

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

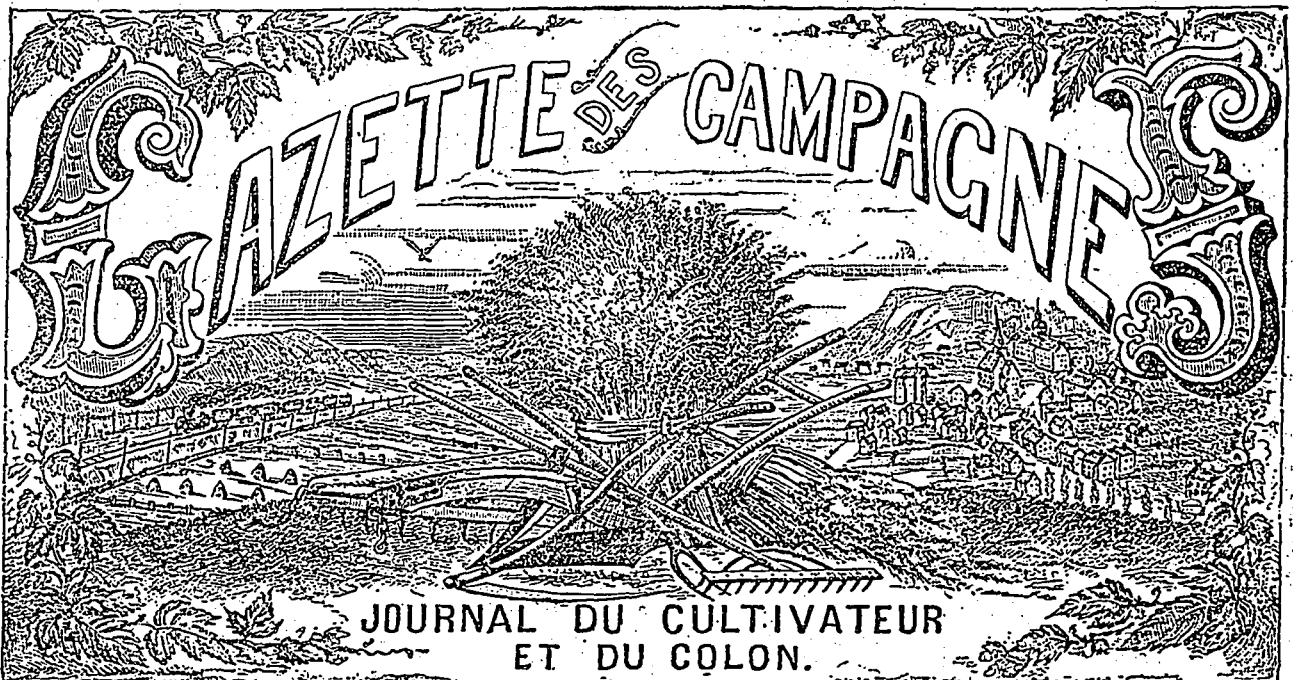
The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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

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

Pagination continue.

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



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

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

#### SOMMAIRE.

*Revue de la semaine* :—Nouveau vicairo général.—Question commerciale et économique.—Fen l'abbé Campeau.  
*Causerie agricole* :—Propos d'étable, (Suite).—De la cuisine des aliments.  
*Sujets divers* :—Chevaux.—Trop de terre.—La vache normande.—L'instruction est-elle nécessaire aux laboureurs ?—Une mauvaise habitude chez les ménagères.—Le sel est excellent pour les cochons.—Cultivateurs ! tenez vos comptes.  
*Choses et autres* :—Société d'agriculture No 2 du comté de Charlevoix.—Petit conseil.  
*Recettes* :—Moyen d'utiliser le poussier de foin pour la nourriture des animaux.—Moyen pour empêcher la chute des cheveux.

#### REVUE DE LA SEMAINE

*Nouveau vicairo général*.—Mgr C. A. Marois, secrétaire de Son Eminence le Cardinal Taschereau, a été nommé vicairo général de l'archidiocèse de Québec, pour remplacer Mgr C. E. Legaré, dont nous avons publié une courte esquisse biographique dans notre dernier numéro. Cette nomination a été accueillie avec joie par le clergé et les fidèles du diocèse.

*Question commerciale et économique*.—Nous sommes chaque jour étonnés des faillites qui surviennent si fréquemment surtout dans les campagnes. Sommes-nous réelle-

ment dans une crise commerciale, ou y a-t-il quelque vice dans l'état de choses existant dans le pays ? Sans être excellent, le marché ne vaut pas moins qu'il y a dix ans. La cause du nombre prodigieux de faillites doit se trouver ailleurs.

Il y a d'abord ce qui a toujours existé, l'imprévoyance de certains hommes de commerce. Sont-ils à la tête d'une maison de commerce qu'ils se croient maîtres de la fortune. Voitures et chevaux de promenade, train de maison, tout indique la prospérité ; mais cette prospérité fonde vite le jour des échéances. Alors la faillite se présente et il faut l'accepter.

Avec un peu moins de luxe on l'aurait évité. Pourquoi vouloir atteindre du premier coup le sommet ? C'est graduellement que s'élève la fortune de l'homme de commerce. Economiser, calculer, payer scrupuleusement les créanciers, tel a été le secret des riches commerçants qui vivent de leurs rentes. Pour eux les commencements ont été durs, mais le succès a couronné leurs peines et leur sage prévoyance.

Cette cause n'est pas unique. Bien des débacles commerciales sont dues à des causes plus palpables plus faciles à comprendre.

Le *Moniteur du Commerce* très au fait de ces questions, consacre à ce sujet un long article, où sont traités avec justesse ces faits si intéressants pour les jeunes gens qui aspirent à se faire une position indépendante dans le commerce. Nous donnons avec plaisir cet article du *Moniteur* : *Comment on passe maître.*

L'ambition chez certains tempéraments, est une qualité; chez d'autres, elle devient avec le temps, non seulement un défaut, mais un vice. C'est l'ambition qui, de fait gouverne le monde, et qui fait désirer à tout individu de passer d'un deuxième rôle à un premier. Malheureusement le tempérament est là, et un bon deuxième ne peut pas toujours arriver bon premier; car la confiance en soi n'est pas toujours un élément de succès. Pour ceux de nos jeunes amis qui rêvent une émancipation prochaine qui, peut-être, ne serait qu'une sujétion, nous ferons quelques considérations qui peuvent avoir leur côté utile. De prime abord, il faut dire que le manque d'expérience du genre d'affaires à entreprendre est une cause absolue de perte de temps et de ruine à courte échéance. Quelques jeunes gens se figurent au bout de deux ou trois ans d'apprentissage être en mesure de conduire un commerce beaucoup mieux que les vieux réactionnaires. Ils ont tort cent fois, et ils le reconnaîtraient bientôt si les bœvnes qu'ils font étaient payées à même leur bourse.

Une fois son apprentissage fini, celui qui veut faire son nid en affaires, doit se demander si réellement il possède les qualifications indispensables au succès. Un individu peut être un magnifique acheteur et un vendeur hors ligne, et cependant ignorer le premier mot des détails financiers de son entreprise. Une foule de questions aussi peu importantes que peu complexes demandent dans leur solution l'expérience qui s'acquiert par le temps et le travail. Une fois qu'il a pris la résolution de s'établir, un jeune homme se doit à lui-même d'étudier tous les éléments qui mènent au succès. Il lui incombe d'étudier sa clientèle possible, ses ventes, les dépenses de son négoce et la moyenne probable de ses profits; il devra dès le début calculer ses chances de rejoindre les deux bouts à la fin d'une année. Mais pour cela il ne devra pas baser ses calculs sur les chiffres du patron chez qui il est employé. La modestie doit être un peu son inspiratrice et il doit s'estimer très heureux de pouvoir en arriver à faire ses frais en un an. Ce qu'il faut éviter c'est de commencer avec un capital insuffisant. Les conséquences d'une telle erreur sont désastreuses. Il est de nécessité première que celui qui s'établit puisse au moins faire argent comptant l'achat de son premier fonds.

Que de faillites, les fournisseurs en gros préviendraient si cette règle était observée. Il serait même prudent d'avoir une réserve de 50 p. c. de la valeur du premier fonds acheté. Ce que l'on fera plus tard importe peu au début; si l'on ne tient pas à faillir quelques mois plus tard, il est utile que les premières marchandises achetées soient libres de toute charge. S'il est impossible d'agir de la sorte, mieux vaut retarder son établissement et rester commis très longtemps que d'exposer des économies péniblement amassées, mais insuffisantes pour couvrir un premier stock en entier. Les premiers achats doivent être faits avec une prudence extrême; le manque de prudence, le refus d'un bon conseil, l'excès de confiance en soi amènent d'amères déceptions. Il faut éviter de se

charger d'un trop plein d'effets dont la vente est longue et qui coûtent des intérêts, afin de n'être pas forcé de reporter du stock d'une saison à l'autre: mais pour cela il faut tenir compte des données de l'expérience des vieux.

Une grande réserve doit être exercée dans les premiers frais d'établissement; sans doute il est inconvenant de chicher sur les moyens de donner de l'attrait à un magasin, mais entre la parcimonie et le luxe il y a un juste milieu. Celui qui en s'établissant, prend la détermination d'éviter les trop longs crédits et d'arriver graduellement à faire des achats comptant réussira. Dans le traitement de la clientèle, il faut savoir dire non à propos, afin de ne pas compter dans ses livres des crédits louches. Puis enfin, il faut donner l'exemple du travail. Les données qui précèdent peuvent paraître banales; mais cependant elles sont essentielles, et malheureusement on en fait peu de cas le plus souvent. Il est utile que les jeunes gens se les gravent dans la mémoire afin de passer maîtres; autrement ils ne contribueront qu'à perpétuer deux inconvenients dont le commerce souffre actuellement; le défaut de capital et le défaut d'expérience.

Les remarques contenues dans cet article sont d'une justesse qui frappe tout le monde. Elles conviennent surtout aux jeunes gens qui veulent se livrer au commerce, mais en y regardant de près on trouve qu'elles peuvent s'appliquer aux cultivateurs. Combien d'entre eux vendent quelquefois de magnifiques propriétés pour se livrer au commerce, sans avoir la moindre expérience du métier. Ils prétendent, par un travail moins dur que celui de la culture, arriver plus vite à la fortune, et ils engagent dans le commerce le capital de leur propriété vendue à vil prix, pour aboutir après quelques années, quelques mois même, à une faillite désastreuse. Combien d'autres ne se font aucun scrupule de s'endetter sans fin chez les marchands, jusqu'à ce qu'un bon jour leurs créanciers leur enlèvent le patrimoine de leurs pères, et les forcent d'émigrer aux Etats-Unis. S'ils suivaient le conseil donné par l'expérience, à ceux qui veulent s'engager dans le commerce, s'ils n'achetaient pas plus qu'ils n'espèrent raisonnablement payer à la fin de l'année, verrait-on tant de terres vendues par ordre de cour, et les propriétaires et leurs enfants réduits à servir de manœuvres chez des étrangers.

Il est plus facile, dira-t-on, de donner ces conseils que de les suivre; un cultivateur peut-il bien se dispenser d'acheter une foule de choses chez les marchands, une foule de choses dont il ne peut se passer? Nous l'admettons sans peine, mais que l'on admette aussi qu'en général, les cultivateurs n'y regardent pas d'assez près, quand il s'agit d'acheter à crédit.

Y a-t-il quelque chose de plus rare chez eux qu'une sage économie, qui consiste à régler les dépenses sur les revenus. Que de déboursés extravagants pour se procurer des articles de luxe. Nous ne parlons pas ici du luxe des femmes, car nous sommes d'opinion que le luxe des hommes est bien plus ruineux que celui des femmes.

Les belles voitures, les harnais argentés, coûtent bien plus cher qu'un chapeau à la dernière mode, et les robes splendides dont l'étoffe se vend à quinze cents la verge. Pour un gallon de whisky, qui se dépense en bien peu de temps, on peut acheter je ne sais combien de verges de ruban, et le ruban a l'avantage de ne pas ruiner la santé, de ne pas porter à jouer à l'argent, et à faire mille autres bêtises qui parfois coûtent très cher. Si nous voulions passer en revue les dépenses de luxe qu'on remarque chez les cultivateurs nous pourrions prolonger de beaucoup cet article, mais nous aimons mieux laisser à chacun le soin de faire son examen de conscience et de s'amender en conséquence.

On se plaint beaucoup de la misère des temps quand on compare les revenus que nos pères tiraient de la culture, avec ceux qu'on en tire de nos jours ; on ferait mieux d'examiner de quelle manière ils savaient les employer ; comment on savait alors tout faire à la maison, sans recourir au marchand et à l'épicier, et pour se vêtir et pour se nourrir. Nos ménagères actuelles auraient à se sujet de graves réflexions à faire ; car si nous avons pris un instant leur défense dans les lignes qui précèdent nous sommes loin de croire qu'elles ne méritent aucun reproche.

*Feu l'abbé Campeau.*—Nous apprenons avec regret la mort de M. l'abbé Campeau, ancien curé de Beaumont, arrivée à la Pointe-aux-Trembles, comté de Portneuf, samedi midi.

Il était allé remplacer M. l'abbé Rousseau, qui souffrait d'une maladie de foie depuis quelque temps. M. Campeau est lui-même mort d'une inflammation de poumons provenant d'une attaque de grippe.

Voici quelques notes biographiques sur ce vétéran du sacerdoce qui vient de disparaître :

Né à Québec, en 1812, il fit ses études au Séminaire de cette ville et y fut ordonné prêtre en juin 1837. Attaché quelque temps comme vicaire à l'église Saint-Patrice, il fut plus tard missionnaire à la Gaspésie, puis, durant plusieurs années, curé de Saint-Georges. Nommé enfin à la cure de Beaumont, il occupa cette charge durant vingt-huit ans.

En 1885 il se retira du ministère, mais il desservit encore temporairement Saint-Pascal, Saint-Albans et Saint-Antoine en l'absence des curés de ces paroisses.

Parmi les confrères de classe qui survivent au défunt, sont M. l'abbé Beaudry, ancien curé de Charlesbourg, le chevalier Robitaille, et L. A. Cannon, ex-gratier de la cité.

L'agriculture est ce qu'on sait et veut la faire. Simple routine et métier pour les uns, elle devient une industrie productive et une science pour les autres.

E. LECOUTEUX.



## CAUSERIE AGRICOLE

Propos d'Etable.—Suite.

DE LA CUISSON DES ALIMENTS.

Les aliments végétaux soumis à la cuisson nourrissent mieux et plus économiquement le bétail, comme nous l'avons dit dans notre dernier numéro. Ce phénomène est dû à l'action de l'eau et du calorique sur leurs substances. Vouloir en expliquer les causes et les effets serait nous éloigner de notre sujet, contentons nous de faire observer que les corps organiques, qu'ils soient doués ou privés de vie, se métamorphosent les uns dans les autres. La gomme devient fécula, la fécula devient sucre ; ce qui contenait peu d'éléments susceptibles d'assimilation peut en obtenir beaucoup ; ce qui pouvait résister aux forces digestives peut devenir d'une digestion facile ; et l'action de l'eau et du calorique n'est-elle pas éminemment propre à déterminer ces changements ? Que les chimistes le démontrent par la loi des affinités, nous le prouvons par une expérience de tous les jours. Est-ce que la cuisson ne développe pas le principe sucré d'un grand nombre de fruits et de racines ? et n'a-t-on pas, à l'aide de certains ingrédients, fait du sucre avec de la paille, du bois, de vieux chiffons.

On sait que l'eau devient nutritive en se solidifiant dans la fermentation panaire. Pourquoi un phénomène analogue n'aurait-il pas lieu dans la cuisson des végétaux ? Tout porte à croire que non seulement leur qualité, mais encore leur masse nutritive est augmentée par cette préparation.

Ce n'est pas tout : des végétaux crus, réputés impropres à l'alimentation peuvent devenir alimentaires par la cuisson, qui modifie les proportions d'hydrogène de carbone et d'oxygène qui sont les trois seuls principes qui composent essentiellement les substances végétales et par des déplacements de l'un de leurs composés y amène de s transformations utiles et fructueuses.

Les expériences du célèbre comte de Rumfort ont démontré jusqu'à l'évidence cette action de l'eau bouillante sur les substances végétales.

Un physicien italien, M. Gazzeri, rapporte qu'il a connu un propriétaire qui en faisant bouillir un certain temps l'avoine, destinée à ses chevaux, était parvenu à réduire leur ration à moitié, non seulement sans préjudice, mais encore avec un avantage évident pour leur entretien.

Il paraît donc bien établi par l'expérience que la cuisson fait acquérir aux végétaux des propriétés nutritives, les uns adoptent quelques parcelles de l'eau qui les pénètre ; elles s'y combinent et deviennent alimentaires ; chez d'autres, le tissu fibreux, ramolli, n'oppose plus aux forces digestives une résistance invincible, ou bien encore, ce ramollissement du tissu laisse échapper de ses cellules quelques principes nutritifs, qui sans cela auraient passé intacts à travers les organes de la digestion. D'autres végétaux auraient opposé par leur dureté un obstacle insurmontable ; ils seraient obstinément refusés ; la cuisson les ramollit et en fait des aliments.

La vapeur ou l'eau bouillante, émousse les pointes de l'ortie, les piquants de l'ajonc, adoucit l'aéreté des renouées, neutralise le principe vireux de la pomme de terre, etc.

On a objecté à cette pratique que les végétaux ramollis par la cuisson n'exigent que peu ou point de mastication et tous ceux qui regardent ce mouvement mécanique comme provoquant la sécrétion salivaire, réputée indispensable à la digestion pouvaient craindre que les végétaux cuits, bien que par eux-mêmes très riches en qualités nutritives, ne fussent trop facilement avalés par les animaux, supprimant ainsi les bons effets de la mastication.

Mais il ne faut pas oublier que les glandes salivaires ne se vidant pas comme un éponge, par l'effet d'une pression osseuse ou musculaire; elles sont par leur situation à l'abri du mouvement des mâchoires, de la contraction de tous les muscles et même du resserrement de la peau.

La sécrétion et l'évacuation de la salive, de même que la nature de ce fluide, sont subordonnés à un grand nombre de causes étrangères à tous les actes de la digestion, sans qu'ils en soient troublés; telles sont la pénurie ou la surabondance des autres sécrétions, la saison, le climat, l'idiosyncrasie, l'habitude, l'influence de certaines substances alimentaires.

Dans l'état habituel, l'afflux de la salive dans la bouche est déterminé par l'appétit, la vue des aliments, où seulement leur image et leur souvenir; c'est un acte purement nerveux. Ne dit-on pas souvent: l'eau en vient à la bouche.

L'insalivation a lieu dans l'estomac tout aussi bien que dans la bouche; elle se prolonge après le repas. D'un autre côté, cette sécrétion a lieu pendant la boisson, qui la favorise, et elle se continue après la déglutition des liquides.

Puis d'ailleurs ces aliments cuits étant plus faciles à digérer, se transformant plus facilement par suite de la préparation déjà subie, ne peuvent exiger une salivation aussi abondante que les aliments crus, solides et résistants.

Les soupes, dit M. Moll, sont des fourrages quelconques, coupés ou hachés, que l'on fait cuire ou seulement tremper dans l'eau bouillante pour les ramollir et les rendre plus nourrissants. Ceux qu'on emploie le plus souvent à cet ouvrage sont les balles de grain, un aliment qui en bon état peut avoir presque la valeur du foin, puis de la paille et du foin hachés. On y joint des pommes de terres cuites, des pains de lin, du grain concassé, du son, etc. Les soupes conviennent seulement aux vaches laitières et aux bêtes à l'engrais et encore faut-il que la  $\frac{1}{2}$  ou le  $\frac{2}{3}$  de la nourriture soit en foin ou paille entiers et secs.

Dans le Lyonnais, les vaches laitières reçoivent pendant l'hiver 8 à 10 fois par jour ce qu'on appelle une bachassée, c'est à dire un mélange d'herbes de toutes espèces, ramassées dans les vignes, les jardins, le long des haies, avant que la neige ait couvert la terre, et après ce moment ou à la ressource des choux, qu'on cultive en abondance auprès de chaque laiterie bien administrée;

on jette le tout dans un vase nommé bachat (qui a donné son nom à cette espèce de soupe); on y verse de l'eau bouillante.

Les bachassées économisent une grande quantité de fourrage; elles plaisent beaucoup aux vaches dont elle augmentent le lait.

On donne dans ce même pays le nom de *buvée* à l'eau dans laquelle on a fait bouillir ou seulement délayer de la farine d'orge, de sarrasin ou de fèves.

C'est aussi une buvée, l'eau ou l'on a étendu des gâteaux d'huile des mares de pomme ou de raisin, des résidus de fabrication sucrés.

Toute boisson nutritive donnée aux bêtes bovines froide ou tiède, ne diffère des soupes, des lavailles, des bachassées, qu'en ce qu'elle est sous forme liquide et de la consistance du lait ou du bouillon.

Une décoction de raves qu'on donne dans le Lyonnais en guise d'eau blanche aux vaches malades ou seulement à la diète, est une buvée lactifère trop peu employée.

Une excellente pratique des Flamands est de ne jamais donner de l'eau à leurs bêtes à cornes sans la convertir en buvée par une addition de farine d'orge, de seigle d'avoine ou de fèves, à laquelle on joint souvent du marc de graines huileuses en poudre. On adoucit un peu la température de ce breuvage, en le tenant dans l'étable ou dans des citernes, deux heures au moins avant de le donner.

Ces buvées deviennent des soupes froides quand on y ajoute du foin haché.

Les aliments donnés sous cette forme ont augmenté les propriétés nutritives; leur digestion et leur assimilation sont devenues très faciles. Ceci s'applique particulièrement aux vaches laitières. Il en est beaucoup qui sont peu disposées à prendre la quantité de boisson nécessaire à une lactation abondante, c'est-à-dire à une fonction contre nature que nous leur avons imposée. Il faut donc les exciter à boire, en mêlant à leur boisson quelque principes légers de leur goût.

## CHEVAUX.

"La valeur des chevaux exportés du Canada aux Etats-Unis pendant l'année 1889 a été de \$2,169,792. La valeur totale des chevaux exportés du Canada dans tous les pays du monde y compris les Etats-Unis a été pendant la même période, de \$2,226,892."

Cette petite note, reproduite par presque tous les journaux quotidiens est fort intéressante sans doute, mais elle le serait encore davantage, si elle nous indiquait le nombre de chevaux exportés de telle sorte qu'on pût se rendre compte de la valeur moyenne de nos chevaux. Telle qu'elle est, elle nous montre cependant que nous avons des voisins dont la production chevaline est insatisfaisante, malgré les haras et les ranches de l'Ouest Américain. D'ailleurs nous sommes si rapprochés des centres industriels de l'Est, où la consommation est si considérable que malgré l'impôt d'entrée que nos chevaux ont à payer à la frontière, nous devrions être à même de lutter

avec avantage contre les chevaux du Far-West à cause de la différence dans les prix du fret. C'est donc à nous de voir à produire le cheval demandé par nos voisins. Il eût donc été intéressant de savoir à quelle race appartenait les chevaux exportés. Chevaux de gros trait, chevaux de trait ordinaire ou chevaux de carosse ?

Nous ne croyons pas qu'il y ait intérêt pour les canadiens de la Province de Québec, dont la grande majorité ne possède pas de très grasses juments, à chercher à produire de chevaux de gros trait, en employant des reproducteurs colosses et pesants à quelque race qu'ils appartiennent.

La Presse de Montréal signalait l'an dernier le Percheron moyen comme de trait bien charpenté, bien corsé, apte aux travaux des champs en même temps qu'il est un cheval de route de renom. Nous abondons dans ce sens et nous voudrions que tous les cultivateurs de la Province de Québec désireux d'élever des chevaux de traits, puissent voir l'Étalon Beguin Percheron de 1600 lbs du Haras National où on l'a surnommé le Trotteur. Le Haras provincial de Frédérickton (N. B.) en possède un du même type qui a donné la plus entière satisfaction aux propriétaires qui l'ont employé. Ces chevaux sont également bons de travail et de route. Ce sont eux qui autrefois avant les chemins de fer menaient en France la malle, c'est-à-dire une énorme voiture où l'on enterrait 25 à 30 personnes et leurs bagages, et qui avec cette charge trottaient à 4 chevaux 4 lieues françaises (10 miles) à l'heure.

Pour ceux qui possédant des juments assez distinguées voudraient élever des chevaux de carosse, rien ne saurait être mieux approprié à nos voisins que la race  $\frac{1}{2}$  sang anglo-normande à laquelle appartiennent Holopherne, dont nous avons donné le portrait dans notre premier numéro de janvier, et Héliotrope, un magnifique bai-corsé, acheté par MM. Globensky & Mongenais, de Rigaud, à la première vente du haras national. Dans un article déjà ancien, mais qui nous avait échappé, la Presse faisait un rapprochement entre cette race anglo-normande et les trotteurs russes de race Orlow et insinuait que Héliotrope devait posséder du sang russe. Nous ne partageons pas l'avis de notre confrère. Examen fait de la généalogie nous n'y voyons qu'une seule jument figurant dans son ascendance en 1823, à laquelle nous n'oserions pas contester une origine russe.

Ce n'est pas que nous ne soyons grands admirateurs des Orlow ; mais nous nous sommes laissé dire par le Prince Galitzine ; un grand amateur russe, que la plupart des trotteurs russes exportés n'avaient d'Orlow que le nom. A la vérité ceux que le Prince avait amené à Paris en 1850, au concours hippique ne ressemblaient guère à ceux qui nous avaient été présentés comme tels auparavant. On allait même jusqu'à dire que la comtesse Orlow, très jalouse de sa race avait refusé un étalon à l'autorité de toutes les Russies. Il ne serait donc guère possible de se procurer de ces chevaux, d'ailleurs plus trotteurs que chevaux d'utilité générale. Et il est certain que la plupart des petits éleveurs normands emploient leurs juments de  $\frac{1}{2}$  sang à tous les travaux agricoles avec profit et qui servent avec agrément sur la route.

### Trop de terre.

Règle générale, les Fermes sont trop grandes dans notre pays. Cent acres de terre sont suffisantes pour toute ferme. Cette quantité de terre bien cultivée produira plus et de meilleures récoltes que 200 acres mal cultivées. Avec cent acres de terre, le fermier avec un engagé peut faire tout l'ouvrage ordinaire, sauf en temps de moisson, où il lui faudra un homme de plus. Il aura le temps : de couper les broussailles le long des clôtures et de nettoyer les encoignures des clôtures ; de faire sauter et d'enlever les roches autour de quelles il a tourné pendant 20 ans et plus ; d'arracher les souches qui arrêtent la marche de la charrue et des moissonneuses ; de creuser ses fossés ; de réparer ses clôtures de manière à garder chez lui son bétail et à éviter ainsi toutes réclamations de la part du voisin. Il aura encore le loisir de réparer et de faire peindre sa maison et ses bâtiments et d'avoir un gazon bien tenu devant sa porte, quelques fleurs et de beaux arbres à l'ombrage bienfaisant et tout ce qui faut pour rendre sa maison agréable. L'hiver il pourra huiler ses harnais et couper assez de bois pour la consommation de l'année. Le bois sec plaît aux femmes, et le dîner sera pris chaque jour au coup du midi. Il pourra aussi réparer ses instruments pour qu'ils soient tout prêts pour le printemps. Il y a trop de fermiers flâneurs et d'après midi perdus. On dit que la culture ne paie pas. Quelque soit le travail il ne paierait pas ces gens là. La raison pour laquelle la culture ne les paie pas, c'est qu'ils ne la font pas payer. La concurrence de l'Ouest est si grande pour les produits de la ferme, que les fermiers de l'Est doivent être particulièrement soigneux et ménagers, ou ils seront vendus par le shériff. Flâner au village ou à l'hôtel, boire et parler politique ne paie ni les hypothèques ni leurs intérêts. Restez à la maison travaillez, n'achetez que le nécessaire, privez vous du superflu et la misère n'entrera pas chez vous. Pensez aux premiers colons, à leurs travaux dans la forêt à trente milles de chez eux. Nos travaux ne sont qu'un jeu comparés aux leurs.

### La vache Normande.

*The Canadian*, de Québec, publie l'entre-filet suivant :

"Quelques éleveurs de bétail normand se proposent de venir prendre part à la prochaine exposition qui aura lieu dans cette province. La vache de Normandie est, croyons-nous la meilleure du monde."

Nous serions très heureux pour notre part de voir figurer dans notre exposition provinciale quelques beaux spécimens de cette grande race beurrière du Cotentin, qui fournit aux marchés de Paris et de Londres ce beurre d'Isigny, le plus savoureux et le plus délicat du marché, un beurre incomparable, du moins dans ses échantillons de première qualité. Elle est beurrière par excellence, fromagère par suite. Les avantages les plus considérables sont dans la qualité beurrière plus encore que dans la sécrétion abondante du lait particularité due tout à la fois

à la nature des herbages plantureux, où elle prend sa nourriture et aux soins très entendus dont on entoure tout ce qui a trait à la fabrication du beurre. Il est facile d'acheter de bons spécimens de cette race dans le Bessin et de les importer ici, plus facile encore serait aux ménagères canadiennes d'apporter à la fabrication du beurre toutes les précautions voulues, tous les soins requis; mais la Province de Québec peut-elle fournir à cette race exigeante, habituée à une nourriture de choix, celle des herbages du Bessin, le pays à beurre par excellence, des pâturages aussi riches, aussi durables surtout que ceux de son pays natal? C'est la question.

### L'instruction est-elle nécessaire aux laboureurs?

Un grand nombre de personnes pensent que l'instruction est inutile aux agriculteurs. Est-il nécessaire, disent-elles de savoir lire et écrire pour diriger les travaux d'un domaine? Pourquoi, à une époque où l'agriculture manque de bras, envoyer les enfants à l'école pour apprendre un pactole de sciences inutiles aux laboureurs?

Nous plaignons ces personnes qui ne comprennent pas que le temps que les enfants passent à l'école, est un temps précieux et même peut-être, le mieux employé de leur vie; que ces études qu'ils jugent stériles sont les plus fécondes et en fin de compte les plus réellement profitables.

Comment peut-il se faire en effet, qu'un cultivateur qui ne sait ni lire ni écrire puisse conduire convenablement les travaux d'une propriété? Aussi, pendant que l'industrie prend des développements merveilleux, l'agriculture est stationnaire dans un grand nombre de contrées.

Quelle est la cause de cet état stagnant? C'est le manque d'instruction; c'est à l'ignorance des propriétaires qu'il faut l'attribuer.

Non, l'enfant ne doit pas être comme un instrument, un rouage qu'il faille se hâter de placer dans son mécanisme. Il faut d'abord envoyer l'enfant à l'école et non à la charrue. Il est bien évident qu'en agissant ainsi l'agriculture prendra des développements merveilleux et donnera des dividendes très satisfaisants. N'enviez donc pas le temps que ces pauvres petits enfants passent à l'école; les sciences qu'ils y acquièrent retomberont sur vos champs en rosée bienfaisante. Que quelques-uns des livres à leur disposition dans les écoles soient propres à leur faire aimer le travail des champs et à honorer l'état le plus noble et le plus digne de la plus haute sympathie de la part de nos gouvernants.

Heureux les hommes instruits qui prêtent à l'agriculture l'appui de leurs talents!

Sachez bien qu'il y a plus de gloire à être agriculteur que médecin ou avocat médiocre.

César a dit: qu'il vaut mieux être le premier dans son village que le second à Rome.

### Une mauvaise habitude chez les ménagères.

Presque toujours la fermière ou ses domestiques donnent à manger aux volailles près du fumier. Que leur donnent-elles pour manger? Le plus souvent les déchets qui proviennent du nettoyage du blé de la ferme, conséquemment du petit blé mêlé avec beaucoup de mauvaises graines que les volailles d'aucune espèce ne mangent. Que deviennent ces graines?

Elles sont balayées, jetées sur le fumier, et finalement conduites dans les champs avec cet engrais, où elles germent et poussent bel et bien, au grand étonnement du fermier, qui n'a cependant semé que du blé très propre; d'où il vient que certains cultivateurs prétendent que la terre produit spontanément ces graines, sans qu'il soit nécessaire de les semer. Mais s'il voulait se donner la peine de suivre le chemin que prennent les mauvaises graines qu'il a mis tant de soin à ôter de son blé, le fermier verrait que, le plus souvent, elles sont enfouies dans la terre avec le fumier, et dans les mêmes champs où il met le blé dont elles ont été extraites.

Ce serait donc un bon conseil donné aux cultivateurs que d'attirer leur attention sur ce point et de les engager à faire donner à manger à leurs volailles dans un lieu éloigné du fumier, et à ce que les balayures de cet endroit ne soient pas conduites sur ces champs. Tout le monde y trouverait son compte, le cultivateur aussi bien que le menuisier et le consommateur.

### Le sel est excellent pour les cochons.

Généralement, en Canada, on a pour habitude de donner de temps à autre, un peu de sel aux animaux domestiques, excepté aux cochons. Cependant, il leur convient très bien, et on ne devrait pas manquer de leur en donner aussi souvent qu'aux bêtes à cornes, aux chevaux, et aux moutons; car, si ils en sont privés, ils souffrent tout autant que ces animaux: lorsqu'on leur en donne, on remarque aussitôt le bon effet qu'il produit sur eux. Il en sont friands et avides. Ordinairement, on a pour règle invariable de leur donner la même nourriture fraîche ment préparée, et jamais assaisonnée: il n'y a pas à doute que cette privation de sel est la cause de ces violentes et fatales maladies, qui attaquent assez souvent le cochon, maladies qui défont toute espèce de traitement, quelque prompt et habile qu'il soit. Le sel aura la propriété de prévenir beaucoup de ces maladies, qui arrivent tout-à-coup, sans cause apparente.

Le sel est un des constituants du sang, et on a observé que dans certaines maladies (comme le choléra) il y manque de matière saline dans le sang, et dans ces cas le sang est noir; probablement que la fluidité du sang ses qualités stimulantes, et la propriété qu'il possède de se conserver lui-même, dépendent plus ou moins, de se composer de sels. Les personnes qui prennent peu ou point de sel dans leur nourriture sont très sujettes au vers. Il en est de même pour les animaux. Le sel, en quantité modérée, est un tonique, il augmente l'appétit aidé à la digestion, et agit comme stimulant sur les mem

branes muqueuses, sur les glandes et les vaisseaux absorbants. Il prévient sur les animaux l'influence délétère des saisons pluvieuses, de la nourriture. Donnons donc souvent du sel aux cochons, et nous en obtiendrons de salutaires effets. Chez les animaux à l'engrais, il rendra la graisse plus ferme, et donnera à la viande un goût plus exquis.

Si on n'a pas la façon de saler régulièrement à chaque repas, la nourriture des cochons, on devrait toujours en tenir à leur portée dans un ange ou une boîte placée dans quelque partie de la souille : mais il serait préférable, d'assaisonner, d'une manière judicieuse leur nourriture avant de la leur donner. En parlant d'assaisonner la nourriture des cochons, je ne veux pas dire qu'en doive le faire avec autre chose qu'avec du sel, et si l'on s'avisait de le faire avec du poivre, on s'apercevrait bientôt de la méprise qu'on aurait commise ; car si l'on donnait à un cochon, seulement la quantité de poivre qu'un homme consomme à son dîner, on serait certain de le voir tortiller de l'œil.

#### Cultivateurs ! tenez vos comptes.

Un cultivateur qui a commencé très pauvre à cultiver sa terre, et qui est très riche aujourd'hui, dit que :

Les cultivateurs qui ne tiennent pas leurs comptes, sont toujours en dette, du moins presque toute l'année, et ont des comptes énormes dans les magasins. Ils doutent de l'honnêteté des marchands, grondent leur famille, et l'accusent d'extravagances. S'il ne marquent pas leurs recettes et leurs dépenses, ils ignorent les profits et les pertes de l'exploitation de leur ferme. Les dettes se multiplient presque insensiblement, car il faut moins de temps et de talents pour dépenser l'argent que pour le gagner. La tenue de leurs comptes leur indiquerait quand dépenser. La négligence sur un point conduit à la négligence sur d'autres points, et comme conséquence, ces cultivateurs travaillent sans système et sont négligents dans tout. On en a la preuve dans leurs clôtures, leurs bâtisses, sur leurs terres, leurs animaux, et sur eux-mêmes. Il est facile de reconnaître les cultivateurs qui ne tiennent pas leurs comptes.

#### Chasse et autres.

*Société d'agriculture N° 2, du Comté de Charlevoix* — Les membres dont les noms sont mentionnés ci-dessous, ont été élus officiers et directeurs de la Société d'Agriculture, N° 2 de Charlevoix, pour l'année 1890 :

Rév. M. Ambroise Fafard, P. M., Curé de la Baie St Paul, Président ; M. Léandre Bouchard, cultivateur, Vice-Président ; et M. Thomas Tremblay, Secrétaire-Trésorier ; MM. Mars Fortin, Adolphe Simard, Théodore Simard, Gédéon Dufour, Louis Larouche, pour la Baie St Paul ; M. Xavier Bouchard, pour St Urbain ; M. Aquiles Asselin, pour St Hilaire ; et M. Abel Audet, pour les Ebolements, Directeurs de la dite Société.

— Le bruit court dans les cercles généralement bien informés à Rome que, dans un prochain consistoire, il sera question d'envoyer le chapeau cardinalice à Sa Grandeur Mgr Edmond Charles Fabre, archevêque de Montréal.

*Petit conseil*. — S'il faut en croire la *Revue Agricole de France*, un médecin aurait enfin trouvé contre le rhume de cerveau un autre remède que le mouchoir de poche :

Voici la note de ce journal :

Un médecin étranger, M. Kohler, recommande les inhalations de camphre contre le rhume de cerveau. Voici sa manière d'agir.

On met dans un vase, plus profond que large, une cuillerée à café de camphre en poudre, on le remplit à demi d'eau bouillante et l'on place sur lui un cornet de papier triangulaire. Le sommet du cornet est délié au point qu'il lui soit possible d'y enfoncer le nez. On respire pendant cinq à dix minutes, les vapeurs d'eau chargées de camphre.

Ces inhalations sont à répéter toutes les quatre à cinq heures. Même le catarrhe nasal le plus rebelle cède après trois inhalations ; mais, ordinairement, il suffit d'une seule inhalation, si l'on agit avec énergie et que l'on supporte pendant le temps nécessaire les vapeurs du camphre, qui irritent assez fortement le nez et le pharynx. Les vapeurs qui entourent de toutes parts le nez provoquent une aération abondante de la muqueuse de la nez et du pharynx, de sorte qu'elles agissent aussi dans un sens favorable sur un catarrhe pharyngien concomitant.

Ce traitement est supérieur à tous les autres par sa simplicité, son bon marché et la rapidité de son action.

— Mgr Fabre, archevêque de Montréal, vient d'ordonner des prières publiques pour conjurer l'épidémie de la grippe.

— Un savant anglais prétend sérieusement que l'épidémie de la grippe a été créée par la décomposition des corps des millions de chinois qui ont péri dans les épouvantables inondations de 1855.

— On parle de construire un pont sur le Saint-Laurent, à l'île d'Orléans. Un ingénieur éminent évalue le coût de cette entreprise à \$1,500,000.

#### RECETTES

##### Moyen d'utiliser le poussier de foin pour la nourriture des animaux.

On tient généralement le poussier de foin pour un déchet, détestable, et l'on n'en tire aucun parti sérieux ; c'est par conséquent être utile aux cultivateurs que de leur enseigner la manière de l'utiliser avec profit.

À défaut de cribles convenables, on prend une caisse légère dont on a troué tout le fond à l'aide d'une ville. Ceux qui raffinent passent ensuite un fil de fer rouge dans chaque trou. On verse le poussier de foin dans cette caisse, et on la secoue comme s'il s'agissait de tamiser de la farine avec un sas. On prend ensuite le poussier qui a passé à travers ce tamis, on le met dans unseau et on l'arrose avec de l'eau bouillante. Au bout de dix minutes ou un quart d'heure d'infusion, on blanchit le tout avec une ou deux poignées de farine d'avoine ou avec des recoups. On remue bien cette bouillie et on la donne aux porcs, alors qu'elle n'est plus que tiède, non pour les engraisser, mais pour les entretenir et les développer de taille, au moment où les herbagés, les racines et les pommes de terres font complètement défaut. Ce mode de nourriture est excellent, nous pouvons l'affirmer, car depuis plusieurs années il est matiqué chez plusieurs cultivateurs des Vosges, de la Meurthe, de la Moselle, de la Marne, et dans les environs de Paris, et les résultats qu'ils en obtiennent font des jaloux.

##### Moyen pour empêcher la chute des cheveux.

On prend 1 livre de lin vert coupé en petits morceaux et on les fait bouillir dans une pinte d'eau distillée ou d'eau de pluie ; on passe à travers un tamis ou un linge fin et on laisse refroidir, on ajoute le même poids de bon vin rouge naturel, 2 onces de baume du Pérou et 1 once de teinture de quinquina, on mélange bien le tout ensemble et on le conserve dans une bouteille bien bouchée. Matin et soir on prend une cuillerée à table de cette solution et on frotte le cuir chevelu surtout à l'endroit où les cheveux tombent.



**AVIS**

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

S'adresser à

J. FREMONT, Avocat  
12 Rue Donnacona, Québec.

6 Février— 2 M.

**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.

**CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL**

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

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

Pour Lévis.....	24.34
Pour Lévis.....	9.54
Pour Lévis.....	10.43
Pour la Rivière-du-Loup.....	12.48
Pour Halifax et St-John.....	16.56
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.34

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer.

Monmon. N. Bk., Novembre 1889.

**TURGEON & CARROLL**

AVOCATS.

No. 21, Rue St-Pierre, Basse-Ville, QUÉBEC

A. TURGEON

H. G. CARROLL

BUREAU A KAMOURASKA : du 13 au 16 et du 23 au 30 de chaque mois.

AVIS est par les présentes donné que "LA COMPAGNIE DU CHEMIN DE FER DE LA BAIE DES CHALEURS" s'adressera à la Législature de la Province de Québec, prochaine session pour faire à valoir son acte d'incorporation et les amendements d'icelui, déléguant à cet effet ses pouvoirs, et en obtenir de nouveaux et plus amples, entre autres quant au délai fixé pour terminer son chemin jusqu'au Ba de Gas;6.

(Signé)

J. L. LAVERY,  
Procureur de la Requête

Québec, 4 janvier 1890. — 1 m

**HARAS NATIONAL**

BUREAU : 30, Rue St Jacques, MONTREAL

FERME : OUTREMONT, près Montréal.

**CHEVAUX FRANÇAIS**

TROISIÈME IMPORTATION

*Normands, Bretons, Bretons.*

*Avis aux Sociétés d'Agriculture, aux Cercles agricoles aux cultivateurs.*

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

Montréal, 1er avril 1889.

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

18 Avril 1889.—24.

**LE PRIX COURANT**

Journal hebdomadaire

Sous le patronage de la Société d'Industrie laitière de la province de Québec.

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

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

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

Publié par "La Société de publication commerciale."

MONIER ET HELBRONNER

Gérants, à Montréal



**BY ONE MAN.** Write for descriptive catalogue containing testimonials from hundreds of people who have saved from 4 to 9 cords daily. 25,000 now successfully used. Acener can be had where there is a vacancy. A NEW INVENTION for filling saws sent free with each machine; by the use of this tool everybody can file their own saws now and do it better than the greatest expert can without it. Adapted to all cross-cut saws. Every one who owns a saw should have one. No duty to pay; we manufacture in Canada. Ask your dealer or write FOLDING SAWING MACHINE CO., 308 to 311 S. Canal St., Chicago, Ill.