

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; sinon, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

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

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Mgr le Comte de Chambord décédé à Frohsdorf le 24 août dernier.—Les pèlerins Canadiens-français à l'église du Vœu National au Sacré-Cœur de Jésus, à Paris.—Excursion des membres de l'Association de la Presse d'Ontario et de la Presse-Associée de Québec. (Suite)

Causerie Agricole : Des labours (Suite).—Labour à la charrue.

Sujets divers : Note sur la manière de faire des chapeaux de paille semblables à ceux de Livourne (Laghorn)—Nourriture succulente pour les vaches à lait.—La nourriture du porc.—La fièvre de poules pour la culture des oignons.

Choses et autres : Conférence agricole à St-Casimir, comté de Portneuf; M. Albert Trudel, médecin-vétérinaire de la ville des Trois-Rivières, y traite sur l'hygiène et les soins à donner aux animaux.—Le langage des oiseaux.—Bonne ou mauvaise qualité de la farine.—Soyez économes.

Recettes : Moyen de faire du beurre jaune en hiver.—Moyen de nettoyer les harnais.

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES"

"L'élevage du cheval;" des soins à lui donner.—Prix, 20 cts.

"Les veillées canadiennes," traité élémentaire d'agriculture, approuvé par la Société d'agriculture du Bas-Canada, par Frs M. Ossaye.—Prix 25 cts.

"Petit traité sur la culture du tabac," par Ls N. Gauvreau, ser., N. P., membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec; 2e édition.—Prix, 10 cts.

"Le monton," traité pratique sur l'élevage des montons en Canada, par Eugène Casgrain, ser., arpenteur, membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec.—Prix, 15 cts.

"Le vétérinaire pratique" traitant des soins à donner aux chevaux, aux bœufs, aux moutons, aux cochons et à tous les animaux de basse-cour; par E. Hocquart.—Prix 60 cts.

"Instruction élémentaire sur la conduite des arbres fruitiers," greffe, taille, restauration des arbres mal taillés ou épuisés par la vieillesse; culture, récolte et conservation des fruits, par A. DuBreuil.—Prix, 60 cts.

"Lettres sur la vie rurale," par M. Victor de Tracy.—Prix, 60 cts.

REVUE DE LA SEMAINE

—Mgr le comte de Chambord est mort à Frohsdorf, le 24 août dernier. Cette mort a causé dans le monde entier une douloureuse émotion, émotion d'autant plus poignante que le mieux qui s'était produit dans l'état de l'auguste malade, avait ranimé les espérances et permettait de croire que Dieu daignerait conserver à la France ce prince dont elle a tant besoin.

Remarquable coïncidence, Mgr le comte de Chambord est mort la veille de la fête de son saint aïeul, Saint-Louis, et le jour où M. le comte de Paris, son héritier d'après le droit monarchique, atteignait sa quarante-huitième année.

Mgr le comte de Chambord n'a pas régné, et cependant il occupera une des premières places parmi ces rois illustres qui ont régné pendant tant de siècles sur la France et qui avaient placé notre ancienne mère-patrie à la tête des nations.

L'auguste défunt laisse à son héritier le plus beau et le plus enviable des héritages : l'honneur sans tâche, la dignité du caractère, la grandeur morale. On peut dire de lui, comme nous disions dernièrement de Saint-Louis, qu'il fut surtout un homme de bien.

Les qualités qui faisaient de Mgr le comte de Chambord une figure à part, planant bien au-dessus des petites gens de la politique moderne, lui avaient conquis l'estime de tous les partis. Ceux qui lui étaient le plus hostiles, ne parlèrent jamais de lui qu'avec le plus grand respect et la plus profonde admiration. Le seul reproche qu'ils lui adressaient, c'est qu'il n'était pas de son temps : c'est à-dire qu'il était la loyauté même, qu'il tenait à l'intégrité du principe qu'il l'avait fait roi plus qu'à sa couronne, qu'il était un fervent chrétien.

Chrétien ! Mgr le comte de Chambord était chrétien avant tout; aussi le digne prêtre qui a recueilli son dernier soupir a-t-il pu lui dire, comme il fut dit à son aïeul, le roi martyr : "Fils de saint Louis, montez au ciel."

Oui c'est au ciel que prie aujourd'hui Mgr le comte de Chambord pour cette France qu'il a tant aimée. Dieu, ayant trouvé qu'il avait assez souffert sur la terre, a voulu récompenser cette vie si pleine de bonnes œuvres, de bienfaits, de sacrifices, en l'appelant auprès de lui : et comme suprême faveur, il lui a épargné les lourds soucis de la royauté.

Pour nous, chrétiens, c'est plus que jamais le moment d'adorer les desseins impénétrables de la divine Providence ; et n'est-ce pas aussi le moment de regretter que la France ait perdu celui de ses fils qui l'aimait davantage ?

Dès que Sa Sainteté Léon XIII a eu connaissance de la mort de Mgr le comte de Chambord, Elle a envoyé par le télégraphe à Mme la comtesse de Chambord, ses compliments de condoléance.—*La Semaine Religieuse de Montréal.*

*Les pèlerins Canadiens-français à l'église du "Vœu National au Sacré-Cœur de Jésus, à Paris.—*Nous lisons dans le *Bulletin du Vœu National au Sacré-Cœur de Jésus*, publié à Paris :

" Samedi, 21 juillet dernier, dans l'après midi, quarante Canadiens venus en France pour visiter nos principaux sanctuaires, ont voulu commencer par Montmartre. Après avoir contemplé les travaux de la Basilique, avec une admiration sincère, ils ont prié et chanté d'abord dans le crypte, ensuite au pied de la croix de Jérusalem.

" Quelle bonne et franche piété ! Quelle attitude de respect et de confiance ! Nous avons été heureux de saluer et de contempler ces frères d'outre-mer, qui conservent à la France, à la mère patrie, des sentiments si affectueux, à la religion un dévouement sans bornes. En quittant le sanctuaire, ils nous ont remis une somme de 500 francs pour la chapelle de Saint Jean-Baptiste, patron du Canada. Nos meilleurs vœux accompagnent les pieux pèlerins, et nous les avons chargés d'exprimer notre reconnaissance et notre affection à nos confrères du Canada.

Excursion des membres de l'Association de la Presse d'Ontario et de la Presse Associée de Québec.—(Suite).—Après cette belle mais trop courte visite que nous faisons au premier évêque de Chicoutimi, le Révd M. Fafard nous introduisit dans plusieurs appartements du Séminaire, ainsi que dans la bibliothèque comprenant un grand nombre de livres et un musée d'objets précieux dus à la libéralité des amis de cette institution. Dans cette immense bibliothèque, il y a encore place pour des milliers de volumes que les MM. du Séminaire seront toujours heureux de recevoir gratuitement. Ainsi donc les personnes qui voudraient aider à l'augmentation de la bibliothèque et des collections du musée, ne pourraient mieux faire qu'on adressant leurs envois au Révd M. V.-A. Huart qui tient registre de ces dons.

Au sortir du Séminaire, nous pénétrons dans la cathédrale qui promet d'être un véritable monument par ses belles proportions ; on y voit de très beaux tableaux placés sur des murs qui cependant demandent la main de l'artiste et du décorateur, pour être dignes de la piété qu'ils savent inspirer aux âmes chrétiennes. Nous n'en doutons pas, ce dernier travail ne se fera pas longtemps attendre dans une petite ville où il y a des maisons, et en grand nombre, si bien finies et d'un

grand luxe. Si on aime à avoir pour soi même une maison bien finie, où tout indique l'aisance et le bien-être, à plus forte raison doit-on désirer que la maison du Seigneur l'emporte en richesse et en ornements sur toutes les autres, et tout particulièrement à l'égard d'une cathédrale où les cérémonies religieuses ont l'heureux privilège d'être constamment présidées par un prélat de l'Eglise, le premier dignitaire du diocèse de Chicoutimi. Pour toutes décorations nous y avons vu sur les murs du chœur les armes pontificales de Mgr de Chicoutimi et une croix. Ce sont bien là les signes de l'autorité d'un premier évêque missionnaire. Mais le dénuement qui les entoure est un appel au cœur de ses diocésains qui s'empresseront de faire terminer cette cathédrale par de généreuses souscriptions qui ne seront qu'un prêt fait à Dieu qui sait rendre au centuple ce que l'on fait pour son Eglise, pour le temple qui est consacré à son culte.

Nous visitâmes aussitôt après le magnifique Couvent sous la direction des RR. Sœurs du Bon Pasteur, qui date de 1863. Malgré que l'on donne dans cette institution un enseignement de première classe, le petit nombre d'élèves qui le fréquentent oblige à de nombreux sacrifices pour le maintenir sur un pied aussi élevé : sacrifices qui sont partagés entre l'héroïque et persévérant travail des bonnes Sœurs et les secours en provisions et même en argent qui leur sont fournis par Mgr Racine qui dépoille de temps à autre son mince gousset pour leur donner les choses essentielles qui leur manque. Partout, au Séminaire comme au Couvent, il y a du dévouement, et ce dévouement est d'autant plus grand qu'on espère dans l'avenir pour asseoir ces deux institutions sur des bases solides dignes d'un nouveau et riche pays comme le sera le Saguenay, lorsqu'il sera complètement ouvert à la colonisation seule capable de lui assurer une véritable richesse et d'en faire un grenier d'abondance. C'est alors qu'on recrutera dans ces deux institutions créées au milieu de sacrifices de tous genres, des prêtres et des religieuses qui seront tout zèle à promouvoir le culte religieux dans les différentes et nombreuses paroisses que pourra compter le Saguenay. Mais pour hâter ce moment ambitionné par le véritable dévouement de ceux qui ont tant à cœur les intérêts religieux et matériels de ce nouveau pays, il faut le concours généreux et efficace des hommes de bien partout où ils se trouvent.

Dans le temps même où les citoyens de Chicoutimi étaient à préparer les voitures qui devaient nous conduire à l'intérieur des terres de Chicoutimi, jusqu'à Notre-Dame de Latérière (Grand brûlé) et de là à St-Alphonse, véritable excursion champêtre, favorisée par un soleil radieux quoique brûlant, M. J. A. Gagné, député de Chicoutimi pour la Chambre des Communes, nous conviait à sa résidence pour nous offrir la plus cordiale et franche hospitalité, où des rafraîchissements en abondance nous furent servis par les membres de sa famille. Avec un tel réconfort, assaisonné de liqueurs exquisées, nous prenons joyeusement notre place dans un cortège de plus de cent voitures conduites par des cultivateurs qui répondaient avec le plus grand empressement aux questions que nous leur faisons tout le long du trajet. A part les belles résidences richement paroisées et entourées de magnifiques jardins qui témoignaient

grandement du bon goût des citoyens du village de Chicoutimi, nous avons pu admirer la bonne tenue des terres qui avoisinent cette nouvelle ville.

A trois milles de distance de l'église de Chicoutimi, nous voyons les immenses scieries de la maison Price et Frères, dirigées par M. E. Scott. Là, le cortège fit arrêt et M. Scott, au nom de M. Price, nous présenta ses plus sincères félicitations, et notre fanfare y répondit en jouant plusieurs airs nationaux. Par une heureuse délicatesse de M. Scott, nous avons pu nous rendre compte de la somme de travail opérée dans ce vaste établissement, car tout le personnel formait une haie chaque côté du chemin.

Nul doute que la maison Price a favorisé largement le développement industriel et agricole de Chicoutimi et de son voisinage, aussi les citoyens qui ont largement profité de l'esprit d'entreprise de ces Messieurs leur en doivent-ils la plus entière reconnaissance. Mais chacun peut avoir sa manière de penser à ce sujet. Aussi, pour notre part, nous n'avons pu nous empêcher de regretter de voir un nombre si considérable de bras vigoureux, à la porte d'un pays, ou pour nous servir des paroles mêmes de Mgr Racine, dans le vestibule d'une région agricole renfermant de si précieuses richesses dans son sein, préférer à la charrue un travail qui les en éloigne et qui assurément ne peut leur assurer qu'un bien triste avenir, car jamais ils ne pourront espérer offrir à leurs enfants un bien brillant avenir. Le commerce du bois dans une même localité ne peut durer bien longtemps, tandis que la culture d'une terre donne avec abondance et sans cesse suivant la somme de travail qu'on y met et qui ne demande pas autant de sueurs que ne l'exige le travail des chantiers. Il en sera pour le commerce du bois comme pour la construction des navires, là où il faut actuellement trois à quatre cents ouvriers, cent et même moins suffiront plus tard à la besogne. On voudra alors revenir à la charrue, mais il sera trop tard, ceux qui auront mieux compris leurs intérêts auront alors pris les meilleures terres dans le Saguenay, et il faudra songer à s'expatrier au loin, quand on aurait pu s'établir avantageusement dans son propre pays et devenir propriétaire d'une terre qui aurait pu nous procurer l'abondance et le bien-être.

Une heure de marche a suffi pour nous convaincre de la véracité de ce que nous avançons. En effet, nous pénétrons à l'intérieur des terres et nous y voyons d'un côté de belles et immenses fermes, très bien cultivées, grains de bonne venue, pâturages en abondance, foin abondant, animaux de choix, et bâtisses, granges, etc., construits dans les goûts les plus modernes; d'un autre côté, une ferme de même grandeur, sol de même qualité, mais les fossés extrêmement rares, les mauvaises herbes en abondance, des cochons qui font pitié à voir, des bâtisses délabrées et des clôtures en mauvais ordre. Nous demandons à notre conducteur pourquoi cette différence? "C'est, dit-il, que le premier se livre tout entier à la culture de sa terre, qu'il vend tous ses produits et même ses légumes à la maison Price, et qu'avec l'argent qu'il en reçoit il est à même d'acheter de beaux animaux de race et de l'engrais en abondance; tandis que son voisin travaille avec ses enfants aux moulins des MM. Price, et les travaux de sa culture ne se font qu'en second lieu, à ce point que très souvent son grain reste sous la neige et que parfois il n'a pas le temps de mûrir." Voilà ce qui peut se dire à l'égard de plusieurs cultivateurs, puisque c'est

l'exception qui font de la culture leur principale occupation.

Nous voudrions davantage donner cours à nos réflexions sur ce sujet, mais nous craignons que le compte-rendu de cette excursion ne devienne fastidieux et même ennuyeux pour nos lecteurs. Cependant dans un voyage de cette importance, il nous semble nécessaire d'attirer l'attention de nos lecteurs sur des choses auxquelles nous n'attachons pas assez d'importance et qu'il est utile de méditer pour notre plus grand bien.

Nous arrivons à la partie joyeuse de notre excursion: celle d'assister à un banquet qui nous est si généreusement offert par la ville et la municipalité de Chicoutimi. Nous pensions assister à un goûter champêtre, mais à notre grande surprise c'est un dîner princier qui nous est offert, où rien ne manque, même le champagne qui nous est servi en abondance, mais que, heureusement, nous avons pris avec ménagement, pour la bonne raison que nous étions assez échauffés par le soleil sans nous exciter davantage par le vin le plus coûteux, et qui nous joue parfois de très mauvais tours.

Après avoir fait honneur, digne du plus grand appétit, aux mets des plus succulents qui nous furent servis, en *veux-tu en v'la*, par nos aimables citoyennes de Chicoutimi aidées de leurs maris, le Président du Comité de réception, M. J. A. Gagné, proposa la santé de Sa Majesté la Reine, en même temps que la fanfare de la Batterie A, qui nous accompagnait à l'excursion, exécutait "Dieu sauve la Reine!"

M. N. LeVasseur proposa ensuite la santé de Son Honneur le Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec.

Le député à la Chambre des Communes pour les comtés de Chicoutimi et Saguenay, M. J. A. Gagné, proposa la santé "A nos hôtes." Il accompagna sa proposition de judicieuses remarques sur le rôle que remplit la presse dans notre pays et de l'influence qu'elle exerce sur ses glorieuses destinées. Il a profité de cette occasion pour faire appel aux journalistes et les inviter à promouvoir, par tous les moyens possibles, la colonisation dans notre pays et notamment à l'égard du Saguenay qui pourrait largement contribuer à enrichir notre pays si ses vastes forêts, ses immenses vallées, étaient livrés à la culture. Il cita de nombreux exemples de la puissance végétative de certaines parties du Saguenay déjà en état de culture. Il invita fortement les journalistes à favoriser par leurs écrits la construction d'un chemin de fer sur le territoire du Saguenay, qui est une question vitale et nationale à la fois.

M. H. F. Gardner, du *Times* de Hamilton, répondit au nom des journalistes par des remarques pratiques chaleureusement applaudies.

M. J. E. Roy, rédacteur du *Quotidien*, répondit pour les journalistes français par un magnifique discours qui nous fit comprendre que la presse était tout zèle à promouvoir la colonisation et qu'elle n'épargnerait rien pour favoriser le développement agricole dans le Saguenay.

M. LeVasseur proposa la santé aux membres du Comité de réception de la ville de Chicoutimi, et M. Arthur Hudson, ancien élève du Collège de Ste Anne, et magistrat stipendiaire du District de Chicoutimi, y répondit en langue anglaise. Nos confrères d'Ontario furent grandement surpris de voir un Canadien-français parler l'anglais avec une si parfaite aisance et avec une correction de langage qui pourrait même rendre un anglais jaloux.

Le Révd M. Fafard répondit à la santé portée à M. le Curé de Notre-Dame de Laterrrière, ainsi qu'à lui-même,

pour avoir voulu honorer ce banquet de leur présence ; et M. le député St-Hilaire clôt l'assemblée en remerciant, au nom du comté, la presse de sa visite.

Le banquet a été donné sur l'ancienne ferme qu'occupaient autrefois les RR. Pères Oblats et qui est aujourd'hui la propriété de M. Jules Gauthier. Les tables étaient placées entre deux rangées de magnifiques bouleaux qui bordent un chemin de plus d'un mille de distance. Les partisans de l'Association forestière auraient été enchantés de voir une semblable plantation d'arbres forestiers de la plus grande régularité et à nulle autre pareille dans le pays. Si l'Hon. M. Joly eut été présent à la fête, il aurait certainement présenté à M. Gauthier le premier prix pour la plus belle plantation d'arbres forestiers.

Nous reprenons, bien qu'à regret, le chemin qui doit nous conduire au terme de notre excursion, c'est-à-dire à la Baie de Ha! Ha! où nous devons prendre le vapeur, et de là en route pour Fraserville. Sur tout le parcours nous y avons admiré de magnifiques fermes et plusieurs lots de terre non encore défrichés. Quoique les côtes soient nombreuses nous avons supporté le voyage sans trop de fatigues, grâce à nos conducteurs propriétaires de chevaux habitués à franchir les côtes avec autant de facilité que sur les chemins de Beauport ou de Lorette.

Le village de St-Alphonse était profusément pavoisé de pavillons, tout le monde était aux portes, et le Révd M. Sirois, curé de St-Alphonse, avait bien voulu se rendre au quai pour saluer les excursionnistes à leur départ.—
(A suivre.)

CAUSERIE AGRICOLE

DES LABOURS (Suite).

Labour à la charrue — Quoique le labour à la charrue soit moins parfait que les trois sortes de labour dont nous avons fait mention dans notre dernière *causerie agricole*, on donne la préférence au labour à la charrue. En agriculture comme pour toutes les industries, il faut surtout viser à produire économiquement, et pour cela il faut faire le moins de dépenses possibles, sans cependant nuire au succès de la production. Or le labour à la charrue est précisément le plus économique et on même temps le plus rapide de tous les labours ; et ce sont cette économie et cette rapidité qui ont fait adopter la charrue pour la grande culture.

Toutes les charrues ne font pas un travail également bon. Quelques-unes sont très défectueuses, retournent la terre incomplètement en même temps qu'elles exigent un tirage énorme ; d'autres, au contraire, renversent les bandes de terre avec la plus entière régularité et n'exigent que peu de force pour leur traction. Il y a donc un choix à faire entre les différentes charrues qui nous sont offertes, et tout cultivateur doit être en état de faire ce choix avec connaissance de cause. Malheureusement on ne possède pas toujours les connaissances nécessaires en pareil cas, et c'est pour combler cette lacune que nous donnons ici quelques renseignements à ce sujet, en commençant par l'énumération des différentes parties dont se compose la charrue.

La charrue telle que nous la possédons actuellement, n'est pas de date fort ancienne ; il a fallu de nombreux essais et beaucoup de temps pour l'amener

à l'état de perfection où nous la voyons aujourd'hui, car elle a pris différentes formes adaptées au genre de labour que nous désirons exécuter.

Toutes les charrues peuvent se diviser en trois catégories : La charrue simple ou l'araire ; la charrue composée ou avant train, et la charrue *polysoc* qui peut faire trois ou quatre sillons à la fois.

La charrue simple se compose de sept parties bien distinctes qui ont chacune leur but, ce sont le *coutre*, le *soc*, le *versoir* ou *oreille*, la *perche*, le *manchon*, le *sep* et le *régulateur*. Le coutre, le soc et l'oreille sont les trois parties les plus importantes d'une charrue, et c'est sur elles que doit se porter tout particulièrement l'attention du cultivateur. Au moyen de ces trois parties, la charrue détache une bande de terre parallèle à la surface. Le coutre la tranche verticalement, le soc horizontalement, la soulève un peu et la conduit par un plan incliné jusqu'à l'oreille qui continue le soulèvement de la terre, et finit par la renverser complètement, de manière que cette tranche de terre présente à la herse le plus de prise possible.

Le coutre est un couteau en fer destiné à faciliter l'action des autres parties de la charrue, car il tranche la terre et les racines, et fait disparaître en même temps tous les autres obstacles qui pourraient s'opposer à la marche de l'instrument. Dans ce but il est solidement fixé à la perche, soit sur le côté, soit dans le milieu, au moyen d'une vis de pression ou d'un coin. Lorsque le coutre est fixé au milieu, il se trouve trop en dedans sur la droite et la voie n'est pas alors suffisamment vidée ; dans ce dernier cas l'instrument rencontre beaucoup de résistance. Pour obvier à ces inconvénients le coutre fixé au milieu de la perche fait un léger coudre vers le côté gauche de la charrue ; il ne faut pas que le coutre soit en dehors de cette ligne, ni à droite, ni à gauche, car quand il est trop vers la droite ou trop vers la gauche la tranche de terre n'est pas bien coupée, la marche de la charrue demande plus de tirage et il est plus difficile de diriger l'instrument. La cavité pratiquée dans la perche, pour faire passer le coutre, affaiblit considérablement la perche et l'expose à se fracturer lorsque la résistance devient considérable, et pour cette raison on doit toujours préférer les charrues dont le coutre est fixé sur le côté gauche de la perche.

Afin de faciliter l'action des coutres, on les incline généralement d'arrière en avant, de manière qu'ils tranchent la terre en biais. Quelquefois on labore sans coutre, mais on ne peut le faire que lorsqu'on exécute le labour dans un sol léger, bien net et à une petite profondeur ; si la terre est argileuse, si le sol est embarrassé de racines ou de pailleries, et si le labour doit être profond, on devra se servir du coutre, sans quoi la charrue ferait un mauvais travail.

Pour qu'une charrue fonctionne bien, il faut que le coutre soit fixé solidement à la perche, qu'il soit incliné d'arrière en avant, en ligne parallèle avec le côté gauche de la charrue et qu'il descende jusqu'à la pointe, soit à une petite distance de la pointe du soc, de manière que les petites pierres ne puissent s'engager entre ces deux points.

Le soc est la partie la plus essentielle d'une charrue, et toutes les autres parties doivent se rapporter à ce dernier. Le soc a pour objet de trancher la terre horizontalement. Tout soc bien conformé doit

commencer à soulever légèrement la bande de terre et la conduire graduellement à la hauteur de l'oreille. Dans ce but, la surface supérieure du soc doit former une ligne oblique continue depuis la pointe de la charrue jusqu'à la partie postérieure de l'oreille, ne fasse qu'un seul et même morceau.

On distingue deux parties dans le soc : le *tranchant* ou *l'aile* et la *douille*. La douille sert à fixer le soc au corps de la charrue; l'aile est cette pointe en demi fer de lance qui tranche la terre. Du côté gauche qui regarde la terre non labourée, le soc doit former une ligne droite et continue avec le côté gauche de la charrue.

Dans la plupart des charrues, l'aile est trop étroite et dans ce cas la bande de terre n'est pas suffisamment tranchée : ce qui augmente beaucoup la difficulté qu'éprouve l'oreille à renverser la bande de terre; aussi cette bande n'est pas toujours bien renversée et la charrue demande plus de force de traction. D'un autre côté, il ne faut pas que l'aile soit trop large; même elle doit être un peu moins large que la bande de terre qu'on détache.

Dans le labour il doit y avoir un demi pouce de terre non tranchée, afin que la bande de terre soulevée par l'oreille contourne sur elle même comme sur une charnière. Si cette condition est remplie, le champ labouré prendra une surface régulière formée de tranches convenablement renversées. La largeur de l'aile doit donc dépendre de la largeur du labour, et comme cette largeur est généralement de neuf pouces, l'oreille doit avoir huit pouces; mais si l'on a pour habitude de labourer des bandes de huit pouces, l'oreille devra n'avoir que sept ou sept et demi pouces.

Il n'y a pas de charrue parfaite, les meilleures mêmes ne sont pas exemptes de reproches, surtout en ce qui concerne le soc. Par exemple, les charrues écossaises dont la réputation de perfection est bien méritée, n'ont pas un soc exempt de défauts; l'aile n'a jamais plus de sept pouces de large, puis il y a l'usure qui diminue cette largeur.

Le soc doit être en fer de très bonne qualité, afin que l'instrument puisse résister aux efforts déployés par le labour. On fait des charrues en fonte, mais le soc devrait toujours être en fer battu afin de pouvoir le faire élargir dès que l'usure vient à en diminuer sensiblement l'épaisseur.

L'oreille ou le versoir est la partie caractéristique de la charrue proprement dite; c'est elle qui distingue l'instrument des autres propres à cultiver la terre. Autrefois l'oreille n'était qu'une simple planche droite qui ne faisait que ranger la terre; aujourd'hui l'oreille est contournée et renverse les bandes de terre suivant les conditions d'un bon labour. Cette nouvelle constitution est une amélioration des plus importantes que l'on ait fait subir à nos anciennes charrues, car par ce moyen, on a diminué la force de traction exigée pour le labour, parce que la bande de terre est renversée plus complètement. En passant sur le soc et l'oreille, cette bande est soulevée, puis elle tourne graduellement sur elle même, et aussitôt qu'elle a dépassé la ligne verticale elle retombe à droite, emportée par son propre poids, et cela pendant que la terre touche à peine la charrue. Il y a bien loin de cette action à celle de la charrue à oreille droite qui

entraîne dans la terre comme un coin, en exigeant une force considérable.

L'oreille doit être fixée solidement au corps de la charrue, au moyen de vis ou de forts *tareaux*; quelquefois on se sert d'oreilles en bois, mais ces oreilles doivent être recouvertes de fer feuillard afin de diminuer le frottement et la rapidité de l'usure. Les oreilles en fonte sont beaucoup plus durables et fonctionnent mieux; les meilleures sont les oreilles en fer ou en acier, et beaucoup de charrues fabriquées aujourd'hui sont munies d'oreilles en acier.

La longueur de l'oreille influe beaucoup sur la perfection du labour, de même que sa largeur. Lorsque l'oreille est trop longue, la terre frotte trop longtemps dessus et le tirage est augmenté; lorsqu'elle est trop étroite, la charrue marche avec rapidité et fait en apparence un bon labour, mais de fait la terre ne se trouve nullement remuée au fond de la raie et les racines des plantes vivaces ne sont pas brisées, aussi repoussent-elles très rapidement au détriment de la récolte.

Dans toute oreille bien conformée, il doit exister une courbure régulière, sans bosses ni cavités, et pour s'en assurer on place une règle bien droite sur différents points du bord supérieur, de manière qu'elle atteigne les points correspondants du bord inférieur, et si la règle touche à la surface de l'oreille dans toute sa longueur, cette partie de la charrue sera parfaite et satisfera aux conditions requises. Lorsque l'oreille contient des bosses, ces dernières frottent beaucoup sur la bande de terre et le tirage est grandement augmenté; si elle présente des cavités, la terre s'y accumule et le frottement devient encore plus considérable.

La perche ou *age* est cette partie de la charrue qui transmet au corps de l'instrument le mouvement donné par les animaux de traits. Naturellement la ligne de traction devrait être attachée au corps de l'instrument lui-même, mais la chose devient impossible à l'égard de la charrue. Alors on a inventé la perche pour remplacer le point d'attache naturel.

Dans la plupart de nos charrues, la traction est fixée au bout de la perche; mais dans plusieurs instruments améliorés, elle est fixée à la gorge de la charrue au moyen d'une chaîne ou d'une broche en fer; dans ce cas la perche est liée au corps de la charrue au moyen d'un fort *tareau*.

L'union des différentes parties qui composent une charrue doit être tellement parfaite que les traits étant attachés à leur place convenable et la charrue introduite dans la terre, cet instrument marche horizontalement sans devier et presque sans le secours du conducteur. Toute charrue qui ne remplit pas cette condition doit être rejetée.

Dans la manière de placer la perche, on doit apporter une grande attention; elle doit être ni trop basse, ni trop haute. Lorsqu'elle est trop haute ou trop relevée du devant, le soc a une tendance continuelle à prendre plus de profondeur; le laboureur est sans cesse obligé d'exercer sur les mancherons de la charrue une pression considérable. Dans ce cas on dit que la charrue marche sur la pointe, et naturellement le tirage est presque doublé. Si, au contraire, la perche est trop basse, comme les animaux de traits tirent toujours de bas en haut, la charrue cherche sans cesse

à sortir du sol. Il faut en outre apporter un grand soin dans la détermination à prendre quant à la longueur de la perche. En général on peut admettre que plus la perche est longue, plus la marche de la char-ruée est irrégulière, car la plus petite déviation du soc en fait une très considérable au bout de la perche. Néanmoins on remarque que nos meilleures charrues ont des perches très longues, et cela s'explique parce que sur une perche longue, lorsqu'il y a quelque déviation, le soc s'en ressent peu; dans tous les cas, il faut que la grosseur de la perche soit proportionnée à sa longueur.

Quand les traits sont attachés à la gorge de la char-ruée, la force exigée pour la mettre en mouvement est beaucoup plus faible, et c'est une amélioration très désirable.—(A suivre)

Note sur la manière de faire des chapeaux de paille semblables à ceux de Livourne.

Ces chapeaux de Livourne (*Leghorn*), qui sont si beaux, si forts, si durables, qui se vendent si cher, et que tant de dames portent sur leurs têtes, ne diffèrent de nos chapeaux de paille que dans la qualité de la paille (ce qui dépend de la manière de la cultiver et préparer), et dans la manière de la tresser et coudre. Ils sont de paille de blé, comme les nôtres. Le blé qui fournit la paille la plus blanche et la plus difficile à casser, est le meilleur.

Mais la paille dont nous nous servons est coupée lorsque le blé est mûr; celle des chapeaux de Livourne est coupée lorsque le blé est vert, c'est-à-dire lorsque le blé est en fleur, lorsque la tige qui porte l'épi est suffisamment dure pour que le bout d'en bas, qui s'arache avec l'épi, soit ferme de manière à ne pas s'écraser plus facilement que le haut. Les Italiens ont eu l'esprit de se servir de leur paille lorsqu'elle est jeune, souple et forte; nous nous en servons lorsqu'elle est raide et cassante par l'âge.

Culture.—Pour avoir la paille la plus fine, on sème le blé fort, peut-être dix fois plus fort que d'ordinaire, sur une terre forte, pas trop engraisée. On pourrait même se servir de la paille du blé tel que semé ordinairement, en prenant les endroits où il serait semé le plus fort, et où la paille serait la plus fine et la plus nette.

Coupe.—On la coupe à la faucille, comme le blé, mais lorsqu'elle est en fleur, comme il est dit plus haut. On secoue les poignées, en les tenant à la main, contre les épis, pour en faire sortir l'herbe, etc., et on les attache par petites poignées.

Ebouillanter la paille.—On met dans une grande cuve, ou autre vaisseau net, autant de poignées de paille verte et attachées comme il est dit ci-dessus, que la cuve peut tenir; on verse dessus, à les couvrir entièrement, de l'eau bouillante bien nette, et on en retire les poignées attachées, au bout d'une dizaine de minutes, pour les porter aussitôt à l'endroit où on veut les faire blanchir. A chaque cuvée, il faut se servir d'eau nette, et il faut ébouillanter la paille en entier, comme elle a été coupée.

Faire blanchir la paille.—On étend les poignées sur l'herbe rase, une prairie ou un verger par exemple. On l'étend bien clair, et on l'y peut laisser sept ou

huit jours, en la revirant chaque jour, jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur. On la ramasse par un temps sec; on l'attache par poignées ou petites gerbes, pour être mise dans un endroit bien sec et propre, pour s'en servir au besoin.

Trier la paille.—On la trie à loisir, comme on trie la paille ordinaire pour les chapeaux. Il n'y a que la partie entre l'épi et le joint le plus proche qui serve. On l'assortit ensuite, pour être tressée, lorsqu'on en a le temps.

Tresser et coudre.—La tresse des chapeaux de Livourne ne diffère pas beaucoup de celle de nos chapeaux de paille. La couture est différente, en ce que les tresses des nôtres dépassent l'une sur l'autre. On dirait qu'elles sont toutes d'un morceau. Elles sont cependant cousues avec un fil qui prend un brin des deux tresses qui se joignent. Un morceau de vieux chapeaux de Livourne servira de modèle, tant pour la tresse que pour la couture; et il n'est pas à croire que nos femmes et filles, qui font de beaux chapeaux de paille, ne soient pas en état de faire ce qui est fait par toutes les femmes, filles et enfants en Italie, ce qui a fourni tant de millions de piastres par an à ce pays-là.

On disait en Angleterre et dans les Etats-Unis, (quoiqu'il se fit de beaux chapeaux de paille ordinaire, mais qui n'avaient ni la beauté ni la durée de ceux d'Italie.) que les femmes et filles de ces pays ne pourraient jamais en faire d'aussi beaux que les Italiennes: elles y ont réussi cependant, et elles en font même de foin coupé vert, ébouillanti, blanchi, trié, tressé et cousu comme ci-dessus, plus fin et plus beaux que tous ceux qui viennent d'Italie.

Si nos femmes et filles pouvaient faire des chapeaux de paille pour remplacer ceux qui nous viennent des pays étrangers, elles gagneraient des sommes immenses d'argent qui sortent du pays, et cela sans fatigue, et dans un temps où elles ne peuvent guère faire d'autres ouvrages. Tout le monde ne les en aimerait que plus; elle seraient plus riches, et non moins belles et vertueuses.

Les Italiennes envoient la paille toute prête à tresser, et aussi toute tressée, en Angleterre, où elle se vend bien cher. Pourquoi nos femmes et filles de la campagne n'en enverraient-elles pas dans les villes, et pourquoi celles des villes ne s'amuseraient-elles pas quelquefois à faire de beaux chapeaux à la mode, qui nous coûtent souvent si cher?

Nourriture succulente pour les vaches à lait.

Nous avons souvent démontré l'importance qu'il y a à ne pas nourrir les bêtes à cornes, et plus particulièrement les vaches, avec le fourrage sec seulement. Il faut à celles-ci une nourriture succulente, c'est-à-dire l'emploi de légumes de toutes sortes qui coûtent si peu à cultiver. On peut faire usage de carottes, de betteraves, de pommes de terre, et même des citrouilles. Les citrouilles, coupées en morceaux et soumises à l'opération de la râpe, sont une très bonne nourriture pour les vaches.

La raison pour laquelle les vaches ne donnent pas autant de lait en hiver, est la privation d'alimentation succulente à laquelle ces animaux sont soumis;

car dans la majorité des cas, au moment de leur entrée à l'étable jusqu'à ce qu'elles soient de nouveau mises au pâturage le printemps, les vaches ne reçoivent que du foin sec, si même on ne leur donne pas que de la paille. Si on avait la bonne habitude de donner aux vaches un repas ou deux en légumes chaque jour, les vaches compenseraient cette légère dépense en donnant beaucoup de lait dans le cours de l'hiver; et, à part cela elles se conserveraient dans un meilleur état de santé. En agissant autrement on s'oppose d'une manière évidente aux exigences de la nature tout aussi nécessaires aux besoins de l'animal qu'à ceux de l'homme. En effet, qu'un homme soit borné pendant une période de six à sept mois au biscuit sec, avec seulement un peu d'eau, et la moitié du temps de la mauvaise eau, quel serait son état à la fin de ce laps de temps? La privation de nourriture succulente n'opérerait-elle pas désavantageusement sur les fluides et les solides de son système?

Si l'on tient à ce que les vaches produisent libéralement, on doit les nourrir avec quelque chose de plus convenable à la sécrétion d'un lait riche que la nourriture sèche, sans addition de légumes.

Des légumes tranchés, de la farine de quelque sorte qu'elle soit, doivent être donnés aux vaches deux fois par jour, matin et soir. On doit aussi leur donner une bonne litière, un logement exempt d'humidité et modérément chaud; elles doivent être abreuvées trois fois par jour, un peu avant de leur donner à manger; être pansées ou étrillées une fois par jour; mêler à leur nourriture du sel de temps à autre, et un peu de cendre deux ou trois fois par semaine. Il leur faut aussi un changement de nourriture. Des légumes coupés ou râpés, et mêlés avec du foin ou de la paille coupés, ayant la précaution de mêler le tout afin d'en faire une masse qu'elles mangeront avec avidité.

On ne prend pas assez de précaution pour leur fournir constamment une bonne litière; il ne faut pas oublier que lorsque les vaches sont proprement tenues, elles exigent bien moins de nourriture; cette nourriture leur profite mieux et elles sont alors en meilleur état pour donner beaucoup de lait et de la viande.

La nourriture du porc.

Si le porc ne donne pas dans les fermes les bénéfices qu'on attend de son élevage, la faute en est imputable aux cultivateurs.

Nous ne parlerons pas du trou infect qu'on baptise du nom de toit à porc, dans on laisse le malheureux compagnon de Saint Antoine croupir sur ses ordures pendant sa courte existence. Nous nous sommes demandé souvent si l'épithète qu'on accole toujours à son nom ne conviendrait pas mieux à celui qui l'oblige à vivre au milieu de la pourriture.

Combien de fois n'avons-nous pas répété que, pour que le porc engraisse vite, il faut le tenir proprement dans la loge, le laver ou le faire baigner de temps en temps dans des réservoirs; sa peau a besoin d'être nettoyée et humectée. C'est pour cette raison qu'il se vaute dans la fange, à défaut d'eau limpide pour s'y plonger. Dans les pays où son éducation est bien comprise, les ménagères le lavent à grande eau plusieurs fois par semaine. L'expérience a prouvé que cette pratique produit toujours un bon effet et facilite l'engrais-

sement. Nous ne ferons pas à nos lecteurs l'injure de croire qu'ils ne partagent pas notre manière de voir, qui est celle de tous ceux qui élèvent le porc dans le but d'en retirer les plus grands bénéfices.

Lorsque l'on considère les animaux au point de vue de leur emploi à l'alimentation de l'homme, le porc doit être classé au premier rang, non seulement à cause des produits animaux qu'il donne, mais encore pour la facilité avec laquelle on peut le nourrir. Le porc, en effet, s'accorde de tout; comme l'homme, nous demandons pardon à nos lecteurs de ce rapprochement, il est omnivore; il mange toute substance végétale ou animale, cuite ou crue. Tout ce qui est refusé par les autres animaux lui est bon; il se contente de tout, pourvu qu'il mange, même des ordures. Admirable machine, tout ce qui passe dans son estomac est mis à profit, tout ce qui se perd se change en graisse ou en viande; mais, avons-nous besoin de l'ajouter, la qualité comme la quantité de la viande, de la graisse, est en raison directe de la quantité comme de la qualité des aliments qu'on lui donne.

Un anglais, M. Beaver, très connu par les éleveurs de l'espèce porcine, à cause de ses nombreuses et de ses persévérantes recherches, a publié dernièrement une intéressante étude sur l'influence de la nourriture sur la qualité de la viande de porc.

D'après cet éleveur, les haricots donnés comme aliment prédominant rendent la chair du porc dure, ingeste et d'un goût fade.

Les pommes de terre la rendent molle, spongieuse, sans saveur; à la cuisson, elle diminue dans de fortes proportions. C'est ainsi que le porc irlandais, nourri presque exclusivement de pommes de terre, donne de la viande pesant 3/16 de moins que ce même produit fourni par le porc anglais.

L'engraissement aux glands rend la chair dure et indigeste; les tourteaux donnent à la fibre musculaire une consistance grasseuse; les débris des animaux abattus lui communiquent un goût répugnant et l'inondent d'un suc très fluide.

Suivant M. Beaver, la meilleure de toutes les alimentations est celle du lait. Après le lait, et comme lui étant presque égal, se place le blé d'inde. C'est donc une erreur de croire que ce grain nuit à la qualité de la viande; puis viennent les pois, l'orge et l'avoine concassés.—MAURICE MALÉ.

La fièvre de poules pour la culture des oignons.

Si vous désirez obtenir la meilleure récolte d'oignons que vous n'ayiez jamais eue, bêchez ou labourez votre terre à une grande profondeur, et engraissez la avec de la fièvre de poules. Emiettez bien la terre et raclez la surface du sol avant de faire vos sillons. Par ce moyen vous obtiendrez facilement douze à quinze minots d'oignons sur une couche d'une perche et demie carrée.—Eaenyez

Choses et autres.

Conférence agricole à St-Casimir, comté de Portneuf.—Dimanche, 27 août, M. Albert Trudel, médecin-vétérinaire de la ville des Trois-Rivières donna une conférence sur l'hygiène et les soins à donner aux animaux domestiques, ainsi que sur la description et le traitement des maladies les plus communes des chevaux et des bestiaux, à une réunion des membres du cercle agricole de la paroisse de St-Casimir. Outre les membres du

cercle, nombre de cultivateurs ont été admis à cette conférence qui les a vivement intéressés. MM. les directeurs du Cerelo voteront des remerciements à M. Trudel pour avoir donné à ses frais une conférence qui nécessairement devra profiter aux cultivateurs.

Le langage des oiseaux.—Le coq parle la langue de ses poules, de plus il chante sa vaillance et sa gloire. Le chardonneret, la linotte, la fauvette ne chantent que leurs amours. Le pinson chante son amour et son talent réel.

L'alouette entonne un hymne à la gloire de la nature, en plein ciel; sa femelle l'écoute et l'admire, blottie dans les blés.

L'hirondelle, toute tendresse, toute affection, chante rarement seule, mais en duo, en trio, en quatuor, en autant de parties qu'il y a de membres dans la famille; sa gamme n'a que peu d'étendue et pourtant son gazouillis est plein de charme.

Le rossignol se pose sur une branche voisine de celle qui porte son nid, un peu au-dessus et, battant la mesure avec ses ailes, il distrair sa compagne des soins pénibles de l'incubation en lui chantant ce qu'il suit de plus beau.

Le eerin chante son amour-propre.

Bonne ou mauvaise qualité de la farine.—Il ne faut pas toujours, en farine, se fier à la marque, et il est de beaucoup préférable de pouvoir juger par soi-même de la qualité de l'article que l'on achète. Pour essayer la farine, il suffit d'en placer, dans la paume de la main, environ la quantité pouvant couvrir dans un dé à coudre, et de la froter doucement avec le doigt. Si la farine s'écrase mollement et laisse au toucher une impression de douceur et un contact glissant, elle est de qualité supérieure, peu importe qu'elle soit d'une marque appréciée et connue et qu'elle soit blanche comme la nouvelle neige, elle ne donnera jamais un pain bon, léger et nutritif. Si, au contraire, la farine est rugueuse au toucher, que sous le doigt elle semble être plutôt des grains de sable que de la farine et qu'elle prenne une teinte orange, vous pouvez l'acheter en toute sécurité, le pain qu'elle donnera sera parfait. Vous trouverez souvent si vous êtes connaisseur de ces farines non marquées et vendues à bas prix, achetez-les et vous les convertirez en pain supérieur à celui de votre voisin, qui n'aura jugé le contenu du baril que par la marque apposée à l'extérieur.—*Moniteur du Commerce.*

Soyez économe.—Le gaspillage ou le manque d'économie n'est rien moins qu'un vol qu'on se fait à soi-même ou à sa famille; mais l'économie est une vertu pour laquelle on reçoit la meilleure des récompenses, parce qu'on en retire les plus grands fruits. Il paraît naturel à plusieurs personnes de se livrer au gaspillage, tandis qu'il est aussi facile à d'autres de pratiquer l'économie. Une personne adonnée à l'économie est souvent accusée de mesquinerie, et parfois elle est réellement mesquine dans sa manière d'agir; mais la véritable économie n'est pas mesquine, ou rien de ce qui en approche; et le gaspillage ne ressemble en aucune manière à de la générosité. Le cultivateur économe prend soin de toutes choses sur sa ferme; tous ses instruments d'agriculture sont conservés avec le plus grand soin, et mis à l'abri quand le temps de s'en servir est passé. Le fermier ne séjourne pas dans le voisinage de ses terres lorsque ses champs demandent à être engraisés. Il prend soin de toutes choses, de quelque conséquence qu'elles soient, car il sait que c'est au moyen de ces petites choses qu'il parviendra à s'enrichir. Il deviendra plus promptement à l'aise que le cultivateur qui ne croit pas nécessaire de mettre un pion qui manque à sa clôture et qui attend pour la réparer qu'elle soit complètement à bas.

Un gaspillage volontaire crée des besoins que l'on ne peut parfois satisfaire, tout aussi bien qu'un point de couture fait à temps en épargne neuf. Ne gaspillez pas si vous ne voulez pas être dans le besoin. Jamais un cultivateur ne deviendra riche s'il ne sait pratiquer l'économie à l'égard des petites choses comme des grandes choses. Celui qui a fait le contraire n'a toujours éprouvé que la plus grande gêne et parfois la plus extrême misère. Combien peu réfléchissent à cela!

RECETTES

Moyen de faire du beurre jaune en hiver

Un cultivateur des Etats-Unis cite le moyen suivant qu'il a adopté depuis dix ans pour faire du beurre jaune pendant l'hiver, et qui lui a parfaitement réussi:

"Je suis convaincu, dit-il, par l'expérience, qu'avec le traitement convenable, on peut faire du beurre jaune en hiver, sans employer aucune substance étrangère. Mon plan est comme suit: Le lait est tenu dans une chambre où il ne peut geler et où ne doit le laisser reposer plus de quarante-huit heures avant de l'écramer.

"Après que le lait a été écrémé, la crème est mise dans un endroit exempt de gelée, afin qu'elle devienne sûre en ayant soin cependant qu'elle ne soit pas soumise à la chaleur. Après qu'elle a acquis un goût acide, qu'elle soit suffisamment sûre, elle est barattée vigoureusement jusqu'à ce que le beurre se forme: ce qui prendra de 15 à 20 minutes si la crème est à la température voulue. Il ne faut pas employer d'eau chaude, car l'emploi de l'eau chaude avec la crème lors du barattage est la cause principale de la blancheur du beurre en hiver.

"Je suis le plan ci-dessus depuis une dizaine d'années, et je manque rarement de faire du beurre aussi beau et aussi jaune en hiver qu'en été."

Moyen de nettoyer les harnais.

Nettoyer les harnais avec de l'eau et du savon est dommageable au cuir. Tout vernis ou du noir contenant aussi du vernis est dommageable aux harnais. Lorsque le harnais devient moisi, donnez-lui une couche de noir; mais avant de l'appliquer, lavez le côté granuleux du cuir avec de l'eau de potasse, froide, jusqu'à ce que la graisse soit entièrement disparue. Dès que le cuir sera entièrement sec, appliquez le noir, que vous couvrirez d'une couche d'huile et de suif. Cette opération fixe la couleur, et rend le harnais flexible et mou. Un harnais granuleux peut être nettoyé avec un linge trempé dans l'huile de charbon, mais il doit être lavé et huilé aussitôt après.

Apprenti ferblantier demandé.

Un jeune homme de 16 à 18 ans trouverait à se placer comme apprenti ferblantier, dans une des meilleures boutiques de Fraserville.

S'adresser à

NAPOLÉON DION;

Marchand-Ferblantier

Fraserville (Rivière du Loup, en bas).

6 septembre 1883.

PÉPINIÈRE.

DU

VILLAGE DES AULNAIES.

LES FRAISIERS "Sharpless" produisent des fraises d'une grosseur prodigieuse jusqu'à 8 1/2 pouces de tour et de première qualité. Nous avons les témoignages de nos premiers Horticulteurs du Canada et des Etats-Unis. Ces fraisiers sont très productifs et résistent au froid le plus rigoureux.

Envoyez moi 50 cts en timbres de postes et je vous expédierai en temps convenable, par la maille, à mes frais, 12 plants "Sharpless," ou pour \$1, 30 plants, ou pour \$3, 100 plants.

Les commandes devront être faites au plus tôt pour s'assurer des plants forts.

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

Enregistrez toute lettre contenant timbre ou argent et mentionnez que vous avez vu l'annonce dans la Gazette des Campagnes.

Les lettres et commandes devront être adressées à

AUGUSTE DUPUIS,

Village des Aulnaies,

Comté de l'Islet

2 Août 1883.