

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

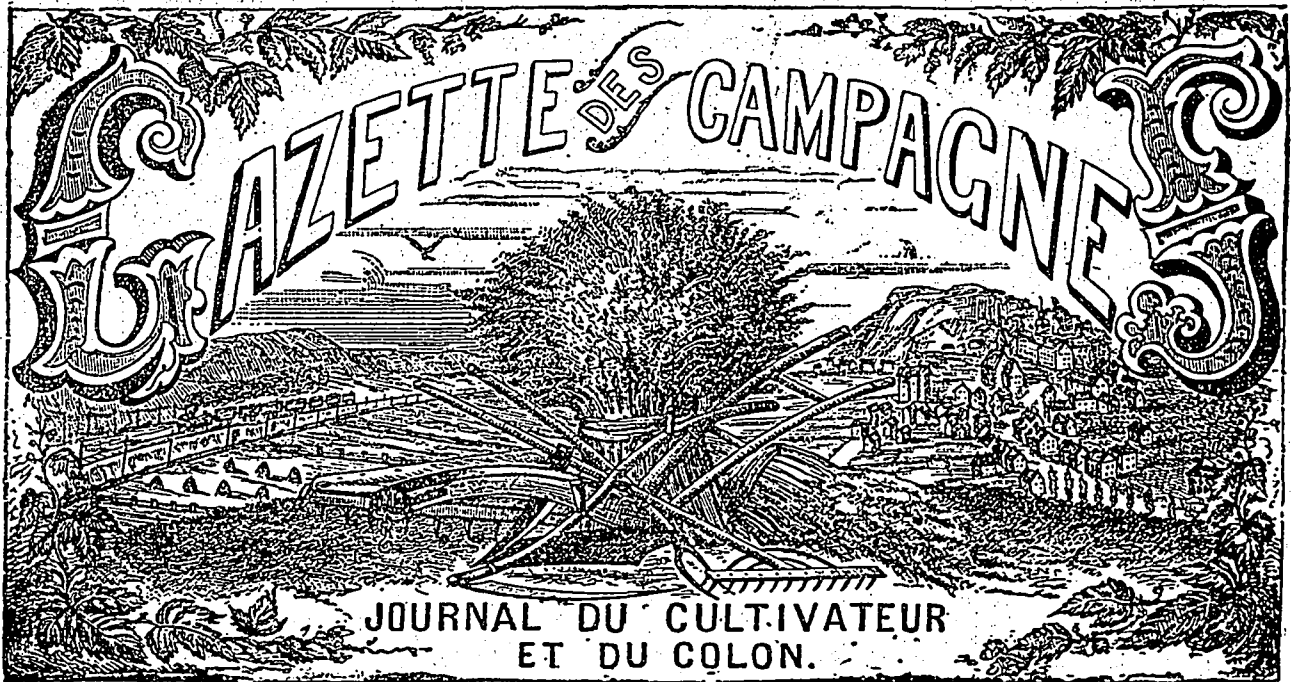
The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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.



JOURNAL DU CULTIVATEUR  
ET DU COLON.

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

Rédacteur : FIRMIN H. PROULX — Gérant : HECTOR A. PROULX.

SOMMAIRE

*Revue de la semaine* : — La récolte. — Fête des orangistes. — Nouveau lieutenant-gouverneur de la Nouvelle-Ecosse. — Population du Canada. — Aux Etats-Unis. — La santé du Pape. — La grippe en Chine. — Terrible noyade dans le port de Halifax. — Dictionnaire généalogique des familles canadiennes. — Immigration française.

*Causerie agricole* : — Fabrication du beurre [suite]. — Fabrication du beurre dans les laiteries et les beurrieres. — Beurre en magasin. — Beurre en rouleaux. — Emballage du beurre.

*Sujets divers* : — Les privilèges et les chances de la vie agricole. — Le Haras National. — Epoque de la coupe des fourrages. — Le commerce du foin. — Comment conserver les pâturages en bonne condition. — Le jeune bétail. — Moyen pour empêcher les vaches de ruer quand on les traite.

*Choses et autres* : — Une chambre des pairs au Japon. — La guerre. — Le Canada à la Jamaïque. — La récolte du blé aux Etats-Unis. — Une procession à Manchester.

*Recettes* : — Sirop de vinaigre framboisé. — Sirop de groseilles.

**F**EUILLETONS OFFERTS EN PRIME AUX  
ABONNES DE LA "GAZETTE DES  
CAMPAGNES."

— Ceux qui nous auront fait parvenir d'ici au 1er Septembre ce qu'ils nous doivent pour abonnement, recevront en prime une riche collection de feuillets réunis en un seul volume. Cette prime sera également envoyée aux nouveaux abonnés.

REVUE DE LA SEMAINE

*Les récoltes.* — Les récoltes ont une belle apparence dans la province de Québec. Au Nord-Ouest et Manitoba l'apparence est splendide.

*Fête des orangistes.* — Les orangistes ont donné cette année une grande solennité à leur fête. Dans toutes les villes de la Puissance, où ils comptent un certain nombre d'adhérents, ils ont paradé dans les rues, prononcé des discours et donné des banquets. Nous croyons que c'est à Saint-Jean N. B., qu'ils ont le mieux réussi. Ce n'est pas pour applaudir à leurs succès que nous rappelons leurs démonstrations, mais à simple titre d'information ; car on sait que les catholiques et les Canadiens-français n'ont pas de plus fanatiques ennemis que ces messieurs.

*Nouveau lieutenant-gouverneur de la Nouvelle-Ecosse.* — Le nouveau lieutenant-gouverneur de la Nouvelle-Ecosse, l'honorable M. Daly, est le trente-cinquième de la série des gouverneurs de cette province, depuis cent cinquante ans.

Le *Halifax Herald*, apprécie en ces termes le nouveau titulaire : " Il est populaire, et à juste titre, dans toutes les classes et toutes les dénominations religieuses. Si nous ne nous trompons pas, il est le premier catholique à exercer cette fonction dans la Nouvelle-Ecosse. Bien versé dans la loi constitutionnelle, et parfaitement renseigné sur les devoirs de sa position, il sera un digne successeur des hommes distingués qui l'ont précédé."

*Population du Canada.* — On s'attend à ce que la population du Canada, d'après le prochain recensement, sera de plus de 5,000,000. En 1881, le chiffre était de 4,324,810. Il y a cent ans la population du pays était de 156,012.

Celle d'Ontario ne s'élevait qu'à 10,000, pendant que la province de Québec comptait 113,012 habitants, et les provinces maritimes, 33,009. En 1806, la population du Canada atteignait 429,394, c'est-à-dire moins que la Nouvelle-Ecosse seule, d'après le dernier recensement; c'était cependant une augmentation considérable des 65,000 qu'il y avait lors de la cession du pays à l'Angleterre.

En 1844, la population du Haut-Canada était de 552,602, et celle du Bas-Canada de 697,084. Quelques années plus tard, grâce à l'immigration, la province d'Ontario prenait les devants. En 1851, le premier de nos recensements décennaux réguliers donnait à Ontario 952,000 habitants, et à Québec 490,261. Depuis la disproportion a continué à s'accroître: les chiffres du dernier recensement sont, 1,923,228 pour Ontario, et 1,359,027 pour Québec.

Le premier recensement de Manitoba, fait en 1874, donne à cette province 3,356, et le dernier, en 1886, 108,640.

En 1861, la population de la Colombie Anglaise était de 6,000, et en 1881 de 49,459.

*Aux Etats-Unis.*—La constellation américaine va s'enrichir de deux nouvelles étoiles: celle du Wyoming et celle de l'Idaho. Le champ azuré de la bannière américaine sera donc parsemé de quarante-quatre étoiles.

La majorité républicaine qui n'était que de deux voix, au Sénat, aux débuts de l'administration du président Harrison, a été grossie de huit voix déjà, par suite de l'admission des nouveaux états de Montana, Washington, Dakota-nord et Dakota-sud dans l'Union. Bientôt l'entrée du Wyoming et de l'Idaho portera cette majorité à 14.

Ce qu'il y a de particuliers à ces deux derniers, c'est que les femmes y jouissent des mêmes droits politiques que les hommes, et que l'Idaho contient une assez grande proportion de Mormons.

Il ne serait donc pas impossible qu'à la prochaine session du Congrès, on ne vit une femme qui serait député, et un sénateur qui aurait trente-six femmes.

—On télégraphie de Tincup, Colorado, que l'on a découvert, à six milles de cette ville, sur la montagne Cross, dans une propriété appartenant à MM. McCormick et Lewis, une mine d'or d'une richesse inouïe. On affirme que deux hommes y recueillent chacun pour \$75,000 par jour.

*La santé du Pape.*—Comme nous l'avions presque annoncé à nos lecteurs, la nouvelle donnée par les câbles-grammes, de la maladie grave de Sa Sainteté, était dénuée de fondement. Dieu merci, Notre Saint-Père se porte aussi bien que d'habitude.

Ces jours derniers, les journaux annonçaient que le Pape avait été vu dans les rues qui avoisinent le Vatican; nous n'en croyons rien. Le correspondant parisien du *Chronicle* de Londres dit que le Pape va convoquer une assemblée des cardinaux et des évêques à Rome, le printemps prochain, pour considérer la situation de l'Eglise et la question de son successeur.

*La grippe en Chine.*—Des nouvelles reçues de la Chine nous apprennent que la moitié de la population immense de la Chine est atteinte de la grippe. L'épidémie se propage avec une rapidité extrême. Il faut avouer que c'est un beau pays à exploiter pour un fléau.

*Terrible noyade dans le port de Halifax.*—Vendredi soir, le 11 juillet dernier, la ville de Dartmouth vis-à-vis Halifax a été jetée dans l'émoi par un accident qui a coûté la vie à un grand nombre de familles et a failli prendre les proportions d'un désastre. L'imprudence en a été la cause, mais le résultat est également déplorable.

Dartmouth vient d'acheter à New-York un nouveau bateau traversier à vapeur. Or le nouveau bateau arrivait ce soir là, et la population anxieuse de le juger se porta sur les quais. Le bateau n'accoste pas parfaitement, une passerelle (gangway) est jetée du débarcadère et permet au public de passer du quai au navire et vice-versa. Cette passerelle de 18 pieds de longueur sur 10 de largeur est assujettie par une chaîne et facile à déran-ger. La foule qui encombra les quais l'envahit également, la passerelle résista quelque temps, puis céda sous le poids d'une cinquantaine de personnes qui tombèrent à l'eau, qui à cet endroit a une profondeur de vingt pieds. Un cri d'horreur s'échappa de toutes les poitrines, et le premier mouvement de stupeur passé, les assistants songèrent au sauvetage. On retira le plus grand nombre de cette affreuse chute assez tôt pour leur conserver la vie, mais plusieurs ne furent repêchés qu'à l'état de cadavres: ce furent d'abord un homme de 60 ans, une fille de 17 ans, un enfant de 8 ans et une femme 22 ans. Nous ignorons s'il y a d'autres pertes de vie.

*Dictionnaire généalogique des familles canadiennes.*—Le grand travail de Mgr Tanguay qui a nom "Dictionnaire généalogique des familles canadiennes," vient d'être terminé.

Il serait difficile de donner en quelques lignes une idée exacte de cette œuvre colossale qui embrasse l'histoire de toutes les familles canadiennes depuis 1608 jusqu'en 1780. Qu'il nous suffise de dire que l'auteur a été obligé de consulter 1,226,230 actes ou documents avant de considérer sa tâche comme terminée. Mais aussi quel monument national élevé à la mémoire de nos ancêtres et qui devra jouer un rôle si grand, de nos jours et dans les générations futures.

Le peuple canadien se trouve, grâce à Mgr Tanguay, à connaître l'arbre généalogique de toutes ses familles, et il est le seul au monde à avoir cet avantage.

Plus d'un canadien lui devra de pouvoir rentrer en possession d'héritages considérés comme perdus ou dont on ignorait même l'existence.

La collection complète se compose de sept volumes contenant en moyenne 650 pages.

La première idée que nous concevons est que cet ouvrage doit être d'un prix élevé vu les recherches qu'il a nécessitées et son utilité incontestable. Dans le cours ordinaire des choses il devrait en être ainsi; mais les éditeurs voulant répandre le "Dictionnaire" dans tout

le pays offrent les conditions les plus libérales à ceux qui voudraient en devenir les acquéreurs.

*Immigration française.*—On annonce l'arrivée à Québec du très révérend dom Benoit, un membre distingué du clergé de France, auteur du remarquable ouvrage "La cité anti chrétienne au XIXe siècle".

Il est envoyé au Canada par ses supérieurs pour voir s'il ne serait pas possible de porter vers nos campagnes les Montagnards de France qui émigrent en foule dans les villes, où ils se perdent d'esprit et de corps.

Il visitera les principaux centres de colonisation dans le Canada et étudiera les avantages et les difficultés que peuvent présenter aux colons français des établissements en ce pays.

Dom Benoit s'est rendu à Saint-Joachim pour présenter ses hommages à l'Éminentissime cardinal-archevêque de Québec.

## CAUSERIE AGRICOLE

### Fabrication du beurre (Suite)

#### FABRICATION DU BEURRE DANS LES LAITIERES ET LES BEURRIERES

18. Lorsqu'on se sert de casseroles (*pans*) ouvertes et peu profondes pour faire crêmer, il faut que l'air environnant soit pur; une cave humide et moisie n'est pas un bon endroit pour mettre le lait.

19. La crème de chaque barattage doit être recueillie dans un vase et conservée froide et douce. C'est une bonne coutume en automne et en hiver de mêler 25 pour cent d'eau pure à la crème avant qu'elle ne devienne sûre.

20. Toute la crème doit être bien brassée chaque fois qu'on y ajoute de la crème fraîche et encore une demi-douzaine de fois par jour, en sus.

21. Deux fois avant le barattage, il faut mettre à part environ une pinte de crème pour chaque quatre seaux de crème à baratter (soit à peu près deux pour cent) et la tenir à une température de 70° Fahr. lorsqu'on l'a ainsi mis à part.

22. Une journée avant le barattage, cette petite quantité de crème, appelée agent de fermentation, qui sera alors sûre, sera ajoutée et bien mêlée à la quantité totale de crème qu'on se propose de baratter.

23. Il faut ensuite tenir la crème à une température de 60° Fahr.

24. Pendant l'été, la meilleure température pour le barattage est 57° ou 58°; pendant l'automne et l'hiver, elle est préférable de 62° à 64°.

25. La baratte doit être tenue en mouvement, jusqu'à ce que le beurre se montre en particules plus grosses que de la graine de trèfle.

26. On doit alors retirer le petit lait et ajouter à sa place de l'eau pure à 55°.

27. En barattant ensuite ce mélange pendant une ou deux minutes, le beurre sera débarrassé de son lait et lavé tout en étant encore à l'état granulé.

28. L'eau chargée de lait peut alors être retirée et remplacée par une saumure faible, de la même température.

29. Après un barattage d'une minute, il faut laisser le beurre s'égoutter dans la baratte pendant une demi-heure avant qu'on l'enlève pour le presser et le saler.

30. Il faut se servir de sel pur, modérément fin, velouté au toucher.

31. Trois quarts d'once de sel pour une livre de beurre est à peu près la bonne quantité à employer pour la consommation immédiate, sur la plupart des marchés, et une once à la livre pour le beurre mis en tinette est suffisant.

32. Il faut tenir le beurre froid pendant qu'on le travaille et aussi durant les quelques heures de repos qu'on lui laisse pour permettre au sel de se dissoudre.

33. Aussitôt que le sel est dissout, on peut travailler le beurre une seconde fois pour faire disparaître tout bariolage que le premier mélange du sel aurait pu y laisser.

34. On empaquète ensuite le beurre proprement et avec goût, en lui ajoutant le moins possible de ces frisures et ornements que les femmes aiment à lui prodiguer.

#### BEURRE EN MAGASIN

Je me hasarde à ajouter quelques conseils aux marchands qui échangent des effets pour du beurre dans les magasins des villes et des villages. Je désire qu'on comprenne bien que je ne veux rien écrire qui encourage la pratique d'empaqueter du beurre en magasin, mais que je veux contribuer un peu à diminuer les pertes qui continueront à être le résultat de cette manière de traiter le beurre.

#### BEURRE EN ROULEAUX

1. Le beurre est apte à prendre les odeurs ou saveurs de l'air ambiant; il faut le garder dans un endroit où l'air est pur.

2. Si on doit l'envoyer en rouleau sur le marché du consommateur il faut le manier le moins possible; chaque fois qu'on le manie on augmente sa mauvaise apparence et on le déprécie en conséquence.

3. Chaque rouleau doit être enveloppé dans un coton à beurre propre, qu'on a trempé dans une forte saumure composée de 16 parties de sel et d'une partie de chacune des substances suivantes: sucre blanc, salpêtre et borax, dissoutes dans l'eau.

#### EMPAQUETAGE DU BEURRE

4. Le beurre qu'on collecte pour l'empaqueter peut se conserver en bonne condition dans une boîte nette; il est mieux de le plonger dans une bonne saumure forte.

5. En l'assortissant il faut rechercher plutôt la similitude de texture et de saveur, que l'appareillage de couleurs.

6. Le malaxeur ou table à travailler le beurre, doit être tenu avec une stricte propreté; après qu'on l'a par-

faitement lavé avec de l'eau contenant du borax, il faut l'ébouillanter et ensuite le refroidir avec de l'eau froide.

7. Il faut travailler le beurre à une température qui l'empêchera de devenir grasseux. La température à laquelle on le travaille ou on le mêle a plus d'effet sur le grain et la texture du beurre que n'en ont les opérations qu'il subit. La fraîche atmosphère du matin et une provision d'eau froide dans laquelle on fait flotter le beurre sont des éléments nécessaires au succès.

8. On ne doit se servir pour l'empaquetage que de vases propres et d'apparence attrayante.

9. Il faut recouvrir la surface du beurre avec un linge propre, préparé de la même manière que celui dont on se sert pour le beurre en rouleau.

10. On met sur ce linge une couverture de sel mouillé de l'épaisseur d'un demi-pouce au plus.

11. Il faut souvent ajouter de la saumure au beurre en tinettes ou en barils; on ne jamais laisser se dessécher la couverture de sel; on peut se servir sans ménager, d'une saumure semblable à celle qu'on a mentionnée pour les linges à beurre.

Les marchands et autres personnes quelconques peuvent obtenir des exemplaires du présent bulletin pour distribution, en s'adressant au commissaire d'industrie laitière, Ferme Expérimentale, Ottawa. Ils seront distribués gratis, soit en anglais, soit en français.

J. W. ROBERTSON.

### Les privilèges et les chances de la vie agricole

Tout cultivateur a une rare occasion de devenir un manufacturier, un manufacturier idéal, le plus haut type du manufacturier. Les nations les plus prospères et les plus avancées dans la civilisation sont celles dont les exportations quittent ses rivages dans l'état définitif où elles sont livrées à la consommation.

Cette maxime ne s'applique-t-elle pas à la ferme? Webster définit un manufacturier: celui qui transforme les matières premières en marchandises de consommation. C'est là précisément le privilège du cultivateur. Le professeur Roberts dit que l'histoire ne fournit aucun exemple d'une nation arrivée à un certain degré de civilisation, qui se contente pour sa nourriture de quelques produits à l'état brut. Comme exemple il cite les Indiens: "L'indien, dans son froid et misérable wigwam, est un être moins propre et moins sociable que les animaux sauvages; il mange à même son chaudron sa nourriture, composée des carcasses à moitié pourries et des entrailles des bêtes sauvages, garnie parfois de quelques épis de blé-d'inde ou de racines sauvages; il est le type de l'homme produit par une nourriture trop primitive; il ne crée rien, il n'invente rien." Alimentée par une telle nourriture, sa nature ne développait que ses plus bas instincts; il fut incapable de défendre son foyer; de conserver contre les envahisseurs ce grand pays qui était son héritage naturel. Mais qu'advient-il de l'homme qui a pour nourriture du beurre, du lait, du sucre, du pain,

et des fruits succulents? Quels sont les effets, sur l'homme qui les consomme, de ces aliments raffinés, concentrés ou coûteux? Ce magnifique pays que cet homme a conquis, et toutes les forces de la nature qu'il a soumises par sa science, donnent à notre question une réponse qui est la gloire de notre temps. Tous les éléments d'entretien de la vie sont dans le sol que nous foulons aux pieds, ils constituent pour le cultivateur la "matière première." Le ver de terre y puise sa nourriture directement, mais avec un instinct si limité qu'il nous a valu le proverbe sur l'oiseau primitif. D'un autre côté, le sol nourrit l'herbe, le fermier choisit et cultive l'herbe jusqu'à ce qu'elle fleurisse et qu'elle nous donne ce que nous appelons la graine; ce grain, qui a déjà subi deux opérations, nous le donnons en nourriture à la vache; assimilé par elle, il nous reviendra sous forme de succulents steaks, qui, transformés de nouveau dans l'appareil digestif de l'homme, entretiennent le cerveau qui maîtrise l'électricité et souvent la vapeur. Le grain peut encore, dans les glandes mammaires, se transformer en cet aliment complet, le lait qui peut lui aussi sous le magique pouvoir de l'homme, revêtir leur nouvelle forme, et pour citer de nouveau le professeur Roberts: "Lors! il a enchaîné un grain d'or de beurre qui lui est tombé des cieux dans un rayon de soleil!!"

Une nourriture meilleure rend l'homme plus parfait. Améliorer l'alimentation d'un peuple est une noble ambition et une vocation méritoire. De telles améliorations sont particulièrement le privilège des cultivateurs intelligents sous nos latitudes, qui sont des climats bénis. Sir Charles Dilke a écrit: "Les pays de neige sont des pays de gouvernement autonome, d'indépendance personnelle et de véritable valeur; les climats chauds tout autour du monde sont le refuge de l'esclavage et de soumission imbécile." "Là où le blé pousse, on fait des livres; la vie soumise aux rigueurs du froid a plus de muscles, plus de nerf, dit Myrou Reed." N'est-ce pas une coïncidence remarquable que la supériorité de l'intelligence ainsi indiquée appartient précisément à la latitude qui produit la moyenne de culture la plus élevée?

### Epoque de la coupe des fourrages.

Les foins sont commencés, c'est le temps d'activité pour les faucheuses et les bras vigoureux de nos braves cultivateurs; déjà même sur nos routes on voit défiler des chariots surchargés, couronnés de faucuses au frais visage, robustes fleurs sur ces herbes odorantes. Cependant il en est encore qui ne se sont pas mis à l'œuvre; il ne faut pas trop différer.

On est loin d'être d'accord sur l'époque où il faut couper les fourrages. Les uns attendent que les herbes aient déflori et que les graines commencent à être formées; d'autres coupent quand la floraison est établie sur le plus grand nombre de plantes.

Dans les prairies naturelles composées d'une grande quantité de plantes différentes qui ne fleurissent pas en

même temps, les grandes graminées sont celles dont la floraison est la plus retardée, et on attend généralement qu'elles soient en pleine fleur pour faucher; mais la floraison de ces plantes étant aussi successive, il en résulte que la plupart s'égrènent sous la faux; que les légumineuses, ayant passé fleur, perdent une grande partie de leurs feuilles; que la tige des ombellifères est durcie, et ne peut plus être mangée. La trop grande maturité entraîne une perte dans la quantité et dans la qualité du foin.

Il est hors de doute que les fourrages légumineux, surtout distribués en vert, profitent plus au détail qu'un poids pareil de fourrages desséchés. M. Payen ayant analysé le trèfle vert et le trèfle desséché dans son laboratoire, leur avait trouvé exactement la même dose d'azote; M. Boussingault, comparant ensuite le trèfle fané et bottelé ensuite dans le champ et celui qu'il avait desséché dans son laboratoire, avait trouvé ce dernier plus riche en azote. Il l'attribuait avec raison à ce que, dans le fanage et le transport, les plantes perdent une grande quantité de folioles et de fleurs qui sont les parties les plus riches et le mieux pourvues de substances nutritives. Ses nouvelles expériences tendent à prouver, en effet, que le trèfle vert et le trèfle sec possèdent les mêmes facultés nutritives quand on ne laisse perdre aucune partie dans l'opération des fanages. M. Perrault de Jotemps, ayant fait faner sur des draps de la luzerne et du trèfle, constata que le trèfle à mi-fleur donnait 35, 27 de foin pour cent de fourrage vert, mais que la chute des folioles et des têtes de fleurs faisait perdre un quart de cette quantité: il restait donc seulement 22 k,32 de foin sec pour 100 kil. d'herbe. Il trouva également que dans la nourriture des animaux, il fallait 1 k,50 de ce foin sec pour représenter l'effet de 4 kil. d'herbe; mais cette quantité de 1 k,50 représente, après dessiccation, 6 k,7 de trèfle vert; il y avait donc un avantage de près de 60 pour 100 à employer le trèfle vert plutôt que le sec.

Il pourrait se faire, d'ailleurs, qu'en supposant même une dessiccation soignée et aussi parfaite que possible, les animaux digérasent mieux les nourritures imprégnées de sucs que les nourritures sèches. On sait qu'ils profitent beaucoup des aliments secs donnés sous forme de soupes; que les essais tentés pour leur administrer le foin cuit, ou seulement humecté, ont eu du succès, et que l'embaras que causent ces préparations a seul empêché de les continuer. Il est donc probable qu'ils assimilent mieux les fourrages qui possèdent encore leur eau de végétation, et qu'au contraire ceux qui sont trop desséchés et trop solides ne le sont pas aussi complètement. Il est bien entendu que, dans cet emploi des herbes fraîches, on prendra contre la météorisation des animaux toutes les précautions prescrites par la zootechnie, et, en premier lieu, celle de ne servir les fourrages légumineux verts qu'après qu'ils sont flétris par un demi-fanage.

Mais la consommation en vert nous conduit nécessairement à faucher les plantes en différents états, car elle est successive, et si on la commence quand la plante est en fleurs, on atteint bientôt l'époque où, sa fructification

achevée, elle perd spontanément la plus grande partie de ses feuilles. Schwerz veut qu'on commence à faucher le trèfle aussitôt que la faux peut le saisir, "parce qu'à cet état de croissance il produit plus de lait, et que c'est le moyen de régler les coupes pour qu'elles se succèdent sans interruption." Les vaches rebutent le trèfle dont les tiges sont devenues dures, gâtent alors la majeure partie de ce qu'on leur donne et rendent sensiblement moins de lait, et il cite à l'appui de son opinion celle de Schweitzer qui dit: "que plus tôt on commence à faucher le trèfle et plus tôt il recroît, et que c'est de cette manière seulement qu'il est possible d'avoir le jeune trèfle, le fourrage de tous le plus agréable aux bestiaux." Lorsqu'il est devenu trop grand, ce qu'on peut faire de mieux est de le convertir de suite en foin." C'est agir d'une manière tout à fait irrationnelle, ajoute-t-il, que d'attendre pour couper le trèfle, qu'il commence à former ses boutons de fleurs; et, dans ce cas, on n'aura pas longtemps à se réjouir de la quantité de lait et des autres avantages que procure l'emploi du trèfle vert, et qu'on n'obtient que du jeune trèfle. Nous commençons souvent, dit-il à le faucher avant qu'il ait atteint 0m, 13 de hauteur."

M. Boussingault a prouvé que les plantes ne cessent d'accumuler les substances nutritives depuis leur naissance jusqu'à leur maturité, et que c'est une erreur de croire qu'après leur floraison elles vivent des sucs qu'elles ont déjà soutirés de la terre et de l'atmosphère.

Ainsi, dans son jeune âge, et jusqu'à l'émission des tuyaux, l'accroissement est faible; il est à son maximum de ce point à celui de sa floraison: la plante accumule alors plus de substances minérales. On sera donc convaincu que c'est le moment de la floraison qui doit être choisi pour faucher les fourrages. Il ne faut plus tarder et ne pas attendre le moment où l'accumulation des matières minérales rend le fourrage plus difficile à digérer. Allons, cultivateurs! aux champs et de l'activité.

#### Le commerce du foin

M. Chs. Arpin, un des importants commerçants de foin du pays, écrit ce qui suit:

Nos exportations de foin aux Etats Unis pour l'année fiscale 1889 ont été pour la province de Québec de \$724,000, et en Angleterre de \$84,000, qu'aurions-nous à faire si les marchés des Etats-Unis nous devenaient fermés? Nous n'aurions qu'à ouvrir de nouveaux marchés, et prendre les moyens de fournir plus que nous l'avons fait jusqu'ici au marché anglais.

Les Etats-Unis aujourd'hui produisent tout le foin dont ils ont besoin et l'Etat du Maine, celui de New-York et ceux de l'ouest fournissent une qualité de foin supérieure au nôtre, le vendent sur les marchés, meilleur marché qu'on ne peut le faire; et en supposant même que notre foin serait admis en franchise aux Etats-Unis, encore je ne pourrais pas arriver à la conclusion que ça soit le marché le plus avantageux. Autrefois je me rappelle bien que mon père qui faisait alors un grand com-

merce d'exportation des grains et de foin, recevait des comptes de vente de lots de foin vendu jusqu'à \$36 par tonneau. Le gouvernement américain ne chargeait alors que 20 p. c. *ad valorem* de droits. La nation américaine était alors à notre merci pour ses besoins, mais aujourd'hui qu'elle peut se dispenser de nous, elle aspire à nous charger \$4 de droits par tonneau, c'est la protection dans sa plus large acception, de notre côté protégeons nous.

Avant longtemps je suis convaincu, les marchés de la Nouvelle Angleterre seront envahis par le foin de l'ouest et il se vendra à un prix tel que nos cultivateurs ne pourront pas même le cultiver pour retirer leurs déboursés.

Notre marché naturel, c'est celui de Londres, de Glasgow et plusieurs républiques de l'Amérique du sud ; le foin vaut actuellement à Londres et à Glasgow 95 chelines représentant ici \$13 courant, tandis qu'à Boston vendu \$13 par tonneau, même sans droits, le rendement serait ici, seulement de \$8, et vendu à \$13 avec des droits de \$4 le rendement ne serait que de \$4 ici. Les exportations du foin en Angleterre, l'année dernière ont été de \$84,000.

Il y a une chose à faire dans le but de profiter des avantages du marché anglais c'est de concentrer toutes nos influences à faire baisser le taux du fret océanique qui à 40 shellins, est trop élevé, et ce qui plus est, serait de faire consentir les vaisseaux à prendre le foin pressé à leur bord, car ce n'est qu'après beaucoup de sollicitation que l'on réussit quelquefois à affréter une centaine de tonneaux par ci par là.

### Le Haras National

Nous recevons de ce bel établissement, dont nous parlons toujours avec un nouveau plaisir, un changement d'annonce sur lequel nous attirons l'attention de nos lecteurs.

L'administration du Haras National nous fait savoir qu'elle assure contre la mort ou les accidents, pour une faible prime, tous les chevaux sortant de ses écuries. Cette innovation heureuse sera, nous l'espérons, appréciée par nos cultivateurs qui se feront un devoir d'encourager une société si bien intentionnée et si méritante. Leurs intérêts y sont engagés d'ailleurs. Car les produits des étalons percherons de la société du Haras National commencent à être connus des Américains qui les recherchent et les paient des prix rémunérateurs. C'est ainsi qu'au Ranch Fleur-de-lys (Dakota) la société vient de vendre pour le joli prix de \$130 comptant, chaque, 25 pouliches de deux ans, issues d'étalons percherons du Haras et de juments communes de l'Orégon.

### Comment conserver les pâturages en bonne condition

Il est très facile de rendre les terres tout à fait improductives, en ne leur rendant d'aucune manière, ce qu'elles leur ôte par la culture ou autrement. Comme, par exemple, de les pâturer avec des vaches, que la nuit, on fait coucher dans une cour. Les bêtes à cornes, et les moutons, qui au contraire, restent continuellement sur la terre, rendent en fumier à la terre, plus que l'équivalent de ce qu'ils lui enlèvent, et l'améliorent. Dans un endroit où le sable peut remédier à quelque ingrédient manquant à la terre, on peut rendre à celle-ci sa fertilité en en répandant environ 1½ minot par arpent.

Il y a des fermes qui sont tenues dans un état permanent de pâturage, seulement par le plâtre. Quelques uns de ces pâturages peuvent souffrir un animal de deux à trois ans par arpent.

D'autres terrains demandent la chaux. Or, la chaux favorise la production du trèfle, et l'on sait que cette plante, par l'absorption forte et constante qu'elle fait de toutes espèces de matière qui se trouvent dans l'atmosphère, dans le sous-sol, améliore considérablement le terrain où elle croît.

En quelques autres endroits, on amende le sol au moyen de la cendre.

Cet ingrédient acheté à bon marché, maintiendra des pâturages pendant plusieurs années, paiera les dépenses qu'il faudra faire pour se la procurer et l'appliquer à la terre, et laissera de plus un profit.

### Le jeune bétail

C'est le bon traitement qui fait les bons animaux ; mais chez le jeune bétail surtout, les bons traitements sont nécessaires, car c'est cela qui leur donne une bonne constitution.

Par bons traitements, on entend non seulement un bon soin sous le rapport de la nourriture, mais encore l'abstention de toute action pouvant leur nuire comme de les laisser au mauvais temps ou de les frapper ; ou de s'emporter contre eux.

Il y a un grand nombre de personnes qui abusent de leurs animaux par mauvais traitements qu'elles leur infligent et le peu de soins qu'elles leur donnent. On est d'une sévérité qui les fait trembler aussitôt qu'on les approche.

Il faut les protéger contre la pluie et le soleil.

### Moyen pour empêcher les vaches de ruer quand on les trait

On met au nez de la vache, un anneau qui sert aux boeufs, et on passe la corde qui pend à cet anneau par dessus une barre qui se trouve au-dessus de la tête de la

vache. Puis on lui lève la tête aussi haut que possible, sans cependant lui faire partir les pieds de terre. On attache alors la corde bien bandée, pour que la vache ne puisse redescendre sa tête. Dans cette position il est impossible de ruer, et on peut la traire tout à son aise.

A mesure qu'elle apprend qu'elle n'a rien à craindre de celui qui lui extrait son lait, mais tout à craindre de l'anneau, elle se guérit de ce défaut; elle s'en guérit même promptement.

### Choses et autres

*Une chambre des pairs au Japon.*—On a fait dernièrement au Japon l'installation d'une nouvelle chambre des pairs. Un détail intéressant, c'est qu'elle se compose de 22 cultivateurs, de 15 marchands et d'un noble.

Dans ce pays que l'on considère comme beaucoup arriéré, la classe agricole est respectée et tient le premier rang dans la plus haute chambre de la nation.

Ceci prouve que le Japon a été calomnié, du moins quant à ce qui regarde la représentation nationale.

\*\*\*

*La guerre.*—La guerre est déclarée entre les deux républiques San Salvador et Guatemala, de l'Amérique Centrale. Les deux armées se sont rencontrées mardi à Santa Anna. Les troupes du Guatemala ont été prises par surprise et obligées de battre en retraite, laissant sur le champ de bataille une cinquantaine de morts.

\*\*\*

*Le Canada à la Jamaïque.*—Le gouvernement Canadien prend des mesures pour faire représenter le pays à l'Exposition de la Jamaïque, qui aura lieu en Janvier prochain. Un espace considérable a été réservé et M. Adam Brown, député d'Hamilton, vient d'être choisi comme commissaire.

L'île de la Jamaïque peut devenir un marché important pour notre commerce canadien et cette mesure de la part de notre gouvernement sera approuvée de tous.

Nous ne devons rien négliger pour étendre nos relations avec les pays lointains: c'est le moyen de développer notre marine marchande et surtout de nous rendre indépendants de nos voisins de la république américaine.

\*\*\*

*La récolte du blé aux Etats-Unis.*—On tient de bonne source que la récolte du blé aux Etats-Unis, cette année, sera au moins de 75 millions de boisseaux inférieure à celle de l'an dernier. Quelques uns estiment même que le déficit atteindra le chiffre de 100 millions. On commente déjà à dire que le prix de la farine va hausser sensiblement bientôt.

\*\*\*

*Une procession à Manchester.*—Une magnifique procession catholique a eu lieu à Manchester en l'honneur de la Sainte-Vierge. Quinze mille personnes y ont pris part. Par ordre du lord-maire, la circulation a été suspendue pendant tout le temps—assez long—qu'a duré la procession, laquelle a de plus été placée sous la protection de force publique. Aucun incident ne s'est produit, et, bien que la foule des curieux fut exclusivement composée de protestants, on n'a pas eu à constater le moindre acte de mauvais gré. Pour la première fois, un crucifix et une statue de la Sainte-Vierge de grandeur naturelle étaient portés par des membres de la Société italienne de Saint-Michel. La procession a été accueillie par la foule immense des protestants avec de chaleureux applaudissements.

—A Mille Vaches, petit village postal à 5 milles du Sagnay, une compagnie anglaise a établi la plus grande scierie du Canada et une des plus grandes du monde. Presque toute la pulpe qu'on y fait ainsi est consommée par les fabricants de papier qui peuvent en s'en servant produire leur papier à deux tiers de moins qu'auparavant.

\*\*\*

—La récolte a une apparence exceptionnellement bonne au Nord-Ouest.

M. Van Horne, gérant du Pacifique, qui en arrive, dit que les prairies produiront vingt millions de micots de blé pour l'exportation.

\*\*\*

—On a servi la semaine dernière à New-York, l'eau par le nouvel aqueduc. Cet aqueduc est le plus considérable du monde. Il n'est pas encore complètement terminé et il a coûté près de \$24,000,000. On a pris 5 années pour le construire et 67 personnes ont perdu la vie dans l'exécution de ce travail gigantesque. Cet aqueduc peut déverser 318,000,000 de gallons d'eau par 24 heures. Cela égale le cours d'un ruisseau de 50 pieds de largeur sur une profondeur de 10 pieds et une vitesse de courant d'un pied à la seconde.

\*\*\*

—On vient de publier la liste des prix de la "Grande Exposition Internationale," qui aura lieu à St. Jean, N. B., cet automne. Si tout ce qu'on dit s'accomplit, ce sera une grande affaire. Toutes les provinces du Canada seront représentées dans leurs produits, et \$12,000 seront distribuées en prix.

\*\*\*

—Des pluies récentes ont gravement compromis la moisson en Angleterre. Il faut remonter à quatre-vingt années en arrière pour trouver l'exemple d'une pareille désastre. Tout le monde admet que la récolte de cette année sera la plus faible qu'on ait eue depuis dix ans.

### RECETTES

#### *Sirop de vinaigre framboisé*

On prend deux livres de framboises qu'on épluche et qu'on met dans un vase; on verse dessus quatre pintes de vinaigre rouge, puis on passe le tout avec expression au travers d'un linge. On filtre le mélange, et après l'avoir mesuré, on y ajoute le double de sucre clarifié, que l'on a fait cuire d'abord au petit cassé; on remet la bassine sur le feu jusqu'à ce que le sirop fasse deux ou trois bouillons, après quoi on le retire.

#### *Sirop de groseilles*

On prend douze livres de groseilles, dont on a supprimé les râpes, on y ajoute deux livres de cerises dont on a retiré les noyaux; on soumet le tout à la presse, et on le met à la cave, pendant vingt-quatre heures, le jus qu'on a obtenu, ensuite on le passe à la chausse.

On fait clarifier et cuire au petit cassé deux livres de sucre, on y ajoute une chopine de jus de groseilles. On remue le mélange jusqu'au bouillon; puis on le retire.



## CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1890—Arrangement pour la saison d'été—1890

Le et après midi, le 9 juin 1890 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste-Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis (accommodation).....	24.10
Pour Québec et Montréal (Express).....	8 34
Pour la Rivière-du-Loup, Campbelltown et Dalhousie (Express local).....	10.22
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	16.29
Pour Lévis (Express local).....	17.09
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).....	22.09

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 1890.

## HARAS NATIONAL

BUREAU : 30, Rue St-Jacques, MONTREAL  
FERME : OUTREMONT, près Montréal.

### CHEVAUX FRANÇAIS

40 Etalons : Normands, Percherons et Bretons, maintenant dans nos écuries.

TOUS ACCLIMATÉS

PEU DE COMPTANT EXIGÉ ET LONG CRÉDIT

Avis aux Sociétés d'agriculture, aux Cercles agricoles et aux cultivateurs.

Achetez longtemps d'avance l'étalon dont vous voulez vous servir pour la saison prochaine. Il sera mieux connu de tous et son travail, en attendant, vous vaudra celui de deux chevaux ordinaires.

A tous ceux de nos clients qui le désirent, nous assurons le cheval vendu contre la mort ou accident pour une faible prime.

Nulle autre compagnie ne fait à ses clients au Canada ou aux Etats-Unis de pareilles conditions aussi exceptionnelles.

LOUIS BEAUBIEN, Président de la Compagnie  
R. AUZIAS TURENNE, Directeur.



**9 Cords in 10 Hours**  
Runs Easy  
NO BACKACHE.  
Rolled.

BY ONE MAN. Write for descriptive catalogue containing testimonials from hundreds of people who have saved from 4 to 9 cords and 25,000 now successfully used. Agency can be had where there is a vacancy. A NEW INVENTION for filing saws sent free with each machine; by the use of this tool everybody can file their own saws now and do it better than the greatest expert can without it. Adapted to all cross-cut saws. Every one who owns a saw should have one. Be sure to get the manufacturer's Canada. Ask your dealer or write FOLDEN & SAWING MACHINE CO., 308 So. 311 S. Canal St., Chicago, Ill.

## Ferme St-Gabriel

### J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

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

I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.

II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.

III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.

V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.

VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.

VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.

VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.

IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

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

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

## TURGEON & CARROLL

AVOCATS.

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

A. TURGEON

H. G. CARROLL

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

CHEVAUX PERCHERONS, NORMANDS & BRETONS,  
BETAIL ARSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES ET CHESTER BLANC,  
VOLAILLES PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

LOUIS BEAUBIEN,  
39 rue St Jacques, MONTREAL

CONDITIONS D'ABONNEMENT

A LA

## GAZETTE DES CAMPAGNES

Le prix d'abonnement est de une piastre par an. L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, et 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.

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à

HECTOR A. PROULX, Gérant.