

## 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 PARAISANT TOUS LES JEUDIS

Édacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1<sup>er</sup> de chaque mois, ou commencer avec le 1<sup>er</sup> 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 s'ils n'ont pas été payés ; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau du Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

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

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

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

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Missions du Labrador; Préfecture Apostolique du Golfe Saint-Laurent.—Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité; organisations en faveur de l'œuvre de la colonisation.

*Causerie Agricole* : Indications relatives à la fabrication du cidre.

*Sujets divers* : Liste des prix accordés à l'exhibition agricole et industrielle de la Société d'agriculture du comté de Témiscouata.—Nécessité du travail chez le cultivateur.—Travail d'automne sur la ferme.—Qualité des pommes de terre pour la table.—Emploi de la paille pour la nourriture des animaux.—Choix des pommes de terre pour semence.—Enfouissement en terre des engrais contenant des graines d'herbes nuisibles.—Elevage et entretien des animaux.

*Choses et autres* : Amélioration d'animaux de race canadienne.—La culture des fruits en Russie.

*Recettes* : Préparation des cornichons pour marinades.—Manière de conserver le seigle.—Maladie des trayons chez les vaches.

*Prime offerte à nos abonnés.*—Ceux de nos abonnés qui auront payé leur abonnement (ainsi que leurs arrérages s'il y en a) jusqu'au 1<sup>er</sup> août 1882, avant le premier novembre prochain, recevront une magnifique brochure devant intéresser tout particulièrement les cultivateurs. Cette brochure a été publiée pour la première fois en 1790, par la Société d'agriculture du Canada, et a pour titre : "Papiers et lettres sur l'agriculture, recommandés à l'attention des cultivateurs Canadiens par la Société d'agriculture en Canada."

## REVUE DE LA SEMAINE

*Mission au Labrador.*—Nos lecteurs liront sans doute avec intérêt le communiqué suivant, qu'on nous a prié de reproduire dans la *Gazette des Campagnes*, et que nous empruntons au *Courrier du Canada*. Les sentiments si dignes qui y sont exprimés auront sans doute l'effet d'attirer les généreuses sympathies de nos lecteurs envers une mission où il y a tant de besoins et si peu de ressources pour y faire face. Toute personne désireuse de faire quelques dons au bénéfice de cette nouvelle préfecture, pourront les déposer à l'Archevêché de Québec, à l'adresse de M. le Grand Vicaire C. Légaré.

*Préfecture Apostolique du Golfe Saint-Laurent.*—Le 29 Mai, Sa Sainteté Léon XIII a érigé en Préfecture Apostolique du Golfe St-Laurent, un immense territoire, dont une partie a été détachée de la Province Ecclésiastique de Québec, et le reste n'appartenant à aucun diocèse.

Voici les bornes de cette Préfecture, qui dépasse en étendue les plus vastes diocèses de l'univers :

Au nord : le Détroit d'Hudson jusqu'à l'embouchure de la rivière George, dans le Labrador.

A l'est : depuis cette embouchure descendant en ligne droite jusqu'au Blanc Sablon.

Au sud : du Blanc Sablon à la rivière Portneuf, y compris l'île d'Anticosti et toutes les îles le long de la côte nord.

A l'ouest : de l'embouchure de la rivière Portneuf passant par la hauteur des terres jusqu'à l'embouchure de la rivière de la Grand' Baie, dans la Baie d'Hudson, depuis là l'est de cette immense Baie jusqu'au Détroit d'Hudson.

Ce pays immense se compose de deux parties distinctes :

1. Le littoral du St-Laurent, du Portneuf au Labrador. On y trouve un grand nombre de stations de pêche dont une seule est assez considérable pour être paroisse : c'est la Pointe aux Esquimaux, future résidence du Préfet Apostolique. Rien de plus triste que la position de ces petits postes isolés, où ne résident pas un Missionnaire. On y est abandonné à soi-même pendant l'hiver. Pas de relations de famille ni d'amis, deux mailles dans les six mois de l'hiver, pas d'instruction religieuse suivie, pas d'écoles généralement. Oh ! plaignons-les de tout notre cœur !

2 Les innombrables solitudes du nord, de ce grand nord où se trouvent quelques postes de la Compagnie de la Baie d'Hudson, des peuplades sauvages, errantes, à la recherche du poisson et des animaux à fourrure, et les Esquimaux infidèles.

Chaque année, de dévoués Pères Oblats se rendent aux points où se fait le trafic avec les sauvages, et s'efforcent de leur inculquer les enseignements du Christianisme.

La nouvelle Préfecture est établie dans des circonstances non moins critiques.

Car, si on en excepte le Nataskouan où la morue a bien donné, cet immense territoire est maintenant plongé dans une misère affreuse. Le printemps a été si tardif que la pêche du loup-marin a été nulle : et c'est celle qui rapporte le plus d'argent. La pêche de la morue a été bien peu productive dans la plupart des endroits. Faute de patates de semence, ce pain du pauvre va manquer presque complètement. La seule ressource, c'est la pêche du hareng, qui peut encore assurer les provisions d'hiver si elle rapporte bien. Par malheur, elle promet très peu. Espérons pourtant, et prions que Dieu ne frappe pas un coup aussi fatal.

La chasse rapportait beaucoup autrefois. Mais, il y a deux ans, de grands feux ravagèrent l'intérieur à une centaine de lieues, et firent périr ou éloignèrent tous les animaux à fourrure.

Aussi, les ressources accoutumées manquant, on pouvait, dès cet été, voir des familles dans une nudité complète, et ayant à peine un peu de pain. Les gardiens des phares avaient tout dépensé pour venir en aide à ces malheureux. On en cite un qui, à l'arrivée du Napoléon III, en juin, avait distribué toutes ses provisions, puis avait acheté pour \$100 de son propre argent : il ne lui restait plus que trois pains.

À la Pointe-aux-Esquimaux, en particulier, la position est précaire. L'automne dernier arrivèrent des Îles de la Madeleine treize familles dénuées de tout. On épuisa toutes les réserves pour les hiverner. Trois sont reparties ce printemps. Ni loup-marin, ni morue, ni patates semées. La seule espérance est dans la pêche d'automne.

Pour organiser sa province ecclésiastique, le Préfet Apostolique a l'aide de quatre prêtres séculiers et de quatre Pères Oblats. Avec leur concours, il devra civiliser les sauvages, les évangéliser ainsi que les colons, et porter les lumières de l'Évangile jusque dans les régions glaciales.

.... Entreprise gigantesque, qui réclame des hommes, prêts à affronter toute sorte de dangers du côté des hommes, et des éléments de la mer. Leur dévouement est cet *aes triplex circumpectus* tant vanté des anciens.

L'ouragan se déchaîne avec furie, la neige tourbillonne le givre, le froid semble vouloir détruire toute vie : et les anges de Dieu accompagnent le missionnaire du nord courant porter des consolations aux âmes ennuyées de vivre ou se préparant à mourir, allant faire couler dans les plus petits postes le sang du Christ, dévouant, pour l'amour du Sauveur, ses membres à la fatigue et au froid, souffrant de faim et de soif, et priant pour que le cœur lui reste fort au milieu des défaillances de la nature. O l'admirable spectacle !

Pendant qu'alors nous serons doucement bercés dans nos rêveries au doux coin du feu, après un bon souper, défendu par des contre-portes et des doubles fenêtres contre les morsures de ce même froid qui transperce les chairs du pauvre missionnaire. Oh ! du moins ne lui refusiez pas nos sympathies et nos prières. Que nos sympathies lui réchauffent le cœur, que nos prières soutiennent ses forces !

.... La saison d'été a aussi ses dangers et ses épreuves terribles. Cette côte nord est redoutée des marins, et à bon droit. Presque nulle part peut-on y trouver abri. Ce ne sont que bas-fonds, pointes, lames, bancs de sable, roches isolées. Et quand les flots soulevés par le vent d'est viennent s'y briser, malheur aux vaisseaux que les courants y entraînent.

Voiez-vous cette embarcation poussée par des bruns vigoureux ? Elle semble ignorer le danger et le braver impunément. Qui donc la dirige ? Un missionnaire, les yeux fixés sur le Ciel qu'il invoque, la main sur son cœur pour en appaiser les battements que la nature y précipite. Il est appelé par des âmes en peine, des âmes en danger. Et lui oublie ses peines et se rit du danger. Qu'une vague plus menaçante s'avance pour l'engloutir : sa main consacrée envoie de loin un signe de croix, et la vague, comme frappée au cœur, se courbe, se fait humble, et vient s'étendre sous les pieds du missionnaire, du Sauveur, du Christ. Car c'est bien le Christ-Sauveur qui est dans la personne de son ministre, comme toujours : *Christus imperat ventis et mari*.

Ah ! encore le missionnaire a besoin de sympathies et de prières. Il se sentira plus fort si son âme est reliée aux vôtres par ce fil invisible. Et au jour du jugement, le Christ vous dira : J'ai fait de longues et pénibles marches sur les côtes du

Nord, et vous m'avez alors glorifié : j'ai passé à travers de dangereuses tempêtes, et vous m'avez alors reconforté.

Et si nous le pouvons, faisons plus encore, ouvrons nos mains bienfaisantes, ouvrons-les bien grandes vers ces chers missionnaires, se sacrifiant héroïquement à l'honneur de Dieu. Ils sont notre chair et notre sang : travaillons en eux, souffrons en eux, épuisons-nous en eux.

.... D'autres épreuves attendent le missionnaire rentré sous son humble toit. Après que le corps a bien fatigué et goûté quelque repos, l'esprit demande du travail : les livres descendent de leurs rayons. Voyez ces auteurs se presser autour du missionnaire, et lui offrir les trésors de leur science et de leur dévotion. Mais *ca soli* ! ils approchent aussitôt, ces ennemis du missionnaire, ils l'assiègent, ils passent sur son esprit et sur son cœur comme une sombre tempête qui enveloppe le monde d'obscurité : *hæc est hora et potestas tenebrarum*. Comptez-les ; l'ennemi de la famille, d'une mère, d'un père, de frères et sœurs, d'amis intimes, de supérieurs chéris—l'isolement à des centaines de milles—le découragement—les craintes pour sa substance matérielle—une inquiétude mortelle pour beaucoup d'âmes dont il est responsable, et que sa pensée seule peut atteindre.—C'est la scène du jardin des Oliviers qui se renouvelle, c'est le calice d'amertume que le Christ passe de ses lèvres à celles de ses coopérateurs. Oh, alors surtout, on lâche nos sympathies autour de ce cœur sacerdotal qui va défaillir—par l'élan de notre prière, soulevons-le au-dessus de ses amertumes, et élevons-le jusque dans cette région serene où Jésus lui sourira et essuiera ses larmes.

Et le pauvre missionnaire, fortifié et réjoui parce qu'il aura senti une vertu entrer en lui, collera de nouveau son âme à des pages qui autrefois, dans le séminaire, la faisait palpiter de bonheur. Il puisera à ces sources de science sacrée, que les docteurs et les moralistes ont préparées pour lui. Il y plongera son âme tout entière, afin d'en inonder l'âme de ses chères brebis.

Où, si nous le pouvons, entourons le pauvre missionnaire de pieux et doctes livres. Ils seront sa compagnie, ses amis, ses anges gardiens, *ecce angeli accesserunt, et ministrabant ei*. Ils illumineront son esprit, chaufferont son cœur, protégeront son âme.

À toutes ces souffrances et toutes ces épreuves communes aux missionnaires, le Préfet Apostolique joindra un autre fardeau : à lui aussi la plus lourde croix. Il faut que son cœur ait assez de courage et de dévouement, assez d'amour de Dieu et des âmes pour en déverser dans tous ses collaborateurs et les en remplir. Avec eux il souffrira, avec eux il se consumera. Pour eux il priera nuit et jour, car à toute heure la défaillance est possible. De temps à autre, il lui faudra aussi entreprendre ces effrayants voyages de plusieurs centaines de lieues, à la recherche des peuplades sauvages si dégradées et si dignes de pitié, passant à travers mille sectes qu'il, riches des biens de ce monde, ridiculiseront sa pauvreté et ses labeurs.

Ah ! à lui surtout, nos sympathies les plus vives, pour lui surtout nos prières les plus ferventes.

Et lorsqu'au quinze octobre, le vaisseau envoyé par la bienfaisance du gouvernement aura déposé à leurs postes respectifs le Préfet Apostolique et ses vaillants coopérateurs, quand leurs regards se tourneront anxieux vers le côté sud, nos cœurs leur crieront alors : Courage, frères bien-aimés, courage : vous n'êtes pas délaissés. Bien des cœurs battent à l'unisson des vôtres, bien des prières montent vers le Ciel pour vous. Courage à l'œuvre de Dieu !

Quand ils nous reviendront, leurs cheveux auront blanchi, leur taille se sera courbée, leur démarche sera alourdie. Mais les anges baisseront la trace de leurs pas, et au Ciel leur sera préparée la couronne du missionnaire-martyr. Car tout missionnaire sacrifie sa vie pour l'amour du Christ, et c'est là ce qui fait le martyr. Les anges cueillent les gouttes de sang du martyr pour les changer en diamants sur la couronne céleste : et ils cueillent aussi toutes les sueurs du missionnaire pour en composer un diadème d'une éternelle beauté.

Pour Préfet Apostolique, le choix de Léon XIII s'est arrêté sur le Révérend F.-Xavier Bossé, un ancien missionnaire. Né à Ste-Anne de la Pocatière, le 7 septembre 1838, il fit toutes ses études au Collège de cette paroisse. Il fait partie de cette phalange de prêtres infatigables que cette maison envoie aux postes pénibles de la Province. Placé par Mgr Baillargeon, dans la Baie des Chaleurs, en 1864, il y fut le premier curé de Caspélie dont il construisit en partie l'église. Au même temps, il organisait, au milieu d'incroyables difficultés, la mission de St-Charles de Caplan, qui est aujourd'hui une paroisse

de grand avenir. En 1867, il fut transféré à la Rivière-au-Renard, avec la desserte additionnelle de cinq missions couvrant plus de vingt lieues de côtes, et ayant à pourvoir aux besoins spirituels de plus de 1190 communicants. En ces temps-là, il n'y avait ni chemin maritime, ni télégraphe. Dieu seul sait ce qu'il eût à souffrir dans ces voyages presque continuels, souvent à pied, dans toute saison de l'année. Sa desserte est divisée aujourd'hui entre quatre prêtres. En 1873, il fut nommé curé de Percé, chef-lieu du comté de Gaspé, poste aussi difficile qu'important. Il vint à peine de le quitter pour une paroisse plus paisible, que l'ère des missions se rouvrit de nouveau pour lui. Puisse Dieu l'y fortifier, et lui accorder de voir ses efforts et ceux de ses collaborateurs y produire les plus heureux fruits. Sa nomination a été accueillie partout avec sympathie; et c'est avec ce cortège de vœux et de prières qu'il se dirigera bientôt vers la côte Nord, théâtre de ses futurs travaux.

*Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.*—Rien ne nous réjouit autant que ces chaleureux appels souvent réitérés dans la presse canadienne, par nos généreux et vaillants confrères, en faveur de l'œuvre par excellence: la colonisation. Aussi, nous exprimons-nous chaque fois d'en reproduire les échos dans la *Gazette des Campagnes*, pour que l'on puisse de plus en plus se pénétrer de l'importance que nous devons attacher à la colonisation de nos immenses forêts qui pourraient augmenter la richesse de notre pays, si elles étaient judicieusement exploitées. Voici ce que nous lisons dans la *Minerve* du 21 septembre dernier:

*A l'Œuvre.*—La colonisation est la question vitale par excellence. Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. N'oublions pas cette vérité si seul instant.

Notre population déborde de toutes parts. Le surplus s'écoule aux Etats Unis, dans l'Ontario, dans les territoires du Nord-Ouest. Cependant, ce n'est pas l'espace qui nous manque. Nous avons encore des millions d'acres de terre à défricher. Ouvrons-les le plus tôt possible à la colonisation, afin de fortifier notre élément et de développer notre province.

Le Gouvernement a sans doute des devoirs sérieux à remplir pour atteindre ce but important. Il lui incombe d'adopter une politique libérale et énergique et d'imprimer une bonne direction au courant colonisateur.

On aurait tort cependant de compter exclusivement sur l'action gouvernementale. L'initiative privée doit la seconder activement et incessamment. L'une et l'autre doivent s'entraider et marcher de concert. Le succès est impossible autrement.

Faisons-nous bien tout ce que nous pourrions faire pour faciliter et éclairer au besoin l'œuvre de nos gouvernants? Nous ne le croyons pas.

A part quelques membres du clergé, quelques patriotes fervents, qui s'occupent de colonisation d'une façon pratique, beaucoup en parlant, mais combien peu agissent. Et cependant il suffit souvent de si peu pour produire beaucoup.

On pourrait croire que nos sociétés Saint-Jean Baptiste se feraient un devoir de prêcher l'exemple et ne se contenteraient pas exclusivement de parades patriotiques. Mais à part quelques efforts isolés, quelle est la société qui fait pour la colonisation ce qu'elle aurait pu faire? Ne serait-il pas temps que nos associations nationales songeassent à se reconstituer sur une base nouvelle qui aurait pour objet principal l'expansion de notre race au moyen de la colonisation?

L'idée n'est pas nouvelle, mais elle fait son chemin bien lentement.

Chaque fois que surgit un mouvement dans ce sens, nous le saluons avec bonheur et empressement. Aussi est-ce avec une vive satisfaction que nous allons voir nos compatriotes d'Ottawa et de Hull jeter les bases d'une grande société de colonisation, qui aura des ramifications dans tout le diocèse. Ce projet a obtenu la haute approbation de Sa Grandeur Mgr Duhamel et doit recevoir prochainement sa pleine exécution.

Nous croyons même qu'une assemblée publique sera convoquée la semaine prochaine à Ottawa, dans le but d'organiser la société d'une façon définitive. Sa Grandeur Mgr Duhamel a déjà promis une quête annuelle dans les églises du diocèse au bénéfice de l'œuvre, ce qui en assurera en partie le succès.

Cette organisation faite, M. l'abbé Labelle et M. Tassé, M. P., tiendront d'autres assemblées publiques dans différents comtés du sud afin de les intéresser à la colonisation du Nord. Ni les collaborateurs ni les concourants des citoyens ne leur feront défaut, nous en sommes persuadés.

Le Sud a aujourd'hui un rôle à la fois profitable et patriotique à remplir. Ayant un surplus de population qui se déverse un peu partout, en même temps que des épargnes considérables, il ne saurait donner un meilleur emploi à ses deux grandes forces, les bras et l'argent, qu'en les utilisant pour l'exploitation des riches territoires qui s'étendent en arrière des Laurentides.

## CAUSERIE AGRICOLE

### FABRICATION ET CONSERVATION DU CIDRE.

Un de nos abonnés, propriétaire d'un verger considérable, nous demandait: il y a quelques semaines, quelques indications relatives à la fabrication du cidre. Nous donnons ici les renseignements qui nous sont fournis par différents auteurs qui ont traité de la fabrication du cidre.

Pour obtenir de bon cidre, il est nécessaire de faire la cueillette des pommes par un temps bien sec et quand leur maturité est à peu près parfaite. Il est aussi nécessaire de mêler ensemble des pommes de différentes sortes. C'est ainsi qu'on obtient un bon produit en mélangeant par parties égales des pommes amères et des pommes aigres. Un mélange de deux tiers de pommes douces avec un tiers de pommes amères donne également un cidre de bonne qualité.

Beaucoup négligent le soin d'ôter et de jeter les pommes gâtées. Si peu qu'on en laisse, le cidre s'éclaircit difficilement, il conserve un goût de pourri et est sujet à s'aigrir.

Toutes les pommes que le vent a abattues, celles qui sont tombées parce qu'elles étaient piquées par des insectes ou parce que l'arbre était chargé surabondamment de pommes, doivent être mises à part.

Il est d'usage de laisser les pommes en tas, après la cueillette, pendant quelques jours, avant de procéder à l'extraction du jus. Il ne faut pas les y laisser trop longtemps.

Assez souvent on place les tas de pommes dehors, et on les y laisse exposées au soleil, à la rosée, souvent

à la pluie, qui les lave au grand détriment de la qualité du cidre. Il vaudrait beaucoup mieux les établir sous des hangars, pourvu que les fruits fussent bien aérés. A défaut de hangars, on devra les abriter avec des paillassons.

Il est bon de savoir que quand les tas sont trop volumineux, les fruits s'échauffent et nuisent à la qualité du cidre.

Les pommes doivent être bien mûres, mais la maturité qu'elles acquièrent sur l'arbre n'est pas encore suffisante, il faut leur faire éprouver une seconde maturité par un repos plus ou moins prolongé sur un sol exempt d'humidité et aéré, ou à son défaut sur un lit de paille; les pommes se débarrassent d'une partie de leur acide qui, en se combinant avec le ligneux, forme du sucre. Lorsqu'on s'aperçoit, en goûtant les pommes, qu'elles ont perdu toute l'acidité qu'elles sont susceptibles de perdre, on procède au pressage.

Avant de soumettre les pommes au pressoir, quelques personnes les pilent; mais il vaut mieux les écraser dans un moulin: ce qui d'ailleurs exige moins de travail.

Lorsque le cidre est fait et mis à la cave dans des barils qui doivent être bien remplis et convenablement placés sur des chantiers, on ferme les boudes en appliquant dessus tout simplement un morceau de linge mouillé. La fermentation ne tarde pas à s'établir. Elle soulève le linge et rejette hors du tonneau une partie des matières impures que contient le moût. Ces matières, en s'épaississant, forment une espèce d'entonnoir qu'il faut bien se garder d'enlever.

La fermentation du cidre est une opération très-importante qui généralement n'est pas assez soignée.

On doit prendre ses mesures pour que le cidre ne soit pas exposé, pendant qu'il fermente, à toutes les variations atmosphériques. Il faut qu'il soit placé dans un endroit tranquille, dont la température ne varie guère entre huit et quinze degrés. Il faut, comme nous l'avons dit plus haut, tenir les barils bien pleins. Très-souvent le cidre s'éclaircit mal et devient aigre, parce qu'il a fermenté dans de mauvaises conditions. Inutile d'ajouter qu'aussitôt la fermentation terminée, les barils, bien remplis, doivent être parfaitement bondonnés.

Quelques fabricants de cidre prétendent que le cidre se conserve mieux sur la lie, et ils ne le soutirent pas. C'est une erreur. Pour que le cidre puisse se garder longtemps, on doit le soutirer deux fois: d'abord immédiatement après la fermentation, puis un mois plus tard.

Une autre opération qui contribue puissamment à la bonne conservation du cidre, c'est de le soufrer à chaque fois qu'on le verse dans les barils.

Voici comment le soufrage se pratique: On a un bondon au-dessous duquel est fixé un fil de fer recourbé en forme de crochet à son extrémité. A ce crochet on suspend un morceau de mèche soufrée; on allume cette mèche et on l'introduit par la bonde dans le baril ou tonneau, qui se trouve fermé par le bondon. Après quelques instants, lorsque la mèche est brûlée, on agite fortement le tonneau dans tous les sens, pour que l'acide sulfureux soit bien absorbé par le liquide, puis on finit le remplissage.

Le cidre demande encore d'autres soins qui diffèrent suivant que la saison a été chaude, et suivant

qu'elle a été humide et que les fruits sont peu sucrés. Qui dit sucre dit alcool. Or un cidre qui contient peu d'alcool est dans de mauvaises conditions pour être bon pendant longtemps. Une saison pluvieuse n'est pas favorable aux fruits. Dans ce cas, bien des ménagères se plaignent que les pommes se conservent très-mal, ce qu'elles expliquent en disant qu'elles ont été nourries d'eau.

Le cidre est sujet à plusieurs maladies qu'il est bon de savoir combattre.

Quelquefois le cidre devient grasseux et file comme de l'huile. On le guérit de cette maladie en y mêlant par vingt-cinq gallons de cidre, une chopine de bonne eau-de-vie.

Quand du cidre reste trouble, il suffit aussi assez souvent, pour l'éclaircir, d'y verser un demiard de bonne eau-de-vie par vingt-cinq gallons de cidre.

Il y a du cidre qui, quelques instants après avoir été tiré, devient noirâtre: on dit alors qu'il se tue; une once d'acide tartrique par vingt-cinq gallons de cidre suffit dans la plupart des cas pour ramener complètement le cidre attaqué de cette maladie.

Il paraît qu'une livre et demie de poudre très fine de charbon nouvellement calciné est suffisant par vingt-cinq gallons de cidre pour l'empêcher d'aigrir. Ce qu'on peut affirmer, c'est que le cidre aigrit d'autant moins qu'il est moins exposé au contact de l'air. De là la nécessité de tenir les tonneaux toujours bien remplis et bondonnés. C'est aussi pour la même raison que les tonneaux où l'on tire du cidre pour la consommation journalière devraient être plus petits possible. Restant moins longtemps en vidange, le liquide serait moins exposé à aigrir.

On s'inquiète parfois fort peu des tonneaux à renfermer le cidre. On les met, quand ils sont vides et sans les rincer, dans un endroit quelconque, quelquefois humide, quelquefois trop sec, sans prendre la précaution de les bien bouchonner. De là la mauvaise odeur que presque tous contractent et communiquent promptement au liquide qu'on y verse.

Ce grave inconvénient serait évité, si l'on prenait le soin, aussitôt qu'un tonneau est vide, de le bien rincer, de le laisser parfaitement s'égoutter, de brûler dedans un bout de mèche soufrée, de le fermer hermétiquement, et de le placer, non dans un endroit humide, où il moisirait entièrement, mais dans un endroit frais et sec, à l'abri de la poussière et de toute émanation mauvaise.

Quand un tonneau exhale une mauvaise odeur, il faut, avant de s'en servir, le désinfecter, s'il est possible, en laissant séjourner dedans pendant quelque temps de la chaux délayée dans de l'eau bouillante, qu'on agite à plusieurs reprises. On rince ensuite à grande eau, et on termine en brûlant un bout de mèche soufrée à l'intérieur. Pas besoin de dire qu'un tonneau dont la mauvaise odeur persiste, doit être mis au rebut. Voilà pour les tonneaux devant servir à la fabrication du cidre.

Le cidre se met ordinairement en bouteilles cinq à six mois après sa fabrication. Il faut bien observer en procédant à cette opération de ne pas les boucher immédiatement: les bouteilles casseraient. Il faut attendre quelques jours pendant lesquels elles doivent être bouchées bien légèrement.

Liste des prix accordés à l'exhibition de la Société d'agriculture du comté de Témiscouata, tenue à la Rivière du Loup, le 6 septembre 1882.

Pour le meilleur étalon de 3 à 11 ans.—1er prix, Isaïe Rioux ; 2e, George Dionne ; 3e, Charles Chouinard ; 4e, Anselme Dionne.

Pour la meilleure jument poulinière et la plus belle, ayant son poulain.—1er prix, Jean-Bte Leblond ; 2e, Louis Belzisle ; 3e, Jules Guéret ; 4e, Alfred Ouellet ; 5e, François Levasseur ; 6e, Jean-Bte Caron.

Pour la meilleure pouliche de 3 à 4 ans.—1er prix, Jules Guéret ; 2e, Ovide Gagnon ; 3e, Pierre Dumont ; 4e, Hilaire Bernier ; 5e, Alexis Morin.

Pour le meilleur poulain de 2 à 3 ans.—1er prix, François Lebel ; 2e, Jérémie Lebel ; 3e, Benjamin Michaud ; 4e, Octave Lizotte ; 5e, Joseph Chassé.

Pour la meilleure pouliche de 2 à 3 ans.—1er prix, Anselme Dionne ; 2e, George Dionne ; 3e, J.-E. Pouliot, écr ; 4e, Jean-Bte Bérubé ; 5e, Joseph Ouellet.

Pour le meilleur poulain ou pouliche de 1 à 2 ans.—1er prix, Mag. Dubé ; 2e, J.-D. Gagnon ; 3e, Cyprien Dionne.

Pour le plus beau poulain ou pouliche de l'année.—1er prix, Jean-Bte Leblond ; 2e, Jean-Bte Caron ; 3e, Louis Belzisle ; 4e, Alexis Morin et Alfred Ouellet.

Bœufs de traits.—1er prix, Pierre Chouinard ; 2e, Noël Chouinard ; 3e, Ovide Gagnon ; 4e, Ant. Lebel. (Prix offerts par G.-H. Deschesne, écr., M. P. P.)

Meilleur taureau de 3 à 4 ans, race améliorée.—1er prix, Octave Lizotte ; 2e, Soter Chouinard.

Pour le meilleur taureau de 2 à 3 ans, race améliorée.—1er prix, Pierre Chouinard, St-Ephane ; 2e, Jean Michaud ; 3e, F. Plourde ; 4e, P. Dumont ; Eusèbe Bérubé.

Pour le meilleur taureau de 1 à 2 ans.—1er prix, Félix Gagnon ; 2e, George Dionne ; 3e, Jules Guéret.

Pour la plus belle vache laitière.—1er prix, Eusèbe Sénéchal ; 2e, Joseph Gendron ; 3e, Ant. Lizotte ; 4e, George Dionne.

Pour la meilleure vache canadienne.—1er prix, George Dionne ; 2e, Jérémie Lebel ; 3e, Jules Guéret ; 4e, François Levasseur.

Pour la plus belle génisse de 2 à 3 ans.—1er prix, Ant. Lizotte ; 2e, Ph. Lebel ; 3e, François Levasseur.

Pour la plus belle génisse de 1 à 2 ans.—1er prix, Ant. Lebel ; 2e, George Dionne ; 3e, Joseph Gendron ; 4e, J.-B. Lizotte.

Pour le plus beau veau.—1er prix, George Dionne ; 2e, Eus. Sénéchal ; 3e, J.-B. Lizotte ; 4e, Jules Guéret.

Pour le meilleur bélier de 3 à 5 ans.—1er prix, Stanislas Roy ; 2e, Hilaire Dubé ; 3e, François Lebel ; 4e, Joseph Roy ; 5e, P. Rossignol ; 6e, Joseph Chassé.

Béliers de 2 à 3 ans.—1er prix, F. Gagnon ; 2e, J.-B. Lizotte ; 3e, P. L. Lebel.

Béliers de 1 à 2 ans.—1er prix, J.-Bte Bérubé ; 2e, George Dionne ; 3e, Jos. St-Onge ; 4e, Pierre Dumont.

Pour la meilleure brebis de 3 à 5 ans.—1er prix, George Dionne ; 2e, Stanislas Roy ; 3e, Félix Gagnon ; 4e, J.-Bte Pelletier.

Meilleure brebis de 2 à 3 ans.—1er prix, Elogé Rioux ; 2e, Oct. Caillonet ; 3e, George Dionne ; 4e, Stanislas Roy ; 5e, Félix Gagnon.

Meilleure brebis de 1 à 2 ans.—1er prix, George Dionne ; 2e, P. Dumont ; 3e, Ed. Dionne ; 4e, Stanislas Roy ; 5e, Oct. Caillonet.

Pour le plus bel agneau.—1er prix, Stanislas Roy ; 2e, Eus. Sénéchal ; 3e, P. Dumont ; 4e, Wm Marquis ; 5e, J.-B. Bérubé.

Pour la plus belle agnelle.—1er prix, Eus. Sénéchal ; 2e, Wm Marquis ; 3e, George Dionne ; 4e, Stanislas Roy ; 5e, J.-B. Pelletier.

Pour le meilleur verrat.—Prix : Alexis Michaud.

Meilleure truie de 1 à 2 ans.—1er prix, Ph. Lebel ; 2e, Jos. Roy.

PRODUITS.

Le meilleur fromage en moule.—1er prix, Charles Bertrand et Cie ; 2e, Jos Gendron ; 3e, Nap Rioux.

Pour les meilleures 20 lbs de bourre en tincte.—1er prix, Ths Gagnon ; 2e, Frs Duckmin ; 3e, Mag. Bélanger ; 4e, Eus. Dionne ; 5e, Ed Morin ; 6e, Jean Michaud.

Pour le plus beau sucre 20 lbs.—1er prix, Marcellin Turcotte ; 2e, Octave Maillanfant ; 3e, Hermonégilde Pelletier.

Pour le plus beau et meilleur tabac en fenille, 2 lbs.—1er prix, L. N. Gauvreau, fenille de 37 X 20 ; 2e, M. Lebel ; 3e, Ovide Gagnon ; 4e, Marcellin Turcotte.

Pour la meilleure étoffe croisée 10 verges.—1er prix, N. Lebel ; 2e, G. Saindon ; 3e, Jules Guéret ; 4e, Noël Lafrance ; 5e, Jean Michaud ; 6e, Aug. Richard.

Meilleure étoffe légère, 10 verges.—1er prix, Isaïe Rioux ; 2e, Oct Caillonet ; 3e, Naz. Lebel ; 4e, Soter Chouinard ; 5e, J. D. Gagnon.

Pour la meilleure flanelle, 10 verges.—1er prix, Onéz. Gagnon ; 2e, Ths Gagnon ; 3e, George Dionne ; 4e, J. D. Gagnon ; 5e, N. Lebel ; 6e, Phil. Ouellet.

Pour les meilleures 10 verges de tweed canadien.—1er prix, Thomas Gagnon ; 2e, Raphaël Vielle ; 3e, J. B. Caron.

Pour les meilleures 10 verges de toile.—1er prix, Mag Bélanger ; 2e, Oct Caillonet ; 3e, Ed Morin ; 4e, Paschal Beaulieu.

Le plus bel habillement en toile du pays.—1er prix, Nap. Rioux ; 2e, Ed Morin.

Le plus beau couvre-pied.—1er prix, Nap. Lebel ; 2e, François Levasseur ; 3e, J. D. Gagnon.

Pour la plus belle jupe de couverte.—1er prix, Ed Morin ; 2e, Ans. Rioux ; 3e, Ans. Rioux ; 4e, Oct Ouellet.

Le plus beau châte.—1er prix, H. Lapointe ; 2e, Nap. Lebel ; 3e, Mag. Bélanger.

Le meilleur ouvrage en tricot de laine du pays.—1er prix, Paschal Beaulieu ; 2e, François Levasseur ; 3e, J.-D. Gagnon ; 4e, Polycarpe Nadeau.

Pour la meilleure collection d'ouvrages au crochet et au tricot, en fil ou en coton.—1er prix, E. Mailloux ; 2e, N. Rioux ; 3e, Nazaire Lebel ; 4e, J.-E. Pouliot.—Tapis de plancher : 1er prix, Frs Gagnon ; 2e, Oct. Caillonet. (Prix offerts par Elie Mailloux, Président de la Société d'agriculture.)

Le plus beau couvre-pieds d'indienne à petites pièces : 1er prix, E. Mailloux ; 2e, J. C. Dumont ; 3e, Jos. St-Onge.

Pour le meilleur dessin au crayon ou en peinture : 1er prix, E. Mailloux ; 2e, J.-Bte Pouliot ; 3e, Soter Chouinard. (Prix offerts par P. E. Grandbois, écr., M. P.)

Le plus beau chapeau de paille ou foie.—Prix : Isaïe Rioux : un agneau amélioré. (Prix offert par Ls-N. Gauvreau, écr., Secrétaire-Trésorier.

Pour le meilleur instrument amélioré.—1er prix, Elie Rioux ; 2e, Dam. Caron ; J.-Bte Lizotte ; 4e, Chs Bertrand.

Pour la plus grande quantité de terre à la charrue.—Prix : Joseph Albert.

Terre à la herse.—1er prix, Louis Dubé ; 2e, Alexis Dubé.

La plus grande quantité d'arbents fait en 1881 et 1882.—1er prix, George Gagnon ; 4e, Alexis Dubé ; 2e, Chs Bertrand, 30 arpents ; 3e, J.-C. Dumont ; 4e, Alexis Dubé ; 5e, Louis Dubé.

Ls-N. GAUVREAU,  
Secrétaire-Trésorier.

Nécessité du travail chez le cultivateur

Chaque cultivateur doit se rappeler que le travail est la source de la richesse. Le grand avantage qui résulte de l'adoption d'un système régulier de culture, est que chaque ouvrage a son temps et que l'on ne doit pas que chaque ouvrage sur celui qui doit suivre avant qu'il n'ait été terminé le premier. En mettant chaque chose à sa place, il est clair que le travail peut être conduit de manière à ce que rien ne se fasse inutilement en employant deux ou trois personnes à faire un ouvrage qui pourrait être fait par une seule.

Une terre de cinquante arpents et d'une assez bonne qualité doit suffire à un cultivateur industriel, qui suivra un système régulier de culture, et qui fait en sorte que chaque coin de sa terre soit cultivé.

On trouverait à peine un cultivateur sur cinq cents, qui puisse estimer la perte que fait éprouver le manque d'attention et la perte de temps, de même que les soins dans les petites choses. Nous devons aussi signaler ici le manque de soins à l'égard des engrais. On dirait que quelques cultivateurs placent les fumiers à dessein pour que les matières fertilisantes soient perdues ; on néglige les urines des bestiaux et des chevaux en les laissant s'écouler dans des ruisseaux ou des fossés, au lieu de construire une place convenable à cet

effet, afin que pas une goutte de ce précieux engrais ne soit perdue. Cette négligence est assurément blâmable, puisqu'elle occasionne des pertes dont on ne saurait trop calculer la valeur. La perte qui en résulte mérite considération de la part des cultivateurs et prouve la nécessité de construire des étables et des écuries, de même que tout ce qui en dépend, en vue d'offrir le confortable et la propreté à l'égard des animaux, comme aussi d'augmenter la quantité des engrais, soit en préparant des fosses convenables pour les recevoir, soit en adaptant celle-ci à la conservation des prairies et tout autre objet et matières propres à fertiliser la terre.

Il y a une chose à remarquer, comme étant de la plus haute importance pour la bonne qualité des engrais, c'est d'empêcher que ceux-ci ne soient exposés à la pluie et à d'autres arrosements que ceux qui proviennent des urines des animaux ou des eaux sales qu'on doit y jeter.

En tenant le fumier en tas, sans qu'il ne sente aucune humidité autre que celle que nous venons de mentionner, il fermentera et il engendrera diverses espèces de sels. Ces sels constituent l'essence de ses qualités fertilisantes, et sont tous solubles dans l'eau. Si donc le fumier est exposé à l'action de l'eau, toutes les parties salines qui en forment l'essence auront été dissoutes et onlevées avant qu'on ne l'ait appliqué à la terre pour nourriture des plantes et des végétaux.

La richesse de l'engrais dépend de la qualité des sels qui la constituent; mais avant que l'engrais puisse offrir une nourriture convenable pour les racines délicates et tendres des plantes, il faut que les sels soient dissous dans l'eau. On dit que les terres ont été brûlées par les engrais, par l'excès des fumiers et le défaut de cette précaution, et la végétation y a manqué complètement. Lorsque l'on bâtit une ferme il faut ménager des abris pour le fumier; car on ne doit épargner ni soin ni effort pour augmenter la quantité et améliorer la qualité des fumiers. C'est à l'attention que l'on porte aux engrais que se repose la prospérité du cultivateur.

Avec ces moyens, et un certain degré d'intelligence pour suivre un système régulier de culture, un cultivateur ne peut certainement manquer de réussir dans la culture de sa terre, surtout si cette dernière est de bonne qualité.

#### Travail d'automne.

On peut maintenant commencer le labourage et le continuer sans interruption jusqu'à ce que les pluies empêchent d'exécuter ce travail que l'on n'est pas toujours certain d'avoir le temps de faire au printemps.

S'il y a du fumier dans la basse-cour, il faut qu'il soit enfoui dans le sol par la charrue. Il sera plus avantageux de l'employer de cette manière, que de l'étendre sur la surface du sol, au temps de la semaille, particulièrement si c'est du fumier d'étable.

Les labours et les égoûts ne doivent être négligés par aucun cultivateur qui veut avoir de bonnes récoltes l'année suivante. Aucun des travaux du cultivateur ne demande à être exécuté avec plus de soin que ses labours d'automne et ses égoûts: si ces travaux ne sont pas faits convenablement, il comptera en vain

sur de bonnes récoltes. Dans des saisons favorables, on peut obtenir de bonnes récoltes en ne donnant pas autant de soins à un sol fertile; mais un cultivateur doit cultiver de manière à pouvoir faire face à toutes les saisons, car il ne sait pas d'avance s'il pourra faire les travaux nécessaires à temps. C'est pour cela qu'il doit toujours prendre de l'avance chaque fois que l'occasion de la faire se présente.

#### Pommes de terre pour la table.

On croit généralement que les pommes de terre sont mûres quand leurs tiges sont flâtries. Elles sont bonnes à arracher, oui; mais mûres, non. Les pommes de terre ont besoin de parer comme les poires et les pommes. Si on mangeait les pommes aussitôt qu'elles sont cueillies, elles seraient loin d'avoir acquis toutes leurs qualités; de même, si on faisait le cidre avec des pommes venant d'être récoltées, il serait loin d'avoir toutes ses qualités. Les pommes de terre ont besoin de parer et d'acquies, pour ainsi dire, une deuxième maturité; aussi conseillons-nous de les placer par ordre de précocité, afin de les manger par ordre de maturité.

Habituellement, les pommes de terre de l'année précédente, qu'on mange en mai et même jusqu'en juin, ont perdu leurs meilleures qualités nutritives parce qu'on les a conservées en cave, tandis qu'on devrait toujours les conserver dans un endroit sec et aéré pour retarder leur végétation, et les couvrir pour qu'elles ne verdissent pas. En les maniant de temps à autre, pour supprimer les germes naissants avant qu'ils aient pu grandir aux dépens de la fécula, elles perdent moins de cette fécula que si on a la négligence de les laisser pousser à volonté; mais, malgré cette précaution, elles auront encore perdu une partie de leur valeur. Ainsi, quand on mange de vieilles pommes de terre, on dit qu'elles sont grasses; cela tient à ce qu'elles ont perdu une plus ou moins grande partie de leur fécula, et qu'elles n'ont conservé que la matière herbacée. Il en est à peu près de même quand on mange trop tôt les nouvelles pommes de terre; mais, dans ce cas, c'est parce que leur fécula n'est pas complètement formée.

En donnant aux pommes de terre les soins que nous indiquons, on pourra les conserver bonnes jusqu'à la maturité des nouvelles.

#### Emploi de la paille pour la nourriture des animaux.

Lorsqu'on considère la méthode ordinaire d'employer la paille pour la nourriture des animaux, il n'est pas étonnant qu'elle contribue si peu à les tenir dans un bon état d'entretien.

La paille forme souvent, et très mal à propos, dans beaucoup de fermes, la seule nourriture des bestiaux: on vend le foin et on garde la paille pour la nourriture d'un troupeau assez considérable. Nul doute que la paille donnée seule comme nourriture au bétail, contribue à le faire dépérir, surtout si elle est grossière et mal battue; elle n'est pas alors assez nourrissante pour être donnée seule aux animaux.

Les animaux nourris de cette manière sont en si mauvais état, lorsqu'on les fait sortir, au printemps, pour les mener au pâturage, qu'il leur faut deux ou trois mois pour être parfaitement rétablis; ce qui fait

beaucoup de tort au jeune bétail, et occasionne un déficit considérable dans le bénéfice du cultivateur. Mais lorsqu'on ajoute à cette nourriture des navets, des carottes, des choux, des résidus de betteraves à sucre lorsqu'il y a dans le voisinage des fabriques de betteraves à sucre, des pommes de terre, et qu'on les proportionne à la nature du bétail, on voit les animaux s'améliorer de jour en jour, pendant l'hiver.

Il sera toujours de l'intérêt du cultivateur de suivre cette méthode, une fois qu'il l'aura adoptée, parce qu'il entretiendra la race de ses bestiaux en bon état, surtout ses jeunes bêtes qui lui procureront plus de bénéfice, en ce qu'il pourra les vendre en tout temps. Du reste, il est reconnu que les animaux gras consomment moins de fourrages que ceux qui sont maigres, et ils profitent davantage.

#### Choix des pommes de terre pour semence.

Le choix des pommes de terre pour la semence, au printemps, devrait être fait en automne avec la plus grande précaution. C'est de ce bon choix que l'on pourra s'en procurer une bonne récolte l'année suivante.

Ce choix doit être fait en automne, et l'on doit aussi avoir soin de séparer les variétés de pommes de terre. Il n'est pas avantageux d'avoir des variétés de pommes de terre que l'on a cultivé séparément, de les mêler ensemble lors de la récolte, puis de les semer ainsi, car alors elles ne mûrissent pas à la même époque.

Les pommes de terre que l'on encave à présent devraient être gardées à une température modérée, en tas proportionnés, gardés séparément et couverts avec des pailles ou de la tourbe sèche, afin de les empêcher de germer, autant que possible. Dès le printemps le germe commence à pousser, et alors on devrait faire en sorte d'empêcher ce germe jusqu'au moment où l'on coupe les pommes de terre pour les semer. Cette opération ne devrait être faite qu'au moment de la semence même. La raison de cette précaution est d'empêcher la pomme de terre de s'épuiser par l'évaporation du jus.

Le meilleur moyen de conserver saines les pommes de terre durant l'hiver, c'est de ne pas les rentrer humides dans les caves, de ne pas les tenir trop chaudement, ni en tas ni trop épais.

#### Enfouissement en terre des engrais contenant des graines d'herbes nuisibles.

En Angleterre, le pailler des portes de granges est considéré généralement comme contenant des graines d'herbes nuisibles, et les cultivateurs soigneux mettent cet engrais en tas séparés, afin qu'il fermente assez pour détruire la puissance végétative de ces graines, avant d'être employé. C'est ce que nous devrions aussi pratiquer, car il est hors de doute qu'une immense quantité de graines d'herbes nuisibles ne se trouve dans le fumier, et ne soit répandue avec les grains, pour infester de nouveau nos champs, et par là obtenir une nouvelle moisson de mauvaises graines l'année suivante.

On devrait être, à ce sujet, plus soigneux. C'est causer un tort public autant qu'individuel de propager

sciemment, le plus souvent par négligence, des herbes nuisibles au lien et au milieu des plantes utiles. Nous sommes convaincu, et personne ne pourra le contester, que la plus grande partie des mauvaises herbes qui abondent dans nos champs, proviennent de graines qui y ont été mises par les cultivateurs mêmes. C'est l'opinion générale en Angleterre, que le fumier produira un bien meilleur effet s'il est mis dans le sol aussitôt que possible, que s'il était réservé en tas jusqu'à un certain temps, à moins, comme nous venons de le dire, qu'il ne contienne des graines de mauvaises herbes, et qu'il faille le laisser fermenter pour les détruire. Le sol où l'engrais doit être placé a besoin, comme de raison, d'être convenablement égoutté.

Nous n'avons pas ici, comme en Angleterre, l'avantage de pouvoir enfouir le fumier par labour pendant une partie de l'hiver, mais nous devrions tâcher d'appliquer au sol, dans nos labours d'automne, tout l'engrais dont nous pouvons disposer. Il se mêle avec le sol, le tient ouvert, et en bien meilleur état pour les travaux ou les semailles du printemps. Dans le fait, si on ne laboure pas l'automne, il n'est guère possible de la faire bien au printemps, surtout pour les récoltes de céréales. Ces choses sont d'une grande importance pour le cultivateur et bien dignes de sa sérieuse attention.

#### Elevage et entretien des animaux.

Avec une quantité donnée de nourriture, les jeunes animaux croissent plus promptement que les vieux. Si les jeunes animaux sont bien nourris, ou tenus gras, depuis leur naissance, ils acquièrent une constitution qui les fera croître davantage, les années suivantes, avec une moindre proportion d'aliments. La progéniture d'animaux élevés convenablement s'améliore de génération en génération.

Quand un animal est en bon état, il produit plus pour sa nourriture que lorsqu'il est maigre et chétif.

Si donc un animal est nourri dans un bon paccage, jusqu'à ce qu'il soit gras et vigoureux, et ensuite réduit à une diète pauvre, de manière à perdre son embonpoint, non seulement la nourriture qu'il a consommée en maigrissant se trouve perdue, mais les bons aliments qu'il pourra consommer ensuite auront beaucoup moins d'effet.

Pour profiter à l'animal, la nourriture doit être non seulement abondante, mais continuellement la même.

Les animaux dédommagent toujours de la quantité et de l'espèce de nourriture qui les fait le plus profiter. Celle qui fait croître plus vite les jeunes animaux, celle qui les engraisse plus promptement, et celle qui fait produire plus de lait aux femelles, et plus longtemps, est toujours l'espèce de nourriture la plus profitable.

Le principe de bien nourrir continuellement est surtout applicable aux vaches laitières, car si l'on permet que le lait diminue, il ne reviendra pas à sa première abondance; il n'en est pas du lait comme de la graisse qu'un animal peut reprendre de nouveau après l'avoir perdu. Si entre l'époque où la vache cesse de donner du lait et celle où elle vêle, l'état de constitution qui produit le lait se détériore, il faudra beaucoup de temps pour que la bonne nourriture

donnée ensuite ait un plein effet, et la vache ne donnera pas autant de lait qu'elle en aurait donné sous d'autres circonstances.

Il est donc profitable de produire une succession de bons aliments pour le bétail qu'on entretient, par la culture de légumes de différentes espèces.

#### Choses et autres.

*Amélioration d'animaux de race canadienne.*—M. l'écrivain du *Canadien*, dans son compte-rendu de la dernière exposition Provinciale, fait les réflexions suivantes à l'égard des animaux exhibés :

" Nous avons remarqué à l'exposition une quantité considérable de bétail importé. Ce bétail est très beau, règle générale. Nous ne trouvons aussi rien que de profitable à ce que, par des prix et des récompenses, on encourage l'importation des meilleures races. Mais il ne faut pas perdre de vue les races canadiennes. Dans une exposition prochaine, nous suggérerons d'offrir des primes plus élevées au bétail canadien, qui possède des qualités qu'il est difficile de trouver dans d'autres races importées au poids de l'or. Tous les efforts dirigés dans le sens de l'amélioration de notre bétail canadien sont dans la bonne direction.

" Y a-t-il rien de mieux, par exemple, que le cheval canadien dont, malheureusement, la race achève de disparaître ? Et notre vache canadienne ne peut-elle pas, tous comptes tirés, être mise en comparaison avec les meilleures vaches laitières ? "

*La culture des fruits en Russie.*—M. Chs Gibb, l'un des membres les plus dévoués de la Société d'horticulture de Montréal, et actuellement en Russie, vient d'écrire une lettre à M. Auguste Dupuis, à l'occasion de la culture des fruits, dans cette froide région. Cette lettre a été écrite de Volsk, en date du 5 septembre dernier.

Nous en faisons l'extrait suivant :

" ..... Je puis dire que nous avons trouvé, dans plusieurs endroits de la Russie, des variétés de pommes, de poires et de cerises plus rustiques que celles cultivées dans la Province de Québec. Les pommes de la variété "Annis" sont plus rustiques que les variétés "Aport" ou "Duchesse." Il y a des poires plus rustiques que la "Flemish Beauty," mais la plupart de seconde qualité. Les cerises "Vladimil" sont réellement bonnes, et sont l'objet d'une grande culture ; on en récolte des milliers de minots, sous ce climat froid. Les pommes sont de bonne qualité ; elles sont comparables à la variété "Lombard" ; on les cultive même au Nord de Moscou. A Simbrisk, où les hivers sont aussi froids qu'à Québec, on y voit des milliers de poiriers ; quoique nous en trouvions de bonne qualité, en général les fruits sont médiocres. A Kayau, le thermomètre s'est maintenu à 56 degrés au-dessous de zéro, pendant six jours et demi, et malgré ce froid excessif les arbres fruitiers n'ont souffert aucun dommage. J'ai parcouru tous les vergers de ce district et je suis parfaitement renseigné sur le mode culture de ses habitants. Les Russiens sont très hospitaliers. Il y a d'immenses vergers sur les bords du Volga. De Scator nous irons à l'Ouest. "

#### RECETTES

##### *Préparation des cornichons pour marinade.*

On choisit des petits cornichons verts et aussi sains que possible ; on les met tremper dans un mélange d'eau et de bière jusqu'à ce qu'ils jaunissent, on les remue deux fois par jour, autrement ils s'amolliraient. On les ôte de l'eau quand ils sont jaunes, et on les couvre d'une grande quantité de feuilles de vigne ; on met l'eau sur le feu : quand elle bouille, on la verse sur les cornichons ; on renouvelle cette opération quatre ou cinq fois, jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un beau vert ; on a soin de mettre dessus beaucoup de feuilles de vigne et de couvrir le vase d'un linge et d'un plat, afin d'empêcher l'évaporation et de les faire devenir verts plutôt ; alors on les fait égoutter sur un tamis, puis on prépare la marinade suivante : On met dans deux pintes de vinaigre blanc, une once de poivre, douze onces de girofle, une once de gingembre coupé par tranches, une once de poivre et une poignée de sel. On fait bouillir tout cela ensemble pendant cinq minutes ; on le verse bouillant sur les cornichons ; on les laisse refroidir, et on les

couvre bien avec un parchemin. On peut se servir de ces cornichons aussitôt qu'on en a besoin. On peut aussi les mariner avec du vinaigre de bière ou du vinaigre distillé, en y ajoutant quelques gousses d'ail ou d'échalottes.

##### *Manière de conserver le seigle.*

Un des moyens les plus sûrs pour conserver le seigle et le sauver des insectes et des rats est de ne pas l'éplucher. Il faut seulement le séparer de la paille, après qu'il a été battu, et le séparer d'avec elle dans les greniers. En cet état il se garde très-longtemps sans éprouver la moindre altération.

On le garantit ensuite des rats et des souris, en jetant de la vigne sauvage et de la viorne (pimblin) sur le tas de seigle. L'odeur de ce bois tient ces animaux rongeurs à une grande distance.

##### *Maladie des trayons chez les vaches.*

Une vieille recette pour cette maladie à laquelle la vache est sujette, est de frotter les parties affectées avec de la melasse. On en a fait usage dans plusieurs cas, et avec succès.

#### VENTE PAR LE SHÉRIF

**D**AME DELPHINE WILLIAMS, de Saint-David de l'Autant-Rivière, Demanderesse, contre FRANCOIS OISELLE, facteur de pianos, de la ville de Fraserville, Défendeur, et Joseph Elzéar Pouliot, Cénuyer, procureur distrayant, c'est-à-savoir :

Un emplacement situé au côté nord-ouest de la rue Jones, en la ville de Fraserville, étant le lot No. 20, des plan et livre de renvoi officiels de la dite ville de Fraserville, de la contenance de quatre mille cinq cents dix-huit pieds français en superficie.

Pour être vendu à la porte de l'église de la paroisse de Saint Patrice de la Rivière-du-Loup, en la ville de Fraserville, JEUDI, le DOUZIEME jour d'OCTOBRE prochain, à DIX heures avant-midi.

F. A. SIROIS,  
Shérif

5 octobre 1882.



## CANAL WELLAND.

### AVIS AUX ENTREPRENEURS.

**D**ES SOUMISSIONS cachetées, adressées au soussigné et portant la suscription " Soumission pour le canal Welland, " seront reçues à ce bureau jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest, VENDREDI le 6e jour d'OCTOBRE prochain, pour faire, à la ligne d'eau, un revêtement en pierre ou mur de protection aux bords du canal entre Thorold et Humberton.

Les devis des travaux à faire pourront être examinés aux bureaux des ingénieurs locaux à Thorold et Welland, où des formules de soumission et autres renseignements sur le sujet seront fournis dès et après LUNDI, le 25 courant.

Les entrepreneurs devront se rappeler que les soumissions doivent être faites strictement conformes aux formules imprimées.

Le département ne s'engage pas, néanmoins, à accepter la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

A. P. BRADLEY,  
Secrétaire.

Département des chaînes de fer et canaux,  
Ottawa, 20 septembre 1882.

26 Septembre 1882.