

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 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.

Mort du Révérend Père Saché, S. J.—Aux cultivateurs des vieilles paroisses.

Causerie agricole : Elevage des cochons.—De la porcherie.—Choix du reproducteur.

Sujets divers : Traitement des vaches laitières.—Soins à donner aux moutons en hiver.

Choses et autres : Anguilles frites.—Omelettes aux bouffes.

Recettes : Manière d'enlever les taches de suie.—Manière de conserver pendant longtemps les volailles et le gibier.

Mort du Révérend PÈRE SACHÉ, S. J.

C'est avec le plus vif regret que nous apprenons la mort du révérend Père Saché, J. S., arrivée le 24 de ce mois à l'âge de 76 ans.

Le Révérend Père Louis-Césaire Saché naquit, le 23 décembre 1813, à Beaumont-la-Ronce, archidiocèse de Tours (France). Il fit ses études classiques au Petit Séminaire Saint-François (près de Tours), sa philosophie et sa théologie au Grand Séminaire de Tours.

Ordonné prêtre le 6 juin 1838, il fut pendant deux ans professeur au Petit Séminaire, puis, se sentant appelé à la vie religieuse, il entra, le 18 septembre 1840, au noviciat de la Compagnie de Jésus, à Saint-Acheul, près Amiens.

Le terme d'épreuve de sa vocation expiré, il fit ses vœux de religion; il passa ensuite deux ans à perfectionner ses études théologiques. Désormais il se trouvait prêt à commencer les travaux ardu d'une vie de missionnaire. Le Canada lui fut assigné par ses supérieurs, et le Canada,

qui allait lui devenir aussi cher que sa patrie, ne tarda pas à être le théâtre de son zèle.

Depuis le mois de mai 1845 jusqu'à son dernier soupir, l'ouvrier infatigable n'a cessé d'arroser de ses sueurs ce champ béni du céleste Père de famille. Les travaux accomplis par le bon Père, durant ces quarante quatre années dans toute l'étendue de la province de Québec, suffiraient pour illustrer plusieurs vies d'hommes. Nous allons en donner une légère esquisse.

Les principaux lieux de son séjour ont été la ville de Québec et le Sault-au-Récollet. A peine les pères Jésuites furent-ils revenus au Canada, en 1842, que Mgr Signay leur demanda avec instance d'ouvrir une résidence dans sa ville épiscopale. Ce vœu du prélat ne put être réalisé néanmoins qu'en 1849. Le 27 juillet de cette année le Père Saché, accompagné du Père Falleur, vint fonder à Québec une résidence de la Compagnie, et renouer ainsi la chaîne interrompue par la mort du Père Casot en 1800. Il fut chargé en même temps de la direction de la congrégation des hommes de la haute-ville, tandis que celle de Saint-Roch fut confiée au Père Falleur.

Quatre fois le Père Saché dut quitter sa chère ville de Québec pour remplir ailleurs d'importantes fonctions: mais la divine Providence l'y ramena constamment, et c'est ici que devaient se couronner ses travaux.

Le 31 juillet 1853, il devint maître des novices à Sault-au-Récollet; il occupa ce poste de confiance pendant 9 ans, et fut ensuite recteur du collège de Sainte-Marie, à Montréal, pendant trois ans.

De retour à Québec en 1865, il en fut de nouveau retiré l'année suivante pour reprendre encore la direction des novices.

Il n'y revint qu'en mars 1875, et y demeura jusqu'en décembre 1880.

Enfin au commencement d'août 1881, il fut rendu à sa chère résidence de Québec, qu'il ne quitta plus excepté

pour l'échanger, comme nous en avons la confiance, avec la Jérusalem céleste.

Comme maître des novices le Père Saché a formé à la vie religieuse plusieurs centaines d'hommes apostoliques échelonnés, depuis trente ans, au Canada entre Québec et Saint-Boniface, et aux États-Unis entre Washington et Boston. Pour ceux d'entre eux qui sont encore en vie la nouvelle de la mort de leur bien-aimé père sera une occasion de se rappeler tout ce qu'il a prodigué de soins et de dévouement pour les former aux vertus de leur état. Quant à ceux qui l'ont précédé au ciel, ils ont dû faire une digne réception au père de leur âme à son entrée dans la béatitude éternelle.

Le Père Saché par sa haute science, son amour pour la jeunesse et son talent d'administration, était parfaitement capable de diriger des maisons d'éducation. Lorsqu'en 1843 Mgr Bourget offrit aux Pères Jésuites le Petit Séminaire de Sainte-Thérèse, ceux-ci, faute d'hommes, ne purent l'accepter; mais sur les instances du prélat, ils y envoyèrent pour un an le père Saché comme directeur de la maison, et le Père Félix Cicaterri comme professeur de philosophie et de théologie. Ceux qui se trouvaient au collège pendant cette année conservent encore le meilleur souvenir de leur directeur dévoué.

Au collège de Sainte-Marie, il suffira de dire que c'est pendant le rectorat du Père Saché que fut construite la belle église du Gesù.

Mais c'est à Québec surtout que le zèle du bon Père pour le salut des âmes s'exerça plus spécialement, et c'est par les œuvres du saint ministère dans les missions, les retraites, les visites des malades et l'assiduité au confessionnal qu'il mérita les plus beaux fleurons de sa couronne.

Il est peu de communautés religieuses, dans l'archidiocèse, qui n'aient eu l'avantage de faire une ou plusieurs fois leur retraite annuelle sous sa direction, et toutes ont dûment apprécié sa valeur incomparable comme guide spirituel. La communauté du Bon-Pasteur de Québec lui a voué, de plus, une reconnaissance éternelle pour la grande part qu'il a prise à sa fondation et pour les sages conseils qu'il lui a prodigués en maintes circonstances. Ces bonnes Sœurs ont même, paraît-il, sollicité la faveur de posséder ses restes mortels, le regardant en quelque sorte comme le fondateur de leur institut. Mais le regret défunctif ayant exprimé le désir de reposer au milieu de ses frères dans la cimetière du noviciat du Sault-au-Récollet, tout près de cette maison qu'il a, en partie, bâtie, et dont il a été si longtemps le recteur, ont cru devoir respecter ce désir.

Le 27 mai 1888, le Père Saché célébra son jubilé sacerdotal. Cet événement révéla combien grande était l'estime, profonde la vénération qu'on avait pour le saint jubilaire; car il en reçut de nombreuses marques venant de toutes parts. Bon nombre de ses anciens novices, parmi lesquels le révérend Père Provincial de New-York, lui écrivirent, à cette occasion, les lettres les plus sympathiques. Les diverses congrégations que dirigeait ou qu'avait dirigées le révérend Père, lui présentèrent de belles adresses accompagnées de riches cadeaux. Les communautés religieuses et nombre de personnes de la

ville s'associèrent à ces témoignages d'estime et de vénération. Aux agapes fraternelles données à cette occasion on remarquait la présence de Son Eminence le Cardinal, du Supérieur du Séminaire de Québec, de plusieurs Pères Rédemptoristes et Oblats, de la plupart des curés de la ville et des chapelains des communautés religieuses, des Recteurs du collège de Sainte-Marie, à Montréal, et du noviciat au Sault-au-Récollet.

Le Père Saché, jusque dans ses derniers mois, avait toujours joui d'une santé robuste en dépit de ses rudes travaux et de sa vie mortifiée; il devait souffrir néanmoins considérablement de plusieurs infirmités sans qu'il en laissât rien paraître; mais enfin la violence du mal le força d'avoir recours aux médecins. C'était trop tard, et malgré les soins assidus des hommes de l'art, la maladie trop invétérée prit sous cours. Les dernières semaines de sa vie le pauvre Père a dû souffrir des douleurs atroces; mais sa patience était inaltérable, car il la retenait sans cesse dans sa vraie source, le cœur agonisant de Jésus.

C'est dans ce même cœur adorable qu'il s'était formé à toutes les vertus religieuses et sacerdotales; il y avait puisé un zèle dévorant, tempéré d'une prudence remarquable; une condescendance merveilleuse envers les faiblesses humaines, combinée avec une fermeté inébranlable en face du devoir à faire remplir par ceux qu'il avait à diriger. D'une humilité rare il acceptait avec une parfaite indifférence n'importe quelle occupation que la sainte obéissance lui assignait, et dans n'importe quelle situation il trouvait le moyen de se faire tout à tous ou plutôt le serviteur de tous.

Aussi s'est-il gagné à un haut degré l'affection de quiconque venait en contact avec lui, et nous restons en deça des limites de la vérité en disant que sa mort, qui fut un gain pour lui, est considérée par tous ceux qui le connaissaient comme une perte douloureuse pour la ville de Québec et la province toute entière.—*Courrier du Canada.*

Aux cultivateurs des vieilles paroisses.

Messieurs,

En 1871 était lancée dans le public une brochure portant le titre, "La colonisation dans les Cantons de l'Est." Elle avait pour but de faire connaître nos Cantons à nos compatriotes émigrés et aux habitants des vieilles paroisses. Le but de la présente n'est pas d'attirer l'attention sur tous les Cantons de l'Est, mais spécialement sur la paroisse de Sainte-Edwidge, sise dans le canton de Clifton, Comté de Compton. En second lieu, elle a pour but d'attirer spécialement l'attention des fermiers, des petits propriétaires possédant un capital de \$5,000 à \$2,000 ainsi que ceux de nos compatriotes émigrés qui aimeraient à se faire un chez soi sur les terres de Sainte-Edwidge.

La première question qui se présentera à l'esprit de ceux qui liront ces lignes portera certainement sur la qualité du sol et sa fertilité. Disons de suite que les terrains de Sainte-Edwidge sont tout-à-fait propres à la culture et surtout très favorables à la production du foin et de l'herbe. C'est dire qu'ils conviennent pour l'éle-

vage du bétail et pour la production du lait et du beurre, deux de nos principales ressources. La dernière, surtout est appelée à être un facteur puissant pour les Canadiens.

Tous les agriculteurs nous disent que les verts pâturages et la bonne eau sont indispensables pour faire produire le bon lait. Ce sont deux choses que vous trouverez en abondance dans Sainte-Edwidge.

De plus elle possède aujourd'hui une bonne fromagerie qui fonctionne bien et qui est bien administrée.

L'année dernière, sous 16 patrons, elle a donné \$1,880. Cette année 28 patrons, nous comptons qu'elle donnera environ \$4,000. Ces profits sont assurément de nature à encourager les cultivateurs qui veulent se livrer à l'industrie du fromage.

Maintenant, il ne faut pas oublier que notre sol, qui est excellent pour le foin, n'est pas moins bon pour la production du blé, de l'avoine, des légumes, etc. etc.

Un autre avantage pour celui qui veut se livrer à l'élevage du bétail, c'est que dans nos pâturages les animaux semblent acquérir une taille et des qualités nouvelles qui sont dues à la bonté de ceux-ci et aux eaux pures de nos sources et de nos ruisseaux qui abondent partout.

Dans Sainte-Edwidge, on peut se procurer encore aujourd'hui à assez bon marché des terres défrichées. Pour ceux qui aimeraient à prendre des terrains en bois debout ils sont encore nombreux. On peut se les procurer par lo-pin depuis 50 acres jusqu'à 300 ou 400 acres.

Remarquez que nous n'avons pas de mortes saisons ici : Pendant la morte saison nos cultivateurs s'occupent à ensemercer et à agrandir leur défrichés ; pendant l'hiver ils font des billots qu'ils vendent à un prix rémunérateur, et qu'ils transportent à nos moulins à scie, qui sont nombreux, ou bien aux rivières flottables.

Sainte-Edwidge possède une population presque exclusivement canadienne-française. Nous avons une bonne église avec un prêtre résident, un médecin, un bureau de téléphone, de bonnes écoles, la poste quotidienne, et nous y trouvons aussi un magasin, boutique de forge, moulin à scie et à farine. De sorte qu'il n'y a pas à craindre les inconvénients qui se rencontraient il y a 25 à 30 ans.

Nous possédons de bons chemins aujourd'hui. Sainte-Edwidge est d'un accès facile pour Coaticook. Cette dernière ville sera avant longtemps un vaste débouché pour les produits de la ferme. Son commerce est déjà d'une grande importance. Les stations de chemin de fer les plus rapprochées sont Compton et Coaticook sur le G. T. R. Que ceux qui désirent améliorer leur position y réfléchissent sérieusement. Les fermiers et les petits propriétaires y trouveront un moyen d'agrandir leur fortune. Les premiers en se faisant un chez soi ; les seconds en agrandissant leurs propriétés et en groupant leurs enfants autour d'eux. Ce serait le moyen de les empêcher de s'expatrier aux Etats-Unis et de leur inculquer le goût de l'agriculture. Lorsque les enfants s'aperçoivent qu'ils n'ont point d'avenir sur la terre paternelle ils commencent à voyager et ne sont jamais utiles ni à eux-mêmes ni à leur patrie. En venant prendre des terrains ici vous enrayez toutes ces choses là. Si vous groupez vos enfants avec vous, vous n'éprouverez jamais ces craintes,

ces inquiétudes qui rongent le père et la mère, lorsque vous les avez loin de vous.

Maintenant, ces lignes n'ont pas pour but de changer les pierres en pains, ni de procurer les richesses par l'oisiveté, mais de procurer l'aisance par un travail honnête et l'établissement honorable des fils de famille. Nous n'avons point la présomption de croire que tout le monde doit s'incliner devant nos vues, mais les renseignements que nous offrons sont condensés dans le but de servir la vérité et cette partie de nos cantons.

Ceux qui désireraient venir voir les terrains de Sainte-Edwidge peuvent le faire aisément après le temps de la moisson, et s'assurer par eux-mêmes des faits cités plus haut.

Pour plus amples informations s'adresser à M. G. Boulay, maître de poste.

P. BOUSQUET.

Sainte-Edwidge, Sept, 1880. — (Le Franco-Canadien).

CAUSERIE AGRICOLE

ÉLEVAGE DES COCHONS.

Ce quadrupède, véritablement remarquable par sa conformation, ses habitudes, sa lascivité et sa glotonnerie, appartient à tous les climats, prospère dans toutes les contrées, est, parmi les animaux de basse cour, moins difficile dans le choix de la nourriture ; content de tout pourvu qu'il soit plein, il s'approprie tous les aliments, même ceux que rebutent les autres animaux.

L'éducation des cochons est d'une facilité extrême pour quiconque a bien étudié leurs habitudes.

Les renseignements que nous donnons dans notre présente causerie sur l'élevage des cochons sont empruntés à un traité spécial sur l'éducation de la race porcine, que M. Paul de Mortillet a publié dans le *Sud-Est*.

Nous entrerons naturellement dans des détails que beaucoup de cultivateurs connaissent déjà ; nous les donnerons cependant en faveur de ceux qui les ignorent, et à qui ils peuvent être utiles.

Il existe beaucoup de traités spéciaux qui traitent de l'éducation des chevaux, des bêtes à cornes et des moutons, et nous n'en connaissons pas qui soient spécialement consacrés aux porcs ; à ce point de vue les renseignements que nous empruntons à M. Paul de Mortillet peuvent avoir leur utilité, en fournissant des indications aux nouveaux éleveurs qui leur fassent éviter des tâtonnements longs et dispendieux que parfois on est obligé de subir, faute de guide.

Le porc est l'animal le plus facile à élever : nourriture végétale ou nourriture animale, il s'accommode de tout ; avec lui, rien de perdu ; il fait son profit d'aliments qui souvent seraient rebutés par nos autres animaux domestiques. Aussi la viande de porc est-elle la viande du peuple, parce que nulle autre ne peut être produite à si bon marché, que nulle autre encore ne fait autant de profit et ne s'utilise mieux. Sa chair et sa graisse servent à assaisonner les légumes du pauvre, sans rien déboursier.

La facilité du porc à absorber toutes espèces d'aliments,

disons le mot, sa voracité, sa glotonnerie, jointe à l'habitude de la race de se vautrer dans les bourbiers, ont fait penser que cet animal était sale et immonde par nature ; mais des observations attentives ont démontré le contraire, si le porc se vautre dans la boue, c'est pour y rechercher la fraîcheur et se procurer du soulagement contre les démangaisons auxquelles il est sujet.

Procurez lui une eau pure pour l'y baigner ; lavez le à la main, si vous n'avez point de bassin ou eau courante à sa disposition, et il cessera de chercher des eaux sales et fangeuses.

Le cochon est le seul de nos animaux domestiques qui ne dépose pas ses excréments sur la litière où il couche, ni même dans son habitation, s'il est libre et qu'il puisse sortir à volonté. Nous devons cependant faire remarquer qu'il y a des cochons plus malpropres les uns que les autres. Ce sont généralement les races anglaises, les plus perfectionnées, qui laissent le plus à désirer à cet égard, soit qu'elles soient plus éloignées que nos races communes du type primitif, soit que leur plus grande disposition à la graisse les rendent plus paresseux.

Toujours est-il que la propreté est de rigueur, si l'on veut réussir dans l'élevage du porc, et que leur logement doit être propre, sain et aéré.

Si le cochon n'est pas un animal aussi sale qu'on le croit généralement il n'est pas non plus aussi stupide : il reconnaît les soins qu'on lui donne, il apprend bien vite à distinguer la personne qui le soigne, devient familier, est sensible aux caresses ; se laisse gratter, bouchonner, laver, avec la plus grande confiance. Il connaît parfaitement les heures du repas, et si l'on est en retard, il devient inquiet et témoigne de son impatience par ses cris. En liberté, il se sert de son odorat, qui est très développé, pour souiller le sol, et ramener à la surface les racines et tubercules dont il est friand.

Malgré sa voracité, il a la sagacité de découvrir toujours la nourriture qui lui est bonne, et de ne jamais s'empoisonner avec les plantes vénéneuses qu'il trouve comme il arrive à d'autres animaux domestiques.

DE LA PORCHERIE.

Tout bâtiment peut être utilisé pour y établir une porcherie à la condition cependant qu'il sera sain, qu'on pourra l'aérer convenablement et établir dans l'intérieur une pente suffisante pour qu'il soit exempt d'humidité et que les urines puissent s'écouler facilement ; car si le cochon recherche l'humidité au dehors et en liberté, dans son habitation il a besoin, pour prospérer d'un air pur et d'un sol bien sec.

Les porcs craignent les extrêmes de température ; il faut donc que pendant l'été on puisse établir dans le logement des courant d'air qui y entretiennent la fraîcheur et renouvellent l'air ; et que, pendant l'hiver, leurs loges soient suffisamment chaudes, surtout pour les porcelets qui, en outre doivent recevoir une très bonne litière.

Une habitation destinée aux porcs doit être divisée en compartiments, il faut des loges pour les verrats, pour

les femelles employées à la reproduction, pour les truies, les nourrices, les porcelets nouvellement sevrés, et les porcs à l'engrais.

Le porc est gourmand et égoïste. Jamais deux de ces animaux ne peuvent vivre en bonne intelligence, surtout à l'heure des repas. Le plus fort opprime toujours le plus faible, même entre sexe différent, et alors c'est habituellement la femelle qui bat le mâle.

Toutes les fois que l'on voudra que chaque porc prenne tout le développement dont il est susceptible, il faut l'isoler.

Une loge de six pieds de côté, autrement dit de 12 pieds de surface est suffisante pour un porc. On en établira d'autres d'une dimension double pour les mères nourrices et leurs petits, et pour les porcelets nouvellement sevrés.

Chaque loge doit avoir une porte indépendante qui donne sur une cour, où les porcs pourront aller prendre l'air et le soleil, soit ensemble, lorsqu'il n'y a pas d'inconvénient, soit à tour de rôle.

Le mieux est de diviser l'espace en planches en autant de petites cours qu'il y a de loges, ce qui permet de laisser chaque porc complètement libre dans sa cour particulière, l'on a plus à craindre les accidents qui seraient fréquents si on laissait ensemble plusieurs femelles suivies de leurs petits.

Les loges peuvent être établies en planches de deux pouces d'épaisseur. Il suffit que les séparations soient de hauteur suffisante pour que les porcs ne puissent les franchir.

Le sol des loges doit être pavé, en ayant soin de ménager une pente très prononcée du dedans au dehors pour conduire les urines qui sont très abondantes chez le porc, dans les cours où elles seront absorbées par la litière qu'on y entretiendra, le surplus pourra se rendre à la fosse à purin.

Les auges se font en bois, quelques fois en fonte. Celle en bois sont plus difficiles à nettoyer et prennent facilement mauvais goût ; les porcs les rongent continuellement et ne tardent pas à les rendre inservables, on doit donc donner la préférence à la fonte.

Il faut établir, dans l'intérieur du bâtiment utilisé pour porcherie, un couloir intérieur le long des loges, couloir ou passage qui sert au service et à la distribution de la nourriture.

Les auges doivent être appliquées contre la séparation de la loge et du couloir. On pratique vis-à-vis et au-dessous de chaque auge un auvent qui s'ouvre par le moyen de charnières, de dehors en dedans, ce qui permet de verser la nourriture de chaque porc sans entrer dans sa loge.

Il est préférable cependant, comme nous l'avons vu et quelques endroits, de faire simplement, dans chaque loge et dans chaque compartiment qui donne dans le couloir intérieur, une entaille ras du sol, de 1 pied de hauteur et de deux pieds et demi de longueur (c'est la dimension des auges), et les y enclaver de manière à ce que la moitié soit dans l'intérieur de la loge et la moitié dans le couloir. Le service serait encore plus facile, soit pour verser la nourriture, soit pour nettoyer l'auge, et en r

laissant au porc que juste la place pour pouvoir y manger; on éviterait par ce moyen, qu'il n'entre dans son auge, y fasse ses ordures, ou du moins y mette les pieds de devant, et ne salisse aussi sa nourriture qu'il refuse ensuite de manger.

Nous dirons à ce propos que les auges doivent être tenues d'une propreté rigoureuse, si l'on a pas pratiqué, dans le fond, une ouverture par laquelle on puisse les écouler, il faut avoir une éponge pour les vider et les laver avec soin.

Quand un porc a passé un repas sans toucher à ce qui est dans son auge, tenez pour certain qu'il a salli ce que vous lui avez donné, et qu'il n'y touchera plus.

CHOIX DU REPRODUCTEUR.

Point d'améliorations possibles dans nos races d'animaux domestiques, si l'on n'apporte pas le plus grand soin dans le choix des reproducteurs. C'est cette pensée justement appréciée qui a créé les concours des différentes sociétés d'agriculture. Dès aujourd'hui on peut être certains que partout où les cultivateurs ne livreront à la reproduction que des animaux de choix, partout où ils attacheront une importance réelle à la généalogie, on obtiendra des races parfaitement appropriées au but qu'on veut obtenir.

Quand on veut améliorer une race il faut commencer par trouver un mâle et une femelle qui possèdent au plus haut degré possible les qualités que l'on recherche et que l'on veut fixer. Mais si l'on ne pouvait se procurer que l'un d'eux, il serait avantageux de commencer l'amélioration par le mâle. Le mâle doit être le type; c'est lui qui généralement donne les formes. Quand les formes et les diverses modifications que l'on veut faire subir à une race acquièrent un certain degré de permanence, une race ou variété est formée.

Dans presque toutes nos espèces d'animaux domestiques, les qualités que l'on doit rechercher dans les reproducteurs, sont diverses, selon le but que l'on veut atteindre; ainsi, elles sont différentes pour la race bovine, suivant que l'on veut obtenir la plus grande somme possible de travail, de lait ou de graisse. Il en est de même des chevaux et des moutons, qui peuvent être destinés à plusieurs usages; pour le porc, au contraire, la question est très simplifiée, nous ne lui demandons que de la viande et de la graisse; le meilleur reproducteur sera donc celui qui donnera ce résultat au moindre frais possible.

Cette faculté du reproducteur est indiquée par une réunion de signes extérieures qui ne trompent jamais, et qu'il est essentiel de reconnaître; voici les plus marques:

Corps long en proportion des membres; extrémités, pattes queue minces et fines, tête petite, col court, reins droits et larges; tronc cylindrique; poitrine ouverte, croupe volumineuse; poils fins et peau souple, autant du moins par ces deux derniers signes que le comporte l'espèce. L'animal qui possède ces caractères arrivera sûrement à une maturité plus précocité et à une plus grande production de graisse, avec une consommation moindre de nourriture que s'il a une conformation contraire. Le

meilleur reproducteur sera donc celui ou nous retrouverons toutes ces qualités, ou du moins la plus grande partie; nous efforçant dans chaque portée, de distinguer les animaux les plus parfaits, pour les conserver, et améliorer ainsi constamment la race.

Il n'y a pas d'animal domestique qui acquiert plus aisément et plus vite que le cochon, les divers caractères qu'on veut lui imprimer et qui les transmette avec plus de constance à ses descendants. Ceci tient à sa grande puissance de multiplication; mais en revanche, si l'on n'apporte aucun soin au choix des reproducteurs, la race dégénère avec la même rapidité.

Le jeune animal que l'on veut garder comme reproducteur doit être abondamment nourri pendant les six premiers mois, ensuite on ne doit plus lui donner que sa ration d'entretien, pour ne pas l'engraisser. Il faut, selon l'expression des éleveurs, *qu'il soit en chair*, c'est-à-dire ni gras ni maigre. Un animal gras flatte l'œil, ses formes moins accusées offrent des contours plus arrondis qui séduisent; ceux qui conduisent des animaux aux exhibitions le savent bien, et ils préparent leurs bêtes en conséquence; mais un tel animal est plus propre à la boucherie qu'à la reproduction; aussi, pour combattre cette tendance, a-t-on parfois spécifié dans le programme d'un concours, que tout animal, d'un engraissement exagéré, serait refusé. La mesure est sage, et mérite une application plus générale.

Le reproducteur doit être livré à la monte qu'à l'âge de huit mois, encore pour cela faut-il qu'il soit bien développé et bien nourri dans sa jeunesse. Il ne faut pas non plus, quelque parfait que soit un animal, le conserver trop longtemps comme étalon; on doit le remplacer après trois ou quatre ans de service.

Il ne faut pas oublier que pour les animaux de boucherie on doit surtout rechercher la précocité, et qu'il est démontré que l'on obtient plus facilement ce résultat avec de jeunes animaux.—A suivre.

Traitement des vaches laitières.

Appliquez à la vache la description du bœuf précocité empruntée à M. Jamet, et vous aurez l'image d'une vache laitière type. Si la tête est délicate, si les cornes sont légères, si l'ossature est fine, si la peau molleuse se détache facilement de l'épaule, si les côtes sont relevées, l'échine droite, les hanches larges, la vache sera bonne laitière; ajoutez à ces signes les écussons observés et classés avec tant de justesse par feu Guénon, et vous serez sûr d'avoir une excellente laitière, surtout si cette qualité est remarquable dans la race dont la bête provient.

“ Pour les vaches laitières dit M. Villeroy, la nourriture doit être très délayée. Plus elles boivent plus elles produisent de lait. Le lait, substance liquide, est surtout produit par des aliments liquides, 50 lbs. de trèfle vert produisent plus de lait que 50 lbs. réduit à 11 lbs. de trèfle sec, et une vache donnera d'autant plus de lait qu'elle boira plus d'eau avec la même quantité d'aliments solides. Il ne faut cependant pas tomber dans l'excès en voulant

nourrir les vaches uniquement avec le liquide : une certaine quantité de nourriture solide, ne fût-ce que de la paille, est d'absolue nécessité. Je crois que l'on peut admettre que les aliments solides doivent faire le tiers de la ration, c'est-à-dire qu'une vache qui consomme par jour 15 lbs. d'aliments en recevra 10 lbs. délayés et 5 en foin ou regain."

"Les racines, comme betteraves, pommes de terre, carottes, navets, dit Mathieu de Dombasle, doivent faire une bonne partie de la nourriture des vaches à lait ; sans cela, on ne pourra les entretenir qu'avec une très grande quantité de foin, régime qui ne maintient jamais les animaux en bon état que lorsqu'ils reçoivent une portion de nourriture fraîche. Une ration journalière d'une livre ou deux de fèves ou concassées et humectées vingt-quatre heures à l'avance, ou de deux ou trois livres de tourteaux de lin, augmente considérablement aussi la production du lait."

Il faut éviter avec soin de donner aux vaches, ni à aucun animal domestique, les racines entières ou en morceaux trop gros. On risquerait de les voir étouffer.

"Une vache dit un proverbe, est comme une armoire, on peut en tirer que ce qu'on y a mis." C'est là une vérité qui semblera bonne au premier abord, pourtant elle est loin d'être admise absolument dans la pratique de chaque jour. Entre le conseil et l'action il y a souvent un abîme. Je citerai, à ce sujet une série d'axiomes posés par un savant agriculteur allemand, et qui contiennent autant de vérités utiles que de mots.

10. La même quantité de fourrage consommée par 10 vaches produit plus de lait que si elle était consommée par 15 et même par 20 vaches.

20. Ces 10 vaches exigent un moindre capital : par conséquent, leur compte a moins d'intérêt à servir, et le produit en est beaucoup plus considérable.

30. Avec moins de bêtes on a moins de risques.

40. On a aussi moins de travail pour les soins à leur donner, par conséquent économie de soin de main-d'œuvre.

50. Une bête grasse à reformer pour une cause quelconque a une bien plus grande valeur qu'une bête maigre. Si un accident survient à une bête maigre, elle est presque totalement perdue.

60. Si la paille que mangeraient 20 vaches sert à faire à 10 une litière abondante, les 10 vaches produisent plus de fumier, et, parce qu'elles sont bien nourries, ce fumier est de meilleure qualité.

70. S'il survient une année de disette, on peut encore, en réduisant la nourriture, conserver toutes les bêtes et ne pas être forcé de vendre, ce qui, dans de telles circonstances, n'a jamais lieu qu'avec grande perte.

80. Les bêtes toujours bien nourries mangent régulièrement et ne sont pas exposées aux accidents qui arrivent si souvent aux bêtes affamées.

Il n'est pas inutile de donner, en terminant, quelques lignes fort intéressantes de M. Villeroy, relatives à l'influence exercée par les aliments sur la quantité et aussi la qualité du lait.

"On reconnaît au goût, dit le savant agronome, le lait de vaches nourries de navets, de choux, etc.

"Le beurre des vaches nourries avec des aliments de mauvaise qualité est blanc et maigre. En hiver, la même quantité de crème produit moins de beurre qu'en été, et le beurre est moins bon.

"Le meilleur lait, en hiver, est produit par de très bon foin ou regain, du trèfle ou du mil, avec des pommes de terre cuites, des carottes, des tourteaux de lin du grain égrugé.

"Les carottes sont nourrissantes et colorent le beurre.

"Les racines de persil donnent au beurre un goût agréable. On recommande dans le même but les plantes suivantes, séchées et réduites en poudre : thym, sauge, cumin des prés (carvi), fenouil et baies de genièvre ; on croit qu'une poignée suffit pour 5 vaches.

"On recommande les feuilles de céleri, que l'on conserve salées dans des tonneaux ou cuves, et que l'on donne aux vaches par petites portions dans leurs boissons. Elles sont un assaisonnement à leurs autres aliments et contribent à parfumer le lait."

L'avoine convient peu aux vaches laitières, qu'elle échauffe, à moins qu'elle ne soit convertie en farine et en boissons. La farine d'avoine, d'orge, de seigle, de blé et de son prises en barbotage, augmentent la quantité de lait.

Les betteraves engraisent, mais n'agissent pas sensiblement sur la lactation.

Les résidus de la laiterie, lait caillé, petit-lait, lait de beurre, conviennent très bien aux vaches laitières.

Je n'ai pas besoin de recommander le sachet de sel.

Soins à donner aux moutons en hiver.

Quelque froid qu'il fasse, on pourra toujours, sans inconvénient faire sortir les bêtes à laine pendant quelques heures de la journée, pourvu que l'air soit sec. Ce qui leur est nuisible, ce n'est pas le froid, contre lequel les garantit leur épaisse toison, c'est l'humidité du sol et de l'atmosphère. Aussi, pendant le dégel, sera-t-il prudent de les laisser à la bergerie. "Le grand hiver, disent les bergers, n'est pas l'hiver des moutons ;" en effet, pour eux, le véritable hiver, le temps de la souffrance, est le mois, où la température commence à se détendre, et où l'air se charge de vapeurs. La neige ne doit pas effrayer le berger, même s'il voit ses moutons en manger ; les expériences de Dambenton prouvent qu'elle ne leur est pas nuisible.

En hiver, plus peut-être qu'en été, il est important de laisser toujours à la disposition des montons du sel ; soit en blocs, soit dans de petits sacs de toile que l'on suspend aux extrémités du râtelier. Les moutons vont les lécher, et prennent ainsi la quantité de cette substance qui leur est nécessaire ; en outre de ces propriétés toniques, le sel a l'avantage d'exciter l'appétit et de rendre les aliments plus digestifs. Les bergers allemands ont l'habitude de l'employer en poudre ; il en répandent deux fois par semaine une certaine quantité dans les mangeoires, le soir, au moment où ils font rentrer les moutons, puis

ils laissent ceux-ci sans boire jusqu'au lendemain matin. Nous n'approuverons point cette pratique. Les moutons, n'ayant point le sel continuellement à leur disposition, se jettent alors sur cette friandise avec trop de voracité; les gros poussent les plus faibles et leur volent leur part; il s'ensuit que quelques uns en mangent trop, et que d'autres n'en ont pas ce qui leur est nécessaire.

Une excellente manière de faire consommer le sel consiste à en saupoudrer les fourrages ou les montant en meules ou en les rentrant dans les greniers au moment de la fenaison; ou en employé 3 lbs. par 1,000 lbs. de fourrage sec. En fermentant, le foin *sue*, comme chacun le sait; l'humidité dissout alors le sel, qui pénètre le foin et le rend plus savoureux: les moutons ne laissent jamais perdre aucune parcelle des fourrages qui ont été préparés par cette méthode.

Le foin qui a contracté quelque mauvaise odeur par son séjour au-dessus des étables est impropre, à la nourriture des bêtes à laine, aussi bien que des chevaux, surtout s'il s'y montre des moisissures; dans ce dernier cas, c'est tout au plus si on peut l'utiliser comme litière; quant à l'employer comme aliment il n'y faut point songer. Enfin les fourrages *rouillés* et ceux qui ont été *vasés* leur occasionnent des maladies de poitrine, et aussi, dans certains cas, le *chancre à la bouche*. Lorsqu'ils consomment de pareils fourrages, ils sont plus disposés que jamais à contracter toutes sortes de maladies, mais ils les rebutent jusqu'à ce que la faim les presse par trop.

Le son est pour les bêtes à laine une fort bonne nourriture; nous l'avons employé avec avantage à leur entretien et à leur engraissement. On l'accuse à tort d'être dépourvu des principes nutritifs, sous prétexte que le peu qu'il en contient n'est dû qu'à la présence de la farine qui y reste attachée, et qui, avec les procédés de mouture actuellement en usage, ne s'y trouve qu'à dose homœopathique. L'un de nos éleveurs les plus distingués, M. Félix Villéroÿ, a déjà combattu cette idée, qui se fonde sur une base entièrement fautive, à savoir que le son est à peu près exclusivement composé de ligneux. Dans un opuscule du plus haut intérêt, intitulé: "Recherches sur la valeur nutritive des fourrages et autres substances destinés à l'alimentation des bestiaux" M. Isidore Pierre publie une analyse du son de froment qui est concluante.

En dehors de ses propriétés nutritives, le son a l'avantage de rafraîchir les animaux par son action mécanique.

Choses et autres.

Anguilles frites.—Après avoir bien nettoyé vos anguilles, coupez les en morceaux de 2 pouces; lavez et essuyez bien sec; roulez-les dans de la farine ou des biscuits écrasés et faites frire dans de la graisse chaude. Faites brunir partout et bien cuire. L'anguille préparée de la même manière peut aussi être grillée.

Omelette au bœuf.—Prenez 4 lbs de bœuf cru, dans la ronde, haché menu, 6 œufs battus ensemble, 5 ou 6 biscuits au soda bien écrasés, un peu de beurre et de graisse, de poivre de sel et de sauge si vous l'aimez, faites deux pains, roulés dans les biscuits, faites cuire pendant environ 1 heure et tranchez quand c'est froid.

Le *Railway Age*, de Chicago, déclare que 3,300 milles de

voies ferrées principales ont été construites aux Etats-Unis depuis le premier janvier, et que probablement 5,000 autres milles seront achevés avant la fin de l'année.

Les demandes pour le blé dans tout le Royaume-Unis seront probablement pour la saison de 1888-89, de 17,000,000 de boisseaux; pour le Canada et les Etats-Unis, les demandes s'élevèrent à 15,750,000 de boisseaux.

On mande de Washington que le département d'Etat a reçu une dépêche officielle du général Franklin, commissaire général des Etats-Unis à l'exposition de Paris, relativement au nombre des récompenses décernées aux exposants américains. Les Américains, dit le général Franklin dans sa dépêche ont obtenu: 53 grands prix; 199 médailles d'or; 271 médailles d'argent; 218 médailles de bronze, et 220 mentions honorables.

Nouvelle application du papier annoncé par le *Petit Journal*: Les montres en papier.

On a déjà utilisé de bien des façons le papier comprimé, mais on n'avait pas encore été aussi loin. Un horloger de Dresde vient de trouver le moyen de faire une montre avec du papier soumis à une préparation spéciale. Il paraît même, cette matière étant beaucoup plus facile à travailler que les métaux, qu'il est arrivé à simplifier énormément les rouages et à établir un mouvement moins susceptible de se déranger.

RECETTES

Manière d'enlever les taches de sue.

On les imbibe d'abord d'essence de térébenthine, puis, on les frotte légèrement afin de faire disparaître une espèce d'huile empyreumatique qui tient les substances étrangères concentrées sur l'étoffe. Après cela, on délaie un jaune d'œuf dans un peu d'essence, on tiédit la préparation, on l'applique toute tiède sur le tissu et on frotte de nouveau. On répète plusieurs fois cette deuxième partie de l'opération. Ces deux traitements suffisent ordinairement pour enlever entièrement les taches. Quelquefois cependant il reste sur l'étoffe une nuance noirâtre due à la présence des particules de fer. On attaque ces dernières par l'acide hydrochlorique sur les tissus de couleurs; et par l'acide oxalique ou la crème de tartre sur les tissus blancs ou reconus en bon teint.

Manière de conserver pendant longtemps la volaille et le gibier.

Cette méthode consiste à placer les pièces que l'on veut conserver dans un tas de blé ou d'avoine, sans aucune autre préparation; mais on réussit mieux en ouvrant chaque pièce et en la vidant. On ôte aux oiseaux jusqu'au jabot, mais on les laisse dans leur plume ainsi que les lièvres dans leur poil. On les remplit ensuite de blé et, après les avoir reconus, on les place au milieu d'un tas de grain, de manière qu'ils en soient entièrement recouverts. On dit que l'on peut garder ainsi de la volaille dans un état parfait de conservation.

CANADA } COUR DE CIRCUIT
 PROVINCE DE QUEBEC }
 District de Kamouraska. } pour le District de Kamouraska.

Le Vingt-huit Octobre mil huit cent quatre-vingt-neuf.
 No 9710.

(En vacance).

George Azarie Binet, de la Ville de Fraserville, marchand,
 Demandeur

vs.

Joseph Dubé, forgeron, de l'Isle-Verte,
 Défendeur.

Il est ordonné au Défendeur de comparaitre dans les deux mois:

P. LANGLAIS

Greffier de la dite Cour;

31 octobre 1889.—2



Agents demandes partout

Cet offre est bon pour 60 jours, et nous le faisons afin d'avoir de bons agents qui introduiront nos montres; et afin de nous protéger contre les spéculateurs et marchands qui ordonnent de fortes quantités; nous voulons que chaque personne coupe cette annonce et nous l'envoie avec son ordre s'engageant à essayer de faire des ventes pour nous avec l'immense catalogue que nous envoyons gratis avec chaque montre. Sur réception de son en timbres, comme garantie de bonne foi, nous vous enverrons la montre par express C. O. D. sujet à votre examen. Si tout est satisfaisant et tel que représenté, vous pourrez payer la différence, \$5.37 et garder la montre, autrement vous ne payez rien. Le boîtier est garanti en Oroid solide, un métal qui ne peut être reconnu de l'or que par des experts, richement gravé, solide dans toutes ses parties, verre français, et garanti pour 20 ans. Le mouvement est importé, monté à la main, ajusté et réglé et pleinement garanti. En en prenant soin un peu, cette montre durera toute votre vie. C'est votre dernière chance d'avoir une montre de \$30 pour \$5.87, et un pour rien si vous nous en vendez 6. Adresses: A. C. ROBEY & CO., 57 & 59, Adelaide St. East, Toronto, Can. Si vous désirez recevoir cette montre par la maille, il faudra envoyer le montant complet car la marchandise ne sera pas envoyée C. O. D. par la maille. Quand le montant complet de l'ordre est envoyé de suite, nous envoyons gratis une jolie chaîne en or doublé. Nommez ce journal.

4 juillet 1889.—3m.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

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 par sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

SPECIALITÉ.—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. 23, Rue St-Pierre, Basse-Ville, QUÉBEC

A. TURGEON H. G. CARROLL

BUREAU A KAMOURASKA: du 13 au 16 et du 29 au 30 de chaque mois.

HARAS NATIONAL

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

CHEVAUX FRANÇAIS

TROISIÈME IMPORTATION

Normands, Percherons, Bretons.

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

Tout en continuant la vente des étalons, la Compagnie du Haras National est prête à en placer quelques-uns dans les comtés, sous la garde de ses serviteurs, les louant pour la saison.

Montréal, 1er avril 1889.

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

18 Avril 1889.—24.



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.

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,

Ste-Anne de la Pocatière

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.