

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 PARRAISANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



Gérant

Hector A. Proulx.

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

ANNONCES

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

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

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

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.

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Les Cardinaux Américains à Rome.— Centième anniversaire de naissance de Mgr Joseph-Norbert Provencher, premier missionnaire et premier évêque de la Rivière Rouge.—Les martyrs anglais: le Cardinal Fisher, Thomas More et leurs compagnons morts pour la foi, de 1535 à 1583.—Gravure antique.—Une armée de patriarches à St-Thomas de Montmagny.
Causerie Agricole : De la laiterie; détails de construction.—Ustensils d'une laiterie.
Sujets divers : La culture du fraisier dans le District de Québec, par le colonel Wm Rhodes; variétés des plantes.—Tourbes comme engrais pour les pommes de terre.—Egrais artificiel.—Les mauvais pâturages.
Choses et autres : Publication spéciale illustrée par la direction du Grip, publiée à Toronto.—Premier bulletin de la " Ferme centrale expérimentale " établie à Ottawa.
Recettes : Moyen de conserver la farine.—Moyen d'obtenir des concombres et des tomates de bonne heure.

A nos abonnés retardataires.—Nous prions instamment ceux qui nous doivent des arrérages pour abonnement à la Gazette des Campagnes de nous les faire parvenir le plus tôt possible. Nous avons grandement besoin de ce qui nous est dû afin de faire honneur à nos propres affaires. Ces arrérages nous sont absolument indispensables pour payer les frais d'impression, de papier, etc., nécessités pour la publication de notre journal. Les deux ou trois piastres que nous recevons actuellement chaque semaine, pour abonnement à la Gazette des Campagnes ne suffisent certainement pas. Ceux qui ont à cœur l'existence de notre journal se feront, sans doute, un devoir de nous payer leur abonnement au plus tôt.

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES"

INSTRUCTIONS POPULAIRES SUR LES SOINS A DONNER AUX ANIMAUX MALADES.—Prix, 15 cts.

LE PARFAIT MARECHAL EXPERT MODERNE, manuel complet de l'amateur et du marchand de chevaux, de l'artiste vétérinaire et du maréchal ferrant, ouvrage extrait des meilleurs auteurs anciens et modernes; mis en ordre et complété par M. Marcellin, artiste vétérinaire. Prix : 35 cts.

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

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

REVUE DE LA SEMAINE

Les Cardinaux Américains à Rome.— Les dernières dépêches télégraphiques nous annoncent qu'à son audience donnée à Son Eminence le Cardinal Gibbons, Sa Sainteté le Pape Léon XIII lui a dit : " Vous êtes réellement heureux; l'église catholique en Amérique jouit de la plus grande liberté; les évêques n'ont qu'à vivre comme des pasteurs guidant leurs troupeaux et veillant sur eux."

Au cours de son entrevue avec Son Eminence le Cardinal Taschereau, le Pape s'est montré très expansif au sujet de l'Angleterre et de ses colonies.

100me Anniversaire de naissance de Mgr Joseph-Norbert Provencher, premier missionnaire et premier évêque de la Rivière Rouge.—On lit dans le Manitoba, en date du 10 février courant :

" Samedi prochain, 12 février, est le centième anniversaire de la naissance de Mgr Provencher qui fut le premier missionnaire et le premier évêque de la Rivière Rouge.

" Mgr Provencher est né à Nicolet, le 12 février 1787, de J.-Bte Provencher et de Elisabeth Proulx.

" Sa mère était alliée à la famille du grand-vicaire Proulx qui fut curé de Québec et qui mourut curé de Sainte-Marie de la Beauce. Il fut un des premiers élèves du Séminaire de Nicolet qu'il vit commencer comme école élémentaire, 12 mars 1801. Il commença ses études classiques, en 1803 Il eut pour compagnon de classe Thomas Cooke, premier évêque des Trois-Rivières, J. G. R. Loranger, qui fut grand-vicaire de Mgr Cooke, Jean Louis Beaubien, ancien curé de Saint-Thomas de Montmagny, Joseph Etienne Cécile, mort curé du Cap Saint Ignace, Pierre-Joseph Crossy, avocat, et J.-Bto Proulx, cultivateur, membre du Parlement.

" Après avoir terminé ses études en 1809, il fut successivement, pendant les deux années suivantes, professeur de méthode et de belle lettre au Séminaire de Nicolet. Le 21 décembre 1811, il fut ordonné

prêtre par Mgr Plessis, qui le nomma vicaire de Québec aussitôt après son ordination. L'épuisement dans lequel il tomba, l'été suivante, l'obligea d'abandonner la ville pour aller passer quelques mois à Nicolet où il reprit un peu de forces. Dans l'automne de 1812, il fut envoyé vicaire à Vaudreuil; au mois d'octobre 1813 il fut nommé curé aux Grondines et aide de curé de Deschambault.

"En partant de Québec pour se rendre à Deschambault, il fit une chute vis-à-vis l'hôpital, c'était de nuit, par des chemins très mauvais; la voiture versa dans un fossé et M. Provencher fut fortement pressé par un pesant compagnon de voyage qui tomba sur lui. Il en fut quitte pour un séjour d'une semaine à l'hôpital-général avant de se rendre à Deschambault. Plus tard, Mgr Provencher aimait à dire en plaisantant que c'était cette chute qui avait causé le rétablissement de sa santé.

"En 1814, il fut nommé curé de la Pointe Claire et de Sainte-Anne (Ile de Montréal); enfin, en 1818, Mgr Plessis l'appela à la belle cure de Kamouraska, en bas de Québec. Il y demeura jusqu'à l'année 1818; ce fut de là qu'il partit pour ses missions de la Rivière Rouge, où il arriva, le 16 juillet 1818.

"Des notes que nous publions dans *Le Manitoba* depuis l'été dernier nous ont fait connaître en détail les laborieux commencements de cette mission et les immenses sacrifices du premier évêque de la Rivière Rouge. Nous aimons à rappeler aux citoyens de Manitoba la date de la naissance de Mgr Provencher; elle est un jour mémorable pour nous, puisqu'il fut le premier apôtre de ce pays, et un de ceux qui ont le plus contribué à sa civilisation. C'est un devoir de louer ceux qui nous ont fait du bien, et de raviver leur souvenir parmi nous."

Les martyrs anglais — Nous avons déjà annoncé que la S. C. des Rites a publié un décret par lequel elle reconnaît et approuve le culte des bienheureux martyrs, le cardinal Jean Fisher, Thomas Morus et leurs compagnons morts pour la foi de 1535 à 1583.

Les trois premiers personnages nommés dans ce décret sont demeurés dans l'histoire les plus célèbres parmi ces victimes catholiques.

La comtesse de Salisbury était fille du duc de Clarence, propre mère d'Edouard IV et propre cousine d'Henri VIII. Son crime fut la noble attitude de son fils, lord Reginald Pole, qui, désapprouvant le schisme de son parent, le roi Henri VIII refusa l'archevêché d'York et s'enfuit sur le continent, où le Pape le fit cardinal et légat en France, puis en Allemagne.

Henri VIII le déclara traître et criminel, et, ne pouvant obtenir de François Ier son extradition, assouvit sa vengeance en condamnant à l'échafaud la vieille mère du cardinal demeurée en Angleterre et convaincue de papisme. Lorsque, après vingt ans d'exil, le fils entra en Angleterre, sous le règne de Marie la Catholique, envoyé par Jules II comme légat pour travailler à la réconciliation désirée, il ne trouva que la tombe de la comtesse de Salisbury.

Jean Fisher, du moins, fut frappé pour ses faits personnels. Lorsque Henri VIII voulut répudier sa femme, la reine Catherine d'Aragon, l'intègre et savant archevêque de Rochester lui opposa respectueusement l'indissolubilité du lien conjugal et mérita, par cette audace, d'être emprisonné à la tour de

Londres. Il y fut une seconde fois conduit lorsque le roi, s'étant proclamé chef suprême de l'Eglise d'Angleterre, exigea, en cette qualité, le serment des évêques. Fisher demeura obstinément fidèle au pontife de Rome. Le pape lui envoya, dans sa prison, le chapeau de cardinal.

A cette nouvelle Henri VIII vit rouge.

— Ah! s'écria-t-il, on lui donne un chapeau! Moi, je prendrai la tête.

Et, en effet, cinq jours après, la tête du prélat tomba sous la hache.

Quant à Thomas Morus, il avait largement mérité la haute confiance d'Henri VIII, qui, malgré sa modeste origine, l'avait élevé au premier poste de l'Etat.

Quand le roi, rompant avec le Saint-Siège, renvoya la reine, sa femme, pour faire couronner Anne de Bolen, le lord-chancelier se démit de sa charge, et refusa d'assister à la cérémonie de Westminster. Il fut aussitôt condamné à la prison perpétuelle; et il entra à la Tour de Londres, avec sa fille Marie, qui charma sa solitude en priant avec lui, ou écrivant avec lui des poésies grecques et latines. Au bout d'un mois, le roi, voyant que ni la détention ni la confiscation ne fléchiraient la constance de Morus, l'envoya au billot. Le martyr subit son sort avec une dignité sereine et une foi vive, sans formuler contre son souverain aucune récrimination, et pardonnant à son bourreau.

Le grand peintre Holbein, venu d'Allemagne, accueilli en Angleterre par le lord grand-chancelier, et logé même dans sa maison, a laissé à Londres un magnifique portrait de Morus, en s'imposant verté à collet de fourrure. Cette toile pourra servir de type aux représentations que va multiplier la dévotion des catholiques anglais envers le martyr officiellement couronné aujourd'hui par l'Eglise.—*La Semaine Religieuse* de Montréal.

Gravure antique.—M. Louis Baillargé, avocat de Québec, possède une gravure trouvée dans le jardin de son père, le lendemain de l'incendie du couvent et de l'église des Récollets de Québec, le 6 septembre 1796.

Cette gravure, dont un coin a été entamé par le feu, paraît avoir été faite avec beaucoup de soin.

Voici ce qu'on lit au bas de la gravure. Nous reproduisons intégralement :

"Portrait du très Religieux fr Didace pelletier, fr lay Récollet natif de St Anne en Canada, mort en odeur de Steté dans [le pays] de la nouvelle france, le 21 feburier 1699, âgé de 41 ans [religion et que Dieu honore par plusieurs miracles."

La gravure représente ce religieux devant un crucifix, une tête de mort à la main.

Une armée de patriarches.—Il y a, à St-Thomas de Montmagny, P. Q., cinquante-cinq patriotes qui ont 80 ans et plus. C'est un fait assez rare surtout dans une paroisse dont la population est d'un peu plus de 1500 âmes.

Voici les noms de ces patriarches :

Quatre-vingts ans : Veuve Philippe Fortin, Eliza Bernatchez, Emerance Boulet, Joseph Giasson, Hubert Fournier, Vve Jacques Proulx, Vve Marcel Gendron, Vve Edouard Joncas, Basilis Clavet, Vve

Alexis Jacques, Vve J. Bte Gagné, Vve Chs de Li gnis.

Quatre-vingt un ans : Vve F. X. de Blois, Prudent Gendreau, Joseph Fournier, Joseph Lamonde (Couture), Joseph Fiset, Vve Pierre Gagné, Marguerite Don (Yon), Marie Marticotte, Benjamin Blais, Joseph Claver.

Quatre-vingt deux ans : Vve A. Bouchard, J. Bte Lacroix, Bibiane Thibault, François Boulet, J. Bte Morin, Vve J. Bte Bernatchez, Paschal Boulanger, Vve Louis Thibault, Fabien Beaumont, Paul Gendreau.

Quatre-vingt trois ans : Vve Jean Joncas, Prudent Têtu, Alexis Després.

Quatre-vingt quatre ans : François Métivier, Marcel Bernier.

Quatre-vingt cinq ans : Frédéric Talbot, Vve J. Bte Thibault, Joseph Cadrin, Edouard Casault, Eméranée Gaulin, Vve J. B. Patry.

Quatre-vingt six ans : Joseph Létourneau, Charles Proulx, Germain Labonté (Polette), Vve Paschal Proulx, Vve A. Métivier, François Talbot.

Quatre-vingt sept ans : Antoine Guilmet.

Quatre-vingt dix ans : Vve A. Ouellet, Jacques Fournier.

Quatre-vingt douze ans : Pierre Fournier, Charles Laberge.

Quatre-vingt seize ans : J. Bte Thibault.

Total des âges réunies : 4,880 ans.

Du lac St-Jean à Québec, 80 milles à pieds.—Le sept février courant partaient du lac St-Jean les Révérends MM. Lizotte et Armand et MM. E. Menard, P. Dumais, G. A. Patoine, W. T. Donaghue, L. Lortie, A. Laliberté, de Vergile, de Larue du Camp et de M. Bonchamp, en route pour Québec. Madame Patoine et Madame Picard, de même que M. N. Picard, vieillards de 60 ans, faisaient partie de ce groupe de voyageurs.

Partis le matin à dix heures de la Pointe aux Trembles les voyageurs arrivaient à trois heures de l'après-midi au camp Pool qui est situé au lac Bouchette, à treize milles de la pointe. Durant le parcours les voyageurs ont fait la rencontre de MM. G. S. Cressman et Ryan, gérants des travaux du chemin de fer de Québec et lac St-Jean, qui font tout en leur pouvoir afin de rendre le trajet aussi agréable que possible.

Malheureusement, nonobstant la bonne volonté des employés de M. Beemer et de ceux de la compagnie du chemin de fer, une tempête a retardé de huit jours l'arrivée à Québec des voyageurs, qui sont les premiers qui arrivent par cette voie nouvelle.

Les voyageurs n'ont que des éloges à faire de officiers et l'hospitalité gracieuse dont ont fait preuve les employés de M. Beemer et ceux de la compagnie. Arrivés jeudi matin à Québec, les voyageurs sont bien décidés à retourner à leurs demeures respectives par la même voie.

CAUSERIE AGRICOLE

DE LA LAITERIE (Suite).

Pour satisfaire à la condition constante d'égalité de température dans une laiterie, soit dix à douze de-

grés centigrades environ; il faut disposer les ouvertures, portes et fenêtres, de même que les ventilateurs de manière à rendre aussi difficile que possible la communication entre l'intérieur de la laiterie et l'extérieur, tout en ne gênant pas sensiblement le service, les entrées et les sorties; enfin il faut éviter tous courants d'air, sauf pendant le temps très court où l'on voudrait changer l'air intérieur, c'est-à-dire ventiler la laiterie pour la débarrasser des émanations fermentescibles.

La propreté est aussi très essentielle dans une laiterie. Dans toutes les parties d'une laiterie, la propreté la plus rigoureuse doit régner constamment. Tous les détails de la construction d'une laiterie, doivent tendre à ce but: faciliter les lavages, empêcher l'introduction et le dépôt des ordures et rendre facile et prompt leur enlèvement.

Il faut construire les murs de la laiterie de manière que la température extérieure ait le moins d'influence possible sur la température intérieure. On élève la laiterie en charpente; à l'intérieur on pose un bon lambris en madriers minces parfaitement joints et unis de manière à ce que la poussière et les ordures ne puissent s'arrêter et séjourner. On en pose un semblable ou en briques à l'extérieur. On emprisonne ainsi entre ces deux lambris un certain volume d'air qui ne se renouvelle jamais ou du moins très lentement. On sait que l'air stagnant est un mauvais conducteur de la chaleur, par conséquent en été la chaleur du dehors pénétrera moins dans la laiterie; en hiver le froid s'y fera moins sentir et la température de la laiterie sera plus constante.

De même que les murs, le plafond d'une laiterie doit être épais ou double pour obtenir l'uniformité de température dans une laiterie. Il convient que le plafonnage soit épais ou creux. Le plafond qui repose sur les poutres doit être en madriers, et si on le recouvre d'une couche épaisse de paille, ça n'en sera que mieux. Au dessus des poutres on fera un second plafond de planches, ou mieux on crépis; dans ce dernier cas, il faut que les matériaux sujets à s'écailler ou à se réduire en vieillissant en fragments ou en poussière dont la chute dans les vases à lait serait évidemment très nuisible aux opérations de la laiterie.

Si les murs et le plafond par leur nature ont besoin d'être enduits, on doit employer pour ce travail une espèce de lait de chaux ou de craie broyée fait avec du petit lait, au lieu d'eau. Cet enduit n'a pas l'inconvénient de s'écailler ou de couvrir de débris les vases à lait.

Les conditions de constance de température à l'intérieur d'une laiterie conduit aux couvertures en chaume ou en roseaux ou foin de grève; mais il est tout d'abord évident que cela n'est possible que pour des laiteries complètement isolées, ce qui se présente assez rarement, car une laiterie ne doit pas être trop éloignée de la maison; en outre ces couvertures ont l'inconvénient de garder l'humidité, de se charger de végétation, de devenir des nids à insectes, de pourrir et en résumé de perdre quelque peu de leur seule qualité, l'inconductibilité. Si la chose est possible nous conseillons l'emploi d'ardoise pour couverture. Les couvertures en fer-blanc, en zinc ou en tôle ne conviennent pas aux laiteries en raison de la grande conductibilité que présente ces métaux.

Pour empêcher l'échauffement d'une laiterie à l'intérieur par les rayons solaires, on fait avancer l'égoût du toit.

N'ayant qu'à livrer passage aux personnes de service à la laiterie, les portes peuvent n'avoir que trois pieds de large sur six pieds de haut.

La porte devra communiquer directement avec l'extérieur; elle doit être protégée par un tambour ayant sa porte particulière, et ces deux portes ne doivent jamais être ouvertes ensemble, quo l'on entre dans la laiterie ou qu'on en sorte.

Lorsque les fenêtres de la laiterie servent seulement à l'éclairage, il convient de les faire fixes, c'est-à-dire sans dormant; elles sont alors peu coûteuses. La surface d'éclairage dans une laiterie ne doit pas être exagérée, mais elle ne doit pas être trop restreinte de manière à gêner le service; il vaut mieux disposer d'une surface trop grande, sauf à en couvrir une partie à l'aide de volets dans les beaux jours d'été.

Si les fenêtres doivent en même temps servir à l'éclairage et à la ventilation, les châssis doivent être maintenus au moyen de charnières qui permettraient de les ouvrir au besoin. Ces châssis devraient avoir un vitrage double: ce qui permettrait d'enfermer entre les deux vitres une couche d'air d'un demi-pouce qui s'oppose à toute communication entre la transpiration intérieure. En outre les fenêtres doivent être munies d'un grillage fin en fil de fer qui s'oppose à l'introduction des petits animaux et des insectes.

Si les fenêtres ne sont pas en plein Nord, on doit les protéger contre le soleil par des jalousies.

Tout l'extérieur d'une laiterie doit être parfaitement blanc, et pour cela on a généralement recours à la chaux. Le blanc est la couleur qui absorbe le moins la chaleur solaire.

Si dans la construction d'une laiterie on observe les données qui précèdent, on aura un local qui conservera une température sensiblement constante en toute saison.

Cependant en hiver, sous notre climat, les froids deviennent si intenses que l'on est obligé de chauffer la laiterie: ce que l'on doit faire avec précaution, sans permettre à la fumée de s'introduire dans l'appartement où l'on conserve le lait et la crème, car cette fumée détériore le produit; le beurre qui en provient acquiert le goût de fumée. Dans ce but, la laiterie doit être divisée en deux parties séparées par une cloison bien jointe. L'un des appartements reçoit le poêle, l'autre celui où l'on conserve le lait et la crème; ce dernier appartement n'est réchauffé que par le tuyau. La laiterie placée dans une cave, n'a pas besoin d'être chauffée.

Ce qu'il y a de plus difficile dans la conservation du lait, c'est de tenir la laiterie fraîche pendant les grandes chaleurs de l'été. On y parvient presque sûrement lorsque la laiterie est placée dans une cave. Si la laiterie est placée au-dessus du sol, le seul moyen praticable de conserver la fraîcheur à l'intérieur, c'est de faire couler continuellement sur le plancher un mince filet d'eau fraîche, soit au moyen d'une source naturelle ou provenant d'un puits dont on retire au besoin l'eau au moyen d'une pompe. C'est ainsi qu'on agit dans les grandes bourreries. Afin de donner un écoulement facile à cette eau, on incline légèrement le plancher et l'on pratique un

souterrain dans lequel l'eau s'introduit. L'orifice de ce canal est ordinairement formé par un grillage fin qui s'oppose à la rentrée des rats et des insectes.

Tout autour des murs intérieurs et même au milieu si la laiterie est considérable, on dispose des tablettes pour recevoir les vases contenant le lait. Pendant les grandes chaleurs, si la température intérieure s'élève trop, on peut diminuer sa mauvaise influence en mettant les vases, terrines ou bols, sur le plancher où il y a toujours plus de fraîcheur. Dans tous les cas, lorsqu'il fait très chaud, l'aération de la laiterie ne doit se faire que pendant la nuit, et encore faut-il que les ouvertures soient protégées, au moyen de fil fin en fer; pendant le jour toutes les ouvertures doivent être fermées. En été la température d'une laiterie ne doit pas dépasser 68 degrés Fahrenheit; il est même prudent de la tenir un peu plus basse afin qu'elle ne soit pas dépassée lorsque les chaleurs se prolongent.

Ustensils d'une laiterie.—Les principaux ustensils d'une laiterie sont les vases à lait et la baratte. Ces vases sont en bois, en terre ou en fer-blanc. Les vases en bois sont très bons, mais ils doivent être entretenus très proprement, lavés minutieusement chaque fois qu'ils sont vides et même les lessiver de temps à autre pour enlever toute acidité. Les vases en terre (poterie) doivent être rejetés; il n'y a que les vases en faïence qui soient assez durs pour résister à l'action de l'acide du lait. Le lait sûr pénètre à l'intérieur des vases en poterie commune et il est impossible de l'en faire sortir; dans ce cas là, le lait frais qu'on y mettra sûrira en très peu de temps. Les vases en fer blanc n'ont aucun de ces défauts; on leur reproche seulement de se réchauffer trop vite, et si la laiterie est tenue bien fraîche, ce défaut ne se fait pas sentir.

Les vases à lait doivent être peu profonds: de trois à quatre pouces tout au plus; dans les laiteries parfaites, on peut donner aux vases une profondeur double sans inconvénients. Dans les laiteries qui se réchauffent trop en été le lait caille promptement, et si les vases sont profonds la crème n'a pas eu le temps de monter; tandis qu'en faisant usage de vases plats il y a peu de pertes. Cependant les vases plats prennent beaucoup de place et exigent des laiteries plus grandes. Dans une laiterie où le lait met vingt-quatre heures à cailler, on peut adopter des vases de dix pouces de profondeur et alors toute la crème est montée avant la coagulation.

L'extraction du beurre est en principe une opération assez simple et s'exécute comme l'on sait à l'aide d'une baratte. Cependant, toute simple que cette opération paraît, la séparation du beurre n'a pas toujours lieu d'une manière uniforme. Il se présente donc dans l'emploi des barattes, des difficultés imprévues, peu compréhensibles, si l'on ne tient pas compte des effets très complexes que l'air, la température et les agents extérieurs peuvent produire sur les différents constituants du lait.

La caséine, substance azotée, tend à se putréfier, pour peu que l'air de la laiterie ou les vases renfermant le lait contiennent des quantités infiniment petites de substances azotées en décomposition. Si l'on extrait le beurre dans cette circonstance, il conserve un goût aigre qui lui ôte de sa valeur.

C'est pourquoi, comme nous l'avons déjà dit, les laiteries doivent être tenues dans un état exagéré de propreté et mises hors de portée de toutes émanations putrides; la moindre goutte de lait répandu sur le sol d'une laiterie peut devenir, après s'être putréfié, une sorte de ferment capable de décomposer le reste du liquide.

Le génie des inventeurs nous a enrichis d'un nombre immense de barattes de toutes formes et de toutes grandeurs. Les meilleures sont celles qui remplissent les conditions suivantes: 1o. Si les barattes sont en bois, ce bois doit être sec, homogène, ne communiquant aucun goût ni à la crème, ni au beurre; 2o. Être faciles à nettoyer et à faire sécher; 3o. La baratte doit être construite avec précision, les pièces se joignant bien, avoir le moins de fissures et de recoins qui puissent nuire à son parfait lavage; 4o. Permettre la sortie facile du petit lait, le lavage parfait et l'enlèvement commode du beurre; 5o. Permettre l'agglomération rapide du beurre une fois formé; 6o. Posséder un moyen facile d'introduire l'air à l'intérieur; 7o. Exiger le moins de force possible pour faire le beurre; 8o. N'exiger qu'un mouvement lent, régulier et mesuré; 9o. Faire le beurre vite, sans nuire à sa qualité; 10o. Être d'un emploi commode; 11o. Être d'une construction facile, d'un prix modéré et d'un entretien peu coûteux.

En outre, une baratte ne doit pas laisser échapper de crème pendant la fabrication du beurre. Quant à la grandeur de la baratte dont on fait usage, elle doit être calculée d'après l'importance de la laiterie.—(A suivre.)

La culture du fraisier dans le District de Québec.

(Par le Colonel W. Rhodes)

La Société d'horticulture de Montréal m'a demandé quelques notes sur la culture du fraisier. Je vais les donner sous une forme aussi pratique que possible. Je diviserai mon travail de la façon suivante: 1o. Nature du sol; Variétés des plantes.

Pour s'assurer si la ferme où l'on se propose d'établir une culture de fraises est, par la nature de son sol, bien adaptée à cette fin, on devra faire une inspection des lieux et voir si la fraise sauvage s'y est propagée. La fraise sauvage, ayant les principaux traits d'une plante alpine, fait bientôt connaître sa présence et les plus jeunes mêmes, parmi ceux qui cueillent des fruits, peuvent dire l'endroit où se trouve la fraise la meilleure et la plus belle.

Un examen du terrain nous montrera donc le sol que le fraisier affectionne davantage: c'est, en général, une terre poreuse bien égouttée et, pour notre district, schisteuse ou grasse mêlée de sable. On doit choisir un champ où l'hiver ne fait pas périr le gazon; ainsi il ne faut pas planter les fraisiers dans un endroit dont la neige est souvent enlevée pendant l'hiver; mais tout terrain sur lequel il y a environ deux pieds de neige en janvier et dont le sol est assez poreux pour qu'il ne se forme pas de flaques d'eau à la surface, est excellent, pourvu qu'il offre les autres conditions, c'est-à-dire, du schiste ou du sable. La terre de savane est trop froide et trop humide pour cette plante délicate; on peut en dire autant de la glaise forte. Les herbes que j'ai trouvées les plus te-

naces dans le champ de fraises sont le dent de lion (pissenlit), le chardon commun, le trèfle rouge et le trèfle blanc, la patience et l'herbe nouée; si on n'y fait pas attention elles auront bientôt envahi le sol.

Les fraisiers aiment à être abrités, et pour cela on doit étendre sur le sol de la paille, ou tout autre plante sèche ne portant pas de graine,—en octobre ou novembre, afin que la neige puisse s'amasser comme elle le fait sur les chaumes dans un champ où le grain a été coupé. Si la terre est assez poreuse pour qu'on puisse y enfoncer facilement un bâton, ou si l'été la houe à cheval en remuant le sol y laisse une couche de deux pouces en guise d'engrais végétal, alors on peut au printemps appliquer les substances fertilisantes ordinaires à la surface, et l'arrosage ou les pluies donneront constamment à la plante un engrais liquide.

La meilleure manière cependant de se guider dans le choix du sol, c'est de regarder aux indices naturels, c'est-à-dire de voir s'il y a des fraisiers sauvages, du dent-de-lion et de la patience. Si ces plantes y croissent bien, vous pouvez y établir votre fraisier de jardin et compter sur une bonne récolte; suivez cependant la nature d'aussi près que possible; la plante que vous devez cultiver est le produit des soins de quelque savant horticulteur qui a réussi à obtenir un fruit énorme—de sept pouces de circonférence, par exemple; elle ne viendra bien que pendant quelques années et périra ensuite; vous avez donc besoin de toute l'aide que la nature peut vous prêter.

Variétés des plantes.—Les fraises qui ont la plus fine saveur sont les espèces alpines et sauvages. Les fraises des champs que l'on vend ordinairement sur les marchés surpassent toutes les autres en saveur; et comme on les cueille lorsqu'elles sont bonnes à cuire, elles font les meilleures marmelades; mais elles ne conviennent pas aussi bien pour les conserves, que les fraises de jardins qui conservent mieux leur forme. J'ai cultivé les espèces sauvages; elles s'améliorent facilement, mais le fruit, lorsqu'on le cueille, ressemble à la fraise commune des marchés et ne provoque point ces exclamations de surprise que fait naître généralement la vue d'une belle assiettée de fraises. On ne s'extasie pas sur leur grossour, mais on se contente de répéter à satiété qu'on "préfère leur saveur," comme si l'on éprouvait le besoin de se le persuader à soi-même.

J'ai toujours eu pour principe de cultiver le plus beau fruit et il se vend à un bon prix sur le marché. Par "le plus beau fruit," j'entends l'espèce qui se vend 15 cts la pinte, quand d'autres, notamment l'*Albany de Wilson*, ne se vend que 7 cts la pinte. Je ne crois pas qu'il faille s'attacher particulièrement à une variété particulière, attendu que la plupart de celles qui sont en grande faveur aujourd'hui, étaient il y a quelques années, des plantes très coûteuses. Nous sommes toujours en présence du principe que "c'est le plus vigoureux qui survit." Ce qu'il nous faut donc, c'est un bon fraisier, assez vigoureux pour sortir vainqueur des attaques de l'hiver "qui donne à la mort l'avantage sur la vie."

Notre système consista à recueillir les courants, dès qu'ils ont fait leur premier jet et à les transporter dans le jardin d'élève où on les plante en rangs serrés, à trois pouces d'intervalle en tous sens, de façon

qu'on puisse leur donner de l'ombre et de l'eau et qu'ils ne se gênent point les uns les autres. On leur donne aussi, de temps à autre, un peu d'engrais sec, et on les laisse jusqu'au printemps, pour les transplanter, à cette époque, le plus tôt possible, afin que leur croissance ne subisse pas d'interruption. Les rangs devraient être à trois pieds de distance et les fraisiers plantés de douze pouces en douze pouces. La raison pour laquelle on doit laisser un intervalle de trois pieds, c'est qu'on peut alors faire la culture avec un cheval et qu'on a amplement de l'espace pour appliquer l'engrais qui doit s'étendre dans un rayon d'un pied autour de la plante. Ce binage est nécessaire, car si on laisse le fruit reposer sur la terre, il devient rempli de sable, après un orage.

Il n'est pas absolument nécessaire, cependant, de se servir d'engrais; toute autre couche de matière végétale fera aussi bien, mais il faut dans tous les cas établir d'abord les rangs à trois pieds de distance. J'ai trouvé que remuer la terre, dans les temps de sécheresse, équivalait presque à une bonne ondée. Il y a aussi un autre avantage à laisser cet espace de trois pieds; ceux qui font la cueillette sont moins exposés à endommager les fruits qui ne sont pas encore mûrs. La distance de douze pouces entre chaque fraisier, quoique un peu restreinte, a pour résultat d'empêcher les vides trop grands lorsqu'un pied vient à manquer; du reste, comme le champ ne donne que deux récoltes profitables, il est très important qu'il y ait beaucoup d'espace entre les rangs.

L'engrais dont nous nous servons est du fumier mélangé. On le répand sur les plantes au mois de mai avant que les pousses qui doivent porter la fleur aient fait leur apparition, et au moment où les mauvaises herbes que l'hiver a laissées subsister ont pu être détruites. Généralement, je passe rapidement un rouleau léger sur les jeunes plants dès qu'ils sont mis en rangées, et ensuite sur l'engrais du printemps, ceci affermit aussi bien le sol que l'engrais et empêche ce dernier d'être déplacé par le vent: au reste le fraisier aime à être tassé. Quant aux courants, nous en faisons un bon émondage en septembre et nous laissons à l'hiver le soin de détruire le reste, de façon qu'au printemps, les vieux fraisiers seuls subsistent; on les trouvera généralement pleins de vigueur, pourvu qu'ils n'aient pas plus de trois ans et qu'ils n'aient point passé l'hiver gelés dans quelque flaque d'eau.

Tourbes comme engrais pour les pommes de terre

Un cultivateur de Stonington, aux Etats-Unis, rapporte dans l'*American Agriculturist* les expériences suivantes qu'il a faites lui-même dans la dernière saison, pour attester la valeur de la tourbe comme engrais pour les patates. Il dit:

"Du fait que les patates ont toujours bien poussé dans les terres marécageuses, même quand elles étaient attaquées de la rouille ailleurs, nous concluons que c'est un bon engrais pour les patates. La partie du jardin choisie pour l'expérience, avait été sillonnée, et on avait rempli le fond des sillons de fumier de cochon. Le 24 mai, j'en plantai trois sillons, d'environ vingt pieds de longueur; je plantai les patates toutes entières. Dans le No. 1, je ne mis

rien. Dans le sillon No. 2, je répandis plusieurs minots de tourbe sur les patates, dont je les avais couvertes pour les empêcher de geler. Dans le sillon No. 3, je mis avec soin du guano.

"Les patates furent arrachées et pesées le 31 août. Le sillon No. 1 donna 13 livres; No. 2, 21 livres; No. 3, 39 livres. Celles qui étaient dans la tourbe étaient plus grosses et plus belles que les autres; et il leur manquait une livre pour égaler la pesanteur des deux autres rangs. La saison ayant été excessivement sèche, avait été extraordinairement favorable au succès de la tourbe. Elle avait retenu l'humidité, de telle sorte qu'elles avaient moins souffert de la sécheresse que les deux autres rangs. Elle a été aussi défavorable au guano, que le fumier avait besoin d'un labour dans l'automne précédent, ou d'une saison pluvieuse, pour avoir tous ses effets. Ce serait dangereux de conclure que la tourbe est un meilleur fertilisant que le guano, quoique le produit ait été dans cette occasion deux fois plus grand que celui du guano. Mais l'expérience prouve la conclusion que la tourbe, décomposée par la gelée, est un bon engrais pour les patates."

Engrais artificiel.

Vous emploierez pour cela des os moulus ou broyés et vous jetterez dessus autant d'eau chaude qu'il en faudra pour bien les imbiber; à chaque deux livres d'os secs, mettez une livre de vitriol et brassez le tout dans un bassin dans lequel ils seront mis pour se dissoudre. En quelques jours les os seront suffisamment broyés, alors cette pâte doit être séchée en mettant autant de terre, de cendre, de bran de scie, etc., qu'il en faudra pour la mettre assez sèche pour la distribuer. A défaut de vaisseau on peut faire sécher ce mélange sur le plancher, en ayant soin de le couvrir. Lorsque les os sont bien mêlés avec de l'eau et du vitriol, comme nous l'avons dit plus haut, il faut les mettre en tas comme on le fait du mortier, et couvrir avec des matières asséchantes, et après une semaine le tout sera bien mêlé et prêt à être utilisé.

Ça prend trois à quatre minots d'os secs à l'acre suivant qu'ils sont bien ou mal dissous, avec la moitié de la quantité ordinaire de fumier de cour de ferme, pour les carottes, les betteraves et autres racines. Mieux les os sont broyés, plus court est le temps pour les rendre bons pour l'usage; mais la moitié de leur pesanteur de vitriol est toujours nécessaire. — *Irish Farmer's Gazette*.

Les mauvais pâturages.

Les terres trop fortes, d'où les eaux s'écoulent difficilement, où elles séjournent longtemps, ne fournissant que des plantes dures et coriaces qui sont peu avantageuses aux vaches laitières et engraisent les animaux de boucherie avec beaucoup de peine et imparfaitement. Les terrains trop plats, marécageux, ombragés, ne fournissent pas de bons pâturages.

Les sols élevés, secs, maigres, ne donnent qu'une herbe clair-semée et peu riche. Les bêtes à cornes ne peuvent y trouver une nourriture suffisante, soit pour la production du lait, soit pour la viande.

Nous ne parlons point de ces terres appauvries, mal cultivées et mal tenues, où les pâturages n'offrent aux animaux que de rares touffes d'herbes, au milieu même de l'été. Sur de tels pâturages pouvons-nous raisonnablement espérer que les vaches donneront une quantité de lait suffisante même pour payer leurs frais d'entretien? Evidemment non. Sur de tels pâturages on n'engraisse pas non plus les animaux, mais on les désengraisse; si toutefois ils sont susceptibles d'être désengraissés.

Et cependant que de pâturages de cette triste nature ne voyons-nous pas dans nos campagnes?

Comment, avec de telles terres, pouvons-nous espérer réaliser des profits par la fabrication du beurre? comment les propriétaires de ces terres peuvent-ils se livrer à l'engraissement du bétail d'une manière profitable? Qu'on y songe sérieusement, et que l'on prenne la résolution d'accorder à nos prairies des soins intelligents une attention constante afin de les mettre en bon état de production.

Choses et autres.

Le "Grip".—On nous informe que le Grip a fait des arrangements spéciaux avec les compagnies du télégraphe et des artistes, qui lui permettront de faire, en fait de journal illustré ce qui n'a jamais été tenté jusqu'ici, pour mercredi, le 23 février, le lendemain des élections générales. Ce jour-là, le Grip paraîtra en une édition de 24 pages, avec un grand carton double en trois couleurs, donnant, sous forme d'illustrations, le résultat des élections.

La première et la dernière page seront aussi en couleurs. Cette édition sera envoyée à tous les souscripteurs réguliers gratis, mais on la vendra à d'autres, 10 cents.

Adresser Grip Toronto, ou le demander à votre libraire.

Premier bulletin de la "Ferme centrale expérimentale" établie à Ottawa.—Nous avons reçu le premier bulletin, daté du 12 février, de la ferme centrale expérimentale établie en vertu d'une loi passée en 1886.

Le directeur est M. W. Saunders, qui publie ce bulletin sur l'ordre du ministre de l'Agriculture.

La loi de 1886 autorise l'établissement d'une ferme expérimentale pour les provinces d'Ontario et de Québec réunies. La même loi en établit une autre pour les provinces maritimes, aussi une pour Manitoba, une pour les Territoires du Nord-Ouest et une pour la Colombie Britannique.

La ferme centrale est établie à trois milles de la cité d'Ottawa. Elle se compose de 460 acres de terre; son exploitation est commencée d'après les méthodes agricoles les plus modernes.

La visite de ces différentes fermes sera très instructive, ainsi que la lecture des rapports que l'on publiera de temps à autres sur leurs progrès et les résultats obtenus.

Nos abonnés pourront obtenir ce bulletin gratuitement en s'adressant directement à M. Wm. Saunders, Directeur de la Ferme expérimentale centrale, à Ottawa.

RECETTES

Moyen de conserver la farine.

Pour conserver la farine, il faut la garder sur un plancher de bois: elle ne se conserve pas aussi bien sur les carreaux que sur les planches. Il faut même avoir l'attention qu'elle ne touche pas aux murs, la chaux étant contraire à sa conservation. Il ne faut pas non plus que le plancher du grenier où on la place soit au-dessus d'une étable ou à portée d'un fumier.

On la préserve des mites en mettant dans les tas de farine des verges ou rameaux d'érable dépouillés de feuilles. La farine qu'on doit conserver longtemps, doit provenir d'un blé moulu au commencement de l'hiver: on la blute dès qu'elle est moulue, on la met par couches de 9 pouces dans des tonneaux qui ferment bien, on la tasse au moyen d'un pilon de fer, on remet le couvercle du tonneau, et on le couvre de gou-

dron chaud pour le rendre impénétrable à l'air et à l'humidité. Lorsqu'on veut retirer de la farine pour s'en servir, on l'enlève au moyen d'une racloire; on l'écrase à la main, et on la passe au tamis pour mieux opérer la trituration des grumeaux qui se sont formés.

Moyen d'obtenir des concombres et des tomates de bonne heure.

Placez des morceaux de tourbe renversés sous la surface du sol dans une couche chaude, et semez de la graine dessus. Aussitôt que le temps des gelées du printemps sera passé, levez avec soin les morceaux de tourbe avec les plantes croissantes, et mettez-les dans un terrain bien engraisé, où ils compléteront leur croissance. Ils ne souffrent aucun tort de ce changement. S'il y avait ensuite apparence d'une gelée, couvrez-les avec des boîtes ou autre chose plus convenable.

Ne semez pas entre les rangs, comme d'ordinaire de la laitue, des raves ou des choux; ils rendraient certainement la couche trop épaisse et couverte avant la maturité des concombres ou des tomates.

Si les opérations qui précèdent sont faites avec soin, on peut avoir des concombres huit ou neuf semaines, et des tomates quinze ou seize semaines après la semaille.

District de Kamouraska

COUR DE CIRCUIT.

No. 8236

ANTOINE GAGNON, de la paroisse de la Rivière-Ouelle, marchand,

Demandeur,

vs.

CHARLES BEAUPRÉ, junior, de la paroisse de St Pacôme, Défendeur.

Il est ordonné au défendeur de comparaitre dans les deux mois;

P. LANGLAIS,
G. C. C.

Fraserville, 12 février 1887.

Vraie Copie,

J. A. M. GAGNON,

Proc. du demandeur.

17 février, 1887.

Terre à vendre.

Une magnifique terre, en bon état de culture, de trois arpents et demi sur quarante-deux arpents de profondeur, située au Village de St Roch des Aulnaies, voisin de Jean-Baptiste Dupuis, écor., près des écoles, du moulin à farine, des magasins et de la fromagerie, avec maison, grangé et autres bâtisses. L'eau en abondance est à proximité de la maison et des bâtiments.

Pour les conditions de vente, s'adresser à

EUSEBE PELLETIER

Au Village de St Roch des Aulnaies.

A vendre par M. Eusebe Pelletier, une bonne vache laitière Ayrshire, avec pedigree, provenant de la ferme de M. L. Gibb.

Prix: \$30.
3 février 1887.

A VENDRE

Bétail Ayrshire: veaux mâles et génisses, pure race, avec pedigree.

Aussi: Moutons Cotswold, de choix. S'adresser à

J. B. BEAUDRY,

St Marc, Comté Verchères, P. Q.

