la récolte.

La proportion du sel à employer est de un ou un et demi pour cent, soit de 8 à 12 livres de sel par 50 bottes de foin. C'est une bien faible dépense quand on sait obtenir un bon résultat quant à la qualité du foin.

Cueillette des prunes.—Les prunes doivent être cueillies au moment où le développement de leur arôme, leur facilité à céder aux secousses imprimées à l'arbre, annoncent leur entière maturité. Deux ou trois jours de séjour au fruitier leur donneront un jus plus abondant et plus relevé. Evitez de les arracher si elles résistent; elles achèveraient bien leur eau au fruitier, mais elles seraient sans sucre et sans parfum. Quelques variétés à peau épaisse, à chair un peu consistante, gagnent à être attendues jusqu'au point où leur peau s'affaisse ou se ride légèrement; leur sucre est plus concentré, sans qu'elles aient perdu leur parfum et leur chair est devenue plus abondante.

Un curieux petit jardin d'appartement.—On peut obtenir soit un vase de verdure, soit une suspension dans une fenêtre, en procédant de la manière suivante: On prend une éponge de bon marché, plus elle est grosse, bien entendu, meilleure elle est pour cet usage; on la fait tremper dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit complètement gonflée; ensuite on la presse dans les mains de façon à l'égoûter à moitié, puis dans les trous de l'éponge on introduit des graines de millet, de trèfle rouge, d'orge, de pourpier, de graminées de lin, et d'une manière générale, de toute espèce de plantes germant facilement et autant que possible donnant des feuilles de colorations variées; on place l'éponge ainsi préparée, soit dans un vase, une coupe, ou bien on la pend dans l'embrasure d'une fenêtre, où le soleil donne une partie du jour, puis tous les matins on l'arrose en pluie légère sur toute sa surface. Bientôt les graines ainsi renfermées se gonflent, germent et poussent de petites feuilles, et en peu de temps l'on n'a plus qu'une boule de verdure, présentant des variétés de couleur suivant les graines que l'on aura employées.

Nous avons pu admirer dans un des appartements de M. l'abbé Quézel, vicair de St-Joseph de la Beauce, un bouquet dans le même genre, présentant un magnifique effet mais fait différemment. Nous connaissons le goût prononcé de ce jeune prêtre pour l'horticulture, et dans ses loisirs il s'occupe à scruter tous les secrets de cette science qui a aussi ses charmes. Voici comment M. Quézel a fait cette ingénieuse découverte que les amateurs aimeront à connaître: Il a pris un navet de belle apparence par sa forme. Il a enlevé une bonne partie de l'intérieur et l'a suspendu au plafond, la tige en bas; il a rempli d'eau la partie vide, ayant soin de changer cette eau de temps à autre pour qu'elle soit toujours fraîche. Le résultat a été que de nombreuses feuilles poussaient avec vigueur, prenant leur élan vers le haut. Fior de cette expérience, M. Quézel substitua de la terre à l'eau, dans laquelle il mit des tiges de plantes rampantes. Outre que le navet conservait toujours ses feuilles, faisait l'office de porte-bouquets. Feuilles et plantes rampantes s'entrelaçant ensemble offraient à l'œil un bouquet à être envié par les amateurs d'horticulture.

— Le piéton du Baron de Longueuil, dont il a été fait mention dans les journaux de Québec, a quitté sans tambour ni trompette sa maison de pension à Ste-Anne de la Pocatière. Outre l'oubli qu'il a fait de ne pas avoir payé sa pension, il a laissé sur sa table une vieille brosse et une chemise qui demandait un raccommodage. Nous n'avons pu nous rencontrer avec ce distingué personnage. Tout ce que nous en connaissons c'est qu'il est d'une grande sobriété, et est très-poli à l'égard de ceux qui consentent à l'héberger en attendant ses lettres d'argent qu'il compte recevoir d'un jour à l'autre, mais qui ne lui arrivent jamais. Le plus grand de ses défauts paraît être une

paresse bien entretenue, se fiant sur la crédulité des gens pour le nourrir sans avoir à payer ses frais de pension. Il a pris à pied le chemin d'en bas dans le but probablement de prolonger sa villégiature, comptant pour cela se faire bien recevoir par ceux qui auront la patience de prendre communication des nombreux documents qu'il a soin de porter avec lui, pour rassurer ceux qui douteraient de sa bonne foi et qui ne seraient pas disposés à l'héberger, quitte à être payés avec de la monnaie des Barons, ou plutôt de la monnaie de singe pour prix de sa pension.

RECETTES

Moyen de composer une excellente présure.

La présure est une matière acide destinée à faire précipiter le caillé du lait avec lequel on fabrique le fromage. La manière de s'en servir influe beaucoup sur la qualité; les fromages ont souvent mauvais goût par excès de présure. Il est important de savoir doser la quantité nécessaire pour chaque plante de lait. L'habitude est en cela la meilleure règle, surtout quand on connaît la force de la présure qu'on fabrique soi-même.

Pour composer une excellente présure on choisit deux estomacs de jeunes agneaux ou de veaux, et qu'on nomme *caillettes*. On donnera la préférence à ceux dont les membranes ne présenteront, exposées à la lumière, aucune tache ou décoloration.

On retire les grumeaux de lait caillé, on les lave avec soin, à leur tour, nettoyés parfaitement, puis coupés par morceaux.

Dans une terrine de capacité suffisante, au fond de laquelle on dépose les membranes découpées et le caillé, on verse deux pintes de whisky, six pintes d'eau, une livre de sel de cuisine, $\frac{1}{2}$ gros de poivre, 1 gros de clous de girofle, et 1 gros de fenouil.

La terrine doit être recouverte d'un linge et placée à la cave. Au bout de six semaines, on filtre l'infusion à travers un papier sans colle et on la met en bouteille qu'on bouche bien.

Moyen de reconnaître la qualité de la laine.

Chacun a pu remarquer les boucles épaisses de laine qui couvrent le dos des moutons. Prenez une de ces boucles sur le dos de l'animal et placez-la sur une règle divisée en pouces. Si vous pouvez compter de trente à trente-trois spirales (qui se roulo en forme de tire-bouchon), dans l'espace d'un pouce, c'est de la laine qui est égale à la plus belle en qualité.

D'après ce principe, la qualité de la laine peut être considérée comme plus ou moins belle selon le nombre de spirales plus ou moins grand qu'elle donne par pouce. Quand cette qualité est moindre que les nombres trente ou trente-trois, qui sont ceux des spirales de laines de qualité supérieure, on est certain qu'on a une laine de moindre qualité. Il se trouve, en effet, des laines de qualité inférieure qui ont à peine neuf spirales par pouce.

On a employé plusieurs moyens pour essayer la laine; l'auteur du procédé le recommande comme le plus simple et le plus efficace.

Ce procédé a, de plus, l'avantage de permettre à tout cultivateur de juger sainement de la qualité de la laine. Il ne faut pas oublier qu'il se trouve également des laines qu'à cause de leur dureté et de leur force on emploie non plus comme laine, mais comme crin.



CONTRATS DE LA MALLE.

DES SOUMISSIONS, adressées au Maître-Général des Postes seront reçues, à OTTAWA, jusqu'à MIDI, le

23 SEPTEMBRE PROCHAIN

pour le transport des Malles de Sa Majesté, sous les conditions d'un Contrat pour un terme de quatre années, dans chaque cas, entre les endroits ci-après mentionnés, à dater du 1er Janvier 1882.

MATAPEDIAC ET RUNNYMEDE, une fois par semaine;
RICHMOND EAST ET SYDENHAM PLACE, six fois par semaine;

STE-ANNE DE LA POCATIERE et ST-ONESIME, trois fois par semaine;

ST-EVARISTE DE FORSYTH et ST-HONORÉ, trois fois par semaine;

ST-JEAN DE DIEU et TROIS-PISTOLES, trois fois par semaine.

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

WILLIAM G. SHEPPARD,
Inspecteur des Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Postes,
Québec, 1er août 1881.

CULTURE DES FRUITS.

Afin d'encourager la culture des fruits de variétés les plus recommandables, grâce à la libéralité de l'un de nos entrepreneurs pépiniéristes Canadiens, nous sommes en mesure d'offrir des plants de groseilliers, de framboisiers, de gadelliers et de fraisiers à des conditions très-avantageuses aux anciens et aux nouveaux abonnés de la *Gazette des Campagnes*.

Les abonnés qui s'adresseront à notre Bureau pour l'achat des plants de fruits que nous venons de désigner, à la douzaine ou plus, les obtiendront au prix qu'ils se vendent par 100 plants chez les pépiniéristes.

Les *groseilliers* et les *gadelliers* valant \$3 la douzaine chez les pépiniéristes, coûteront à nos abonnés \$1.80 la douzaine.

Les *framboisiers* (*Rouge-Aners* ou *Blanc-orange*) valant \$1 la douzaine chez les pépiniéristes, coûteront 50 centins la douzaine.

Les *fraisiers* (belles variétés de jardin, assortis), valant 25 centins la douzaine chez les pépiniéristes, coûteront 15 centins la douzaine.—La variété "Sharpless" sera expédiée à 50 centins la douzaine.—Nous expédierons par la malle, à nos frais, les plants de fraisiers.

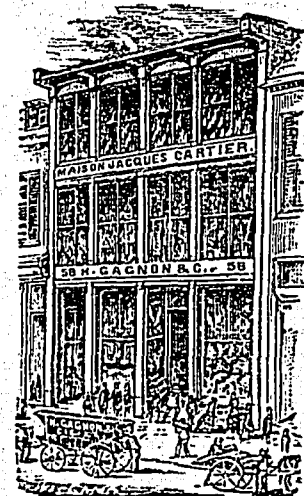
Pour ce qui est des autres plants, ils seront payés à nos frais puis livrés à la Station de Ste-Anne de la Pocatière, les acheteurs ayant eux-mêmes à payer les frais de transport jusqu'au lieu de leur destination.

Nous ferons la distribution de ces plants, à ceux qui nous en auront fait la demande, dans le cours des mois de septembre et octobre. Il faudra donc nous en faire la commande dans le cours du mois d'août ou commencement de septembre.

FIRMIN H. PROULX.

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,
Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUEBEC.



NO. 58
Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUEBEC.