

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1^{er} de chaque mois, ou commencer avec le 1^{er} 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'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

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

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

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

ABONNEMENT : }
 \$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT }
 \$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Ce que c'est qu'une paroisse.—La colonisation dans le comté de Portneuf.—Quelques réflexions touchant la production de la viande dans la Province de Québec, extrait d'un mémoire présenté à l'Hon. Commissaire de l'Agriculture et des travaux publics, par M. E.-A. Barnard, directeur de l'agriculture pour la Province de Québec.

Causerie Agricole : Préparation des aliments pour le bétail.—Composition fourragère pour les hivers de disette.

Sujets divers : Valeur des différents fourrages.—Moyen de détruire la marguerite blanche des champs.—Marcottage des pommes de terre.

Bibliographie : "Au foyer de mon presbytère," poèmes et chansons, publié par M. l'abbé Apollinaire Gingras, curé de St-Edouard de Lotbinière. Prix \$1. En vente à la librairie de M. J.-A. Langlais, St-Roch de Québec.

"Dictionnaire des locutions vicieuses du Canada, avec leur correction, suivi d'un dictionnaire Canadien, par J.-A. Manseau, auteur de *Phonography made easy*." Publié par livraison ou vente chez M. J.-A. Langlais, libraire.—Prix, 10 cts par livraison.

Choses et autres : La cendre ajoutée au fumier.—Engrais peu coûteux.

Recettes : Vin du pauvre ou de fruits mélangés.—Vin de sureau.—Compotes de gadelles.—Confitures de gadelles.—Gélée de Gadelles.

A nos abonnés retardataires.—Nous prions instamment nos abonnés retardataires de nous faire parvenir dans le cours du mois de juillet ce qu'il nous doivent pour arrérages d'abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Nous désirons donner une nouvelle toilette à notre journal, avec le 1^{er} numéro de sa dix-neuvième année, et comme ce changement nécessitera une dépense de plus de \$300, on comprendra que nous ne pourrions facilement le faire sans que nos abonnés se fassent un devoir de nous payer ce qu'ils nous doivent.

REVUE DE LA SEMAINE

La paroisse.—Il est dans l'Eglise catholique, cette grande famille des âmes, des liens aussi puissants que mystérieux qui nous joignent les uns aux autres et nous rattachent à Dieu de qui tout vient et à qui tout retourne : ils nous environnent, nous unissent ; nous aident et nous protègent. Du berceau à la tombe nous éprouvons leur action tutélaire, mais souvent, hélas ! sans les reconnaître, sans les apprécier, sans leur rendre force pour force, amour pour amour dans la mesure de notre puissance.

Enfants de Dieu, nous devons aimer tous les hommes comme des frères, suivant le grand précepte de la loi : *Vous aimerez Dieu pardessus toutes choses et votre prochain comme vous-mêmes*. Enfants de l'Eglise catholique, nous devons aimer surtout nos frères, les chrétiens fidèles unis dans la même foi, dans les mêmes pratiques, dans la même obéissance. Enfin, membres d'une paroisse, nous devons être unis, d'esprit et de cœur aussi bien que par les actes religieux de la vie, à cette paroisse qui est le berceau de notre enfance chrétienne, le résumé de tous nos souvenirs sacrés, la patrie de nos âmes.

La paroisse, n'est-elle pas réellement, en attendant le ciel, la patrie de nos âmes ? N'est-ce pas à la paroisse que nous fûmes, dès l'aube de la vie, aux fontaines sacrées du baptême pour y recevoir, avec la grâce divine, le titre impérissable et glorieux d'enfant de la sainte Eglise ? N'est-ce pas là que nous avons reçu les enseignements de la foi et que nos âmes, dans les instructions simples et sublimes du catéchisme, se sont ouvertes à Dieu, apprenant à le connaître, à l'aimer, à le servir ? N'est-ce pas à la paroisse que pour la première fois nous nous sommes assis au banquet de Dieu et que nos âmes ont éprouvé, avec la venue de Jésus, les plus douces, les plus saintes joies qu'il est donné à l'homme de ressentir ?

N'est-ce pas la paroisse qui rappelle tous les jours solennels de la vie : souvenirs de la pénitence, de la

confirmation, des serments échangés au pied de l'autel, dans le sacrement de mariage, des heures de deuil et d'espérance; et aussi du secours obtenu par la prière dans les moments de défaillance, de trouble, d'angoisse où nous sommes venus nous prosterner devant le Dieu du tabernacle pour lui demander force, courage et consolation?

Oui, la paroisse, comme une patrie plus étroite et plus chère, est un lieu béni que Dieu a consacré par le souvenir des joies, des douleurs et des émotions saintes; aussi les uns ne peuvent le quitter; d'autres avec amour et constance en reprennent les sentiers malgré l'éloignement; et celui qui est allé vivre sur un sol étranger, s'il est trop loin pour revenir dormir dans le cimetière de ses pères, donne à la terre nouvelle où il dresse sa tente, le nom de la paroisse qui abrita son enfance.

Dans ce siècle, beaucoup d'existences s'écoulent loin des lieux qui les ont vus naître; elles sont emportées par le courant des événements, par le tourbillon de la vie, et nous sommes plus nomades que ne l'étaient nos pères; néanmoins bien des hommes encore naissent, vivent et meurent dans la paroisse où vécurent leurs aïeux et où ils espèrent que les enfants suivront les traditions de la famille. Mieux que d'autres ces hommes privilégiés peuvent aimer la paroisse comme la famille de leur âme et l'église paroissiale comme la maison paternelle. En entrant dans cette église, ils marchent sur la trace des pas de leur père; en s'agenouillant sur les dalles, ils reprennent peut-être la place où leur mère ouvrait son âme à Dieu dans le sacrifice et la prière; la vie et la mort unissent leurs souvenirs pour les élever à Dieu dans la communion des saints!

La paroisse n'est-elle pas, en effet, l'image sensible de cette grande communion des saints que les apôtres nous ont enseignée comme l'ayant apprise du divin Maître disant, avant de les quitter: *Père saint, faites qu'ils soient un, comme nous sommes un.* La messe de paroisse, spécialement offerte à Dieu pour toute la paroisse par le pasteur, est la suprême expression de cette union; au prône qui accompagne le sacrifice, il nous est recommandé de prier pour les membres vivants ou morts de la paroisse, pour les fondateurs de l'église paroissiale, pour ceux qui lui ont donné de leurs biens, pour nos pères, nos mères, pour tous ceux dont les corps reposent dans le cimetière ou dans l'église. Comme ces paroles simples et touchantes témoignent bien de l'union de la paroisse au ciel, au purgatoire et sur la terre dans la communion des saints!

Ah! n'entendons plus ces paroles d'une oreille distraite et d'un cœur indifférent. Prions pour notre paroisse, aimons-la, tenons à elle par les puissances vives de notre âme; que la paroisse soit pour nous, à la ville ou à la campagne, une famille à laquelle nous rattachent le zèle pour la gloire de Dieu et l'amour de nos frères.

La paroisse, par des liens puissants et mystérieux, nous rattache à notre diocèse, à la sainte Église catholique, et, de cette terre d'exil, nous élève jusqu'à la céleste patrie, jusqu'à Dieu.—*Annales de N. D. des Victoires.*

La colonisation dans le comté de Portneuf.—Il nous fait plaisir, dit le *Courrier du Canada*, d'avoir à consta-

ter les progrès que fait la colonisation dans le comté de Portneuf. Les nouvelles paroisses, les nouveaux centres de colonisation progressent rapidement, témoins les travaux qui viennent de commencer dans la paroisse St-Ubalde, comté de Portneuf.

Le 4 de ce mois, a eu lieu dans cette paroisse la bénédiction de la première pierre d'une jolie église. Cette église est en pierre, elle a 142 pieds de longueur sur 57 de largeur. Les travaux se font volontairement par les habitants de la paroisse, neuf maçons travaillent actuellement, et les habitants montrent une très-grande bonne volonté à les servir et à leur procurer toutes les choses nécessaires pour l'avancement de l'ouvrage. On espère presque terminer la maçonnerie du carré de l'église cet été. Cette église sera probablement ouverte au culte l'année prochaine. La paroisse de St-Ubalde, n'a un curé que depuis 1871, le curé actuel. Elle a été grandement aidée par la société de colonisation du comté de Portneuf. Cette paroisse renferme environ 140 familles qui vivent assez à l'aise pour la plupart. La paroisse de St-Ubalde possède de bonnes terres elle est érigée canoniquement et civilement, elle a ses écoles, ses marchands, ses forgerons, ses menuisiers et des pouvoirs d'eau magnifiques, sur lesquels sont bâtis plusieurs moulins à farine et plusieurs scieries qui rendent beaucoup de services à la paroisse. Saint-Ubalde n'est pas non plus en arrière sous le rapport du progrès en agriculture; on se rappelle que cette paroisse possède depuis près d'un an un cercle agricole très florissant. Depuis l'arrivée d'un curé à Saint-Ubalde, il s'est formé en arrière de cette paroisse sur les bords de la rivière Batiscan une nouvelle paroisse, grâce aux secours des sociétés de colonisation du comté de Portneuf et de Québec centre. Cette nouvelle paroisse est N. D. des Angés de Montauban qui, elle aussi a son curé, le Rév. M. Casault, depuis près d'un an. Comme on le voit la colonisation a fait des progrès dans cette partie du comté de Portneuf.

Production de la viande dans la Province de Québec.

—Nous empruntons au mémoire de M. A. E. Barnard, directeur de l'agriculture, présenté à l'Hon. Commissaire de l'agriculture et des Travaux Publics de la Province de Québec, l'extrait suivant touchant la production de la viande:

"Il appert que, sur les millions de piastres qu'a produit l'exportation du bétail canadien en Europe, c'est à peine si notre province en a retiré quelques milliers pour sa part, tous comptes tirés.

"Un règlement de la marine anglaise, qui me paraît bien injuste, exige que les vaisseaux allouent un nombre donné de pieds cubes par tête de bétail, quelque soit son poids. Ce règlement a pour effet de favoriser l'exportation du gros bétail au détriment du petit.

"De fait, pour un animal pesant 3,000 livres, en vie, on paie le même fret que pour un animal pesant 800 livres, bien que ce dernier n'occupe pas plus de la moitié de l'espace. Il est à espérer que ce règlement sera changé, ou que de nouvelles lignes nous ouvriront des débouchés ailleurs qu'en Angleterre.

"Dans la partie française de notre province, surtout, le système de culture suivi tend à la production d'animaux de petite taille; mais ces animaux se distinguent par l'abondance et la richesse du lait, chez les vaches, et par l'excellente qualité de la viande de boucherie.

"On nous recommande souvent de transformer nos races de bétail en vue des besoins de l'exportation anglaise. Mais, pour arriver à cette transformation, il faudrait commencer par transformer notre agriculture de fond en comble. Il faudrait rendre riches et plantureux de pauvres prairies, de misérables pâturages. Il faudrait cesser de nourrir le bétail à la paille

pendant l'hiver. Il faudrait enfin faire pratiquer les principes d'une bonne agriculture, et on les ignore presque partout.

"Mais je crois pouvoir établir qu'en ce qui regarde la production de la viande, cette transformation, si elle était possible serait grandement nuisible au lieu d'être utile. D'abord, on sait que ce sont les petites races bovines, telles que les *Ryloes*, d'Ecosse; les *Kerrtes*, d'Irlande; et les races des montagnes du pays de Galles; en Angleterre, qui sur les marchés de Londres se vendent le plus cher, livre pour livre. Il en est de même de certaines petites races de France, pour les marchés de Paris. De plus, il est établi d'une manière qui me semble irréfutable, que la production de la meilleure viande, dans les conditions les plus favorables à l'exportation, n'offrent pas autant d'avantages aux cultivateurs de nos vieilles paroisses que la production du lait. Or, je ne crains pas de l'affirmer, notre vache canadienne est une des meilleures vaches laitières du monde. En dehors des circonstances exceptionnelles, il faut donc s'attacher le plus possible à la production du beurre et du fromage.

"En effet, les immenses territoires situés au pied des Montagnes Rocheuses, par exemple, produisent des centaines de millions de têtes à un prix nominal; la vache du Texas ne vaut guère plus de \$2 par tête; les prairies sont là, ouvertes à tout venant; on y voit réunis des milliers d'animaux appartenant au même propriétaire. Dernièrement, ces troupeaux ont été grandement améliorés par l'infusion du sang des meilleures races de boucherie. Cette amélioration est très-rapide, puisqu'un seul taureau transforme annuellement les produits de 80 à 100 vaches. Quelques cavaliers dirigent ces immenses troupeaux d'un lieu à un autre, jusqu'à ce qu'on lui l'animal arrive, demi gras, au premier poste de chemin de fer.

"De là, on le transporte dans les centres où le maïs abonde, et, après quelques mois, l'animal arrive au marché de New-York ou même de Montréal. S'il est de premier choix il se vend ordinairement 5 cents la livre, en vie, mais le prix moyen par tête de gros bétail est d'environ 4 cents la livre, pour les animaux de choix.

"Tout me porte à croire que ces prix se maintiendront, comme maximum, pendant bien des années encore, à cause de l'immense territoire tant aux Etats-Unis qu'en Canada, où la vie de l'animal ne coûte rien ou à peu près.

"Il est également établi que pour produire 100 livres de viande, poids en vie, il faudra donner à l'animal la même nourriture qu'il en faut pour obtenir 64 livres de beurre, ou 175 de fromage gras. En estimant le beurre à 23 cents et le fromage gras à 11 cents la livre; moyenne, on arrive aux résultats suivants: Une même quantité de nourriture donnée produira, soit 100 livres de viande, poids vil, valant \$5 ou 64 livres de beurre à 23 cents, valant \$14,72 ou 175 livres de fromage gras à 11 cents, valant \$19,25, ou 64 livres de beurre \$14,72 et 120 livres de fromage écramé à 8 cents, \$24,32.

"Le fait mentionné en dernier lieu a été démontré à l'évidence, l'année dernière, aux Etats-Unis et à Ontario. J'ai donné les prix moyens obtenus l'an dernier pour les meilleurs produits. Malheureusement, la moyenne de nos beurres et fromages est bien loin de rapporter autant, mais c'est uniquement à cause du peu de soins et de connaissances des fabricants.

"Je ne connais aucune statistique qui établisse le nombre et la valeur des bestiaux engraisés dans cette province, mais il est de fait que les marchés de Québec, et surtout de Montréal, s'approvisionnent pour une grande partie à Ontario. J'estime que c'est à peine si nous pouvons subvenir à notre propre consommation, et la faible exportation d'animaux gras provenant de cette province est plus que compensée par les animaux de boucherie, que nous importons pour l'alimentation de nos grands centres....."

CAUSERIE AGRICOLE

PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LE BÉTAIL.

Les matières que la nature a réservées pour l'alimentation des animaux domestiques se présentent souvent avec des caractères tels, qu'au point de vue des effets utiles qu'ils doivent produire sur ceux qui les consomment, il y a tout à gagner en leur imprimant certaines modifications, soit pour en prolonger la conservation, soit pour empêcher d'offrir trop de résistance aux organes digestifs.

Pour pourvoir à cette indication, l'homme a imaginé de soumettre les aliments des animaux à des préparations analogues à celles dont il fait usage pour les siens mêmes.

Notre but n'est pas ici d'aborder les manipulations propres à faciliter la conservation des aliments. Il nous suffira, pour le moment, de savoir que ces manipulations ont presque toujours pour résultat de rendre les aliments plus difficilement attaquables par les liquides digestifs et de rendre plus impérative l'indication de préparations propres à faciliter la digestion.

Ces préparations ont pour but :

1^o. De faciliter la mastication (telles sont la division et la macération des substances alimentaires);

2^o. De transformer certains principes pour les rendre plus solubles, plus savoureux et même moins malfaisants (telles sont la cuisson, la fermentation, la torréfaction, la germination, etc.).

Parmi ces préparations, les unes, comme la division, la macération, ne modifient donc la constitution physique des aliments, tandis que les autres modifient à la fois leur constitution chimique. Toutes ont pour effet, enfin, d'apporter dans la quantité nécessaire à la nutrition une réduction souvent très-notable et de prendre ainsi dans l'économie agricole, et surtout dans les moments de pénurie, une place importante.

Les graines et les tourteaux, les fourrages foliacés secs et verts, les racines, les tiges charnues, les tubercules, sont des aliments qui gagnent notablement quand on les soumet à une division plus ou moins complète, qui est même indispensable pour quelques-uns d'entre eux.

Lorsqu'on fait entrer l'orge, le blé, le seigle, le sarrasin, les féveroles, les pois, etc., dans l'alimentation habituelle des animaux, on ne peut leur donner entières ces graines qui, à cause de leur dureté, échapperaient inévitablement en grande partie à la mastication et passeraient dans le tube sans avoir subi toutes les modifications nécessaires pour être dépouillées de toutes leurs parties alibiles. C'est ainsi que, pour l'avoine, par exemple, qui est, parmi ces graines, une des plus faciles à mâcher, on constate cependant que, quand on la donne en nature même chez les chevaux jeunes, il en passe à peu près 1/15 qui n'est pas digéré, surtout si l'on n'y a pas mêlé un peu de paille hachée qui force toujours l'animal à mâcher plus complètement.

Afin d'éviter ces inconvénients, on broie ou concasse ces substances alimentaires. Souvent même on les réduit en farine pour les délayer dans les boissons.

La faible dépense qui résulte de ces préparations est largement compensée par la certitude que l'on acquiert que la totalité de ces aliments, très-nourissants et toujours assez chers, sera digérée et profitera aux animaux.

Des expériences formelles démontrent, du reste, l'immense avantage de ces divisions de graines, qui sont d'autant plus précieuses que l'on a affaire à des animaux vieux ou jeunes, à des sujets gloutons ou à des individus qui ont les mâchoires en mauvais état.

Les pois, les féveroles, les vesces, peuvent être soumis à ces préparations. Et pour celles-ci, comme pour les graines de céréales même, on peut aussi atteindre à peu près le même but en les soumettant à la cuisson,

autre préparation qu'il faut même préférer dans certains cas.

La réduction de ces substances en farine offre non-seulement l'inconvénient qu'il faut souvent recourir à un moulin, mais les farines s'altèrent assez facilement: elles s'échauffent et nuisent à tous les animaux. Il faut veiller à ce que l'on n'en prépare qu'une petite quantité à la fois pour qu'elles soient toujours fraîches.

Du reste, les farines ne conviennent que délayées en petite quantité dans les boissons, pour les femelles pleines, les jeunes animaux, les animaux convalescents, etc.; elles favorisent trop l'embonpoint et ne sauraient convenir aux animaux de travail, qu'elles empâtent en les rendant mous et indolents.

Les tourteaux résultant des résidus de plusieurs espèces de graines oléagineuses dont on a extrait l'huile, peuvent former une nourriture substantielle dans certains cas déterminés, et surtout pour les bêtes à l'engrais. Dans tous les cas, les espèces de galettes dures qu'ils forment doivent être divisées en morceaux, puis réduites en petites particules, soit au marteau, au maillet ou au moyen d'un diviseur spécial, d'une machine quelconque.

Les pailles, foin et autres fourrages foliacés gagnent considérablement aussi à être réduits en particules plus petites. Entières, ces substances sont difficiles à prendre, les animaux les gaspillent, une certaine quantité tombe toujours dans la litière. Divisées, elles sont plus faciles à prendre, à retourner dans la bouche et à mâcher, etc.; cela a lieu au plus haut degré si, en même temps qu'on les divise en morceaux plus ou moins longs, on les écrase encore. Il est même de ces produits très ligneux et longs que les animaux ne sauraient ni prendre ni mâcher (tels sont les fanes des légumineuses séchées, etc.), si on ne les divisait et les écrasait préalablement.

Quand dans les masses de fourrages il existe des plantes de diverses qualités, les animaux font un triage des meilleurs et gaspillent les autres. En divisant le tout, cet inconvénient disparaît, on rend le triage impossible. De cette manière aussi, les fourrages peu appétissants peuvent se mêler à des aliments appétissants. Ainsi, la paille peut se mêler à l'avoine ou à une autre graine, et l'animal mange entièrement cette paille qu'il ne consommerait qu'en très faible quantité si elle était entière.

Du reste, il est très-souvent fort utile de faire aux autres aliments un mélange d'une certaine quantité de fourrages secs hachés, et surtout de paille, quand on donne, par exemple, des fourrages verts.

La paille, dans ce cas, modère les effets laxatifs et prévient la météorisation que le régime du vert, trop brusquement imposé aux animaux, amène ordinairement. Aussi est-il fortement recommandé par tous les hygiénistes d'habituer les animaux à l'administration du vert, en commençant par y mélanger des fourrages secs et hachés. Il en est de même encore quand on veut nourrir les animaux au moyen d'aliments cuits ou fermentés, tels que les résidus de brasseries; un mélange avec une certaine quantité de paille est très-hygiénique.

Du reste, dans toutes les préparations liquides, dans tous les mélanges, il faut hacher préalablement les matières foliacées sèches, afin qu'elles se mêlent mieux aux autres et qu'elles absorbent mieux les

liquides. Les fourrages secs des chevaux doivent être mieux divisés que ceux des bêtes bovines.

On a quelquefois aussi appliqué la division aux fourrages verts. Nous ne croyons pas qu'il y ait réellement avantage. Dans tous les cas, quand on divise les fourrages verts, il importe de ne le faire qu'au moment de les administrer; sinon, en masse, ils se flétrissent, s'échauffent, fermentent et deviennent moins appétissants et même nuisibles.

Toutefois en y mêlant un peu de paille, on parvient à neutraliser en partie cette tendance à l'altération spontanée des fourrages verts.

Les racines et les tiges charnues, ainsi que les tubercules, ne conviennent guère aux animaux si on ne les a préalablement réduits; on les coupe en morceaux variables, tantôt prismatiques, tantôt aplatis, etc., sinon la préhension et la mastication en seraient souvent difficiles. Et puis, dans les mélanges alimentaires, il serait difficile sans cela d'opérer la mixtion de ces substances; car, dans ce dernier cas, l'animal pourrait alors aussi, comme cela arrive fréquemment, qu'ils fussent arrêtés avant d'arriver à l'estomac et donneraient lieu à des accidents plus ou moins graves. D'après certains auteurs, le mieux serait, pour les bêtes bovines, des tranches larges et fines, et pour les bêtes ovines, des morceaux prismatiques. Les praticiens nous répondront sans doute sur ce point.

COMPOSITION FOURRAGÈRE POUR LES HIVERS DE DISETTE.

Il ne faut pas se le cacher, la récolte des fourrages laisse beaucoup à désirer, et il est facile de prévoir qu'un grand nombre de cultivateurs seront dans la triste nécessité de se débarrasser d'une partie de leurs animaux à l'automne. Ce n'est pas la première fois que les cultivateurs se trouvent placés sous de telles circonstances; dans différents pays on a eu à souffrir des longues sécheresses, et tous les moyens possibles ont été employés dans le but de se soustraire à la disette des fourrages causée par une sécheresse trop longtemps prolongée.

Nous croyons être utile aux cultivateurs en leur disant comment ceux de la Hongrie sauvèrent de la famine, pendant l'hiver de 1862, les deux tiers de leurs bêtes, le tiers ayant déjà péri. C'est un renseignement dicté par la plus rigoureuse nécessité qui les sauva de la misère et qui aujourd'hui a son importance.

Une sécheresse impitoyable avait désolé pendant les trois premières saisons de l'année les immenses plaines à sol sablonneux du pays, les prairies n'avaient présenté qu'un aspect jaunâtre. Après avoir fait consommer le peu de foin qu'ils avaient pu récolter à grand'peine, les cultivateurs, au désespoir, avaient recourus aux moyens les plus énergiques pour sauver le bétail qui leur restait. Des amas de balles de blé, habituellement abandonnées au fumier, étaient restés intacts faute de pluie. Ils les donnèrent avec de la paille hachée aux bêtes affamées, qui s'en trouvaient tant bien que mal. Mais bientôt leurs lèvres s'ulcérèrent. On obvia au mal par quelques lotions adoucissantes et en humectant la nourriture avant de la donner. Mais celle-ci manquant de matières suffisantes, le bétail allait de plus en plus dépérissant.

Alors, on employa un autre moyen indiqué par la science; on fit fermenter dans des cuves les balles et

la paille hachée en y mêlant quelques poignées de grains et de sel. On superposait par couches d'environ douze pouces d'épaisseur dans la cuve le mélange, en l'arrosant avec quelques pintes d'eau de son; on fermait hermétiquement l'ouverture de la cuve avec une couverture épaisse et la fermentation s'opérait dans un autre lieu que l'étable, par une chaleur de 15 à 20 degrés.

Vingt-quatre jours après cet essai, on présenta aux bêtes ce fourrage artificiel. Toutes le refusèrent au premier abord. Cependant une vache y goûta, puis se mit à le dévorer; les autres l'imitèrent. L'expérience avait pleinement réussi.

Dans la suite, par économie, on substitua aux grains de tourteaux dissous dans l'eau, dans la proportion de 25 pour 100. Le mélange présenta alors l'équivalent d'un bon foin.

Le sel, en quantité de dix onces par cent livres de matière, provoquait la lactation chez les vaches laitières et favorisait l'engraissement de tout le bétail. On sait du reste qu'il est un stimulant énergique dans la digestion. Toutefois, on l'employait en moindre quantité dans le mélange destiné aux vaches, afin de conserver au lait sa valeur normale.

Afin d'entretenir l'appétit des bêtes, on leur donnait au milieu de la journée, avant de les abreuver, de la paille sèche ayant été placée entre des couches de foin, dont elle avait pris le goût.

On constata, après un mois d'expérience, que le bétail avait le poil luisant, l'œil vif, indices d'une bonne santé.

Cependant, on remarqua plus tard que les ruminants étaient atteints d'inflammation aux pieds. On reconnut que les propriétés vésicantes des tourteaux en étaient la cause, et l'on remédia au mal.

Aux chevaux on donnait, après le repas du matin, une moitié de ration d'avoine mélangée à de la paille hachée, après l'abreuvement une autre moitié, et ils s'en trouvaient bien.

On conserva ainsi le bétail jusqu'au printemps. Alors on put lui donner du fourrage vert, qui le remit complètement dans son état normal.

A défaut de balles de blé, nos cultivateurs ne manquent pas de paille. Ils peuvent donc, en toute confiance, user du procédé hongrois, en le perfectionnant toutefois par des rations de foin après celles du mélange fermenté.

Valeur des différents fourrages.

La sécheresse que nous avons eue dans le mois de juin et partie du mois de juillet, a eu la plus déplorable influence sur la végétation des plantes fourragères. Nous n'avons pas, comme l'an dernier, de fourrage en réserve, c'est-à-dire du vieux foin et par conséquent la grande majorité des cultivateurs sera dans l'impérieuse nécessité de se défaire à vil prix d'une partie plus ou moins considérable de leurs bestiaux pour pouvoir conserver l'autre. En prévision de cet état de chose, il importe d'étudier soigneusement les moyens à prendre pour suppléer autant que possible à cette disette des fourrages qui se fera nécessairement sentir.

Le moyen de remédier à la disette des fourrages a été un sujet d'études pour un grand nombre de nos

agronomes. Nous devons à l'obligeance d'un de nos correspondants de Frasersville une étude sur la valeur des différents fourrages, qui pourrait être consultée avec avantage par les cultivateurs.

Voici la traduction de cet article qui vient de nous être adressé par notre correspondant J.-Elz.-P. et qui a été publié dans le *Rural New Yorker* :

Les prix du marché sont, en grande partie basés sur la valeur réelle. Si une tonne pesant de paille (200 livres) se vend cinq piastres et une tonne de foin dix piastres, c'est que le foin vaut deux fois plus comme nourriture que la paille. Mais si pour nourrir les animaux on ajoute à une tonne de paille la valeur d'une piastre en blé-d'inde au lieu d'une tonne de foin, et qu'on vende alors le foin, il y a là un profit net de quatre piastres. Voilà un exemple de tout le système dans le choix et l'usage des divers fourrages pour les animaux.

On a fait un grand nombre d'expériences pour découvrir la vraie valeur de différentes espèces de fourrage et plusieurs années d'études ont été employées à ce sujet par des chimistes; de sorte que nous avons maintenant, dans un court tableau, le résultat de plusieurs années de travail.

Dans le tableau qui va suivre, on trouvera la valeur en argent de différentes substances comparés à de bon foin d'une valeur de \$1 par 100 livres. C'est à-dire que le foin vaut \$1 par 100 livres, ou un centin la livre ou \$20 la tonne comme nourriture, quand chacune des autres substances vaut la somme qui lui est assignée dans le tableau suivant :

Fourrages verts :	\$	cts.
Tiges de blé-d'inde, par 100 livres.....	20	
Avoine	23	
Trèfle rouge.....	26	
Pois en fleur.....	27	
Seigle	31	
Herbe de Hongrie (Hungarian grass).....	31	
Herbes mêlées.....	34	
Mil.....	42	
Fourrages secs :		
Foin pauvre, pour 100 livres.....	74	
Foin de bonne qualité.....	100	
Foin de Hongrie.....	104	
Foin en épis pas murs.....	115	
Pois coupés, en cosses, pas murs.....	121	
Meilleur trèfle.....	139	
Paille :		
Seigle, par 100 livres.....	55	
Blé.....	57	
Tiges de blé-d'inde.....	61	
Avoine	69	
Pois (pesats).....	69	
Racines :		
Rabioles, par 100 livres.....	16	
Betteraves.....	22	
Carottes.....	24	
Navets jaunes.....	24	
Pannais.....	28	
Betteraves à sucre.....	30	
Patates.....	46	
Grains :		
Sarrasin, par 100 livres.....	119	
Avoine	153	
Seigle	168	
Blé-d'inde	173	
Pois.....	225	
Fèves.....	236	
Graines de coton.....	324	
Graines de lin.....	385	

Produits manufacturés :	\$ cts.
Résidu du lait après fromage, par 100 livres....	18
Résidu d'empois de blé-d'inde.....	24
Lait de beurre.....	35
Lait écrémé.....	36
Grains de brasserie.....	47
Son de blé-d'inde.....	1.42
Son de blé.....	1.63
Son de seigle.....	1.72
Gâteaux de graines de coton entières.....	1.75
Son de sarrasin.....	1.79
Moulée de seigle.....	1.80
Gâteaux de lin.....	2.51
Gâteaux de graines de coton écalées.....	3.22

Cette longue liste mérite d'être étudiée et est très-utile. Nous pouvons y voir ce que nous vaut actuellement chacune des substances y mentionnées, et en choisissant celles qui ont une plus grande valeur sur la liste et un plus bas prix sur le marché, nous serons en mesure de sauver de l'argent. Et de l'argent sauvé est gagné deux fois, parce que nous l'acquérons sans travail; nous l'avons, pendant que nous avons en même temps le profit d'un travail que nous avons employé à autre chose.

Supposons un cas où l'on peut faire usage de cette liste avec avantage: Le fils d'un cultivateur doit jeter hors de la laiterie une certaine quantité de lait de beurre. Cela sera une perte; l'enfant éprouve de la répugnance à la faire, et regardant sur le tableau qu'il peut consulter il y voit que ce lait de beurre vaut 35 centins par 100 livres ou $\frac{3}{4}$ de centins la pinte. Il dépense donc deux piastres pour acheter un cochon, et au lieu de gaspiller le lait de beurre il le met dans un quart pour son cochon. Il regarde de nouveau au tableau pour y trouver quelque chose à mêler avec son lait, et il y voit encore que le son de blé vaut \$1 63 par 100 livres. Il peut en acheter 100 livres pour \$1 (c'est alors le prix du marché); il en acquiert un sac, et le fait manger par son cochon, avec le lait: 100 pintes de lait de beurre et 50 livres de son nourriront son cochon durant un mois, et pendant ce temps il gagnera 30 à 40 livres en pesanteur. S'il achète la nourriture il fait un profit de 80 centins pour son travail et fait du fumier qui lui vaut en outre 10 à 20 centins.

Voilà l'avantage de savoir quelque chose sur la valeur des substances alimentaires, et c'est là une connaissance sur laquelle le cultivateur doit faire dépendre son succès en affaire plus qu'il n'est porté à le croire.

Marguerite blanche des champs.

Si la plupart de nos prairies ont à souffrir de la sécheresse, que les plantes y végètent lentement, il en est une parmi ces plantes qui ne paraît souffrir nullement de la sécheresse. Si nous n'avions qu'à nous réjouir de la beauté de ses fleurs, nous n'aurions pas à nous en plaindre; mais sous une apparence séduisante, elle cache de vilains défauts: nous voulons parler de la marguerite blanche des champs. Il ne se passe pas de semaines sans que quelques-uns de nos abonnés nous demandent de leur indiquer les moyens de détruire cette plante qui est la bête noire des cultivateurs, puisqu'elle étouffe ses récoltes, mange son engrais, et à l'air de se moquer de lui. Il a beau l'arracher par brassées, la faire sécher au soleil, y mettre le feu, il en repousse tous les ans plus que de

raison, comme s'il y avait une provision de graines en réserve dans le sein de la terre pour la ressemer des siècles durant. Une fois dans un champ qui lui convient, elle l'envahit si bien, s'en empare si lestement, qu'il n'y a bientôt place que pour elle; c'est le loup dans la bergerie, la peste dans l'endroit.

Voilà une éternité qu'on fait la guerre à cette plante, qu'on la maltraite, qu'on l'arrache, qu'on la brûle, et toujours elle revient. Cela peut être expliqué par le fait qu'on se laisse à la besogne, ou qu'il n'y a qu'un petit nombre de cultivateurs qui s'occupent d'en opérer la destruction. Tandis qu'un cultivateur essaye à en débarrasser ses champs par l'arrachage, le cultivateur voisin semble se complaire en voyant son champ rempli de marguerites sans se soucier si elles nuisent à ses récoltes. Il faut donc activement se mettre à la besogne et ne pas se décourager à l'œuvre de l'arrachage. Si elle est en quantité dans les prairies artificielles, on ne doit plus songer qu'à avoir recours au déchaumage. Cela vaudrait mieux que de les enterrer par un labourage plus ou moins profond et de les conserver pour ainsi dire en silos.

Nous empruntons à la *Semaine Agricole* (année 1871) le moyen suivant de détruire les marguerites blanches, que l'on pourrait essayer:

Est-il possible de détruire les marguerites blanches? Voici ce que répond un cultivateur de l'Assomption:

"Avec de la patience et de la persévérance, la chose est très-possible. Celui dont le champ est infesté de cette mauvaise herbe, doit, tous les automnes, pendant deux ou trois années consécutives, répandre sur son champ de 30 à 40 minots de chaux par arpent, puis le labourer le printemps suivant, et le semer en grain en suivant une certaine rotation, laquelle doit finir en foin; au bout de ce temps là, si vous ne l'avez point laissée venir à graine vous trouverez bien peu de marguerites dans votre champ. Si vous en voyez quelques pieds, arrachez les, ayant la précaution de les prendre près de terre afin que la tige ne casse point, et afin de pouvoir en arracher la racine-mère. Au moment de chaumer, parcourez votre champ avec votre faux et enlevez toutes les têtes de marguerite pendant qu'elles sont en pleine fleur: celle qui fleurira après cette opération ne causera aucun dommage. Essayez ce moyen, et nous sommes persuadé qu'il vous réussira en un temps assez court. Une personne de notre connaissance qui a suivi ce procédé, l'a trouvé tout-à fait efficace."

Marcottage des pommes de terre

Nous lisons dans un journal d'agriculture publié aux Etats Unis, un procédé pour le marcottage des pommes de terre qui offre beaucoup d'intérêt dans la culture des pommes de terre. Il est trop tard pour en faire l'expérience cette année; mais on ferait bien d'en prendre note et en faire l'essai l'année prochaine. Ce procédé, en usage dans une grande partie de l'Allemagne, a pour effet d'augmenter considérablement le produit des pommes de terre.

On plante de la manière usitée, mais un peu plus espacée qu'à l'ordinaire, des pommes de terre entières. Quand les plants ont atteint la hauteur de la main, on bine et l'on sarcle comme d'habitude.

Le moment du buttage arrivé, au lieu d'entourer, comme d'ordinaire on le fait, chaque pied d'un petit tas de terre, de le butter enfin, on étale les tiges comme les rayons d'une roue; on les couche sur le sol, et on les couvre avec la terre qu'on a prise dans le voisinage. C'est une opération que l'on peut faire facilement en posant le pied sur le plant. Quelques semaines plus tard, les fanes se sont de nouveau élevées au dessus du sol; on les couche une seconde fois, et on les couvre de quatre pouces de terre. Là s'arrête tout le travail. Il prend à peu près le même temps que le buttage ordinaire, mais il produit une récolte six fois plus considérable. Les tiges souterraines de chacun des pieds sont encombrées de tubercules et garnies comme un chapelet à l'endroit où elles sont couvertes de terre.

Bibliographie.

"Au foyer de mon presbytère," poèmes et chansons, publié par M. Pabbé Apollinaire Gingras, curé de St-Edouard de Lotbinière. En vente à la librairie de M. J.-A. Langlais, St-Roch de Québec. Prix : \$1.

Nous remercions l'auteur pour l'envoi de ce volume contenant quarante poèmes et onze chansons inédites. M. J. P. Tardivel, d'ailleurs si sévère dans ses critiques, en fait l'éloge suivant: "Tout est charmant dans cet ouvrage, depuis la *Souri* jusqu'au *Plongeon*, et bien qu'il y ait plus de 8,000 vers dans le volume, on ne peut pas cependant dire qu'il est piqué des vers. L'impression de ce volume est irréprochable et fait honneur à l'établissement de MM. A. Côté & Cie, de Québec.

Ce volume ne peut manquer d'être accueilli favorablement, et nul doute que l'on s'empresse de lui faire place dans nos bibliothèques de paroisse et dans les familles où l'on tient à l'honneur d'encourager la littérature canadienne.

"Dictionnaire des locutions vicieuses du Canada, avec leur correction, suivi d'un dictionnaire Canadien, par J.-A. Mousseau, auteur de *Phonography made easy*."

Depuis que M. J. P. Tardivel s'est mis à l'œuvre pour faire la guerre aux anglicismes en usage parmi les canadiens français, d'autres écrivains ont pris part à cette lutte propre à opérer un changement favorable dans notre langage, et pour peu que cela se continue nous ne manquerons pas de guides pour nous mettre en garde contre les anglicismes, les expressions vicieuses, les fautes de prononciation qui constituent l'accent canadien, etc.

Nous venons de recevoir la première livraison du "Dictionnaire des locutions vicieuses, etc.," que se propose de publier M. J.-A. Mousseau. Ce travail, qui demande de nombreuses recherches de la part de son auteur, si nous en jugeons par la première livraison, puisque la première lettre (A) contient déjà 500 mots dont 50 anglicismes, comprendra autant de livraisons plus ou moins volumineuses qu'il a de lettres, à quelques exceptions près. L'auteur ne peut préciser le temps où cet ouvrage sera terminé. Seulement il y apportera toute l'attention et le temps convenables pour en faire un dictionnaire qui, sans être exempt de la critique, pourra être consulté avec avantage.

M. Mousseau (il le dit lui-même) n'a pas la prétention de travailler seul à la compilation de ce dictionnaire, il lui faut le concours de plusieurs; et ce concours, nous sommes heureux de le dire, ne lui manque pas.

Nous pouvons donc compter sur un ouvrage bien fait et de première utilité, grâce à l'énergie et à l'amour du travail de M. Mousseau. Si donc, cet ami de notre langue veut bien faire sa large part, nous devons aussi faire la nôtre en encourageant de notre souscription, la publication d'une œuvre d'une si grande utilité. Ce dictionnaire doit trouver sa place partout: dans les universités, dans les séminaires, collèges et convents, et même dans nos écoles. Le prix de la première livraison est de dix centimes. Que l'on s'empresse de se la procurer, en s'adressant à M. J.-A. Langlais, libraire, à St-Roch de Québec. A la lecture de cette première livraison, nous en avons la certitude, on sera à même de juger de l'importance d'une semblable publication et d'offrir à M. Mousseau l'encouragement qui lui est nécessaire pour mener son travail à bonne fin.

Choses et autres.

— On oublie souvent qu'un fumier frais ou nouveau engraisse peu la terre la première année et fait pousser bien des mauvaises herbes. On pourrait remédier à cet inconvénient en mettant sur son champ une couche de cendre.

Nous l'avons souvent entendu dire, la cendre est un excellent engrais; et l'on pourrait s'en procurer en brûlant mille objets qui sont sans valeur par eux-mêmes ou qu'on laisse perdre, mais qu'on pourrait rendre profitables en les réduisant en cendres, copeaux, branchages, balayures, etc., qui encombrant les avoines des granges et parfois des maisons ou salissent les grands chemins.

— Voici comment se procurer un engrais peu coûteux: Recueillez à l'automne les feuilles du blé-d'inde, des navets, des pommes de terre, (patates) mettez-les en un tas d'un pied de haut, et couvrez ce lit d'une couche faible de chaux vive, puis ajoutez encore des mauvaises herbes que vous couvrez d'une seconde couche de chaux. La dernière couche doit être de tourbes. Le tout fermentera et vous procurera à peu de frais un excellent engrais.

— Les animaux trop bien nourris ne sont pas dans tous les cas aussi productifs que s'ils sont soignés à propos. La nourriture la plus salubre assez souvent se donne avec épargne. Il en doit être ainsi des engrais qu'on met sur la terre.

— Un cultivateur ne doit pas entreprendre d'hiverner plus d'animaux qu'il n'en peut hiverner en bon état. Un animal en bon ordre à la fin de décembre est plus qu'à moitié hiverné.

RECETTES

Vin du pauvre ou de fruits mélangés.

L'été est la saison la plus pénible de l'année, et la plus laborieuse pour les cultivateurs; c'est celle où ils ont le plus besoin de forces, et de réparer celles qu'ils peuvent perdre journellement par l'excès de la fatigue: la soif est leur supplice. La nécessité d'apaiser cette soif par l'eau simple quelquefois crue; ou trop froide, est la source de leurs maladies. On a vu des moissonneurs tomber presque morts, parce qu'ils avaient eu l'imprudence de boire de l'eau trop fraîche, ou l'eau de mare.

Leur indiquer une boisson avec laquelle ils puissent suppléer aux liqueurs de haut prix ou aux boissons fortes souvent même plus dangereuses que l'eau, doit le goût, la couleur et la force leur faire illusion, qui leur tiennent le corps frais, libre et dispos, et leur fasse, pour ainsi dire, savourer leur pain avec plaisir, c'est leur rendre un service essentiel.

Le procédé est simple et facile: il faut prendre trente livres de gadelles rouges et blanches (cette dernière est plus douce et plus juteuse) autant de livres de gadelles noires, autant de petites cerises, quèques et noyaux; mettre le tout dans un tonneau, et le broyer avec un grand bâton; puis faire bouillir deux pintes de genévre dans cinq à six pintes d'eau; y ajouter une demi-livre ou une livre au plus de miel, afin de bien faire fermenter le genévre; puis le mêler, après qu'il aura fermenté, avec le jus de fruits. Quand il aura été remué trois ou quatre fois en vingt-quatre heures, on formera le tonneau et on le remplira d'eau. Cette seule quantité de fruits doit donner cent cinquante pintes d'excellent boisson.

On peut encore, pour lui donner plus de force, y mêler une pinte ou deux d'eau-de-vie; alors il n'y a presque point de différence avec du vin.

Vin de sureau

Les baies de sureau sont cueillies, placées dans un vase en pierre que l'on dispose dans l'eau bouillante ou dans un four jusqu'à ce qu'il soit impossible de tenir la main à la surface. On met le liquide exprimé dans une chaudière qu'on place sur le feu, on ajoutant une livre de sucre par 20 pintes de suc. La liqueur clarifiée est mêlée à l'eau de miel dans le rapport de 30 pintes de cette dernière pour un baril de la première. Le tout est soumis à la fermentation, et clarifié avec des blancs d'œufs et du salpêtre. On laisse alors reposer jusqu'au printemps et on ajoute à chaque tonneau une livre de fleurs de sureau et

une livre de sucre. Au bout de quinze jours, le vin est fort et d'un arôme agréable.

Compotes de gadelles

Choisir de belles gadelles rouges ou blanches, les égrener et les mettre à mesure dans l'eau fraîche; cela fait, égoutter sur un tamis et verser dans un sirop de sucre clarifié et cuit à la plume. Retirer la bassine du feu, laisser reposer les gadelles un quart d'heure, puis remuer doucement, faire jeter un bouillon et verser dans le compotier.

Quand on trempe l'écumoir dans le sirop de sucre en cuisson, et qu'après l'avoir retirée on souffle dessus et qu'on le secoue d'un revers de main, s'il s'en échappe de gros globules qui se tiennent ensemble et qui forment une espèce de filasse volante on a obtenu le sirop à la plume.

Confitures de gadelles

Choisir des gadelles rouges transparentes, bien mûres; détacher les grains des grappes avec une fourchette. Pour chaque livre de fruit prendre une livre de sucre au lissé, y mettre les gadelles. Lorsqu'elles ont jeté cinq ou six bouillons, verser dans un tamis et laisser le jus s'écouler sans presser le fruit. Remettre le jus sur le feu, le faire revenir au lissé, ajouter les gadelles; remuer doucement avec l'écumoire afin qu'elles ne s'attachent pas. Laisser cuire jusqu'à ce que la confiture se détache de l'écumoire en faisant la nappe, c'est-à-dire tombe en tenant à l'écumoire.

Quand on trempe le doigt dans le sirop et qu'on l'applique sur le ponce pour l'en détacher aussitôt, on voit se former entre les deux doigts un petit filet qui se rompra tout d'abord et restera en gouttelettes sur le doigt, c'est ce qu'on appelle la cuisson au lissé.

Gelée de gadelles

Choisir des gadelles en grappes, deux tiers de gadelles rouges un tiers de gadelles blanches, les égrener avec une fourchette; ajouter un verre d'eau et les mettre sur le feu. Lorsque le fruit a chauffé et qu'il commence à crever, le verser dans un tamis de crin placé sur une terrine de grès; le presser, soit avec un pilon de bois, soit avec les mains, pour faire sortir tout le jus, de manière que les pépins et les pulpes restent secs dans le tamis. Peser ce jus et ajouter un poids égal de sucre cassé en gros morceaux. Mettre le tout sur le feu, et au premier bouillon, le sucre étant à peine fondu, retirer la confiture, l'écumoir et verser dans les pots. Cette manière de procéder conserve au fruit tout son parfum et donne une gelée transparente. On peut framboiser cette gelée en y ajoutant, après l'avoir écumée, un sixième en poids de jus de framboise (soit une livre par trois livres de gadelles); ajouter aussi autant de sucre que de jus de framboise.

INSTRUMENTS ARATOIRES A VENDRE.

Charrues de différents modèles et de différents prix. Trains auxquels on peut attacher toutes sortes de charrues-cultivateurs et des arrache-patates.

Herses circulaires faisant deux fois plus d'ouvrage que les autres.

Herses en fer, en trois et quatre sections.

Semoir Vessot, avec herses, rouleau et appareils pour semer la graine de mil.

Cultivateurs à un ou deux chevaux, ainsi que sardeurs pour jardins, et leurs accessoires.

Faucheuses, les célèbres "Toronto" de Whiteley.

Moissonneuses, "Toronto," de Whiteley, Faneuses, à un cheval.

Barattes, de Blanchard.—Manipulateur mécanique pour travailler le beurre.

Arrache-souche.—Cribles ordinaires.—Cribles pour séparer toutes espèces de grains.

Semoirs à graines de jardin.—Charrettes à foin.—Tombeaux géométriques.—Camion de magasin.—Bredettes.—Houe en

polle à cheval.—Laveuses de toutes espèces.—Tondeuse.—Presse à foin, etc., etc.

Assortiment complet de pièces extras à la disposition de ceux qui ont des réparations à faire à leurs machines.

Catalogues envoyés gratis.

S'adresser à

MM. CHS. T. COTÉ & CIE.,
30, rue St-Paul et 32, rue St-André, Québec.

FÊTE NATIONALE

DES

CANADIENS-FRANÇAIS

CÉLÉBRÉ A QUÉBEC EN 1880

HISTOIRE — STATISTIQUES — DOCUMENTS —
MESSE — PROCESSION — BANQUET —
CONVENTION.

PAR M. H. J. J. B. CHOUINARD
Sec.-Gén. de la Convention

Cet ouvrage sera livré dans quelques jours à ceux qui y auront souscrit avant le 15 juillet prochain, aux conditions suivantes:

Le volume sera envoyé, franc de port, brêché ou relié;

PRIX—Broché.....	\$1 00
Reliure en percaline.....	1 25
Demi-reliure [bibliothèque]....	1 50

à toutes les personnes qui en enverront le prix à l'adresse suivante:

H. J. J. B. CHOUINARD,

Boîte 264, Bureau de Poste,
Québec.

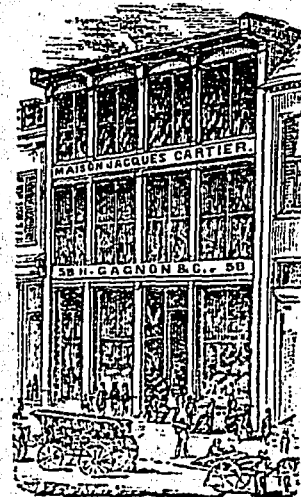
Ces conditions sont offertes aux souscripteurs seulement. A partir du 15 juillet 1881, le prix de l'ouvrage broché sera strictement d'une piastre et cinquante centins [\$1.50].

Québec, 20 juin 1881.

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,
Rue de la Couronne,

ST. ROCH, QUÉBEC.



Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUÉBEC.

NO. 58