

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du soussigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'envoi de correspondances doit être adressé FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



Gérant

Hector A. Proulx.

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

ANNONCES

Première insertion..... 10 centins par ligne
Deuxième insertion, etc.... 3 centins par ligne
Pour annonce à long terme, conditions libérales.

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

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

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Visiteurs distingués à l'Ecole d'agriculture de Sainte-Anne.—Le monument Lafrance.—Nouvelles religieuses.—Un nouvel orphelinat agricole.

Causerie agricole : Améliorations des terres au moyen d'engrais ou fumiers.—Suite.

Sujets divers : Confection du pain de ménage.—Suite : La levée de la pâte.—Enfournement du pain.—La construction du four.—Chauffer le four.—Résumé.—Récolte du tabac canadien.

Choses et autres : Nos soirées d'hiver.—Le tabac canadien.—Pratique à suivre pour maintenir l'appétit des porcs à l'engrais.

Recettes : Omelette aux tomates—Les soies chez le cochon.

Décisions judiciaires concernant les journaux.—1. Toute personne qui retire régulièrement un journal du bureau de poste qu'elle ait souscrit ou non, que ce journal soit adressé à son nom ou à celui d'un autre, est responsable du paiement.

2. Toute personne qui renvoie un journal est tenue de payer tous les arrérages qu'elle doit sur l'abonnement, autrement l'éditeur peut continuer à le lui envoyer jusqu'à ce qu'elle ait payé. Dans ce cas, l'abonné est tenu de donner en outre, le prix de l'abonnement jusqu'au moment du paiement, qu'elle ait retiré ou non le journal du bureau de poste.

3. Tout abonné peut être poursuivi pour abonnement, dans le district où le journal se publie, lors même qu'il demeurerait à des centaines de lieues de cet endroit.

4. Les tribunaux ont décidé que le fait de refuser de retirer un journal du bureau de poste, ou de changer de résidence et de laisser accumuler les numéros à l'ancienne adresse constitue une présomption et une preuve "prima facie" d'intention de fraude.

REVUE DE LA SEMAINE

Visiteurs distingués à l'Ecole d'agriculture de Sainte-Anne.—Lundi dernier il y avait grande réjouissance à l'Ecole d'agriculture de Sainte-Anne : les directeurs, les professeurs et les élèves de cette institution avaient l'honneur de posséder au milieu d'eux Mgr Antoine Labelle, Assistant-commissaire de l'agriculture, l'honorable Premier ministre de cette province et l'honorable Secrétaire provincial. Pour la réception de ces distingués personnages on avait décoré, avec un goût exquis, la salle d'étude. Les murs disparaissaient sous la verdure, les drapeaux et les inscriptions de bienvenue et d'éloges de l'agriculture. M. Colbert Martineau, doyen des élèves, lut l'adresse suivante :

A Son Excellence

Monseigneur Antoine Labelle,

Protonotaire Apostolique *ad instar*,
Assistant-commissaire de l'agriculture.

Monseigneur,

Nous sommes particulièrement heureux de vous souhaiter la bienvenue dans notre modeste école. Votre visite est pour nous celle d'un ami et d'un protecteur.

Nous connaissons un peu, Monseigneur, les grands travaux que vous avez entrepris et menés à bonne fin dans l'intérêt de la patrie canadienne. Les œuvres accomplies, depuis les premiers établissements canadiens-français que vous avez dirigés dans les townships d'Arundel, de Montcalm et de Salaberry, depuis la fondation des paroisses de Saint-Faustin et de Saint-Jovite jusqu'aux nombreux établissements et fondations de l'heure actuelle, redisent éloquentement votre patriotisme et votre entier dévouement à la grande cause de la colonisation. C'est pourquoi nous saisissons avec empressement l'occasion

qui nous est offerte d'exprimer au *Roi du Nord* notre admiration.

Nous ne pouvons, non plus, Monseigneur, oublier les travaux que vous vous imposez comme Assistant-commissaire de l'agriculture. Puisque nous en profitons immédiatement, il est juste que nous joignons, ici, la reconnaissance à l'admiration. Veuillez en accepter, Monseigneur, la sincère expression.

C'est, sans doute, pour reconnaître les grands services que vous avez rendus à la patrie et à notre sainte religion que Sa Sainteté Léon XIII a voulu vous rapprocher de son trône, en vous conférant la dignité de Protonotaire Apostolique *ad instar*. Votre promotion à la prélature romaine nous a grandement réjouis, parce que nous voyons dans cet acte de Léon XIII la récompense du dévouement à une cause que nous voulons nous-mêmes servir de toutes nos forces.

Votre visite à Sainte-Anne nous est doublement agréable, puisqu'elle nous vaut l'honneur de posséder au milieu de nous l'honorable Premier ministre de cette province et notre vaillant ami l'honorable Secrétaire provincial. Nous saluons en eux les protecteurs et les défenseurs de l'institution dont nous sommes heureux de profiter.

Veuillez agréer, Monseigneur et Messieurs, nos hommages et nos remerciements.

Monseigneur répondit longuement et d'une manière très heureuse à cette adresse. Il fit l'éloge de la profession agricole, de l'École de Sainte-Anne, de son habile et zélé directeur. Ses paroles furent vivement applaudies quand il rappela les sacrifices que le clergé et, en particulier, les prêtres du Collège s'étaient généreusement imposés pour la fondation et la prospérité de cette utile institution, et aussi quand il affirma que le province avait besoin de plusieurs écoles d'agriculture, à cause des conditions si diverses où se trouvent nos cultivateurs.

L'honorable Premier ministre dit que son grand désir, depuis bien des années, était d'encourager beaucoup l'instruction et l'agriculture. "Un bon cultivateur dans une paroisse, comme vous pourrez l'être plus tard, dit-il, est un livre toujours ouvert dont les agriculteurs peuvent facilement profiter." L'honorable Secrétaire provincial réclama avec bonheur le titre de protecteur et de défenseur de l'École d'agriculture, et, par quelques paroles bien appropriées, encouragea beaucoup les élèves aux travaux intellectuels et manuels. On se sépara ensuite, en gardant de part et d'autre le meilleur souvenir de cette visite. Pendant une visite à la ferme et, surtout en voyant son beau troupeau de vaches, l'honorable Premier et sa suite exprimèrent plusieurs fois leur admiration.

Nous remettons à la semaine prochaine un compte-rendu de la visite de Son Eminence le cardinal Taschereau et de l'honorable M. Mercier au Collège de Sainte-Anne.

Le monument Lafrance.—La paroisse de Memramcook vient de faire ériger dans son cimetière un riche monument en granit rose poli à la mémoire de feu l'abbé François-Xavier-Stanislas Kostka Yanveux Lafrance, ancien

curé de la paroisse et bienfaiteur insigne du collège St-Joseph. Cette magnifique pièce d'art, exécutée par M. H.-J. McGrath, d'Amherst, a été érigée jeudi et vendredi de la semaine dernière sous la direction de M. Philippe Gaudet, de Moncton.

Ce beau monument, faible expression de reconnaissance pour cet éminent bienfaiteur, non seulement des paroissiens de Memramcook, mais de tous nos concitoyens catholiques français, a une élévation totale de vingt-trois-pieds et neuf pouces, le piédestal de la colonne ayant onze pieds de hauteur, et la colonne elle-même, d'une égale élévation, est surmontée d'une croix en marbre blanc.

Le bas de la colonne est sis sur une moulure de style ionique d'une grande élégance. Sur le frontispice du socle on lit l'inscription suivante en belles lettres d'or :

"A la mémoire du Rév. F. X. S. Yanveux-Lafrance, ancien curé de St-Thomas de Memramcook, promoteur de l'éducation du peuple acadien et bienfaiteur insigne du Collège Saint-Joseph, mort curé du Barachois, le 27 novembre 1867, âgé de 53 ans.

R. I. P."

Sur l'arrière se trouve cette autre signifiante et appropriée inscription, tirée du psaume 40, verset 2 :

Beatus qui intelligit super egenum, et pauperem: in die mala liberabit eum Dominus.

Traduction: "Bienheureux celui qui comprend les épreuves du voyageur et du pauvre, au jour d'épreuves Dieu le délivrera."

Ce faible tribut de reconnaissance fait honneur aux paroissiens de Memramcook et de Soudoué et est le plus bel ornement du cimetière de la première localité. Au dire de certains connaisseurs, ce monument surpasse en beauté et en élégance tout ce qui existe de ce genre dans les provinces maritimes. Il peut s'en trouver de plus coûteux, mais point de plus joli. Honneur donc aux citoyens qui ont si généreusement contribué à son érection, et au Très Révérend Père Lefebvre, digne successeur de feu M. Lafrance et promoteur de ce tribut de reconnaissance.

La translation des restes du vénéré défunt aura probablement lieu dans la première semaine d'octobre.—Du *Moniteur Acadien*.

Nouvelles religieuses.—Rome. Les journaux catholiques de Rome annoncent qu'à l'occasion de la fête de Saint-Joachim, Sa Sainteté Léon XIII a fait distribuer, par son aumônier secret, aux familles pauvres de Rome la somme de 12,000 fr. (\$2,400.)

Russie.—Une nouvelle importante est celle de l'heureuse issue des négociations entre la Russie et le Saint-Siège pour la provision des évêchés vacants. Bientôt le Saint-Père pourra procéder à la nomination des nouveaux titulaires au sept évêchés catholiques vacants de l'empire russe. Il n'y aura pas besoin, pour cela, d'attendre la convocation d'un consistoire, et l'on assure déjà que ces évêchés seront nommés par brefs de la Propagande, comme cela a lieu d'ordinaire pour les pays de missions. Cette fois, aucun des évêchés vacants n'a été omis dans

le résultat des négociations, comme c'était arrivé lors du dernier consistoire, à l'occasion duquel Léon XIII dut déclarer : " Ou tous les sièges vacants seront pourvus, ou il n'y en aura aucun ", afin d'empêcher ainsi, comme il l'a heureusement obtenu, que deux ou trois de ses évêchés ne vissent à être supprimés.

Angleterre.—Six ministres anglicans ont été reçus dans le sein de l'Eglise catholique par le cardinal Manning, dans sa chapelle particulière, à Westminster. Un de ceux-ci, le R. C. W. Townsend, a déjà fourni une carrière distinguée dans l'anglicanisme. Il a été successivement sous-recteur au collège théologique de Salisbury et chef de la mission universitaire d'Oxford à Calcuta. On peut se figurer l'émotion que cet événement a jeté dans les cercles universitaires d'Oxford, où tant d'âmes d'élite cherchent ardemment la vraie lumière et surmontent péniblement les préjugés de leur enfance et les sophismes de leur éducation.

Allemagne.—On écrit de Berlin que Bismark est violemment irrité contre les catholiques allemands, dont les congrès multipliés lui donnent les plus vives inquiétudes. Tant mieux !

Ce n'est pas précisément parce qu'ils s'y organisent en vue des élections prochaines, mais parce qu'ils y agitent la question du pouvoir temporel du Pape. Il n'est pas un congrès qui n'ait abordé avec passion cette question et n'ait recommandé aux assistants de travailler moralement l'esprit de la chrétienté en faveur du triomphe de cette revendication. Ayant obtenu ce qu'il désirait du Pape pour les élections de 1887, M. de Bismark s'est empressé d'oublier ses demi-promesses. Mais les catholiques allemands n'ont pas oublié, eux, et, au grand souci du chancelier, organisent le mouvement et peut-être, un jour, mettront-ils le marché à la main du gouvernement.

On assure que M. de Bismark s'est plaint amèrement, par dépêche au Saint-Siège, de la licence des catholiques allemands qui, encouragés par le cardinal Rampolla, s'occupent de politique extérieure.

Turquie.—Les dernières correspondances d'Orient nous rapportent des faits d'une portée religieuse considérable.

Tandis que les catholiques de France, pressurés par leur gouvernement, se voient interdire jusqu'au pieux et immémorial usage des processions, à Constantinople, au contraire, le jour de la Fête-Dieu, le Saint-Sacrement a été porté à travers la ville, au milieu d'une foule aussi émue que recueillie.

Les maisons pavoisées et en guirlandées de fleurs affirmaient au passage la protection accordée par le gouvernement turc aux sentiments chrétiens de nombreux habitants.

Le ministre, justement désireux de garantir le culte catholique, avait tenu à honneur de prendre toutes les mesures d'ordre nécessaires, et les troupes du Sultan, sous les armes, étaient prêtes à rappeler, à ceux qui eussent été tentés de l'oublier, le respect dû à la religion catholique. Et c'était vraiment un beau spectacle que celui de ces fils de Mahomet, si fidèles à leurs traditions, respectant rigoureusement notre foi.

Un futur orphelinat agricole.—Les journaux de Québec annoncent que le Très-Révérant Frère assistant du supérieur général des Frères des Ecoles chrétiennes de Paris, accompagné des RR. Frères visiteur du Canada et du directeur de l'Académie Commerciale de Québec arrivent d'une tournée provinciale dont le but immédiat est le choix de vastes terrains pour y fonder un grand pensionnat agricole. On dit que le dessein des Révérends Frères est de donner l'instruction agricole, non seulement à une vingtaine d'élèves, comme on le fait dans nos écoles d'agriculture actuelles, mais bien à des centaines d'enfants et de jeunes colons, que l'on fixerait au sol après les avoir formés pendant quatre, six, huit ou dix années aux rudes travaux des champs, mais aussi à la vie si paisible, si noble, si encourageante de l'agriculture.

CAUSERIE AGRICOLE

AMÉLIORATIONS DES TERRES AU MOYEN D'ENGRAIS OU FUMIERS.

(Suite.)

60. Pour les terres grouteuses, caillouteuse, un peu visqueuses, ou mêlées d'argile, conséquemment un peu fortes, et quelquefois dures et sèches, cinq tombereaux de fumier mêlé, de cheval ou de mouton, ou de vache à défaut de ce dernier, mais bien consommé, suffisent. Dans celles qui sont fort argileuse ou grasses, conséquemment plus froides, on emploiera le fumier de cheval seul. Mais si cette terre, au contraire est un peu sableuse, la vase ou limon, les terres des routes reposées deux ans à l'air, ou le fumier de mouton et des bêtes à cornes, y feront très bien. Le blé y prospérera médiocrement ; les arbres fruitiers peuvent y réussir.

70. La terre forte, pesante, serrée, humide et froide, qui retient l'eau, et conséquemment tardive, n'est cependant pas une terre pour les grains, les gros légumes et les fruits qui la divisent et la réchauffent, qui la rendent plus meuble, plus menue et plus mouvante, afin qu'elle soit plus propre à se lier aux racines des plantes.

On couvrira cette terre d'une bonne épaisseur de fumier à l'automne, pour la garantir des pluies et de la trop grande fraîcheur, de sorte qu'en ne labourant qu'au printemps, on la trouvera saine sous la couverture ; elle s'émiettera plus facilement, et enterrant le fumier dans le labour, il la soulagera et la rendra légère.

Le terreau des couchos y est aussi favorable, de même que le sable, la cendre et le fumier de cheval.

La marne surtout est le grand amendement de ces terres, le plus durable et le plus efficace, par conséquent le moins coûteux. Il serait à désirer qu'on trouvât la marne partout où elle peut être utile ; elle est quelquefois à la superficie de la terre, mais plus souvent à une assez grande profondeur, ce qu'on reconnaît avec la sonde. La marne ouvre les terres froides et humides trop serrées qui retiennent l'eau, et surtout les terres blanches ; elle ne les engraisse point, comme on l'imagine, car elle ne dispense pas de fumer en même temps de bons fumiers consommés, mais sa propriété étant de ne se pas lier aux

autres terres et de rester par petits globules, elle les sépare, les ouvre, les rend plus menbles et plus saines, facilite ainsi l'évaporation et la filtration des eaux; il n'en resté plus ensuite sur ces terres, et par son moyen la chaleur y pénètre, et l'activité qu'elle leur donne les dispose à la fécondité que le fumage achève de leur procurer. Quatre cents minots ou dix tombereaux par arpent, est la quantité moyenne sur laquelle on peut se régler, en consultant toujours le sol et l'expérience, pour éviter l'insuccès; car de ne pas marner assez, c'est s'exposer à recommencer, et trop marner est encore pire; l'effet de cet engrais étant d'échauffer en divisant et ouvrant la terre, il la rendrait brûlante, si l'on dépassait la mesure. Une demimarne est bien fumer, vaut bien en certains cas, qu'un marnage entier.

Dans les terres qui resteraient encore trop fraîches et humides, malgré même la marne, ou bien qu'on n'aurait pas la facilité de marner, et qui seraient trop argileuses, et visqueuses, ou gâcheuses, du chaume, les cossuts de pois, la paille peu consommée en fumier, que l'on nomme parfois *du paillé*, qui est la litière des chevaux, ou le dessus des fumiers de la cour aux bestiaux, quelquefois un peu de chaux, ou du fumier de volaille et de pigeons, quand la terre est absolument froide et engourdie, sont de bons amendements qui boient l'humidité, allègent, échauffent et font fructifier ces terres.

On emploie encore avec succès, en certains endroits, un autre moyen pour retirer les eaux qui abondent les terres. On fait une tranchée de trois ou quatre pieds de largeur, et autant de profondeur, dans toute la longueur du terrain, et un autre en travers, s'il est besoin; on les remplit de pierrailles, ou bien on y élève tout le long de chaque côté un petit mur à pierres sèches d'environ deux pieds de haut qu'on recouvre de pierres plates qui traversent d'un mur à l'autre et l'on étend par-dessus un lit de paille ou de roseaux, ou de gazons renversés, pour empêcher la terre dont on comble cette tranchée de passer entre les pierres et de tomber dans l'espace par où l'eau s'écoule. C'est ce qu'on appelle une *pierrée*.

Dans un jardin potager, quand la terre s'y trouve trop humide, il faut élever les carrés du potager, ainsi que les plates-bandes des arbres, bomber les allées, et pratiquer au bord et le long des plates-bandes, des ruisseaux qui égouttent les eaux et les conduisent hors du jardin, s'il y a de la pente, pour les jeter dans quelque fossé de l'extérieur. Il serait très-avantageux de faire couler ces eaux sur des feuilles qu'on ramasse et sur des herbes qu'on arrache et qu'on remettrait pourrir dans ce fossé; on aurait alors un excellent engrais.

80. La terre de moulières, la tourbe et la terre marécageuse aquatique réunies ici, sont des terres grasses; les moulières surtout sont des terres molles, glutineuses, remplies d'eau et de sources qu'on ne peut faire perdre que par des saignées, et les fossés qui en détournent les eaux, par les fréquents labours ensuite, et par un plus fort marnage qu'à l'ordinaire, ou le rapport des terres plus sèches, de gazons pris dans des terrains sableux,

jointes à des fumiers chauds et secs, mêlés et bien chauler aussi les grains.

La tourbe, dont la plus grande partie est une dissolution des herbes ou végétaux des marais, ne peut guère s'améliorer; les labours ne la divisent que difficilement. Les fumiers chauds de pigeons, de poules, de moutons, de cheval, les cendres, les coquilles, la chaux, les saignées, les fossés qui en détournent les eaux; sont des moyens qu'on emploie pour lui faire porter les fèves et des fourrages, du seigle, et quelquefois du blé, mais difficilement. Les arbres y peuvent réussir. La chaux toute pure est un engrais de peu de durée dans les terres en général, l'effet n'est en même temps bien sensible que la première année, et se trouve anéanti à la troisième. Le fumier de pigeon ou colombier, et celui des poules sont les plus chauds, après la chaux. On les sème sur les terres froides à l'automne, et on les enfouit au printemps sur les près usés, sur les blés, dans les terres humides. C'est un très-bon engrais.

90. La craie ou crayon marneux, friable, farineux et sec, ou argileux et frais, s'améliore avec des gazons pris dans les meilleures terres grasses ou légères, selon que le crayon est sec ou argileux, et avec les fumiers de cheval et de vache mêlés et à demi consommés; douze tombereaux par arpent, au commencement de l'automne, sont la mesure qui leur convient.

Ce terrain convient aux légumes et aux grains, comme les pois, la vesce, l'orge, l'avoine le sainfoin; et quelquefois même le blé, après avoir été en foir pendant deux ans, et la troisième année en avoine sur le défrichement du près. Ce terrain n'est pas favorable aux arbres. Le crayon serré et infertile par lui-même, a la propriété, comme la marne, de diviser les autres terres et de les fertiliser; mais il a moins de vertu que la marne.

Le tuf est une matière dure et sèche, tenace, ordinairement blanchâtre, quelquefois d'autre couleur, qui n'a pas même l'apparence d'une terre; c'est pourquoi on est obligé d'en faire l'extraction totale, pour le remplacer par la terre qui convient aux arbres qu'on veut planter.

On ne saurait améliorer le tuf pour les plantes potagères ni pour les grains, que par les fréquents labours, le rapport des terres, des gazons, des curures de mares, et une prodigieuse quantité de fumier, pour le desserrer et le rendre propre à quelque production, telle que le seigle et les menus grains. Douze tombereaux de fumiers n'y seront pas trop par arpent, sans quoi les végétaux n'y trouveront aucune nourriture, et n'y feront que languir.

En général toutes les mauvaises terres, comme les terres trop sèches et les terres trop fraîches, consomment beaucoup de fumier, et ne s'en ressentent pas longtemps; c'est pourquoi on les met tant qu'on peut en prairies artificielles, pour en tirer le meilleur parti possible; elles s'en trouvent un peu améliorées pendant quelques temps.

100. La marne et la glaise ont beaucoup de rapport ensemble, à la vue; la manière de les distinguer et de les éprouver à la gelée. Si c'est une bonne marne, elle se réduira en poussière; si ce n'est qu'une glaise, elle ne fera

que se fendre, sans se diviser entièrement dans la même année,

Dans l'argile rouge ou terre à bâtir, à faire la brique ou les poteries, les arbres à racines pivotantes y percent. Le blé, l'orge, le sarrasin, le trèfle, la luzerne et le sainfoin y réussissent. Cette terre convient assez aux fèves, aux pois et aux navets, surtout quand on y a mêlé du sable pour ces derniers. Cette terre, naturellement froide, qui se sèche et durcit beaucoup en été, serait peu favorable aux plantes, si on ne l'amendait convenablement. Le sable un peu gros ou graveleux, les coquilles, le sable noir de marais avec le fumier de cheval consommé, sont les meilleurs engrais qu'on puisse rapporter. Si elle est trop humide et froide, les fumiers de moutons, de poules et de pigeons seront les plus favorables.

L'argile jaune est à peu près de même nature que la rouge, et s'améliore par les mêmes engrais. Elle est propre au blé, au seigle, à l'avoine, à l'orge, etc.; elle est moins favorable aux arbres qui sont sujets à la mousse.

Dans l'argile blanche, le noyer est le seul arbre qui réussisse. Cette terre est celle qui avoisine le tuf.

Par les moyens que nous venons d'indiquer, on remédie aux terres maigres et usées en général.

Confection du pain de ménage---Suite.

La levée de la pâte.

On a à l'avance saupoudré de farine les paniers, corbeilles ou *paillons*; car on donne des noms différents à cet ustensile, selon les contrées; on coupe la pâte par portions et on la dépose dans ces corbeilles de manière à les remplir jusque vers la moitié de leur hauteur, pour qu'elle y subisse le travail de la fermentation. On place ordinairement ces corbeilles, les unes à côté des autres, dans la pièce où est le four, et on les couvre soigneusement en hiver en les entourant de toutes parts, car il est important que la pâte ne refroidisse pas; en été, la couverture peut sans inconvénient être plus légère.

De temps en temps on examine si la fermentation commence: quand il fait chaud elle se produit en une demi-heure ou trois quarts d'heure; en hiver il faut beaucoup plus de temps. Lorsqu'elle paraît se développer, il est temps de mettre le feu au four.

Dans quelques provinces on emploie pour mettre la pâte des sébiles en bois qui ne me paraissent pas aussi commodes que des paniers ou corbeilles en osier blanchi et tissé fort serré. On peut garnir ces corbeilles de grosse toile fixée tout autour et au fond, mais ce n'est pas indispensable; elles peuvent être longues ou rondes; en général, celles destinées au pain blanc sont longues, tandis que celles qui servent pour le pain bis sont rondes et d'une contenance plus considérable.

J'ai dit tout à l'heure qu'il fallait chauffer le four avant que la fermentation du pain fût achevée; si cette fermentation était lente et que le four fût prêt avant la pâte, il faudrait entretenir la chaleur avec un peu de bois, car il faut que le travail de fermentation soit achevé avant d'enfourner; la pâte doit être soulevée, élastique, et repousser la main lorsqu'on l'appuie dessus.

Il faut mieux que le four attende la pâte que de se trouver forcé de différer l'enfournement de celle-ci; car si la fermentation prend trop de développement le pain devient aigre. On doit surtout, avant d'enfourner, découvrir les corbeilles, les apporter près du four, et s'assurer en les penchant que la pâte n'adhère pas au bord; si elle y adhère, on la détacherait doucement avec un couteau et on jetterait quelques pincées de farine pour éviter que cet inconvénient ne se reproduisit.

Enfournement du pain.

Si, en versant le pain des corbeilles sur la pelle pour enfourner, quelques portions de pâte adhèrent encore aux parois, il faudrait, pour les détacher, les prendre légèrement du bout des doigts et les retirer par portions; un frottement ferait coller la pâte davantage au lieu de la détacher. On saupoudre la pelle avec de la farine ou de la recoupe avant d'y placer le pain; on l'y dépose en renversant brusquement la corbeille et en donnant une petite secousse pour détacher la masse, qu'on enfourne vivement. On peut piquer la pâte en différents endroits avec la pointe d'un couteau ou la fendre, mais pour le pain bis cette opération n'est pas nécessaire.

CONDUITE DU FOUR.

On place les pains dans le four avec adresse, les uns près des autres, sans qu'ils se touchent; si cela arrivait, on les détacherait au moment où on visite le pain pour s'assurer s'il prend bonne couleur, ce qui doit se faire de dix à quinze minutes environ après qu'il est enfourné. Il est bon à ce moment de le remuer un peu pour le changer de place. Ce petit changement fait circuler l'air chaud entre les pains et en favorise la cuisson. S'ils prenaient trop de couleur, on laisserait le four ouvert quelques instants; si, au contraire, ils n'en prenaient pas assez, on mettrait de la braise en dedans et en dehors de la portée du four.

Le temps de la cuisson varie avec la grosseur des pains; s'ils pèsent de 6 à 8 lbs. une heure doit suffire; il faut une heure et demie pour des pains de 12 lbs. et plus. Si on laisse le pain trop longtemps au four, il rougit et perd de son goût; s'il n'y séjourne pas assez, il est mou et indigeste.

La construction du four.

Dans certains pays, ceux surtout où l'on cultive du chanvre, les fours sont ronds, leur voûte est à pleu cintre, et par conséquent fort élevée: c'est pour avoir la facilité d'y faire sécher le chanvre que ce mode a été adopté; mais cette forme est vicieuse en ce qu'elle entraîne une bien plus grande quantité de combustible. Les meilleurs fours doivent avoir, de la bouche au fond, l'aspect d'un ovale; le sol est en pierre ou en terre glaise bien battue. Les carreaux qu'on emploie ordinairement ne chauffent pas avec une égalité parfaite; il peut s'en trouver qui ne cuisent pas le pain. La meilleure manière d'établir la voûte, distance du sol du four de 18 pouces est de la construire en briques mises sur champ; cependant, dans quelques localités où le tuf est commun, on peut l'employer avec succès à cet usage. La bouche du four doit être étroite à l'entrée, peu haute, et débordée par un

petite plate-forme de 1 pied de largeur, qui s'étend au delà du four de chaque côté. C'est là qu'on place la braise et la cendre à mesure qu'on les retire du four pour y mettre du bois, ou lorsqu'on le nettoie au moment d'enfourner. Une disposition excessivement commode est de faire sous le four une voûte à peu près semblable au four lui-même; elle sert de cendrier; on peut y placer, quand il fait froid, les corbeilles pleines de pâte, pour en faciliter la fermentation.

Il est très-important de bien boucher le four; le *bouchoir*, ou porte du four, doit être en forte tôle bordée d'une bande de fer et muni au milieu de deux poignées garnies de bois. Au-dessus et sur les côtés de la bouche du four sont placés trois tourniquets en fer qui servent à contenir le *bouchoir* quand il est placé.

Chauffer le four.

Il ne suffit pas de faire brûler dans le four toute la quantité de bois nécessaire pour qu'il soit chaud, il faut que ce bois y brûle d'une manière convenable. Pour cela on n'en mettra pas trop à la fois, surtout en commençant. On chauffe d'abord l'entrée du four, puis on pousse la braise vers un des côtés inférieurs, et on commence à chauffer le côté opposé; lorsque le bois qu'on y a placé est brûlé, on range la braise de ce côté en y amenant celle qui provient du bois brûlé précédemment, et on y fait brûler du nouveau bois à la place qu'occupait la première braise. On opère comme la première fois, et ainsi de suite, en ayant soin, chaque fois qu'une portion de bois est brûlée, de racler avec le *rouable* l'emplacement où il a brûlé, afin d'enlever la cendre. On procède ainsi successivement pour toute l'étendue du four, jusqu'à ce que la voûte soit devenue blanche dans toutes ses parties; alors on voit scintiller de petites étincelles dans le vide du four ce qui indique qu'il est chaud à point. Pour remuer le bois dans le four, on emploie un *fourgon*. Cet instrument est tout simplement une barre de fer portant à l'un de ses bouts une douille à laquelle on adapte un manche de bois. On procède alors au nettoyage du four, d'abord avec le *rouable*, au moyen duquel on attire la braise au dehors et sur les côtés inférieurs du four; puis, si l'on veut qu'il soit parfaitement propre, on le nettoie avec un goupillon fait avec du vieux linge attaché au bout d'un long bâton en forme de balai, et qu'on trempe dans de l'eau pour qu'il ne brûle pas. Lorsque toutes ces opérations sont terminées, on ferme le four pendant deux ou trois minutes avant d'enfourner. Alors on jette sur la braise qui se trouve sur les côtés inférieurs, près de la bouche, un ou deux petits morceaux de bois sur lesquels on souffle pour qu'ils s'enflamment, afin d'éclairer, après l'avoir rouvert, l'intérieur du four pendant qu'il enfourne. On ferme immédiatement après que le pain est enfourné, et on regarde au bout de quelques minutes comme je l'ai déjà dit.

Résumé.

Je résume en peu de mots les conditions essentielles d'une bonne fabrication du pain: 1o. avoir un levain frais et en bon état pour faire le levain qui doit servir au pétrissage; 2o. employer un tiers de la farine pour for-

mer un levain; 3o. se servir d'eau à la température extérieure dans les temps chauds, tiède dans les saisons tempérées, et un peu chaude quand il fait froid; 4o. mettre une grande célérité dans le travail; 5o. en pétrissant, toujours enlever la pâte et ne jamais la presser sur le pétrin; 6o. faire fermenter la pâte dans les pailloles et les couvrir; 7o. chauffer le four au degré convenable et dans toutes ces parties; 8o. visiter le pain dans le four, le changer de place lorsque la croûte est prise, et ne pas le laisser trop longtemps au four. Les boulangers donnent plus de façons à leur pain; mais il ne faut pas espérer faire dans un ménage du pain comme celui des boulangers; outre les façons, la forme des fours et la manière de les chauffer contribuent chez ces derniers à la qualité de leur pain.

Récolte du tabac canadien.

Aux approches de la maturité, les feuilles de tabac prennent un teinte cuivrée, elles semblent s'être épaissies et se rident, on reconnaît que le tabac est mûr quand la surface des feuilles devient adhérente aux mains, surtout aux taches jaunes verdâtres dont elles sont parsemées, enfin: si les feuilles se cassent facilement, si leurs extrémités penchent vers la terre et surtout si en repliant la plus petite extrémité de la feuille vivement, entre le pouce et l'index, les fibres en se brisant font entendre un petit bruit sec, le tabac est mûr, il est temps, grand temps de le récolter, car après cette période plus on retardera la récolte, plus les rayons du soleil absorberont et l'arôme et la pesanteur du tabac, et quoique je regrette de l'avouer, ce préjugé, qui existe encore quelque part dans nos campagnes de laisser mûrir le tabac jusqu'au moment où il ne possède guère plus de sève et de pesanteur que le papier, disparaît trop lentement, tout comme ce préjugé qui existait il y a à peine 20 années, et qui voulait que l'on fit la récolte du foin au moment où la graine étant mûre ne laissant que des broches pour nourriture au bétail durant nos longs hivers.

Il y a bien des manières de faire la récolte du tabac. Pour moi, après avoir suivi de près cette opération aux Etats-Unis, je me sers d'un couteau à deux tranchants pour pratiquer une incision d'un seul coup dans la grosse tige, puis d'un second coup abattre le plant, quelque gros qu'il soit, puis en le laissant tomber, j'ai toujours la précaution de présenter la tête du plant au soleil à l'effet de prévenir efficacement le danger trop fréquent dans les chaleurs de brûler le tabac sur le champ, ce qui enlève la moitié de son poids et de sa valeur.

Ne laissez les plants exposés au soleil que juste le temps de faner un peu, c'est-à-dire 2 à 3 heures, pas un instant de plus, puis entrez et ne tardez pas de les suspendre, car on ne devrait jamais laisser en tas, pendant plusieurs heures (encore moins des journées entières comme le veut la vieille ennemie du cultivateur canadien, *la routine*.) car c'est cette coutume inconsidérée et malheureusement encore suivie quelque part, de le faire suer à ce moment, qui donne à la plus grande partie du tabac canadien cette

odeur désagréable et fatigante si facile à reconnaître pour quiconque a senti la fumée du tabac qui n'a pas été chauffé d'après l'ancienne routine. Le tabac devrait toujours suer après qu'il est sec mais jamais, *oh non jamais quand il est vert!*

Tenez votre bâtisse ouverte par un beau temps, depuis 9 heures du matin après la rosée jusqu'à 4 heures de l'après midi fermez alors à l'effet de conserver à l'intérieur la grande chaleur du milieu du jour qui naturellement contrecarrera l'excès de la fraîcheur des nuits, à cette époque de l'année.

Si le temps est humide ou s'il pleut tenez la bâtisse dans laquelle est votre tabac bien close, fermez du côté d'où le vent souffle, évitez surtout de le faire sécher trop rapidement, si vous aimez que votre tabac ne conserve pas cette couleur si désagréable de vert olive.

Durant toutes ces opérations la manipulation du tabac doit se faire avec toute la précaution possible, afin de ne pas endommager les feuilles, car plus on sait les conserver intactes, plus elles ont de valeur.

Il est rare que le tabac soit séché convenablement avant les grandes gelées des mois de janvier et février car les gelées suivies de dégel amèneront ou amélioreront grandement la couleur et la pesanteur du tabac. On se dit souvent que notre tabac canadien n'est pas bon à fumer, on se trompe jusqu'à un certain point on devrait dire que si tout le monde peut récolter du tabac, peu de cultivateurs savent le faire sécher et ceux qui cultivent cette plante qui joue aujourd'hui un si grand rôle dans le commerce, paraissent ignorer tout à fait les moyens à employer, pour en faire un article de prix; on est malheureusement trop sous l'impression qu'il suffit de semer n'importe qu'elle graine de tabac, pour en retirer une feuille propre à la fabrication: voilà où l'on se trompe, l'expérience dans les autres cultures, le résultat le peu de progrès de nos manufactures de tabac indigène nous le prouve et voici comment.—*A suivre.*

F. A. MÉD. FOUCHER.

Choses et autres.

Nos soirées d'hiver. — Voici bientôt le temps où l'on ne saura que faire pendant les longues soirées d'hiver. Pourquoi, dans les villages assez considérables, où les réunions d'amis peuvent se faire plus facilement, ne profiterions-nous pas de ce temps de loisir, pour se réunir une ou deux fois la semaine? Quand donc commencerons nous à comprendre que l'une des grandes misères du monde agricole c'est l'isolement, l'individualisme; que le premier besoin des cultivateurs est de se voir, de se connaître, de s'éclairer les uns les autres, afin de s'initier peu à peu à la pratique de l'association, le grand levier de toute prospérité et de tout progrès en agriculture comme on tout le reste. Il importe aux cultivateurs de favoriser ces moyens de réunion surtout pour les jeunes gens; les pères de famille doivent prêcher d'exemple, d'assiduité à prendre part à ces moyens précieux de s'instruire les uns les autres, de se fortifier de plus en plus l'esprit de corps et d'association dont l'agriculture a tant besoin; en effet nous arrivons à une situation où le cultivateur ignorant et isolé ne pourra plus prospérer.

Les réunions de ce genre seraient un premier pas vers la fondation de *Cercles agricoles*, institutions si désirable dans l'intérêt de nos cultivateurs.

Le tabac canadien.—La récolte du tabac est assez avancée pour nous permettre de dire, que la quantité répondra certai-

nement à l'attente des planteurs. Les chaleurs des derniers jours du mois d'août et du commencement de septembre ont amélioré sensiblement le tabac qui avait souffert de l'excès des pluies et de la température froide des mois précédents; ce tabac, celui récolté en septembre, en particulier, est plus épais, plus aromatique et sera certainement supérieur tant pour la pipe à l'état naturel que pour l'usage des manufactures à celui récolté durant la partie du mois dernier. On constate avec plaisir que plusieurs cultivateurs, qui, il y a dix ans, se montraient antipathiques au développement de cette industrie et de cette culture, s'aperçoivent que ceux qui ont payé les premiers de leur personne et de leur expérience n'avaient pas tout à fait tort, puisque plusieurs de ceux là paraissent décidés de faire de cette culture, une affaire permanente et continue puisqu'ils sont à construire de vastes séchoirs dont plus de vingt sont terminés ou en voie de construction et ça dans notre paroisse seulement.—F. A. MÉD. FOUCHER.

Pratique à suivre pour maintenir l'appétit des porcs à l'engrais. — Lorsqu'on donne aux porcs, pour les engraisser, une nourriture succulente composée de pommes cuites de racines, de petit lait, de farine d'orge ou d'avoine, il arrive souvent que, après l'avoir mangé d'abord avec plaisir, ils finissent par s'en dégoûter et, par conséquent, ne profitent plus; de sorte qu'on a beaucoup de peine à achever leur engaiement. Voici comment ce grave inconvénient peut être évité: On met dans un vase des couches d'avoine stratifiées avec un peu d'eau. Tous les jours on en donne deux poignées à chaque porc. L'avoine gonflant beaucoup, il faut avoir soin de ne pas en remplir le vase, comme aussi de n'en préparer que pour trois jours, quatre ou six poignées. Les porcs conservent ainsi leur appétit et mangent avec l'avidité qui leur est propre. Ce procédé coûte peu et rapporte beaucoup.

Il y a soixante ans, les chemins de fer étaient inconnus aux Etats-Unis. Aujourd'hui il y a plus de 165 000 milles de voies ferrées. Ces voies ferrées ont transporté l'année dernière 475 millions de personnes, et 600 millions de tonnes de marchandises. Elles donnent de l'ouvrage à un million d'employés. Leur matériel roulant comprend 30,000 locomotives, 21,000 chars à passagers, 7,000 chars à bagages et un million de chars à marchandises. Le capital employé dans ces chemins de fer est de 8 milliards de piastres, et les déboursés annuels s'élèvent à 600 millions de piastres.

RECETTES

Omelette aux tomates.

Battez six œufs, mêlez à ces œufs battus deux œuillères à table de fleur avec un peu de lait, puis ajoutez un peu de poivre et de sel pour le goût. Hachez ensuite quatre tomates on très petits morceaux, brassez le tout ensemble puis faites-le frire dans le beurre, et vous aurez ainsi la meilleure omelette aux tomates.

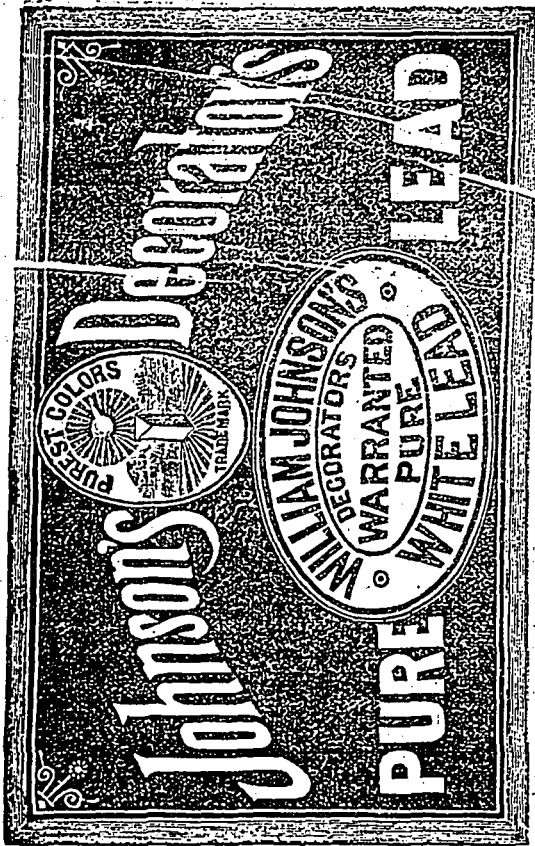
Les soies chez le cochon.

On nomme soies une touffe de poils qui surgit au dehors du cou, vis à-vis le gosier, et qui correspond à une autre touffe qui traverse les chairs, va jusqu'au gosier et empêche l'animal de manger. Pour enlever cette touffe, on pose en dessous une aiguille enfilée de fil, on soulève les soies et on coupe tout autour avec un bistouri, puis on gratte dans la plaie jusqu'à ce que l'on ait découvert la touffe intérieure que l'on enlève aisément. La plaie se pansue ensuite avec du saindoux et du sel. Ce pansement doit être répété chaque jour jusqu'à la guérison.

Apprenti typographe demandé.

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

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



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

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

6 juin 1889.

TURGEON & CARROLL

AVOCATS.

No. 28, Rue St-Pierre, Basse-Ville, QUÉBEC

A. TURGEON H. G. CARROLL

BUREAU A KAMOURASKA : du 13 au 16 et du 28 au 30 de chaque mois.

TERRE A VENDRE

A la Rivière-Ouelle, comté de Kamouraska, une bonne ferme contenant deux arpents et 2 porches sur 28 arpents de profondeur, maison en bois, fournil, litière, grange, étable, avec fondation en pierre; en parfaite condition et tout neuf. Cette propriété maintenant occupée par M. Alfred Lebel est située à quatre arpents d'une magnifique rivière. Conditions faciles et libérales.

S'adresser à
IGNACE LEBEL,
Rivière-Ouelle, Co. Kamouraska.

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

S'adresser à
M. LOUIS BEAUBIEN,
30, Rue St Jacques, MONTREAL

A VENDRE.

A LA

Ferme-modèle du Collège de Ste-Anne

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

Ecole d'agriculture de Ste-Anne.

Terre à vendre.

Une bonne ferme, contenant douze arpents de front sur quarante de profondeur, dont cent arpents en culture, la balance boisée en partie de bois franc. La partie en culture est bien faite et clôturée sans épargne. Maison en bois ainsi que fournil et autres dépendances; grange, étable, etc., avec fondations en pierre: le tout est en parfaite condition et tout neuf. Cette propriété est située dans la paroisse de Ste FRANCOISE, district de Kamouraska. Bonne occasion pour établir deux familles, Conditions faciles et titres parfaits.

Le vendeur donnerait la terre à ferme à un prix fixe.

Pour informations, s'adresser, sur les lieux à B. DASTOUS, ou à P. FOURNIER, écr., N. P., Trois Pistoles.

N. B.—L'acheteur pourra aussi se procurer les animaux de fermes nécessaires, si besoin il y a, ainsi que ménage, etc.



MAISON A VENDRE

AU

VILLAGE DE STE ANNE DE LA POCATIERE.

A vendre, une magnifique maison, grandeur 40x30, située à quelques arpents de l'Eglise, du Collège et du Couvent; avec fournil remise et étable; de plus un magnifique verger. Cette maison est située avantageusement pour le commerce étant au centre du Village de Sainte-Anne.

S'adresser à

HECTOR A. PROULX,
Bureau de la Gazette des Campagnes.
Sainte-Anne de la Pocatière, P. Q.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

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

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

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef
Bureau du chemin de fer,
Moncton, N. Bk., juin 1889.