

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du soussigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'envoi de correspondances doit être adressé 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 : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première. }
\$1 PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. }

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Léon XIII accueille avec faveur le cadeau de M. Faucher de Saint-Maurice : "Les larmes du Christ."—Retraite de vocation au Collège de Ste-Anne.—Les RR. Pères Trappistes de Notre-Dame du Lac des Deux-Montagnes (Oka).—La loterie nationale et l'œuvre de la colonisation.

Industrie laitière au Canada : Aptitudes et relations des propriétaires, fabricants et gérants des fabriques de beurre et de fromage.—(Conférence donnée par M. J.-C. Chapais devant la convention de la Société d'industrie laitière, à St-Hyacinthe, le 11 janvier 1888.)—Aptitudes d'un propriétaire de fabrique.—Rapports du propriétaire avec le fabricant.—Rapports du propriétaire avec les patrons.

Sujets divers : L'ensilage des fourrages verts.—Conservation des raisins et ciselages.

Choses et autres : "Etude sur la colonisation et l'agriculture au Canada," par M. Louis Passy, député conservateur du département de l'Eure, secrétaire perpétuel de la Société nationale d'agriculture de France.—L'influence de la mère pour la prospérité de la ferme.—La mission agricole de l'instituteur.

Recettes : Peintures enfumées.—Blanchissage du linge au moyen de pommes de terre.

Ouverture des cours à l'Ecole d'agriculture de Ste-Anne.—L'ouverture des cours à l'Ecole d'agriculture de Ste-Anne aura lieu mardi le 21 février courant. Ceux qui ont obtenu leur admission pour la présente année doivent faire en sorte d'être présents à l'ouverture même des cours. Il y aurait place pour un plus grand nombre d'élèves à l'école d'agriculture, et nous faisons des vœux pour que le nombre soit plus considérable que par le passé. Ceux qui se sentent des dispositions pour la vocation agricole y trouveraient certainement leur intérêt en suivant les cours pratiques et théoriques d'agriculture qui se donnent sur la ferme et à l'école d'agriculture de Ste-Anne. On peut s'adresser pour cela au Rév. M. Le Tremblay, directeur de l'Ecole d'agriculture de Ste-Anne qui se fera un plaisir de donner tous les renseignements possibles à ceux qui désirent obtenir leur admission à l'Ecole d'agriculture.

REVUE DE LA SEMAINE

Léon XIII et Québec.—Dans une lettre que monseigneur Gravel, évêque de Nicolet, écrivait dernièrement de Rome, il disait :

"Le cadeau de M. Faucher de Saint-Maurice au Saint-Père est arrivé à destination en heureux état. Je l'ai fait présenter au Pape qui en a lu quelques pages avec beaucoup de plaisir et a déclaré qu'il n'avait jamais vu une aussi belle calligraphie."

On se rappelle que cet envoi à Léon XIII consistait en un travail intitulé "Les larmes du Christ", qu'un ancien zouave pontifical, M. Alphonse Drouin, aujourd'hui officier au département du Secrétaire d'Etat, avait calligraphié.

Son Eminence le cardinal Rampolla vient d'accuser en ces termes réception de ce cadeau :

Très illustre monsieur,

Le Saint-Père a reçu le volume intitulé "Les larmes du Christ", que Votre Seigneurie illustrissime Lui a offert de concert avec l'ancien zouave pontifical Alphonse Drouin, qui y a fait preuve d'une grande habileté calligraphique.

Ce tribut de votre filiale attachement au Saint-Père a été très agréable à Sa Sainteté.

Par mon entremise, Elle vous en remercie et vous accorde du fond du cœur la bénédiction apostolique que vous sollicitez pieusement en présentant votre offrande.

Je suis heureux, en vous faisant part de ces choses, de vous exprimer les sentiments de haute estime que j'ai pour vous.

De Votre Seigneurie Illustrissime

Le très dévoué serviteur,

M. Card. RAMPOLLA.

Rome 21 janvier 1888.

M. le chevalier FAUCHER DE SAINT-AURICE,
Député à l'Assemblée Législative, Québec.

Retraite de vocation au Collège de Ste-Anne—MM. les Physiciens, les Mathématiciens et les Rhétoriciens, au nombre de vingt cinq, ont le précieux avantage de suivre les exercices d'une retraite de vocation commencée mardi soir et qui devra se terminer ce soir. C'est Monseigneur T. E. Hamel, vicaire-général, qui en est le prédicateur.

Les RR. PP. Trappistes de Notre-Dame du Lac des Deux-Montagnes, Oka.—On lit dans le *Paris-Canada* l'article suivant que nous reproduisons avec bonheur dans nos colonnes :

Les Pères Trappistes de l'abbaye de Bellefontaine près Cholet (Maine-et-Loire), ont fondé, il y a quelques années, une communauté de leur ordre au Canada, à Notre-Dame-du-Lac, près Montréal, que le Père Abbé Jean Marie qui en est le fondateur est allé visiter l'année dernière. Nous sommes heureux de signaler les progrès constants et aussi rapides qu'on pouvait le désirer, qui ont marqué les travaux de ces religieux, maîtres-agriculteurs, comme chacun sait.

Placée dans un sol moitié en forêts, moitié en bois ruinés ou mal défrichés, les Trappistes ont mis en culture depuis 5 ans environ, 600 acres. Cette année ils avaient à faucher en dehors des pâturages, plus de 200 acres de superbes prairies. On hiverne actuellement 75 bêtes à cornes et 10 chevaux. La beurre-rie, montée avec des écrémeuses Laval, a fabriqué jusqu'à 200 livres de beurre par jour. Enfin, on ne fait que leur rendre strictement la justice qui leur est due en affirmant qu'ils sont devenus une source de richesses pour le pays, et que leur exemp'o est de plus en plus suivi.

Le monastère des Trappistes Canadiens a reçu, il y a quelques mois, la visite officielle de dix députés de la province de Québec, lesquels sont partis enchantés de ce qu'ils avaient vu.

En même temps que le progrès matériel, le personnel va aussi croissant graduellement et la communauté se compose aujourd'hui de vingt-huit religieux dont la moitié au moins sont Canadiens.

La loterie nationale et l'œuvre de la colonisation.—La loterie nationale vient de faire don à même le produit du tirage du mois de décembre, à Sa Grandeur Mgr l'évêque de Sherbrooke, de la somme de \$400 pour la colonisation du district de Sherbrooke, et à Son Eminence le Cardinal Taschereau, à même le produit du tirage du mois de janvier, de la même somme de \$400 pour la colonisation du district de Québec.

Industrie laitière au Canada.

Grand nombre de cultivateurs s'occupent plus que jamais de l'établissement de beurrieres et de fromageries. Les succès obtenus dans plusieurs établissements de ce genre attireront vivement l'attention des cultivateurs; mais bien peu sont au fait de leur organisation afin d'en assurer un succès permanent.

Nous sommes heureux de pouvoir signaler à l'attention de nos lecteurs le magnifique travail de l'un de nos confrères, M. J. C. Chupais, collaborateur au *Journal d'agriculture*, et que nous empruntons à ce journal. Nous reproduisons en entier la conférence de ce monsieur, afin qu'elle puisse, au besoin, servir de guide à ceux qui voudraient tenter, par associa-

tion, la fabrication du beurre et du fromage, source d'aïance et de richesse pour les cultivateurs.

Aptitudes et relations des propriétaires, fabricants, patrons et gérants de fabriques de beurre et de fromage.

Conférence donnée par M. J. C. Chupais devant la convention de la société d'industrie laitière, à Saint-Hyacinthe, le 11 janvier 1888.

Monsieur le président, Messieurs—Toute industrie comporte plusieurs facteurs dont l'action et l'influence réunies lui donnent la vie. Cette action et cette influence s'exercent-elles d'après les principes qui régissent l'industrie, cette dernière est prospère. Au contraire, s'exercent-elles en s'éloignant plus ou moins de ces principes, l'industrie cesse de prospérer, devient précaire et souvent voit se consumer sa ruine. Cela est vrai de toutes les industries, mais l'est encore plus, je crois, de celle dont nous nous occupons plus particulièrement dans la présente convention, l'industrie laitière. Les principaux facteurs dont l'action et l'influence constituent l'industrie laitière sont : premièrement, le propriétaire de la fabrique où le lait vient se changer en produits marchands; secondement, le fabricant qui opère ce changement de lait en produits; troisièmement, les patrons qui fournissent le lait, base de l'industrie, et quatrième-ment, le gérant qui dispose des produits manufacturés. Il est des principes aujourd'hui généralement acceptés, qui régissent les rapports qui doivent exister entre ces divers facteurs de l'industrie laitière, et l'on ne saurait pécher contre ces principes sans nuire à la prospérité de l'industrie elle-même et de ceux qui en font leur affaire.

Je viens donc aujourd'hui, Monsieur le président et Messieurs, étudier avec vous les principes qui régissent l'industrie laitière, au point de vue de la fabrication de ses produits en commun ou en gros, rechercher quelles doivent être les aptitudes de ceux qui s'y livrent à un titre quelconque, et démontrer quels doivent être les rapports qui existent nécessairement entre les propriétaires, les fabricants, les patrons et les gérants des fabriques de beurre et de fromage.

Je commencerai par m'occuper des aptitudes que doit posséder celui qui veut se mettre, comme propriétaire, à la tête d'une fabrique, et la nature de ses rapports avec celui qu'il aura engagé comme fabricant, avec les patrons qui lui fournissent leur lait, avec les marchands avec qui il devra nécessairement entrer en affaires.

Avant de parler de ce que sont ou doivent être aujourd'hui les aptitudes des propriétaires de fabrique, il est bon, je crois, de jeter un coup d'œil sur l'origine du système qui consiste à réunir le lait de plusieurs cultivateurs en un même endroit pour en faire, en commun, du beurre ou du fromage. Cela nous aidera à mieux comprendre les principes qui doivent régir ce système, pour qu'il produise tous les bons effets qu'on en attend.

C'est en Suisse que les premières associations pour mettre le lait en commun se sont établies. La fabrication du fromage de Gruyère nécessitant une assez

grande quantité de lait à la fois, plusieurs petits propriétaires se trouvaient forcés de s'abstenir de fabriquer ce genre de fromage. Pour parer à cet inconvénient, l'idée vint à plusieurs voisins de prêter leur lait, à certain jour, à l'un d'entre eux. Celui-là, avec le lait ainsi emprunté et le sien faisait du Gruyère, et, plus tard, il remettait à son tour, au moyen de son lait, celui qu'il avait emprunté. De cette façon, toutes les associés, à tour de rôle, pouvaient faire du Gruyère. On se trouva si bien de ce système qu'on en vint à fixer un endroit où tout le lait se portait et était fabriqué en fromage par un homme payé par tous les fournisseurs de lait, qui retenaient ensuite du fromage en proportion du lait fourni. Ce système se généralisa, grâce aux bons résultats qu'on en obtenait, et, franchissant les frontières de la Suisse, il s'étendit rapidement en France. En mil huit-cent-cinquante, ou, à peu près, il fut introduit aux Etats-Unis, où les cultivateurs se mirent en société pour fonder des établissements où chacun avait, comme propriétaire, un droit proportionnel au nombre de vaches dont il apportait le lait. On payait un fabricant, chargé de manufacturer les produits, beurre ou fromage, et un comité de gestion, choisi parmi les propriétaires, était chargé d'administrer la fabrique et de vendre les produits. Plus tard, des industriels, au lieu de se mettre en société avec les cultivateurs, imaginèrent de fonder des établissements où, moyennant rémunération, ils fabriquaient les produits du lait fourni par les patrons qui reprenaient à la fabrique leur petit lait et leur beurre ou leur fromage pour le vendre. C'est cet état de choses qu'on trouve établi presque partout aujourd'hui.

Comme on le voit, le principe qui a présidé à cette réunion du lait de chacun en commun, c'est celui du plus grand avantage qu'en retirent les patrons ou fournisseurs de lait. On a de meilleurs produits, plus abondants, avec moins de dépenses et de peines. *La première chose à considérer dans l'établissement d'une fabrique, c'est donc l'avantage des patrons, et, tout établissement qui se fait à l'encontre de ce principe sera vicieux dans son fonctionnement.* Mais, une fois que ce principe est sauvegardé, peu importe que le propriétaire de la fabrique fuisse de grands profits. L'important est qu'il ne les fasse pas au détriment des patrons. J'insiste sur ce point, avant d'entrer dans le vif de mon sujet, parce que je sais que bien des fabriques n'ont pu vivre, les unes parce que les propriétaires ont cherché à s'enrichir aux dépens des patrons, les autres parce que les patrons auraient voulu, non seulement faire un profit raisonnable, mais encore empêcher le propriétaire de faire de son côté, quelque profit.

Je reviens, maintenant, à l'étude des qualifications que doit présenter un propriétaire de fabrique pour être acceptable aux patrons, et de ce que doivent être ses rapports avec ceux qui sont en relation avec lui.

Aptitudes d'un propriétaire de fabrique.— La première qualité d'un propriétaire de fabrique, c'est la plus stricte honnêteté, non seulement de fait, mais encore d'apparence. Il importe extrêmement que son passé d'homme d'affaires soit sans tache, afin que la plus grande confiance règne entre lui et les patrons. Les cultivateurs, généralement peu instruits, sont essentiellement défiant, et, du moment que leur défiance est éveillée, ils sont très difficiles à contrôler en affaires. Plus

d'un homme, honnête homme d'ailleurs, qui a eu des malheurs financiers, s'est souvent vu, à cause de cela, dans l'impossibilité de pouvoir nouer des relations d'affaires avec les cultivateurs, qui ne pouvaient oublier ses malheurs antérieurs, source d'une défiance insurmontable pour eux. La seconde qualité du propriétaire devra être *une certaine indépendance de fortune* qui lui permette de pouvoir passer une année, et même deux ou trois, sans retirer de revenu du capital investi dans la fabrique. Et, voici pourquoi cette indépendance est nécessaire : Il est arrivé que des personnes ayant quelques cents piastres en main, constituant tout leur avoir, l'ont investi dans l'industrie laitière, en créant une fabrique, alléchées qu'elles étaient par les gros profits réalisés par quelques propriétaires de leur connaissance. Le hasard ayant voulu que l'année pendant laquelle ils ont ouvert leur établissement fut mauvaise pour la vente du beurre ou du fromage, les patrons, faute d'un contrat bien fait, ou, préférant prendre le risque d'enfreindre leur contrat que celui de ne pas vendre leurs produits assez cher, se sont retirés de la fabrique, en assez grand nombre pour la faire fermer. Si la fabrique ne fermait pas cette année-là même, elle était forcée de le faire l'année suivante, et le pauvre propriétaire, ayant mis toutes ses ressources dans la fabrique et n'en retirant pas de revenu, se trouvait dépourvu de tout, et forcé de vendre sa fabrique et son matériel à vil prix. Ce résultat, trop souvent constaté dans notre province, est doublement désastreux. D'abord, il ruine le malheureux propriétaire, puis, il rend pour longtemps impossible, dans la localité où un pareil désastre arrive, l'exercice d'une industrie à laquelle on impute l'insuccès, au lieu de s'en prendre aux vraies causes de cet insuccès. Le propriétaire est-il un homme un peu en moyen, rien de cela n'arrive. Il laisse passer la crise, travaille, sans jamais fermer la fabrique, le peu de lait qui lui vient, et, lorsque les affaires reprennent, il est là, à son poste, prêt à recevoir de nouveaux patrons qui lui reviennent infailliblement. Enfin, la troisième qualité indispensable à celui qui veut créer une fabrique, c'est *une connaissance approfondie de la branche d'affaires à laquelle il veut se livrer.* Un propriétaire de fabrique devrait, pour être parfaitement qualifié dans son rôle, de manière à couvrir le moins de risque possible, pouvoir, au besoin contrôler, en toute connaissance de cause, son fabricant, les patrons, le gérant et le marché, c'est-à-dire pouvoir constater avec science les défauts ou manquements de chacun. Ceci implique une certaine connaissance de la fabrication, de la qualité du lait livré, du cours des beurre et fromage sur les marchés, afin que, sachant qu'il connaît tout cela, personne ne puisse espérer le tromper. Voilà pour les aptitudes ou qualités que doit posséder celui qui veut ouvrir une fabrique de beurre ou de fromage.

Rapports du propriétaire avec le fabricant.— On peut dire que le sort d'une fabrique repose sur la tête du fabricant qui la conduit. En effet, de lui dépend la quantité et la qualité des produits qui doivent faire le profit du propriétaire et des patrons. Le choix d'un bon fabricant est donc de la plus grande importance pour le propriétaire, s'il veut que son établissement prospère. En supposant qu'il possède la troisième qualité que j'ai mentionnée plus haut, il sera en me-

sure de choisir lui-même son fabricant. Au cas contraire, il devra exiger de celui qu'il se propose d'engager les meilleurs certificats, non seulement au point de vue de la *capacité*, mais encore à celui de la *moralité*. Un fabricant a beau être bon ouvrier, s'il est paresseux, querelleur, intempérant, quinteux, la besogne souffrira et, peu de temps s'écoulera avant que les rapports soient très tendus entre lui, le propriétaire et les patrons. Une fois le caractère du fabricant établi à la satisfaction du propriétaire, ce dernier devra fuir avec lui un *contrat écrit* par lequel il soit obligé de faire des produits de première qualité, et il puisse être renvoyé *sommairement*, du moment qu'il sera en défaut. Cette condition est indispensable, car les pertes résultant du mauvais agissement du fabricant, dans une fabrique un peu considérable, se chiffrent par centaines de piastres en peu de jours, et il importe que le propriétaire ne soit pas exposé à être forcé de garder un fabricant encore quelques jours après que ses fautes sont bien constatées. Dans ce cas, le renvoi immédiat est la seule chance de salut. Par son contrat, le fabricant devra être tenu responsable des pertes causées par sa faute, et ce, sur son salaire, dont il sera stipulé qu'au moins un mois restera toujours entre les mains du propriétaire, à cet effet. Il va sans dire que le propriétaire devra se délier instinctivement de tout fabricant s'offrant à bas prix, même s'il est bien recommandé. Un bon fabricant à toujours son prix, et il vaut mieux payer un prix élevé qui permette de faire un contrat sérieux, que de n'en payer qu'un faible qui force à accepter un contrat désavantageux pour le propriétaire. En certains endroits, on prend ce que je considère un excellent moyen de s'assurer que le fabricant bien qualifié fera toujours de son mieux. On lui accorde un certain pourcentage, en sus de son salaire, sur le montant de toutes les ventes de produits qui se font au plus haut prix du marché. Il se trouve par là avoir intérêt à ce que ces produits atteignent toujours le plus haut prix. J'ai vu fonctionner ce système au grand avantage du propriétaire tout autant que du fabricant. Le propriétaire doit s'arranger de manière que le fabricant se sente toujours surveillé. Il doit aussi donner des aides qui soient, autant que possible, choisis par le fabricant lui-même, vu qu'il les choisira plus à sa main qu'un autre ne saurait le faire, ce qui fait que la besogne sera mieux faite généralement. Dans tout conflit entre les patrons et le fabricant, le propriétaire qui se trouve placé entre eux comme une espèce de juge, ne doit pas se laisser guider par la crainte de déplaire à celui qui est en défaut. Il doit s'appliquer, dans ce cas, à arranger la chose à l'amiable autant que possible, et à éviter de déprécier pour une faute quelquefois légère, son fabricant, aux yeux des patrons. Cela empêchera la défiance de se glisser chez eux et de les rendre trop exigeants. La règle en cela est d'agir habilement, tout en restant juste pour les deux parties.

Rapports du propriétaire avec les patrons.—J'ai vu, en beaucoup d'endroits où les cultivateurs ne semblaient pas beaucoup en faveur de l'établissement d'une fabrique, des personnes en créer une et engager un fabricant sans avoir de contrat d'aucune espèce avec les cultivateurs. Mais, je dois dire que, presque toujours, les personnes qui ont risqué leur

capital aussi à la légère s'en sont repentis. Les cultivateurs ne voulaient pas s'engager afin de pouvoir se retirer à volonté, et, advenant de mauvaises ventes pour les premiers mois, ils se sont, en effet, retirés sans attendre le résultat final, et ils ont ruiné le propriétaire. Il vaut mieux ne pas se mêler de créer une fabrique que de le faire sous de mauvaises conditions et avec tous les risques de son côté. Le propriétaire qui veut agir avec prudence et discernement doit s'assurer un nombre fixe de patrons et de vaches pour un temps déterminé, et cela au moyen d'un *contrat écrit signé par toutes les parties*. Ce contrat doit être favorable, non-seulement au propriétaire, mais aussi, et avant tout, aux patrons, d'après le principe général que j'ai démontré en commençant, que *les fabriques sont créées surtout pour le plus grand avantage des cultivateurs*. Le propriétaire doit se porter responsable de toutes les pertes qui arrivent dans sa fabrique par sa faute ou celle de ses employés, ou par toute cause, autre que celles résultant de la visite de Dieu ou de la force majeure. Mais, de son côté, il a droit d'exiger des patrons la plus stricte honnêteté quant à la livraison du lait, et une propreté méticuleuse depuis le moment où l'on va traire le lait jusqu'à celui où on le livre à la fabrique. Il doit exiger un prix de fabrication qui le mette à l'abri de toutes les éventualités, et ne doit jamais consentir à travailler au rabais et pour un prix qui met le sort de sa fabrique en danger dans les mauvaises années. Je ne conseillerai à aucun propriétaire d'acheter le lait des patrons à prix fixe. Dans les bonnes années, les patrons y perdent, dans les mauvaises, le propriétaire y perdra. Je ne conseille pas, pour la même raison, le système qui consiste à prélever sur le prix des ventes tant pour cent pour prix de fabrication. L'on a prétendu voir dans ce pourcentage une garantie pour les patrons que la fabrication sera bien faite, pour augmenter le prix de vente. Si les bons produits se vendaient toujours à un haut prix, ce raisonnement serait excellent, mais, malheureusement, il n'en est pas ainsi. Il est des années où les bons produits même n'ont pas de cours, et, ces années-là, le propriétaire fait des pertes lourdes par le système de pourcentage. S'il n'est pas juste que le propriétaire fasse de l'argent au détriment des patrons, la proposition contraire ne l'est pas plus. Le prix fixe, de tant par livre de beurre ou de fromage, pour la fabrication, est le seul juste pour les deux parties. Que le beurre ou le fromage se vende bien ou mal, il coûte toujours autant à faire, et il n'est pas juste que le propriétaire de fabrique soit forcé de fabriquer au-dessous du prix coûtant, parce que le marché est mauvais. Il n'y a que dans un ordre de choses particulier que les prix peuvent varier tout en restant fixes, pour la fabrication, c'est dans le cas où la main-d'œuvre, le combustible, le charroyage du lait, là où la fabrique le fait à son compte, coûtent moins ou plus cher qu'ailleurs. Alors, il arrive qu'une fabrique peut travailler à meilleur marché qu'une autre, sans préjudice à personne. Quant à cette question du charroyage du lait, je suis d'avis que, partout où il peut se faire sans grands frais, c'est-à-dire, là où la fabrique est dans un centre dont les cultivateurs ne sont pas éloignés, et dont les chemins n'offrent pas trop de côtes, la fabrique doit le faire. Cela lui permet de contrôler bien mieux les soins de propreté

que les patrons sont tenus de donner à leurs bidons, et, en même temps, de soulager les patrons d'une besogne qui, souvent, est la cause qui empêche une fabrique de s'ouvrir. Un propriétaire doit s'arranger pour que son contrat lui permette, sur dénonciation du fabricant, de renvoyer le lait mal conditionné d'un patron, et d'exclure ce dernier de la fabrique, sur récidive.

Je considère que le propriétaire doit toujours éviter d'avoir rien à faire dans la gestion des produits de la fabrique, pour la vente. Il ne doit s'engager qu'à livrer, chaque mois, un mois après la fabrication, le beurre ou le fromage, en bon état et de première qualité, et là doit s'arrêter sa responsabilité. Toutes relations commerciales entre les patrons et le propriétaire sont de nature à nuire au bon fonctionnement de la fabrique, quant à ce qui concerne les rapports des intéressés entre eux, à cause des conflits d'intérêt qu'elles provoquent presque toujours. — (A suivre)

L'ensilage des fourrages verts.

Comme cette question qui est à l'ordre du jour doit intéresser vivement les cultivateurs, nous ne saurions perdre aucune occasion pour les mettre au fait des expériences qui en sont faites dans différentes fermes de notre province. C'est pourquoi nous empruntons au *Monde* la correspondance suivante de la part d'un cultivateur de la Baie du Febvre, M. J. L. Lemire, membre de la Société d'industrie laitière de la province de Québec,

Monsieur le rédacteur du *Monde*,

Ayant vu sur votre journal l'appel que vous faites à ceux qui ont quelque connaissance sur la valeur de l'ensilage de vous les communiquer, je me permets de vous adresser les notes suivantes sur le coût de l'ensilage et sur sa valeur, pour nourrir les bêtes à cornes surtout.

J'ai commencé en 1885 à mettre du fourrage vert en silo, et voulant voir ce que ça me coûterait, j'ai marqué les dépenses à mesure que je les ai faites, comme suit :

Pour labourer et herser 1½ arpent de terre.....	\$ 2.00
Pour semer à la main en sillon.....	2.00
Pour sarcler avec un cheval ¼ de jour 2 fois : ¼ journée.....	1.00
4 minots de blé-d'inde de l'Ouest.....	4.00
Pour couper et placer le fourrage dans le silo..	13.95
	<u>\$22.95</u>

Le total des dépenses pour semer et récolter a été de \$22.95. Voici maintenant le revenu de cet arpent et un quart de terre. Dans le cours du mois de septembre et au commencement d'octobre, j'ai fait manger à mes vaches, qui manquaient d'herbe dans leur pâturage, un quart d'arpent de ce blé-d'inde ou environ 7½ tonnes qui, évaluées à \$1 par tonne, donnent \$7.50. J'ai coupé, pour mettre dans le silo, 30 tonnes de blé-d'inde qui s'est, bien conservé et qui valaient au moins 10 tonnes de foin à \$3.00 la tonne; ça me donnait pour \$30.00 de fourrage, soit \$87.50 pour un arpent et un quart; en retranchant \$22.95, montant des dépenses, il me restait \$64.55 de profit net. Le même arpent et un quart en foin aurait pu donner 3 tonnes; en déduisant \$3.00 pour la culture, le profit net aurait été de \$21.00, soit une différence de \$43.55. J'ai estimé à \$80.00 la valeur du fourrage mis en silo; si on retranche des dépenses la valeur du fourrage donné aux vaches dans le cours de l'automne, soit de \$22.95 ôter \$6.50, il reste \$15.45 de dépenses pour 30 tonnes de fourrage ou un peu plus de 50 cents par tonne.

Dans le compte ci-dessus, il n'est pas fait mention du foinier qu'il faut employer pour avoir une bonne récolte de blé-d'inde; il est difficile d'établir au juste cette valeur, vu que l'engrais ne sert pas seulement pour la récolte du blé-d'inde, mais encore pour plusieurs récoltes de grain ou de foin les années suivantes. J'ai toujours estimé à une piastre environ le coût d'une tonne d'ensilage.

Un arpent de blé-d'inde donnant 30 tonnes de fourrage peut nourrir six vaches pendant 167 jours ou 5 mois et 17 jours, en leur donnant à chacune 60 livres de fourrage. Pour nourrir les mêmes vaches au foin en leur donnant 1½ botte par jour et en estimant le foin à \$9 le cent ça coûterait \$90.18, c'est-à-dire trois fois plus cher qu'avec le fourrage conservé en silo.

En 1886, j'ai mis environ 35 tonnes de fourrage dans mon silo, qui m'ont coûté à peu près le même prix que l'année précédente. J'ai soigné 21 vaches un repas par jour pendant 5½ mois

En 1887, je n'ai pu tenir un compte exact du temps donné; le tout, à part la semence, a été fait à *temps perdu*. Lorsque l'ouvrage ne pressait pas ailleurs, on coupait deux ou trois voyages de fourrage pour mettre dans le silo. J'ai commencé le 26 juin à couper du trèfle et j'ai continué tous les deux ou trois jours à en mettre dans le silo. Lorsque le trèfle a été trop mûr et qu'il a fallu tout le couper pour faire sécher, j'ai mis quelques voyages de ce qu'on appelle ici bouquets jaunes (espèce de laitue dont la fleur est semblable à celle du pissenlit) et ensuite j'ai commencé à mettre du blé-d'inde de l'Ouest qui était encore bien vert, mais toujours par petits lots, de sorte que je n'ai fermé mon silo que le 6 de septembre; j'ai coupé en dernier lieu les tiges de blé-d'inde canadien que j'avais laissées mûrir pour la récolte des épis.

Je dois avouer que j'étais un peu inquiet de savoir comment cette masse de fourrage vert que j'avais laissée chauffer à 140 degrés souvent, s'était conservée.

Vers le 15 d'octobre, j'ai commencé à donner de ce fourrage à mes vaches à lait. Les tiges de blé-d'inde canadien étaient assez bonnes pour que les animaux les mangent même avec avidité, mais on voyait un peu de moisissure dans toute l'épaisseur de cette couche. Le blé-d'inde de l'Ouest était très beau et très bon dans toute l'épaisseur de ce qui avait été placé après que les tiges furent suffisamment mûres. Le blé-d'inde coupé bien vert n'était pas aussi bon et n'avait pas une aussi bonne odeur. En dessous de ce blé-d'inde vert venaient les quelques conches de bouquets jaunes: ce fourrage avait une odeur pénétrante et pas du tout agréable, à peu près semblable à celle du fromage raffiné, mais les vaches mangeaient ce fromage tout aussi bien que le meilleur blé-d'inde et, chose singulière, on a toujours remarqué qu'elles donnaient plus de lait nourries à ce fourrage qu'à tout autre.

Ayant pris des moyens différents pour faire ou charger mon silo chaque année, il me resterait à dire ce que je crois être la meilleure manière, mais cette correspondance est déjà trop longue; je pourrai peut-être le faire plus tard, si vous trouvez la chose utile.

J. L. LEMIRE.

Conservation des raisins et ciselages.

Les raisins ne doivent jamais rentrer dans le fruitier; l'humidité qu'ils dégagent ferait pourrir les fruits. Il faut les mettre à part, dans une pièce qui leur est spécialement affectée.

J'entends par raisins conservés, des raisins frais comme si on venait de les cueillir, et non des raisins ridés comme des pruneaux ou des pommes cuites.

Les raisins d'une belle couleur et bien conservés s'expédient à Paris en petites boîtes d'une livre et deux livres, et se vendent toujours un prix très élevé de décembre à mai.

La première de toutes les conditions pour obtenir des raisins très colorés et se gardant indéfiniment frais, est de les ciseler en temps voulu.

Il est inutile d'essayer de garder longtemps du raisin non ciselé; on pourra parfois l'obtenir coloré, mais il ne se gardera pas longtemps.

Il n'y a pas de raisin b'ou coloré, très-mûr et susceptible de se conserver longtemps, sans cisèlement: opération assez vite faite par des femmes de journée.

Le cisèlement consiste à enlever, avec les ciseaux à ciseler, l'extrémité des grappes. Les grains de la grappe ne mûrissent jamais; ils végètent toujours,

retardent la maturation de la grappe et absorbent une portion de sève dépensée inutilement.

Il faut enlever non-seulement l'extrémité de la grappe, mais encore tous grains avortés qui sont à l'intérieur, grains à peine gros comme les plus petits pois, et qui restent toujours verts.

Le résultat de ce travail est une augmentation notable dans la quantité et dans le volume des raisins.

Le cisèlement est une opération très peu pratiquée, et cependant il est impossible d'obtenir des raisins bien mûrs et de longue garde, s'ils ne sont pas ciselés. Il faudrait ciseler au moins le raisin destiné à être conservé, si on ne peut faire mieux.

On supprime d'abord, l'extrémité des plus longues ramifications, les grains sont petits, serrés; ils mûrissent difficilement et ombrageront le milieu de la grappe en grossissant. Ensuite on coupera au ras de la grappe, les ramifications trop serrées, pour donner de l'air et de l'espace dans la grappe et enfin on enlèvera l'extrémité.

Les grains du bout sont petits, mal constitués; ils ne mûrissent jamais et végèteront au détriment de ceux conservés.

Les ramifications sont également espacées; l'air et la lumière pénètrent partout.

Cela fait, on enlève avec la pointe des ciseaux, tous les grains serrés, ceux qui sont au centre des ramifications, et enfin tous les grains avortés (ces petits grains verts, mal fécondés, restant gros comme une perle, ne mûrissent jamais, et vivent au détriment des grains conservés), alors les grains *dansent*, suivant l'expression des ciseleuses; ils sont bien écartés, ne se tournent pas, et aucune production inutile n'est restée dans la grappe.

Dans ces conditions, les grains conservés acquièrent un grand développement, une qualité hors ligne, et un coloris qu'il serait inutile de chercher sans le cisèlement.

Les raisins ainsi traités se conservent excellents et aussi frais que si l'on venait de les cueillir, jusqu'au mois de mai, dans des boîtes à raisin ou même dans des fioles remplies d'eau.

Il faut opérer bravement, et ne jamais s'effrayer de la quantité de grains supprimés.

La proportion des grains à supprimer est d'un tiers sur les grappes peu serrées, et de la moitié sur les variétés ayant les grains très agglomérés comme le *précoce noir*, etc.

On ne retire jamais trop de grains. Quand on n'a pas la pratique du cisèlement, on se figure avoir tout abîmé, et toujours, on reconnaît, à la récolte, qu'il en reste encore trop.

Le cisèlement donne non-seulement la qualité et le coloris au raisin, mais encore il avance la maturité de plus de quinze jours.

Sans cisèlement, pas de maturité complète, point de qualité ni coloris, pas plus que de raisin de garde.

Le cisèlement est le *secret* des magnifiques raisins que l'on vend en boîte à Paris.

Tout le monde se demande comment on peut obtenir de tels raisins; c'est bien simple et bien facile; ciselez, et vous aurez de ces productions d'élite tant que vous en voudrez.

On opère le cisèlement quand le raisin est au tiers de sa grosseur.

L'opération du cisèlement ne peut être exécutée, vite et bien qu'avec des ciseaux pointus des deux côtés; ce qui permet de les faire pénétrer vite et profondément dans la grappe: de plus, ils sont munis d'un ressort de sécateur qui les ouvre tout seuls, et dépourvus d'anneaux.

Quand on essaye de ciseler avec des ciseaux terminés par des anneaux, on a les doigts coupés au bout de deux heures.

Il en est de la conservation des raisins comme du mal de dent: chaque personne a un et même plusieurs remèdes aussi impuissants les uns que les autres. Cette découverte récente, due à M. Rose Charmeux, est la seule qui soit sérieuse et à l'aide de laquelle on n'échoue jamais.

Au lieu de cueillir le raisin grappe par grappe, on coupe le sarment à fruit tout entier; cela ne porte aucun préjudice à la vigne, puisque ce sarment doit tomber à la taille et qu'on le coupe quand la végétation est accomplie. Que les sarments portent une ou deux grappes, on les coupe à la base à quatre ou cinq yeux au dessous de la première grappe ou de l'unique grappe. On coupe ensuite à un ou deux yeux, au-dessus de la seconde grappe, le haut du sarment ou de la grappe s'il n'y en a qu'une, et on met le bout intérieur du sarment dans l'eau où il se conserve comme un bouquet.

On fait faire une caisse longue, (elle est préférable à l'emploi des fioles à médecines, c'est un matériel cassant et surtout embarrassant, les caisses sont préférables), haute de 10 pouces environ, garnie à l'intérieur d'une chemise en zinc, bien soudée pour tenir l'eau. Le couvercle est percé de trous assez grands pour passer les sarments.

On emplit la caisse d'eau dans laquelle on met un peu de sulfate de fer ou de poudre de charbon, pour l'empêcher de se corrompre, et l'on pique une branche dans chaque trou du couvercle. Le raisin se conserve ainsi jusqu'au printemps sans la moindre ride, et aussi frais que si on venait de le cueillir.

Caisse à raisin — On fait avec six planches et quelques clous, une caisse plate et longue (c'est plus commode pour visiter les raisins), haute de 10 pouces environ, de la largeur d'une table et de 3 pieds, 10 pouces environ de longueur, on perce avec une mèche à 6 pouces de distance, des trous de 6 lignes de diamètre sur toute l'étendue du couvercle. Il ne reste plus qu'à faire venir le ferblantier pour faire la chemise intérieure. Cette dépense est insignifiante; c'est la meilleure et la plus pratique.

Les caisses à raisins ne doivent pas être mises dans le fruitier (elles y répandraient trop d'humidité), mais dans une pièce spéciale, un peu éclairée, et où il ne gèle pas.

C'est tout ce qu'il faut pour obtenir les meilleurs résultats: des raisins aussi frais au mois de mai que s'ils venaient d'être cueillis.

PAUL DE LANOUÉ.

Choses et autres.

" *Etude sur la colonisation et l'agriculture au Canada.* " — Nous recevons de M. Louis Passy, député conservateur du département de l'Eure, secrétaire perpétuel de la Société nationale d'agriculture de France, une excellente brochure qu'il a publiée à l'occasion de la St-Jean-Baptiste 1887, sous le titre: *Etude sur la colonisation et l'agriculture au Canada.*

En nous prouvant l'intérêt pris par la France au développement et à la prospérité de notre jeune pays, cette brochure nous a procuré un véritable plaisir que nous allons essayer de faire partager à nos lecteurs, en leur donnant une analyse succincte de l'opuscule de M. Passy.

Le premier chapitre: "De l'influence des voies de transport sur la situation économique du Canada," expose rapidement la création de nos chemins de fer et des voies de communication diverses qui nous relient en Europe à l'Angleterre et à la France et met en lumière cette pensée dominante: "Que les nouveaux systèmes de transport sont aujourd'hui les promoteurs et les serviteurs des intérêts agricoles, les instruments directs du progrès et de la civilisation; que ces chemins de fer doivent être construits en vue de livrer à la production des territoires incultes et dépeuplés et que c'est ainsi que le *Transcontinental-Canadian-Pacific*, accomplissant une véritable conquête sur la nature, sera l'une des causes principales de la prospérité future de la Confédération Canadienne par la hardiesse avec laquelle la vapeur a supprimé les distances et conquis la solitude." L'établissement des chemins de fer, dit M. Passy, a servi et servira de fondement à la constitution politique et à la puissance économique du Dominion.

Comme ombres à ce tableau, sont présentés le discrédit que les Américains ont tenté de jeter sur le Chemin de fer Pacific Canadien, et la très-grave question soulevée par le Manitoba qui, ne se regardant pas comme satisfait par cette voie ferrée, prétend raccorder les lignes avec la Baie d'Hudson au Nord et avec le *Northern Pacific American* au Sud. M. Passy pense que sous cette question de chemins de fer se cachent des questions politiques et ajoute qu'il est important "de montrer que les Etats-Unis peuvent chercher et trouver des occasions pour jeter dans la nouvelle organisation du Canada des éléments de discordance qui ne serviraient ni les intérêts de la France ni les intérêts de l'Angleterre."

Dans le second chapitre "La population," M. Passy établit d'après les statistiques le rapport des éléments divers qui composent la population du Canada et pose la question: A qui appartiendront le Manitoba et les territoires du Nord-Ouest? Il pense que la victoire appartiendra à la race anglaise, la politique du *Transcontinental Canadian Pacific* et à la direction du Gouvernement Fédéral, mais il signale l'arrivée au Manitoba des Américains qui viennent jeter sur les affaires du Dominion le poids de leur jalouse influence.

Le chapitre III expose "l'organisation de l'administration fédérale au point de vue de l'agriculture" et fait ressortir les avantages de l'investigation systématique de la géologie et de la minéralogie du Canada. M. Passy s'étonne que le ministère fédéral de l'agriculture, avec les faibles ressources dont il dispose, soit en argent, soit en influence, puisse faire tout ce bien et il attribue sa réussite à la "coopération cordiale des ministres de l'agriculture dans chacun des services." Puis il étudie les encouragements donnés à l'instruction agricole, les travaux de la Commission extraordinaire pour rechercher les meilleurs moyens d'encourager et de soutenir les intérêts agricoles au Canada, la création d'un établissement agricole et d'une ferme expérimentale près d'Ottawa. Il demande la permission de signaler au Gouvernement canadien l'avantage qu'il y aurait de constituer à Ottawa une Société nationale d'agriculture canadienne semblable à la Société nationale d'agriculture de France.

Le chapitre IV renferme "les lois relatives à la colonisation."

Les quatre derniers chapitres sont consacrés à la province de Québec, aux provinces maritimes, à la province d'Ontario et à la Prairie.

Après un court tableau pittoresque et historique de la province de Québec, M. Passy entre dans l'étude de son organisation au point de vue agricole, en exposant: le fonctionnement des sociétés d'agriculture, dont "les concours entre cultivateurs ne paraissent pas avoir produit grand effet," mais dont, en revanche et d'un avis unanime, la distribution des graines fourragères a grandement amélioré les prairies et favorisé l'industrie du bétail; l'établissement des écoles d'agriculture; la nécessité d'avoir des cultivateurs instruits et aimant leur métier; les avantages de l'industrie laitière et de l'amélioration du bétail au point de vue de cette industrie. M. Passy termine par un éloge de la vache canadienne, trop délaissée, dit-il, et plus précisée par les Américains que par les Canadiens eux-mêmes.

Qu'il nous soit permis de citer textuellement ce que dit M. Passy de Ste-Anne de la Pocatière et de son école: "La paroisse de Ste-Anne de la Pocatière est située sur la rive sud

du St-Laurent, à 24 lieues de Québec, et c'est en 1859 que la corporation du collège de Ste-Anne résolut d'annexer à son établissement une ferme-modèle. C'est un honneur de rappeler que dans la patrie des Canadiens-français l'école d'agriculture de Ste-Anne s'est élevée sur le modèle des écoles de Grignon, de Grand-Jouan, de l'Institut agricole de Beauvais et de la colonie agricole de Mettray. C'est avec émotion que dans un mémoire sur cette institution, daté du 9 février 1867, le procureur du collège de Ste-Anne soutint que la culture de l'héritage paternel est un devoir patriotique, une obligation de famille, et qu'il invoqua, pour faire aimer l'agriculture, les noms d'Olivier de Serres et de Mathieu de Dombasle."

Dans les quelques pages qu'il a consacrées aux provinces maritimes, M. Passy s'est attaché au point de vue agricole à faire ressortir: Pour l'Isle du Prince Edouard, l'importance de la pomme de terre; pour le Nouveau-Brunswick, celle de la question des pommes et de la question du bétail; et pour la Nouvelle Ecosse, "le beau pays d'Acadie," la douceur de son climat et l'importance de l'industrie laitière, de la production du bétail et de la production des fruits.

M. Passy a consacré quelques bonnes pages à l'étude, au point de vue agricole, de la Province d'Ontario dont il vante l'excellence du climat, la variété des produits et l'excellence des fruits. Il ne croit pas à l'avenir de la culture des céréales dans l'Ontario; mais il signale le meilleur rendement de l'orge, les résultats avantageux de la culture du maïs et des racines au point de vue du bétail, dont la production et l'élevage sont conduits avec discernement et succès et dont la stabulation permanente est rendue facile par la culture des plantes savonneuses et nutritives, conservées par l'ensilage, et par l'amélioration de la condition des étables où le jour et l'air indispensables sont bien distribués. M. Passy attire l'attention de ses lecteurs sur la perfection de la machinerie agricole dans cette province, la culture fruitière et le succès de la vigne dans le comté d'Essex; le goût de la population agricole pour l'instruction agricole, à laquelle elle attache toute l'importance qu'elle mérite, ainsi qu'il ressort de la circulation des journaux et revues spéciaux dans cette province et du nombre d'élèves qui fréquentent le collège agricole de Guelph, de l'organisation duquel M. Passy fait un compte rendu détaillé.

Enfin vient l'étude de la Prairie, Manitoba et Nord-Ouest, étude fort intéressante aussi; mais le charme du travail de M. Passy nous a déjà entraîné bien loin pour notre cadre restreint, et nous sommes forcé d'ajourner l'analyse de cette partie de son opuscule.

Comme conclusion M. Passy écrit: "Le Dominion est grand comme l'Europe, et compte de 4 à 5 millions d'habitants. C'est dire qu'il a besoin d'être conquis par des hommes de bonne volonté; c'est dire, que l'établissement des chemins de fer doit inévitablement dans un temps donné, transformer les déserts de l'Amérique du Nord en pays de production et les conduire à cet état de civilisation que la science établit aujourd'hui en même temps et presque instantanément dans toutes les parties du monde.

"Il est certain que si un Français veut aller chercher fortune quelque part, en y portant son courage et ses bras et quelques billets de mille francs, il trouvera dans ces pays lointains une très séduisante occasion, sans compter qu'il aura l'avantage de rejoindre des Français qui demandent du secours, pour refaire dans l'ordre économique le pays qu'on appelait jadis dans l'ordre politique "la nouvelle France."

"... Aujourd'hui, 24 juin 1887, jour de la fête de Saint-Jean-Baptiste, jour de la fête nationale du Canada, un banquet réunira sous la présidence de M. Fabre, commissaire général du Canada, tous ceux qui fondent, à Paris, la Société nationale Franco-Canadienne. Des discours seront prononcés, et le nom de la France sera dans toutes les bouches et dans tous les cœurs. Je souhaite que cette étude vienne un jour sur les rives du Saint-Laurent, porter l'expression de mes patriotiques sentiments."

Voilà réalisés les souhaits qui précèdent. Que M. Passy reçoive ici, pour sa sympathique étude nos sincères remerciements et l'assurance que ses sentiments bien conquis le nom, Canadiens-Français, ont fait vibrer dans nos cœurs la fibre du souvenir.

L'influence de la mère pour la prospérité de la ferme.—Rien n'est meilleur qu'une mère instruite et intelligente à la tête d'une ferme, et c'est d'elle qu'on doit surtout attendre de retenir aux champs nos enfants par l'affection et le respect qu'elle saura leur inspirer.

La mission agricole de l'instituteur.—La meilleure école dans nos campagnes est celle qui est empreinte du plus grand caractère de simplicité, et le meilleur de nos instituteurs est celui qui inspire le mieux aux jeunes enfants le goût de l'agriculture, le respect de la profession paternelle, l'amour du clocher natal.

RECETTES

Peintures enfumées.

Coupez en deux une grosse pomme de terre que vous avez pelée. Frottez doucement le tableau à l'aide de la surface plate que vous avez obtenue en divisant le tubercule en deux parties. Si une opération est insuffisante recommencez deux ou trois fois.

Blanchissage du linge au moyen de pommes de terre.

Un blanchisseur des environs de Paris a trouvé un moyen fort ingénieux de nettoyer le linge sans savon. Cet industriel ne se sert ni de soude, ni de lessive, encore moins de chlorure, et remplace tous ces ingrédients par... des pommes de terre cuites à l'eau, dont il frotte le linge.

Ce procédé, au moins curieux, est, paraît-il, bien supérieur à ceux employés jusqu'à ce jour, et les toiles, cotons, laines et soies les plus souillées, nettoyés par ce moyen, deviennent d'une pureté que la lessive peut à peine atteindre : il a, en outre, l'avantage de permettre de se passer de brosses et de se servir d'eau de puits.



7 cordes et $\frac{1}{2}$ de hêtre ont été sciées par un homme, en 9 heures de temps. Des centaines de personnes ont scié de 5 à 6 cordes chaque jour. C'est "exactement" ce dont chaque fermier et hâcheron a besoin. Le premier ordre dans votre voisinage vous assurera l'agence. Pas de droit à payer, nous fabriquons dans le Canada. Ecrivez, pour avoir le Catalogue illustré, envoyé GRATIS à tous.
Address FOLDING SAWING MACHINE CO., 303 to 311 S. Canal St., Chicago, Ill.
16 février 1888.—10

LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances.

Bureau : No. 30, rue St Jacques, Montréal.

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

Publié par "La Société de publication commerciale."

MONIER ET HELBRONNER,
Gérants, à Montréal.

A VENDRE

BETAIL AYRSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES,

VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

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

A VENDRE

GRAINES DE TABAC, (Récolte de 1887.)

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

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

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

Adressez : "PLANTATION FOUCHER"
St Jacques de l'Achigan,

Comté Montcalm.

9 février 1888.—

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposition provinciale :

- I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.
- II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.
- III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.
- IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.
- V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.
- VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.
- VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.
- VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

SPECIALITÉ—Elevage du bétail Canadien en vue de la production du beurre.

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

3 novembre 1887.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1887---Arrangement pour la saison d'hiver---1888.

Le et après lundi, 28 novembre 1887, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.35
Pour Halifax et St-Jean.....	10.38
Pour Lévis.....	9.50
Pour Lévis.....	15.10
Pour la Rivière-du-Loup.....	15.50
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.32

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

D. POTTINGER, Surtendant en chef
Bureau du chemin de fer,
Moncton, N. Bk., 26 novembre 1887.