

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 sousigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'envoi de correspondances doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



Gérant.

Hector A. Proulx.

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

ANNONCES

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

Pour annonce à long terme, conditions libérales.

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

ABONNEMENT :
\$1 PAR AN

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

ABONNEMENT.
\$1 PAR AN

SOMMAIRE

Revue de la Semaine : Adresse présentée à Mgr Poiré le 23 juin dernier.—Réunion d'anciens élèves au Collège de Ste-Anne.—Elevation de M. le curé Labelle à la dignité de Protonotaire apostolique.—Le R. P. Damien de Deveuster.—Mort de M. l'abbé Louis Edouard Bois, curé de Maskinongé.

Canserie agricole : Soins à donner au cheval employé au travail des champs; Considérations générales sur le cheval.—Des soins à donner aux chevaux.

Sujets divers : La fenaison (Suite); Conservation du foin; foin en grange.—Soins préventifs contre les pucerons.—Beurre conservé dans la saumure.—Vers, maladies vermineuses chez l'espèce bovine.

Choses et autres : Bénédiction de la chapelle de N. D. de Pitié, érigée à St-Aubert.—L'Exposition de Paris.—Le prunier en France.—Le cheval français.

Recettes : Conservation des œufs.—Porte de criu.

REVUE DE LA SEMAINE

Adresse présentée à Mgr Poiré, le 23 juin dernier.—Vingt-quatre élèves ont présenté dimanche le 23 juin, dernier, après les vêpres, à Monseigneur Poiré, curé de Ste-Anne de la Pocatière, une adresse de remerciements et dont voici le contenu :

Monseigneur C. E. Poiré,

Camérier d'honneur de

Sa Sainteté Léon XIII.

Permettez, à nous qui avons l'insigne faveur d'être vos protégés, de venir respectueusement vous remercier et vous témoigner notre gratitude pour les sacrifices que vous voulez bien vous imposer en payant pour chacun de nous au collège.

En reconnaissance de ces bienfaits, Monseigneur, nous demandons à nos bons anges de porter aux pieds de la

Vierge Marie nos plus ferventes prières et nos vœux pour qu'Elle vous aide à supplier l'Eternel de vous accorder encore de bien longues années, afin qu'il vous soit donné de faire tout le bien qu'il vous est si agréable de faire pour l'instruction de nous tous, et de tant d'autres.

Nos bons parents nous l'ont dit, ils sont nombreux ceux que vous avez protégés et que vous avez guidés par la main jusqu'à la prêtrise, et dans les rangs marquants de la société.

A l'exemple de saint Vincent de Paul, votre bon cœur ne sait point s'arrêter, quand il s'agit de faire des bonnes œuvres, de soulager les nécessiteux, de faire répandre l'instruction religieuse, de sauver des âmes au ciel.

La veuve affligée l'orphelin, les pauvres, les découragés ont toujours rencontré en vous, monseigneur, la consolation, l'encouragement et la protection.

Rien ne vous coûte et vous êtes toujours heureux de saisir l'occasion de semer le bien. Rien ne vous coûte et vous êtes toujours heureux de saisir l'occasion de vous sacrifier pour l'instruction de la jeunesse.

Votre nom qui est une gloire pour le beau collège de Ste-Anne, sera toujours béni et vénéré; par nous spécialement, qui avons le bonheur d'être l'objet de vos tendres sollicitudes et par tous ceux qui vous sont redevables.

Merci mille fois merci, vénéré protecteur, pour tout ce que vous avez fait et plaise à Dieu qu'il nous donne encore longtemps de vous tendre la main pour l'avenir; et de pouvoir vous dire: merci reconnaissance.

Veuillez, monseigneur, nous donner votre bénédiction et nous aider aussi de vos prières afin que nous marchions plus sûrement dans le vrai chemin de la vie.

Monseigneur Poiré répondit à cette adresse par des paroles toutes paternelles. Malgré ses 79 ans ce vénérable bienfaiteur jouit d'une bonne santé et est encore assidu aux devoirs du sacerdoce.

Réunion d'anciens élèves au Collège de Ste-Anne.—Mercredi soir le 10 juillet c'était joyeuse fête au collège de Ste-Anne.

Les élèves de physique de 1879 fidèles au rendez-vous — à deux exceptions près—revoient leur *alma mater* et retrouvaient tout-à-coup leur gaieté et leurs grands éclats de rire d'autrefois. MM. Louis Tremblay et Adolphe Michaud, deux anciens professeurs s'y joignaient de grand cœur.

Avant répondu à l'invitation, M. l'abbé J. F. Dupuis, du collège de Lévis, président du conventum; F. G. Miville Déchène, député de l'Islet, secrétaire; Ferdinand Chabot, prêtre, P. A. Bérubé, prêtre, curé de New-Richmond; Israël Dumond, prêtre, curé de Madawaska; MM. Eugène Polletier, Salluste Roy, M. D.; Chs Riverin; L. J. Bérubé, N. P.; J. E. Sirois, Arp.; Jean Levesque; Chs. Martin, Alfred Richard, M. D.

Le soir, grand dîner, table royalement servie. Mgr Poiré présidait.

M. l'abbé Dupuis se fit l'interprète de ses confrères en félicitant Mgr Poiré de son élévation à la prélature romaine et en remerciant les messieurs du collège de leur généreuse hospitalité.

M. Déchène parla au nom de ses confrères laïques.

La réponse de Mgr fut verte d'applaudissements.

Le lendemain, messe d'action de grâces par l'abbé Dupuis qui fut chargé de l'allocution.

Puis amusements de toutes sortes.

Pour la circonstance, le collège était pavoisé, les drapeaux flottaient partout, les fleurs bordaient les corridors.

MM. Sirois et Bérubé ont aussi fait de jolies réceptions à leurs confrères.

Élévation de M. le curé Labelle à la dignité de Protonotaire apostolique.—Une dépêche, reçue de Rome le 10 de ce mois à l'hôtel du Parlement, annonce l'élévation de M. le curé Labelle à la dignité de Protonotaire apostolique *ad instar*. Nous félicitons chaleureusement Mgr Labelle de l'honneur insigne qui vient de lui être décerné par la cour de Rome.

Le St-Père, en lui conférant cette dignité, a voulu le récompenser des services éminents qu'il a rendus à la grande cause de la colonisation.

Le R. P. Damien Deveuster. — Son altesse Royale le Prince de Galles, Lord Salisbury, et un grand nombre de personnages éminents d'Angleterre ont conçu le projet de faire ériger un monument à la mémoire du R. P. Deveuster, mort le 15 avril dernier à Kalawao [Molokai], au milieu des lépreux. Ce monument prouvera combien le dévouement, les héroïques sacrifices du saint missionnaire catholique ont excité l'admiration générale, même chez les protestants. Nous croyons intéresser nos lecteurs en leur communiquant, d'après les *Annales Catholiques*, quelques notes sur la vie et la mort de ce vénérable membre de la Congrégation des Sacrés-Cœurs.

La renommée de ce vaillant missionnaire est devenue tellement universelle qu'il semblerait inutile de raconter sa vie. Toutes les langues publient ses louanges. Protestants et catholiques de tous les pays sont d'accord à le pro-

clamer un héros de la charité chrétienne et à voir en lui un exemple de dévouement rare dans les annales du XIX^e siècle. Joseph Deveuster était né, le 3 janvier 1840, à Tro-meleo, village entre Louvain et Malines [Belgique]. Le 6 octobre 1861, il prononçait ses vœux dans la Congrégation des Sacrés-Cœurs sous le nom de Frère Damien.— Une circonstance imprévue le conduisit le 16 mai 1873, à la léproserie de Molokai. Là, touché de l'état de délabrement où se trouvaient séquestrés de tout commerce avec le reste des hommes des centaines de malheureux lépreux, il prit une résolution héroïque. N'attendant pas que ses supérieurs l'y envoyassent, il s'offrit lui-même et sollicita comme une faveur la permission de se fixer au milieu de ces pauvres infortunés.

C'était dans les premiers jours du mois de juin 1873 qu'il arriva dans ces tristes lieux, pour commencer une vie de privations, de labeurs et de sacrifices, ou plutôt pour commencer sa mort. Car ce petit coin de terre où il n'entendait que le bruit de la mer, où il ne voyait que des hommes affreusement défigurés de la lèpre, où il ne respirait que l'odeur infecte qu'exhalaient les plaies hideuses des malades, devait avoir, pour un homme de trente-trois ans et plein de vie, beaucoup plus l'aspect d'un tombeau que d'un séjour des vivants.

Cependant, sans jamais regretter son sacrifice, il a vécu constamment avec les lépreux qu'il aimait comme ses enfants. Sans relâche il s'occupait à améliorer l'état matériel et spirituel des malades. Il construisait lui-même des chapelles et des habitations, bien souvent il creusait de ses propres mains les fosses pour enterrer les morts, d'accord avec le gouvernement il fondait un orphelinat de garçons lépreux, il pensait lui-même les plaies des malades, leur procurait des remèdes salutaires, et par de belles cérémonies religieuses il savait relever le moral des malheureux et remplir leur cœur d'espérance. Mais il est impossible de dire ici tout ce que sa charité lui aura fait faire sous le regard de Dieu qui aura tout écrit dans le livre de vie.

Plusieurs années, avant sa mort le R. P. Damien avait contracté lui-même la terrible maladie de la lèpre qui ne pardonne pas. Mais sans rien perdre de sa gaieté naturelle ni de son activité habituelle, il continuait toujours à travailler et à soigner les malades comme d'habitude. Cependant, le 28 mars dernier, ses forces l'abandonnèrent, il dut garder la chambre, et bientôt il reconnut que sa mort approchait. Sans s'alarmer, il offrit à Dieu le sacrifice de la vie qui lui restait encore. Dépoûillé de tout, couché sur une paille étendue par terre, il se préparait de la manière la plus édifiante au grand voyage de l'éternité. "Voyez-vous mes mains? disait-il à un de ses confrères, toutes mes plaies se referment, la croûte devient noire; c'est signe de mort vous le savez bien. Voyez également mes yeux; j'ai vu tant de lépreux mourants, je ne me trompe pas, la mort n'est pas loin. J'aurais beaucoup désiré voir encore une fois, Monseigneur, mais le bon Dieu m'appelle à célébrer les Pâques avec lui. Que Dieu en soit béni!"—Ce que j'ai surtout admiré en lui écrit le Père Wondelin, c'est sa patience admirable. Lui; si ardent si vivif, si fort, être ainsi cloué sur son pauvre grabat sans ce-

pendant beaucoup souffrir. Il était couché à terre comme le plus simple et le plus pauvre lépreux, et nous eûmes bien du mal à lui faire accepter un lit. Et quelle pauvreté, Lui qui a dépensé tant d'argent pour soulager les lépreux! il s'est oublié jusqu'au point de n'avoir point de linge à changer ni de draps de lit.

Le 15 avril, sa belle âme s'envola vers le ciel, pour récompense de ses travaux et de ses souffrances. Sa mort fut réellement digne d'un enfant des Sacrés-Cœurs; c'était la mort d'un saint.

Le P. Damien avait commencé sa vie à Molokai, dans le plus grand dénûment, jusqu'à être obligé de passer les premières nuits sous un grand arbre. Conformément à son désir ses restes précieux ont été déposés sous ce même arbre de pandanus, en attendant une résurrection glorieuse. Qui n'admirerait et n'aimerait une religion qui sait inspirer de semblables dévouements?

M. L'ABBÉ L. E. BOIS.

Nous regrettons d'apprendre la mort de M. l'abbé Louis Edouard Bois, curé de Maskinongé, arrivée le 10 juillet au presbytère de cette paroisse. Cette mort affectera non seulement le clergé dont il fut toujours un des membres les plus zélés et les plus éclairés, mais encore tous les hommes qui portent de l'intérêt aux travaux historiques et scientifiques. Car l'humble curé de Maskinongé fut à la fois un prêtre selon le cœur de Dieu et un érudit remarquable.

Collectionneur émérite, travailleur infatigable, et écrivain habile, M. Bois a su mettre en lumière des documents historiques qui, sans lui peut-être auraient dormi longtemps dans la poussière. C'est ainsi qu'il contribua de sa bourse à la réédition des *Relations des Jésuites*, des *Voyages de Champlain*, etc. Il a laissé après lui plusieurs opuscules dont aucun ne porte sa signature, mais qui n'ont pas échappé à l'œil perspicace des érudits de son temps. Le *Journal de Québec* dont il fut toujours l'ami dévoué, a publié en différentes reprises des monographies très-bien faites dues à la plume du savant abbé et que nous consultons encore avec fruit.

M. l'abbé Bois, alors qu'il ne faisait que d'entrer dans le sacerdoce, vint se consacrer à l'enseignement au Collège de Sainte-Anne qui ne faisait que de naître. M. l'abbé Painchaud, fondateur du collège et curé de la paroisse, tenait le jeune lévite en très-haute estime. Aussi le Collège a gardé un excellent souvenir de ce noble ami de l'éducation de la jeunesse.

Le nom de M. l'abbé Bois restera comme uno des plus belles figures de notre clergé canadien. Peut-être rayonnera-t-elle encore davantage, quand le public lettré connaîtra toutes les œuvres historiques qu'il a accomplies dans le silence de son presbytère où il vivait comme un bénédictin, au milieu de ses livres et de ses documents poudreux.

CAUSERIE AGRICOLE

Soins à donner au cheval employé au travail des champs.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LE CHEVAL.

Réduit à l'état de domesticité depuis les temps les plus reculés, le cheval fut le compagnon de l'homme dans ses guerres, dans ses plaisirs comme dans ses travaux.

Sa nourriture habituelle est l'herbe en pâture, par la domesticité on l'a habitué à une nourriture sèche et plus ou moins échauffante.

D'après sa force et la race à laquelle il appartient, il peut avoir différentes destinations; le besoin des localités et les transactions commerciales que l'éleveur de chevaux veut opérer doivent guider le cultivateur sur le choix à faire de la race de chevaux qu'il doit se procurer pour l'élevage.

Le cheval de race commune à formes massives est employé pour les travaux des champs et ceux de l'industrie. Le cheval de race commune, à formes plus dégagées, plus légères, au service de charretiers, et parfois même à la selle.

Le cheval d'origine, ayant plus ou moins de sang anglais ou oriental, peut servir pour luxe, soit comme cheval de carrosse, de sel ou de course.

Le cheval a l'intelligence très-développée, aussi est-il susceptible de grande éducation, et est-il très-sensible aux bons et aux mauvais procédés avec lesquels on le traite. Qui d'entre les cultivateurs n'a pas été à même de voir dans certains cirques les difficultés que l'on peut apprendre au cheval, avec de la patience et de bons procédés?

Qui n'a pas lu dans les journaux ou les livres on entendu dire que certains chevaux maltraités et brutalisés constamment par celui qui en avait le soin, ont pris ce dernier en aversion, en haine, s'en sont vengés à l'occasion, en lui donnant un coup de dent ou en lui lançant une ruade?

Qui n'a pas observé la reconnaissance que témoigne le cheval pour celui qui le soigne en lui prodiguant des caresses ou en lui donnant des douceurs?

Où a vu dans certains chemins difficiles, dans une côte par exemple, le cheval employer ses forces outre mesure pour entraîner une lourde charge, y étant excité par les caresses et par les excitations bienveillantes de son conducteur, et refuser de faire tout effort de traction, lorsque, au contraire, il y est brutalement excité par un conducteur qui le maltraite ou le châtie mal à propos.

Il est donc du devoir des cultivateurs de faire en sorte que leurs enfants, ou tous ceux qui sont à leur service, ne maltraitent pas les chevaux, même tous les animaux en général, car il est à remarquer que si le cœur assez dur, surtout pour maltraiter un animal qui est toujours prêt à lui rendre service, n'est pas loin d'être tout disposé de maltraiter son semblable à l'occasion. C'est donc un point sur lequel les cultivateurs doivent tout particulièrement appuyer, et y mettre la plus grande surveillance.

DES SOINS À DONNER AUX CHEVAUX.

Pour prendre leur repos, les chevaux doivent être logés dans des écuries convenablement construites, d'après certaines règles que nous aurons à indiquer dans une prochaine causerie.

Le repos, de même que la nourriture sont deux conditions indispensables à la conservation de la santé des chevaux. Pendant le repos, le cheval doit être placé sur

une bonne litière. Pour que le repos soit suffisant, il faut qu'il puisse durer autant de temps au moins, que celui du travail.

Si le repos passager est nécessaire, surtout après un travail fatigant, pour délasser l'animal, le repos trop longtemps prolongé est nuisible à la santé. Sous son influence les fonctions digestives s'exécutent mal, le sang circule plus lentement, et des infiltrations peuvent se produire dans les parties inférieures du corps, et notamment dans les membres. De même, la privation du repos, ou l'exercice exagéré engendrent le dégoût des aliments, l'épuisement, et souvent des maladies caractérisées par une altération du sang, la morve et le farcin. C'est ce qui s'observe parfois, dans certains établissements industriels, où les chevaux sont soumis à un dur travail et à recevoir la distribution de leur nourriture d'une manière irrégulière, où pour ainsi dire les chevaux n'ont pas le temps de digérer leur ration avant que de recommencer leur travail.

Un travail passager, alterné avec le repos est nécessaire aux chevaux pour l'entretien de la santé. Aussi, pendant la saison où ils ne travaillent pas est-il nécessaire de les faire promener, au moins, de temps à autre pendant un certain temps, pour éviter les inconvénients résultant d'un trop long repos. La promenade que l'on fait faire aux chevaux dans le but de conserver leur santé doit se faire autant que possible, surtout en été, à la fraîcheur du matin et du soir.

Pour prendre leur repos, les chevaux se couchent généralement sur la litière. Par exception, quelque-uns reposent debout. Ceux qui reposent constamment debout sont très-vite ruinés dans les membres.

Un point d'une grande importance pour l'entretien de la santé du cheval, c'est la distribution régulière de sa nourriture. Il est nécessaire d'observer des heures pour distribuer les aliments et de régler le travail de manière que le cheval revienne toujours à l'écurie pour prendre ses repas aux heures habituelles.

Le matin on doit nourrir les chevaux de bonne heure; celui qui en a le soin doit se lever assez tôt afin que ses chevaux puissent avoir mangé et être pansés au moins depuis une heure avant de partir pour les travaux des champs ou le voyage. On commencera par leur faire manger une bonne poignée de foin bien secoué, pour qu'il n'y reste plus de poussière, puis on fera boire,

Après la boisson on distribuera l'avoine bien vannée, et on leur jette au râtelier le restant de leur ration de foin ou une botte de paille de blé.

Avant de donner l'avoine, il faut aussi prendre soin de bien nettoyer le fond de la crèche, afin que le grain ne s'y trouve pas mêlé avec la poussière et les résidus des fourrages qui ont passé par le râtelier.

Si le cheval mastique mal son avoine ou mange trop vite, on peut y ajouter une petite quantité de paille hachée pour le forcer à manger plus lentement et mieux broyer le grain.

Il n'est pas possible d'indiquer exactement la ration de foin et d'avoine que l'on doit distribuer à chaque repas; elle doit varier d'après la corpulence et le genre de tra-

vail auquel les chevaux sont soumis. Nous dirons pourtant que les chevaux de petite stature doivent recevoir au moins six livres d'avoine par jour, et ceux de forte taille jusqu'à 12, 14, 16 et même 20 livres d'avoine, d'après la force du travail.

Un cheval de taille moyenne peut recevoir au moins huit à dix livres de paille quand les travaux sont légers, et lorsqu'ils sont fatigants on ne leur donne presque pas de paille, on la remplace par le foin et l'avoine. Nous ne conseillerons pas de donner trop de foin aux chevaux qui ne sont pas soumis à des travaux trop fatigants, une ration de sept à huit livres est bien suffisante. Au plus fort du travail, surtout pendant les années où les récoltes sont abondantes, on donne aux chevaux autant de foin qu'ils veulent en manger, particulièrement quand ils n'ont pas trop de temps à passer à l'écurie. Chez ceux qui ne travaillent pas on peut remplacer le foin qu'on donne après l'avoine par de bonne paille de blé ou autre.

Quand les chevaux restent à l'écurie, vers le milieu de la matinée on leur donne de la paille à tirer au râtelier. Il est toujours bon de faire passer la paille qui doit servir de litière par le râtelier, afin que les chevaux puissent s'y amuser à manger ce qu'il y a de meilleur et perdent aussi l'occasion de contracter de mauvaises habitudes en restant dans l'inaction. Le jeune cheval surtout, qui est obligé à rester pendant plusieurs jours à l'écurie sans être exercé, s'impatiente, mord dans la crèche, le râtelier et les murailles, et souvent contracte l'habitude de tiquer.

Vers midi on donne le second repas principal, distribué comme celui du matin. D'abord on donnera un peu de foin puis on fera boire; après cela on donnera l'avoine, suivie du restant de la ration de foin ou de paille.

Vers trois heures, ou la moitié de l'après-dîner on distribuera encore de la paille. Dans certaines fermes on donne souvent vers le milieu de la matinée ou de l'après-midi de la menue paille contenant des épis, rassemblés dans la grange pendant que l'on bat le grain en hiver. On doit veiller à ce que ces bottes de ramassis de grange ne contiennent pas trop de poussière, qui, en s'introduisant dans les yeux des chevaux et dans la gorge, peuvent provoquer des inflammations des yeux et la toux. Le soir on donnera le troisième repas principal, distribué comme les précédents.

Avant de se coucher, celui qui soigne les chevaux doit avoir soin de leur donner une ration de paille pour la nuit.

Quand les chevaux passent du repos au travail, ou d'un travail léger à un travail plus fatigant, on doit augmenter la ration de foin ou d'avoine quelques jours d'avance, afin que les chevaux soient déjà un peu en force au moment de l'exécuter.

L'habitude qu'ont quelques éleveurs de faire donner à leurs chevaux, un jour par semaine, au repas du soir, un barbotage de son, pendant la période où ils ne travaillent pas, a été trouvée très-utile; suivant eux, cela rafraîchit les chevaux, et prévient souvent un état d'irritation.

L'eau que l'on fait boire aux chevaux doit être fraîche,

limpide, sans odeur ni saveur désagréable. On ne fera jamais boire aux chevaux une eau croaquante, ou contenant des matières animales en décomposition. Les seaux dans lesquels on donnera à boire seront toujours propres de crainte de dégoûter les chevaux.

Dans certaines fermes on fait boire les chevaux à l'écurie, dans d'autres on les laisse sortir pour les faire boire à une auge commune ou un étang. Pendant l'hiver il peut résulter des inconvénients de laisser sortir les chevaux pour aller boire. Ainsi s'il y a beaucoup de chevaux réunis dans une écurie et qu'une température très-élevée règne dans celle-ci, il peut arriver que les chevaux en passant brusquement du chaud au froid gagnent des refroidissements, des catarrhes, des maladies de poitrine.

Certains chevaux doivent être rationnés quant à la boisson, ce sont ceux qui ont habituellement les excréments liquides, ou se vident comme on dit vulgairement. La soif chez eux est ordinairement grande, ils ingèrent chez eux de fortes quantités d'eau, et, plus ils boivent, plus le mal est grand. On doit les rationner et les laisser boire modérément à l'écurie.

S'il arrivait que l'eau que l'on puise dans les puits de l'habitation fut trop froide et vint à y causer fréquemment des coliques chez les chevaux, comme on a pu quelquefois l'observer, il serait bon de la faire puiser quelques heures avant de la laisser boire, et de la verser dans des barils ou cuves placés dans l'écurie afin de lui faire perdre cette basse température.—*A suivre.*

La fenaison.

(Suite.)

Quatrième jour.— On opère comme la veille. Lorsque, par suite d'une dessiccation incomplète, on a été forcé, le jour précédent, de mettre de nouveau en tas l'herbe fanée pendant la première journée, on l'éparpille un peu dans la matinée, pour l'enlever de la prairie pendant l'après-midi.

Le fanage en Angleterre est maintenant exécuté non plus avec des fourches, mais à l'aide de la machine à faner, qui remplace avantageusement les ouvriers.

Un autre moyen auquel on peut avoir recours et qui donne un résultat très-avantageux, est celui connu sous le nom de *Méthode de Klappmeyer* parce que c'est l'agronome de ce nom qui l'a indiqué le premier.

On a recours à cette méthode si le trop mauvais temps ne laisse pas d'espoir de sécher le foin par le fanage ordinaire, ou si l'humidité du sol, dans les prés humides et marécageux vient sans cesse rendre aux fourrages qui y sont étendus celle qu'ils perdent par l'évaporation.

« Cette méthode consiste à mettre l'herbe en très-grosses meules dès le lendemain du jour où elle a été fauchée, en la pressant et foulant fortement avec le plus de régularité possible dans toutes ses parties. Ordinairement, la fermentation commence à s'y établir peu d'heures après que les tas ont été formés et elle augmente rapidement. On doit en suivre les progrès avec soin et lorsqu'elle est parvenue à ce point que la chaleur ne permet plus de tenir la main dans la meule, on démonte cet-

te dernière promptement et on étend le fourrage. Quelques heures de soleil ou même de vent suffisent pour dessécher complètement l'herbe qui a subi cette fermentation et pour mettre le foin en état d'être rentré. Les feuilles et les fleurs, qui sont les parties les plus savoureuses, ne s'en détachent pas comme dans les foins qui ont été tourmentés par le mode ordinaire de fanage. A la vérité, le foin, préparé par la méthode Klappmeyer acquiert une couleur brune, mais il est sucré, savoureux, il a une odeur miellée et plaît beaucoup aux animaux.

« L'important, dans cette méthode, c'est de démonter les meules aussitôt que l'herbe est parvenue au degré de fermentation convenable. La pluie ne doit pas même faire retarder cette opération, sans laquelle tout se gâterait. Mais, dès que le fourrage est refroidi, on peut le remettre en meule ou le rentrer sans craindre qu'il ne s'échauffe de nouveau.

« Ce procédé, ajoute Dubreuil, auquel nous empruntons ces détails, est surtout convenable dans les climats septentrionaux, où les pluies sont souvent très-abondantes au moment de la récolte des foins; dans ces saisons pluvieuses, ceux-ci sont toujours mal récoltés, le plus souvent gâtés et pourris, après avoir toutefois coûté aux cultivateurs beaucoup de soins et de frais de main-d'œuvre, pour les faire tourner et retourner pendant plusieurs jours dans le champ, dans les intervalles des averses.

« En Russie, on conserve aux foins leur verdure naturelle, en modifiant, ainsi qu'il suit la méthode de Klappmeyer. Aussitôt que l'herbe est coupée, et sans la laisser aucunement faner, on la met en meule, mais au milieu de celle-ci on a placé d'avance une cheminée faite avec quatre planches brutes. Il paraît que la chaleur, développée par la fermentation, se dissipe par cette cheminée centrale, entraînant avec elle la presque totalité de l'eau de végétation et que le foin conserve ainsi toutes ses feuilles, sa couleur et son goût primitifs.»

Quelle que soit la méthode adoptée, le foin, aussitôt qu'il est sec, doit être mis à l'abri de l'humidité, mis en meule ou rentré.

Conservation du foin.

Il ne faut pas l'oublier, le fanage est une des opérations les plus importantes, car c'est de la manière dont elle est pratiquée que dépend la bonne conservation des fourrages et par conséquent la bonne nourriture des bœufs.

Aussitôt que le foin a acquis ce degré de dessiccation que l'expérience nous fait connaître comme le plus convenable à sa conservation, on procède immédiatement à l'engrangement du fourrage ou à sa mise en meule. Ce sont en effet les deux modes de conservation auxquels on a recours.

En Canada, notre hiver rigoureux commande la construction de bâtisses spéciales destinées à loger les animaux de la ferme, pendant les six ou sept mois que la neige couvre les pâturages. Les écuries et les étables qu'il nous faut édifier ne sont néanmoins qu'une partie de tout un système de constructions auxquelles nous donnons le nom de grange. Nos granges, et il y en a sur

toutes les fermes, contiennent à part le logement destiné aux animaux, l'espace nécessaire au logement du grain et du fourrage.

Toutes les granges sont ainsi construites, et généralement elles sont assez spacieuses pour recevoir toutes les récoltes, les racines exceptées.

La conservation du foin en grange est donc le mode le plus généralement adopté et il n'y a, à proprement parler, que dans les années d'abondance où il faille et par nécessité, recourir à la construction des meules pour y conserver le fourrage.

Nous traiterons donc dans cet article de la conservation du foin en grange et en meules, chacun pouvant se trouver dans la nécessité de recourir à ce dernier moyen, lorsque le premier ne peut plus, après avoir été épuisé, lui donner davantage.

En grange.

On y conserve le foin sous trois formes différentes.

Avant d'en parler et de choisir celle qui convient le mieux, faisons connaître tout d'abord à quoi tient la bonne conservation du foin.

Le point important, c'est que le foin soit bien tassé partout également, qu'on ne laisse aucun vide, et surtout qu'il n'y ait pas de courant d'air.

S'il n'y a pas de vides dans la masse, si l'air ne peut y pénétrer, le foin pourra peut-être fermenter, suer, s'échauffer à devenir brun mais il ne s'enflammera pas, ni ne moisira.

On trouve quelquefois dans les fenils du foin moisi, mais la plus simple observation nous prouve que c'est seulement dans les endroits où le tassément n'a pu avoir lieu, comme dans les angles des murs ou sous les pièces de charpente, que le foin perd de sa couleur et de ses propriétés. Ajoutons que dans les fenils, la surface du tas de foin est généralement plus ou moins gâtée; cette circonstance s'explique aisément et tient à ce que les vapeurs qui sortent de la masse, se condensent au contact de l'air restent à la partie supérieure qui alors se détériore.

Le moyen le plus simple de prévenir cette détérioration de la surface c'est de recouvrir le tas de foin placé au-dessous. On peut enlever cette paille qu'on donne en litière, dès qu'on a plus à craindre de la fermentation.

La toiture de la grange exerce aussi sur la conservation du foin immédiatement placé au-dessous, une influence qu'on ne saurait nier et qui dépend du matériel de construction. C'est ainsi qu'un toit en chaume est préférable à un toit en bardeaux pour la conservation du fourrage: cela tient à ce que la paille est bien plus mauvais conducteur de la chaleur que les autres matériaux.—*A suivre.*

Soins préventifs contre les pucerons.

Un cultivateur ayant vu un semis de choux dévoré par les altises (pucerons) dans un endroit où l'on n'en remarquait pas auparavant, a voulu savoir d'où elles provenaient. Il a fait un nouveau semis, l'a de suite recouvert d'une gaze très-fine, et cependant, dès que les cotylédons

parurent, un grand nombre d'altises les dévorèrent. Cette expérience lui a prouvé que les altises ne provenaient pas du dehors. Alors il a mis sur un feu ardent, dans un pot de fer fondu, la terre destinée à recevoir la graine de choux, ne s'est servi pour arroser que d'eau qu'il avait fait bouillir lui-même, a soigneusement recouvert ce nouveau semis d'une gaze très-fine, et pourtant des altises dévorèrent encore ses jeunes plantes. Convaincu que ces insectes ne pouvaient provenir de la terre, ni de l'eau, ni de l'air, il examina les graines dont il se servait, avec une forte lentille; il trouva que la plupart portaient des points blancs et plats au nombre d'un à cinq, et se crut en droit de regarder ces petits points comme des œufs. Afin de les détruire, il trempa les graines pendant vingt-quatre heures, dans une forte saumure, et les confia ensuite à la terre. Les jeunes plantes levèrent, se développèrent parfaitement, et aucune altise ne parut. Des expériences répétées lui ont même appris qu'il suffit que les graines restent trois heures dans la saumure pour que les œufs, dit-il, soient détruits et qu'il ne paraisse aucune altise sur la plante.

Beurre conservé dans la saumure.

Le *Ouvrier de Shasta* résume de la manière suivante le procédé très simple par lequel les cultivateurs californiens conservé d'une année sur l'autre leur beurre le meilleur et le plus riche, celui du mois de mai, de juin et de juillet.

Laver le beurre parfaitement avant de le retirer de la baratte.—Le saler suivant son goût.—Une demi-once par livre est à peu près ce qu'il faut de sel.—Mettre en pains propres et arrondis, de 2 à trois livres chacun, ce qu'on veut conserver.—Envelopper chaque pain d'une enveloppe de mousseline très propre, assez grande pour en faire 2 ou trois fois le tour et l'envelopper complètement.—Plonger le beurre dans une saumure aussi forte que possible.—Les vaisseaux de grès sont les meilleurs. Quand les pains sont dans la saumure, on les y maintient en les couvrant de pierres plates très propres. Quand le vaisseau est rempli et le beurre complètement couvert avec la saumure on y ajoute encore du sel pour assurer la force de la saumure.—On place les vaisseaux bien couverts dans une cave ou un autre endroit frais.

Durant tout l'hiver et même au printemps, le beurre ainsi conservé vaut cent fois mieux que n'importe quel beurre d'hiver.

Les conditions premières et essentielles sont de n'employer qu'un beurre de bonne qualité, d'en extraire soigneusement tout le lait de beurre ou petit lait, et de mettre le beurre dans la saumure le jour même de sa confection.

Vers, maladies vermineuses chez l'espèce bovine.

Les vers intestinaux se développent soit dans l'estomac, soit dans les intestins, sous l'influence de causes inconnues; quelquefois l'animal ne paraît pas en souffrir, d'autres fois il irrite la membrane muqueuse qui revêt

l'estomac et les intestins, et donne lieu à des coliques et à la diarrhée. On reconnaît la présence du ver aux démangeoisons que l'animal éprouve au bout du nez et à l'anus, à sa langue chargée, à son appetit qui varie souvent à ses pupilles dilatées; mais la marque la plus certaine de l'affection vermineuse, et même la seule qui soit certaine, est la présence des vers dans les excréments.

On traite les maladies vermineuses par les remèdes anthelmintiques, tel que la potion suivante :

Suie de cheminée, 3 onces,
Lait, 3 demiarids.

On peut aussi faire prendre des decoctions de tanaisie ou de racine de fougère mâle, substance éminemment vermifuge, agissant d'une manière plus prompte et plus énergique, par l'addition d'une once d'aloès en poudre. En général, les substances amères sont favorables dans les affections vermineuses.

Choses et autres.

Bénédiction de la chapelle de N. D. de Pitté, érigée à St. Aubert.—La bénédiction de cette chapelle aura lieu le 23 du présent mois.

Les personnes qui ont pris part à cette bonne œuvre sont tout particulièrement invitées à y assister.—*Communiqué.*

L'exposition de Paris.—L'Exposition de Paris coûte à l'Etat 10 millions de piastres et aux exposants environ 30 millions, soit un total de 40 millions. La durée de l'Exposition étant de 180 jours, si l'on eût fermé les portes à 6 heures du soir, l'Exposition eût été ouverte pendant 1,620 heures, et chaque heure aurait coûté \$24,600. En ouvrant pendant la soirée, on a allongé chaque journée de cinq heures, ce qui produit un supplément de 900 heures et le prix de l'heure s'abaisse à \$15,800, ce qui est un joli denier, et quelquefois les entrées d'un jour ne couvrent pas les dépenses d'une heure. Le modeste billet d'entrée de 10 centins donne droit à un spectacle qui revient par jour à la somme ronde de 221,200 piastres.

Le prunier en France.—L'introduction du prunier en France remonte à l'époque des Croisades. Les principaux centres de culture de cet arbre se trouvent dans les bassins de la Garonne et de la Loire: il préfère un sol argileux et calcaire à tout autre, et ses racines ne demandent pas un terrain très profond. On cultive avantageusement ensemble le prunier et la vigne, les larges feuilles de celle-ci servant à préserver pendant l'été les racines de cet arbre de l'ardeur du soleil méridional. Autant le fruit frais ou mal mûr du prunier peut occasionner de malaises ou même d'accidents, autant il est sain et bienfaisant lorsqu'il a été séché convenablement. La plus grande partie des prunes récoltées en France, sert à préparer les pruneaux secs connus dans l'univers entier sous le nom de pruneaux de Tours, d'Agen ou de Bordeaux. Outre la quantité énorme de pruneaux que les chemins de fer transportent, le port de Bordeaux à lui seul en expédie plus de cent vaisseaux par an.

Le cheval français.—C'est encore un cheval français qui vient de remporter le grand prix de Paris aux courses. Depuis vingt-cinq ans que cette lutte aussi hippique qu'internationale est fondée, les Français ont triomphé quatorze fois; les Anglais dix fois; les Américains et les Hongrois chacun une fois.

* * * Celui qui fait pousser deux brins d'herbe là où il n'en poussait qu'un, fait plus pour ses semblables que le grand guerrier qui a gagné vingt batailles.

* * * La charrue, en traçant le premier sillon, a creusé les fondements de la société. Ce n'est pas seulement du blé qui sort de la terre labourée, c'est une civilisation toute entière.—*Lamartine.*

* * * Ce n'est pas seulement l'étendue d'une propriété qui fait la richesse du cultivateur, mais une bonne culture.

* * * L'homme des champs est toujours forcé de regarder le ciel et d'en attendre quelque chose qui ne sera donné ni aux conjurations de sa puissance, ni aux impatiences de son désir. Il n'ar-

rachera du ciel, quoi qu'il fasse, autrement que par la prière, ni une goutte d'eau pour ses blés, ni un rayon de soleil pour ses vignes. S'il peut (le peut-il ?) écarter la foudre de sa demeure, il cherche vainement à empêcher la pluie de noyer ses moissons ou la sécheresse de les dévorer.—*L. Veuillot.*

RECETTES

Conservation des œufs.

On a essayé tous les moyens imaginables pour conserver les œufs. On a tenté de les soustraire à l'action de l'air par l'emploi de vernis, d'eau de chaux, de les mettre à l'abri de la putréfaction avec une solution d'acide borique, d'acide salicylique, etc., et ce qui a encore le mieux réussi, c'est l'eau de chaux, mais au bout de quelque temps, le liquide passe à travers la coquille, et donne du goût à l'œuf. Si l'on en croit M. le docteur Kubel et nous lui laissons toute la responsabilité de son affirmation,—on pourrait éviter ce dernier inconvénient. Il suffirait de charger l'eau de chaux de 6 cjo de sel de cuisine, de manière à lui donner la même densité que le liquide du blanc d'œuf.... Ce que faisant, on empêcherait la diffusion ou la pénétration de l'eau calcaire à travers les membranes de l'œuf. Il faut d'ailleurs, bien couvrir les récipients pour que l'acide carbonique de l'air ne réajisse pas sur l'eau de chaux. M. le docteur Kubel dit que, au bout de six mois, les œufs plongés dans ce bain de chaux salé ont donné au palais la même saveur que s'ils avaient été frais. Je le veux bien. En tout cas, il sera facile d'essayer; la méthode est à la portée de tout le monde.—*HENRI DE PARVILLE.*

Perte de crin.

Nous voyons par par l'*American Stock Journal* que l'on peut faire repousser le crin à un cheval qui a perdu en partie sa crinière, en employant la recette suivante: Prenez deux onces de glycérine, une once de soufre, deux dragmes de sucre de plomb, et huit onces d'eau. Mélangez bien, et appliquez avec une éponge.

CANADA	COUR DE CIRCUIT
PROVINCE DE QUEBEC	} pour le District de Kamouraska.
Distric de Kamouraska.	
No. 9580.	
Le vingt-huit juin mil huit cent quatre-vingt-neuf.	
Charles Eugène Pouliot, écuyer, avocat, de la ville de Fraserville	Demandeur,
vs.	
Jean alias Johney Castonguay, de St Epiphane, cultivateur,	Défendeur.
Il est ordonné au Défendeur de comparaitre dans les deux mois.	
P. LANGLAIS,	
Greffier de la dite Cour.	
4 juillet 1899.	

A VENDRE.
A LA

Ferme-modèle du Collège de Ste-Anne

A vendre à la ferme-modèle du Collège de Ste-Anne, à des prix réduits, des veaux Ayshire pur sang et des cochons Berkshire.

Ecole d'agriculture de Ste-Anne.

Apprenti typographe demandé.

Un jeune homme actif et désireux d'apprendre la typographie, trouvera de l'emploi à l'atelier typographique de la *Gazette des Campagnes*. Pour conditions d'engagement s'adresser à

FIRMIN H. PROULX, à
Ste-Anne de la Pocatière

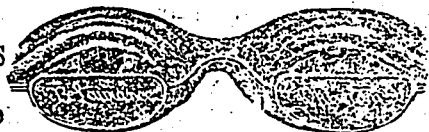
Assurez-vous que les peintures que vous achetez portent la marque ci-haut, si non vous n'en serez nullement satisfait. Si votre fournisseur ne les a pas insistez pour qu'il se les procure.

The WILLIAM JOHNSON Co. MONTREAL ne manufacture que des peintures pures.

6 juin 1889.

14 février 1889.

LES
Celebres Lunettes
DE
E. Laurance



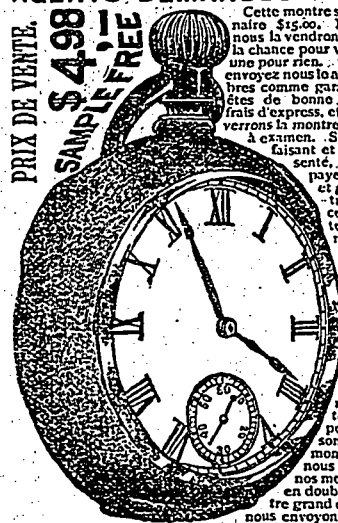
sont les meilleurs pour soulager la vue, là où tous autres moyens ont été sans succès. Des certificats de toutes les célébrités médicales du Canada peuvent être vus chez L. A. Paquet, marchand, à Ste Anne de la Pocatière où ces lunettes sont en vente.

1er juin 1888.

Bureau :
54
rue du Palais
Haute - Ville
Québec.

AGENTS DEMANDES PARTOUT

PRIX DE VENTE.
\$ 4.98
SIMPLE FREE



Cette montre vend d'ordinaire \$15.00. Pour 60 jours nous la vendrons à \$4.98, avec la chance pour vous d'en avoir une pour rien. Coupez ceci et envoyez nous la avec son en timbres comme garantie que vous êtes de bonne foi, pour nos frais d'express, et nous vous enverrons la montre C. O. D. sujet à examen. Si tout est satisfaisant et tel que représenté, vous pouvez payer la différence et garder la montre, autrement cela ne vous coûterait rien. Si vous nous en faites vendre 6, d'ici à 60 jours, nous vous en enverrons une gratis. Cette montre est importée d'un boîtier en Silverine Duber de 4 oz. face d'écouvette et garanti sous tous les rapports. Nous ne sommes rien que montre, mais cela nous aide à vendre nos montres en or et en double, d'après notre grand catalogue que nous envoyons gratis. Envoyez votre ordre immédiatement. Cette annonce ne passera peut-être plus. Adressez : A. C. Roebuck & Co., 57 & 59 Adelaide St. East, Toronto, Canada. Nous recommandons cette montre à tous ceux qui liront cette annonce. En ordonnant, mentionnez ce Journal. Si vous désirez recevoir cette montre par la maille, il faudra envoyer le montant complet, car la marchandise ne peut pas être envoyée C. O. D. par la maille. Quand le montant complet de l'ordre est envoyée de suite, nous envoyons gratis une jolie chaîne en or double.

4 juillet 1889.—3m.

CHEVAUX PERCHERONS, NORMANDS ET BRETONS,
BETAIL AYRSHIRE,
COCHONS BERKSHIRES ET CHESTER BLANC,
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser a

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

J. ELZEAR POULIOT, Avocat,

Commissaire des Cours du Nouveau-Brunswick.

Bureau : Maison Frenette, rue de la Cour,

Fraserville, P. Q., Canada.

19 juillet 1888.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1889--Arrangement pour la saison d'été--1889.

Le et après lundi, 10 juin 1889, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.10
Pour Lévis.....	10.25
Pour la Rivière-du-Loup, Campbellton et Dalhousie, etc.	10.25
Pour Lévis.....	17.13
Pour Halifax et St-John.....	16.48
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.14

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer,

Monoton, N. Bk., juin 1889.