

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.

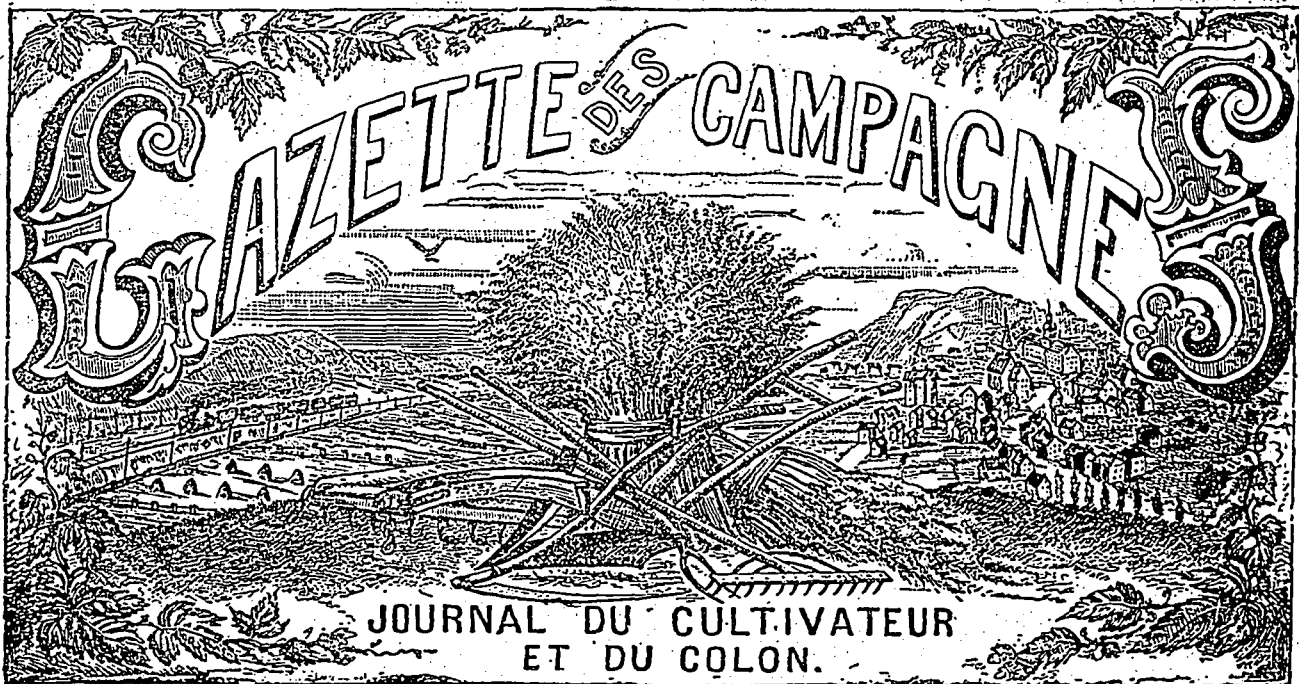
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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.



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

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

SOMMAIRE

Revue de la semaine :—Nouvelles politiques.—Résignation du général Middleton.—Prix du Prince de Galles.—La Saint-Jean-Baptiste à Woonsocket.—Nouveaux cardinaux.—Les armées en Europe.—Alliance de l'Angleterre et de l'Allemagne.—Nouvelles du Labrador.

Causerie agricole :—Le lait et la fromagerie.—La nourriture.—L'eau.—Sol.—Abris.—La traite.—Aération.—Refroidissement.—Précaution.—Lait fourni honnêtement.—Conseils essentiels à suivre.

Sujets divers :—L'agriculture populaire par Bujault : (Suite).—Du froment.—Quand faut-il semer le froment.—Comment vient le froment.—Un mot sur les récoltes.

Choses et autres :—Un peu de bonne volonté.—Le café.—Vétérans de 1812.—La récolte dans Ontario.—Le Canada Français.

Recettes :—Vin de rhubarbe.—Moyen de guérir les crevasses aux mains.

 FEUILLETONS OFFERTS EN PRIME AUX ABONNÉS DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES."

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

REVUE DE LA SEMAINE

Nouvelles politiques.—La défaite de l'honorable colonel Rhodes a nécessité quelques changements dans le cabinet provincial. L'honorable M. Mercier est devenu ministre de l'Agriculture, et M. Charles Langelier, député de Montmorency a été assermenté, dans le cours de la semaine dernière, comme président du conseil des ministres.

Sa réélection aura lieu prochainement à Montmorency ; on s'attend à ce qu'il soit élu par acclamation.

On dit que l'honorable L. P. Pelletier, député de Dorchester, entrera bientôt dans le cabinet provincial en qualité de secrétaire provincial. Messieurs les anglais de la province, qui ont refusé d'élire le colonel Rhodes, le représentant de leur dénomination nationale et religieuse dans le gouvernement, s'en passeront tout simplement et n'auront rien à dire. Il serait cruel, en effet, de leur donner un ministre malgré eux.

Les amis du gouvernement ont célébré leur victoire par un grand banquet, donné à Montréal, le 3 juillet. Parmi les principaux orateurs qui ont pris la parole, à ce banquet, on a remarqué l'honorable M. Laurier, l'honorable M. Boyer, et le premier ministre M. Mercier.

Résignation du général Middleton.—Sir Frédéric Middleton, le grand vainqueur de Batoche, s'est enfin décidé à donner sa démission. Homme de tous, depuis la condamnation que lui a infligée la chambre des Communes, à sa dernière session, il a cru qu'il valait mieux pour lui de se retirer de la milice active ; c'est le meilleur coup qu'il ait jamais fait.

Prix du Prince de Galles.—Le collège de Sainte-Anne a remporté un brillant succès aux derniers examens du baccalauréat. Deux de ses élèves occupent les deux premières places dans le second examen du baccalauréat. M. Herman Pelletier, fils de M. Joseph Pelletier, notaire du district de Kamouraska, a remporté le prix

du Prince de Galles, sur 127 concurrents, et M. Allyro Roy occupe le premier rang après lui. Honneur à ces jeunes messieurs et à leur Alma Mater !

La Saint-Jean-Baptiste à Woonsocket.—Nos compatriotes des Etats-Unis ont célébré notre fête nationale avec une pompe inconnue jusqu'à cette année.

De bonne heure le matin du 24 juin, des milliers de compatriotes venant de toutes les directions envahissaient la jolie ville de Woonsocket, dont les rues pavées à profusion, et ornées d'arcs de triomphe, regorgèrent d'une foule innombrable à l'heure de la procession.

A huit heures et demie les sociétés nationales de la ville, précédées d'un puissant corps de musique se rendirent à l'église du Précieux Sang où une grand'messe fut chantée. Le sermon de circonstance, un admirable morceau d'éloquence, a été donné par M. l'abbé H. Des Lauriers.

Après la messe, la procession composée de plus de cinq mille personnes, toutes appartenant à des sociétés nationales, littéraires ou de bienfaisance, s'est mis en marche dans l'ordre suivant : Sociétés de Woonsocket, de Fall River, de New Bedford, de Providence, de Grosvernordale, etc. Cette interminable suite de bannières, de drapeaux, de fanfares exécutant quelque marche allègre ou un air national, de costumes de toute sorte, de chars allégoriques, toute cette suite avançant sous un soleil radieux au milieu d'une foule énorme, offrait un spectacle d'une grandeur indéfinissable. Puis sont venus les décours, et enfin un grand concert qui a clos la fête. Un fait qui mérite d'être particulièrement noté, c'est que les autres nationalités de Woonsocket, au lieu de se tenir à l'écart, se sont jointes cordialement à nos compatriotes pour chômer le 24 juin, donnant ainsi un exemple de cet esprit libéral qui distingue le peuple américain. On a vu le maire et les principaux citoyens de langue anglaise se joindre aux Canadiens-Français. C'est un exemple qui doit faire honte aux fanatiques que nous rencontrons trop souvent au Canada.

Nouveaux cardinaux.—Au consistoire du 26 juin, où ont été créés de nouveaux cardinaux, a été d'un intérêt immense pour la Suisse appelée de nouveau à donner des membres au Sacré Collège. Mgr Mermillod, évêque de Genève est nommé cardinal. En apprenant la nouvelle de la prochaine élévation de Mgr Mermillod à la dignité cardinalice, le président du Conseil d'Etat du canton de Fribourg a adressé au Pape un télégramme de remerciement pour le grand honneur conféré à la Suisse et au canton de Fribourg en particulier. La presse protestante de Suisse est unanime à louer le nouveau cardinal, "à qui on doit l'éloge d'une prodigieuse habileté, d'un goût délicat et cultivé d'une éloquence enchanteresse, et d'un tact qui l'a empêché de jamais causer le moindre embarras au gouvernement de la Suisse, depuis son ascension au siège épiscopal de Saint-Nicolas de Fribourg."

Depuis 1839, la Suisse n'avait pas de représentant dans le collège des cardinaux.

—L'île d'Anti-osti a été mise en vente, à Londres, jeudi dernier.

Les armées en Europe.—L'Europe est tranquille et voici le chiffre des troupes sur le pied de paix : France, 555,330 hommes ; Allemagne, 456,933 ; Autriche-Hongrie, 273,237 ; Italie 255,418 ; total, 1,571,028 hommes tenus sous les armes en pleine paix ! Qu'on s'étonne qu'il y ait des anarchistes en Europe. La merveille serait qu'il n'y en eût pas.

Alliance de l'Angleterre et de l'Allemagne.—Les journaux à sensation, les politiciens français et anglais s'accordent à dire que lord Salisbury a signé un traité secret avec l'Allemagne, assurant à ce dernier pays les services de la marine anglaise, en cas d'une guerre avec la France. Plusieurs journaux affirment qu'ils n'ont aucun doute que l'Angleterre s'est unie avec l'Allemagne dans une alliance offensive et défensive. L'excitation est grande et contribuera à resserrer les liens entre la France et la Russie. Des diplomates bien connus affirment d'un autre côté, que rien n'a été fait qui puisse affecter la position des gouvernements en Europe, et que Salisbury donnera des explications claires et satisfaisantes.

Nouvelles du Labrador.—Un correspondant de la Pointe-aux-Esquimaux nous écrit comme suit, en date du 17 :

Les dernières goélettes de la flotille partie d'ici de bonne heure ce printemps vers le 25 mars, pour la chasse aux loups-marins, sont revenues ces jour-ci. Comme vous le savez déjà sans doute, cette chasse a été à peu près nulle. De fréquents et forts vents d'ouest, accompagnés d'un froid inusité, avaient en pour effet de refouler ou d'entasser les glaces, de manière à immobiliser les goélettes pendant quatre ou cinq semaines.

Heureusement, il n'est pas arrivé d'accidents d'aucune sorte. La divine Providence semble veiller d'une manière particulière sur ces braves et vrais travailleurs de la mer, auprès desquels les "Travailleurs de la Mer" de Victor Hugo tombent dans l'insignifiance.

A-t-on jamais songé sérieusement à la somme de courage, je suis tenté d'ajouter héroïsme, qu'il faut à ces marins de la Pointe-aux-Esquimaux et de Natashquan, pour s'en aller chaque printemps, affronter les glaces du golfe St-Laurent et en dehors même, dans de frêles nefs jaugeant en moyenne 35 tonneaux ! Ce qu'une pareille aventure offre de périls réels, de dures privations, je ne saurais le dépeindre convenablement.

Et lorsque pour soulager la misère qui vient parfois éprouver ces vaillants travailleurs de la mer, le gouvernement intervient d'une manière bienfaisante, croirait-on qu'il s'élève par-ci par-là des protestations à peine dissimulées sous un faux air de sympathie ! Pourquoi, dit-on, ces pêcheurs persistent-ils à demeurer sur ces plages lointaines, exposés qu'ils sont à des famines chroniques, etc ? Pourquoi ne pas émigrer ailleurs ? Je poserai à ces critiques plus irréfléchis que malveillants, cette question. Lorsque dans les parties agricoles de la province, les espérances des travailleurs de la terre sont déçues par des récoltes insuffisantes, des gelées précoces, la grêle, etc., est-ce que l'on accompagne les secours qu'on leur donne par des conseils d'abandonner leurs champs, leurs foyers ? Non, certes, et pour cause.

Tant que les produits de la mer occuperont une aussi large place dans les ressources du pays, aussi longtemps il faudra des pêcheurs pour y consacrer leur travail incessant.

L'on peut affirmer sans crainte de contradiction que les habitants de la côte du Nord n'ont jamais été gâtés plus qu'il ne fallait par les faveurs d'aucun gouvernement. Les principaux groupes de population se trouvent à la Pointe aux-Esquimaux et à Natashquan. A de rares exceptions près, les familles sont acadiennes d'origine, venant des Iles de la Madeleine.

C'est une population saine, vigoureuse, et en tout, les dignes descendants de ceux dont Longfellow a immortalisé les mâles vertus, la foi touchante et les mœurs patriarcales dans son "Evangeline."

Le vénérable Préfet Apostolique de ce vaste pays de Labrador plus grand que la France, Mgr Bossé, est comme une providence vivante, pour tous ces déshérités de la fortune. Par son zèle vraiment apostolique, son dévouement admirable à la cause de l'instruction populaire, ses inappréciables capacités administratives, il a réussi à imprimer un élan vigoureux à tout ce qui se rattache de loin ou de près non-seulement aux intérêts de la religion, mais en général à tout ce qui pouvait contribuer à la prospérité de ces populations isolées. A sa voix, de saints ouvriers évangéliques sont venus travailler dans cette vigne du Seigneur presque une terre incognito pour le reste de la province!

A la Pointe-aux-Esquimaux, l'on voit actuellement un convent et une école de Réforme, sous l'habile direction des Révères Sœurs de la Charité. L'enseignement comprend les cours élémentaire, modèle et académique. Cet enseignement se fait avec le plus grand succès: plusieurs des élèves ont déjà obtenu leurs brevets avec grande distinction.

Que de pas, de démarches, d'efforts, de travaux et de sacrifices de toutes sortes, j'oserais dire de luttas, la fondation de pareilles institutions a dû coûter à Sa Grandeur Mgr Bossé, personne ne le saura jamais.

En réponse à de pressantes demandes de secours l'automne dernier par Mgr Bossé, on le supplia d'amener ses paroissiens à essayer la culture des patates, offrant de lui envoyer ce printemps, la quantité requise par la terre préparée, ad hoc. Or, Mgr Bossé n'a cessé, chaque année de pousser ces gens à semer et à planter. Et sur 150 familles résidentes ici, 7 seulement n'ont pas leur petit champs de patates, leur petit jardin. Pendant sa visite pastorale, Mgr Bossé fit le relevé de la semence faite en 1889, et le résultat obtenu, bien que la sécheresse, les vers et les sauterelles eussent causé de grands dégâts, et que les patates de semence eussent été bien rares au printemps. On sema donc 711 minots de patates, ainsi que quantité de graines de choux et de navets. La récolte a été de 6099 minots de patates, dont plus de 600 minots ont été mangés avant la mise en cave, 867 minots de navets et plus de 3000 choux. La moyenne du rendement est de 8 à 9 pour 1. Ce printemps bien peu avaient assez de patates de semence. Il en manquait plus de la

moitié de la quantité absolument nécessaire. Mgr Bossé s'adressa en toute confiance à ces bons amis de Québec, qui lui ont envoyé 60 sacs par le dernier voyage du steamer. Tout en payant lui-même le transport, il a été heureux de les distribuer parmi ses gens. Dans les 24 heures après, elles étaient en terre.

Mgr Bossé fait travailler actuellement au parachèvement du convent et de l'école de réforme. Lorsque ces bâtisses seront terminées elles présenteront une fort belle apparence, et réuniront toutes les conditions voulues pour le confort et la salubrité.

Les ouvrages qui s'y font cette année, ont pour but d'ouvrir un petit pensionnat pour quelques demoiselles de cette préfecture, qui aujourd'hui, vont chercher leur éducation à Rimouski ou à Québec. Il leur fallait des appartements séparés des enfants de la réforme, et cet automne, tout sera prêt pour les recevoir.

Grâce aux sollicitations de Mgr Bossé, le gouvernement de Québec a fondé dans la Beauce, une colonie de nos pêcheurs acadiens. Ils sont devenus aussitôt de bons cultivateurs, et leurs défrichements sont assez considérables. Ils sont heureux de leur sort. Son Eminence le cardinal Taschereau et l'honorable M. Mercier, leur sont tout dévoués. Il serait possible cet automne d'y envoyer encore une quinzaine de familles, sans faire tort à l'exploitation de la pêche.

Mgr Bossé nous disait que depuis son arrivée en 1882, près de 60 familles sont parties d'ici pour aller vers la Beauce ou vers Québec, où elles se livrent à l'agriculture ou à d'autres industries. En bien des cas, le charitable Préfet a dû non seulement leur fournir pour leur voyage, vêtements et provisions, mais encore payer le prix de leur passage. Ceci connu, que penser de la justice et de l'apropos des protestations dont je parlais en commençant? Pour bien juger d'un état de choses, et avant de se permettre critiques, blâme, et même des conseils, il est raisonnable de voir les choses sur les lieux, et non pas lancer à cent lieues de distance, des appréciations et des jugements de fantaisie qui font autant de peine que de dommages.

Pour conclure, je suis heureux de pouvoir vous informer que grâce en partie aux sages précautions prises par Mgr Bossé quant à la distribution des secours reçus l'automne dernier, les goûettes de la Pointe-aux-Esquimaux, au nombre de 21, sont parties pour la pêche à la morue, vers Natashquan et ailleurs sur la côte, où elle est en abondance cette année.

OBSERVATEUR.

CAUSERIE AGRICOLE

Le lait et la fromagerie

Le premier Bulletin du Commissaire de l'Industrie laitière de la ferme expérimentale centrale est tout plein d'intérêt pour la classe agricole.

Cette industrie a pris un si grand développement au

Canada, que les gouvernements d'Ottawa et des provinces ne doivent rien négliger pour la perfectionner.

Sous ce rapport, nous ne pouvons que féliciter M. Robertson, commissaire de l'industrie laitière, d'avoir eu l'idée de cette publication.

Nous nous rendrons certes utiles, à nos lecteurs, en reproduisant dans notre causerie ces pages remarquables sur cette grande question.

LA NOURRITURE

Le lait est la sécrétion ou la transformation directe du sang dans la vache. Tout ce qui entrave un bon état de santé ou le confort de l'animal influe aussi sur la qualité et la quantité de son lait. On ne peut appliquer trop d'attention à donner aux vaches une nourriture qui réunisse les conditions de bon marché, de succulence, de digestibilité, de santé et de richesses en éléments nutritifs.

La première herbe de l'été est trop aqueuse et trop peu riche pour être donnée seule avec profit. Un bonneration supplémentaire de son, de lentilles et d'avoine, de farine de graine de coton, ou de graine de lin, augmentent considérablement le rendement en lait, fortifie l'animal et le prépare à une période de lactation plus longue et plus abondante pour l'été, l'automne et l'hiver qui doivent suivre.

Le blé-d'inde semé à la volée n'est pas suffisamment nutritif pour des vaches à lait. On devrait toujours avoir un morceau de réserve de fourrage vert pour les temps de sécheresse, où le pâturage sera presque brûlé. Le blé-d'inde, cultivé dans les conditions favorables à son développement, en longueur et en qualité, en rangs espacés de 3 à 3½ pieds, semé de 2 à 6 grains par pied courant dans le sillon, fera produire par acre d'étendue, à nos vaches, plus de lait, de beurre et de fromage que toute autre culture. Le blé-d'inde à fourrage ne constitue cependant pas une nourriture complète. Il produit ses meilleurs résultats, et de la manière la plus économique, quand on associe à la ration de l'herbe, du son, de la moulée d'avoine et de lentilles, du tourteau de graine de lin ou de la farine de graine de coton; — cette nourriture composée coûte moins cher, en proportion des rendements, que si on ne donnait que du blé-d'inde.

L'EAU

L'eau est le véhicule dans lequel la nature transporte ce qu'elle doit déplacer. C'est l'eau qui a tranquillement, du nord au sud de notre pays, transporté les cailloux qu'on y trouve. Les atomes des matières nutritives, qui serviraient à reconstituer les tissus consumés du corps, seront de même transportés par l'eau.

Cette eau même, qui aura ainsi été le facteur de la nutrition chez l'animal, remplira dans son lait un rôle analogue. Si l'eau est impure dès l'origine, en toute probabilité, elle sèmera les germes de contamination partout où elle passe, depuis son absorption par la vache jusqu'à sa consommation par l'homme ou l'animal qui se nourrit de produits dans lesquels elle entrera.

L'eau, surtout, qui contiendra des débris décomposés de matières animales sera plus spécialement redoutable sous ce rapport.

Le lait des vaches qui boivent de pareille eau est un danger pour la santé publique et déprécie grandement la valeur des produits qui en sont fabriqués.

Il faut donc abondance d'eau pure et d'un accès facile pendant les grandes chaleurs de l'été. Cette eau doit être donnée à une température moyenne (dégourdie) pendant les froids de l'hiver. Les vaches qui n'ont pas d'eau en abondance, avec une nourriture abondante et saine, ne donneront pas autant de lait ni d'aussi bon lait que si rien ne manque sous ce rapport.

SEL

Le bétail laitier doit toujours avoir du sel à sa portée et le sel doit entrer dans la ration quotidienne.

Une série d'expériences, en 1886, a prouvé que la privation du sel, pendant une semaine chez des vaches laitières, a entraîné une diminution de rendement variant de 14½ à 17½ pour cent, et une diminution dans la quantité du lait. Le lait, quand les vaches ne reçoivent pas de sel, surira 24 heures plus tôt que quand elles en reçoivent la ration ordinaire, — toutes les conditions du traitement restant égales d'ailleurs. Ceci ne s'applique à la rigueur qu'aux endroits éloignés du littoral de la mer. De Québec aux Montagnes Rocheuses, une vache laitière consommera, pendant l'été, une moyenne de quatre onces de sel par jour.

ABRIS

Le confort est essentiel à la bonne santé de la vache. En hiver les étables doivent être tenues à une température de 46° à 55° Fahrenheit. En été dans le pâturage, on devra préparer des abris pour que le bétail trouve un peu d'ombre contre le soleil épuisant de juillet à août. La règle, sur ce point du confort de l'animal, est que l'on doit ne rien négliger de ce qui lui assurera un état de bonne santé et de contentement manifeste.

LA TRAITE

Autant que possible la traite doit être faite par la même personne et à des intervalles réguliers. L'homme qui traite les vaches doit avoir les mains nettes; si je dis l'homme, c'est que ce sont les hommes qui doivent faire la traite au moins pendant l'hiver. Il n'est pas plus difficile de traire une vache avec les mains sèches qu'avec les mains humides; c'est certainement plus propre et le lait en est d'autant plus convenable pour l'usage de la table ou pour être manufacturé. L'atmosphère des étables doit être saine, pour empêcher que le lait ne soit empesté ou contaminé. Il importe de couler le lait avec soin et au plus tôt, afin d'enlever les impuretés qui fuiraient par se dissoudre dans le lait, à son grand détriment.

AÉRATION

Après le tamisage du lait il faut l'aérer. Trop souvent on jette le lait dans une caudière et on l'y laisse tel que la vache l'a donné. Cette négligence aura trois résultats bien fâcheux dans la fabrication du fromage.

1. L'odeur particulière que l'animal donne au lait s'y fixera.

2. Les germes de décomposition que renferme le lait et ceux qu'il reçoit de l'air se trouveront dans les meilleures conditions pour leur développement.

3. Le lait deviendra réfractaire à l'action parfaite de la présure. De là, trois raisons inverses pour appuyer la nécessité de l'aération du lait.

1. Le brassage du lait, le tamisage, la distribution en couches minces sur une large surface, élimineront les odeurs volatiles qu'il renferme.

2. Les germes de fermentation qui se trouvent dans le lait, ont ce caractère général qu'ils se développent surtout dans les milieux où il n'existe que peu ou point d'oxygène libre. Quand on laisse le lait fraîchement traité sans le brasser ou l'agiter, il se produit à l'intérieur de l'acide carbonique, et ce gaz favorise le développement de germes infiniment petits. Une fois développés, ils peuvent continuer leur action en présence de l'oxygène. Il est impossible, avec du lait dans de pareilles conditions, d'obtenir cette coagulation parfaite qui donne un fromage de conserve de belle qualité. La coagulation parfaite par la présure de lait légèrement avancé (ripe) n'est pas possible, si ce lait n'a été aéré immédiatement après la traite. "Si les patrons n'aèrent pas le lait, les fromagers prendront toujours" plus de livres de lait pour faire une livre de bon fromage.

3. L'aération du lait semble favoriser l'action de certains ferments, qui sans rendre le lait acide, lui donne un caractère de maturité nécessaire. Ceci est tellement vrai qu'on a trouvé par la pratique qu'il n'est pas possible de faire du "Cheddar" de qualité vraiment supérieure si le lait n'a été préalablement aéré.

REFROIDISSEMENT

Refroidir le lait, retarde le moment où il sera sûr. Il existe dans le lait des ferments dont l'action est de changer le sucre de lait en acide lactique; d'un atome du premier, ces ferments font quatre de ce dernier. Retarder l'action de ces ferments empêche par conséquent ce qui en résulte, le lait reste doux longtemps. Le refroidissement ne doit jamais être fait avant l'aération. Une température de 60 à 70 degrés suffira à conserver le lait doux pour la livraison du matin, "pourvu que l'aération ait eu lieu."

PRÉCAUTION

Le lait a une grande tendance à absorber les gaz qui l'environnent. Il faut bien éviter de le laisser dans une atmosphère impure. On fait bien de construire un abri pour le lait; on peut même faire servir cet abri à charger la voiture au lait; rien de mal à cela; mais par exemple, sous prétexte de s'épargner du trouble, il ne faut pas que cet abri serve aux cochons, comme cela arrive quand on installe près de l'abri des canistres une auge à petit lait, pour servir de marchepied. Ces deux dernières additions à l'utilité de l'abri aux canistres sont de trop.

LAIT FOURNI HONNÊTEMENT

La nomination d'inspecteurs de fabriques de beurre et de fromage améliore la qualité de lait de certains patrons dont les aspirations morales sont satisfaites par l'observation de ce commandement nouveau: "A être découvert ne t'exposeras!" Nos lois punissent sévèrement l'addition d'eau au lait, l'écémage ou la soustraction des

égouts de la traite. Les inspecteurs des sociétés d'industrie laitière sont pourvus d'instruments avec lesquels il est facile de découvrir la fraude; et ils ont des instructions d'aider autant que possible les fromagers à empêcher ces fraudes, et au besoin à faire punir les coupables.

CONSEILS ESSENTIELS A SUIVRE

Je réunis les conseils essentiels à suivre dans le résumé suivant qu'on devra ne pas perdre de vue:

1. N'employer à toutes fins que du lait de vaches qui ont toutes les apparences de la bonne santé.

2. Ne pas envoyer de lait à la fabrique avant la huitième traite.

3. La nourriture doit être abondante, bon marché, appétissante, de digestion facile, saine et nourrissante.

4. Donner de l'eau pure et fraîche tant que l'animal en voudra.

5. Tenir à portée des vaches une boîte ou une auge contenant du sel; ceci augmentera vos profits.

6. Empêcher à tout prix les vaches de boire de l'eau stagnante dans les mares empestées — à chacun d'y voir.

7. Les poireaux sauvages et d'autres herbes assez communes dans nos pâturages de broussailles, donnent une odeur désagréable au lait.

8. Laver avec soin, aussitôt qu'ils ont servi, tous les vaisseaux et instruments qui servent aux manipulations du lait. Laver d'abord à l'eau tiède, avec un peu de soda à laver, ébouillanter, et après cela exposer à l'air — voilà la vraie manière de procéder pour avoir des vaisseaux vraiment propres.

9. Traire les vaches avec des mains sèches, après que le pis a été lavé ou brossé.

10. Ne se servir que de vaisseaux de fer blanc pour la traite.

11. Couler le lait immédiatement après la traite.

12. Ne traire les vaches que dans un endroit où l'air est pur; autrement le lait s'emparera de toutes les mauvaises odeurs.

13. Aérer le lait aussitôt qu'il a été coulé; ceci s'applique également à la traite du soir et à la traite du matin.

14. Dans les temps chauds, refroidir le lait à la température de l'atmosphère, après l'aération, jamais avant.

15. Mettre plutôt le lait dans plusieurs petits vaisseaux que dans un seul grand vaisseau; il se conservera mieux.

16. Faire servir les abris au lait, non seulement contre le soleil, mais de même contre la pluie.

17. Ne livrer que du lait pur et honnête. Le coupable finit toujours par être puni.

On peut obtenir gratuitement copies anglaises ou françaises de ce bulletin pour chaque patron de chaque fabrique, en en faisant la demande au COMMISSAIRE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE, Ferme Expérimentale Centrale, Ottawa; indiquant le nombre que l'on désire avoir, avec l'adresse exacte du bureau de poste où l'on veut les recevoir.

(Traduction de J. C. CHAPUIS, assistant-commissaire).

L'agriculture populaire par Bujault.

(Suite.)

Du froment.—Le père Abraham assemble le conseil.—Nous parlerons du froment, dit-il.

Il n'aime pas un guéret fin, comme le seigle, les prés et la baillarge.—Il veut une terre liée, rassemblée et qui se tiennent bien.—Les petites mottes ne font pas de mal.—Le grain veut être appuyé sur une terre un petit peu ferme ; aussi les vieux *cérais* sont souvent bons.

Si, après une récolte binée, la terre est en cendres, mets à plat, passe une ou deux fois le rouleau pour la tasser, l'acacher, la lier la plomber.

Quand faut-il semer le froment ?—L'agriculture est une science de localité ; on ne fait même chose partout. Il y mille espèces de terre, chacune veut sa culture.—Il fait froid ici, chaud là-bas ; il pleut beaucoup dans un pays, presque jamais dans l'autre.—Cette terre est légère et chaude, celle-là forte et froide. Le cultivateur considère tout ça.

En France, on sème le froment pendant sept mois et demi (de la mi-août en avril).—Dans le midi, le blé reste sept à huit mois sur la terre ; dans le nord, dix à onze, sur quelques montagnes, un an.

Aussi le conseil veut un journal partout.

Mes amis, l'hiver est dans un sac, au fond, à la gueule, ou dans le milieu on ne sait où.—Quelquefois, chez nous, il en vient un de bonne heure ; puis deux, trois, quatre petits : ça n'est pas bon pour les blés.—Mieux vaut un bon hiver et qui soit long, que ces *gelassés* qui nous désolent.—D'où suit qu'il périclite de la semence.

Le tout pesé, examiné, passé au four et au moulin, le conseil dit : sème les terres fortes, froides, humides et qui poussent tard, de manière que le grain soit enraciné.

L'année du paresseux ne vient souvent, une fois au plus tous les six ans.—Semaille tardive, récolte chétive.—Tu crains les mauvaises herbes.—Mais essaie, sème plus tôt, sème plus tard la moitié de trois à quatre champs, pendant quatre à cinq ans ; tu jugeras toi-même.—Ne dis pas : j'ai vu du bon blé tardif dans mon champ ; une fois n'est pas coutume ; une hirondelle ne fait le printemps.—Dame ! ce n'est pas petite chose : Tardivaille réussit mal.

Comment, nous travaillons deux ans pour une récolte de froment, nous y mettons tous nos fumiers, et tu refuserais d'essayer !—Sois sûr que le conseil ne se trompe.

Comment vient le froment.—Tu mets un grain en terre, il pousse une racine en bas, une feuille en haut.—Cette racine s'enfonce de trois pouces, toute petite, branchue au bout.—Arrive le printemps, d'un ou deux nœuds qui sont au-dessus du grain, sortent au tour plusieurs racines filant entre deux terres.—Alors la première dureit, pourrit et crève.—Du collet de ces petites racines sortent des tiges qui donnent des épis et du grain.

C'est ce qu'on appelle taller ou *gaisser*. Plus il y a de talles ou de *gaissons*, mieux vaut le froment.—À froment qui grasse mal, mauvaise récolte.—Quelquefois, chez nous, dans certaines terres, il grasse avant l'hiver.—Tu

dis, mon blé mange son *pougnac* ; c'est presque toujours vrai, le moissonneur ne trouve bonne poignée en faucillant.—Pourquoi ? Le voici : Les racines de tallage ou de *gaissons* s'enfoncent peu, d'un demi-pouce à un et demi, deux au plus.—La gelée vient, elles sont en lait, le froid les tue et le *gaisson* meurt.—Reste le maître brin, et ce n'est rien.

Qu'est-ce que ça dit ? Si tu enterres le fumier au dessous du grain il ne fait rien.—Ca dit encore : il faut bien l'étendre, en mettre assez pour qu'il y en ait partout.—Quand le fumier est éparé, visite ton champ : il y en a plus de la moitié où tu ne vois rien.—Eh bien ! dans ces endroits le blé ne tallera pas, ou les *gaissons* mourront sans donner d'épis.—Examine où tu as mis les mouceaux, n'aurais-tu pas triple récolte, si ton champ était fumé de la sorte ?

Mon cher, pour récolter il faut fumer.—Vingt-cinq arpents bien fumés en valent soixante qui le sont mal.—Fais donc des prés, sème moins et fume mieux.—Ce n'est pas ce qu'on sème, c'est ce qu'on fume qui produit.—Ce que dit là le conseil, un enfant le dirait.

Un mot sur les récoltes.

Le beau temps est enfin arrivé, et partout plus que jamais, sous les rayons bienfaisants de notre soleil d'été, se ravivent les champs, les prés. Espérons que malgré les intempéries du printemps, causes de retard dans les semences, la moisson ne sera pas moins abondante quand nous demanderons à la terre ses produits, lorsque sera venu le temps de la récolte, qui sera bientôt, du moins pour les foins.

La récolte est la fin et le couronnement des travaux de l'agriculture. Il semble que toute sollicitude doive être désormais bannie. Le fruit est mûr, il ne nous reste qu'à le cueillir ; et cependant tout le travail de l'année peut être compromis par notre nonchalance. C'est en approchant des côtes que les naufrages sont les plus fréquents. On pourrait compter les pertes éprouvées par les cultivateurs au moment où la récolte est prête, où les travaux sont accomplis, toute dépense effectuée, comme étant les plus nombreuses et les plus funestes ; perte pour avoir laissé échapper le moment favorable, pour avoir devancé ou dépassé la maturité ; pertes pour les fausses manœuvres, qui détériorent les produits ; pertes pour les mauvais arrangements, qui surchargent l'opération de frais ; pertes enfin, pour les intempéries qui surviennent à cette époque de l'année où les orages sont si fréquents et si imprévus. Le cultivateur expérimenté, qui connaît ces écueils de l'agriculture, n'est jamais plus inquiet et plus affairé que dans ce moment suprême, et c'est par l'opportunité, l'à-propos de ses combinaisons et la rapidité de ses mouvements qu'on peut principalement le juger. Le débutant aura conduit aussi bien que lui tous ses travaux de culture ; c'est aussi que les forces dont il dispose habituellement auront pu y suffire ; c'est qu'il a en un temps, pour ainsi dire, indéfini pour le faire, et que la plupart d'entre

eux peuvent, sans grand inconvénient, être remis d'une semaine à l'autre. Mais arrivé à l'époque de la maturité des plantes, l'homme consommé dans son art sait seul saisir le moment propice, mesurer l'étendue de son travail, calculer les chances probables d'interruption, proportionner le degré de maturité qu'il doit saisir pour commencer sa récolte à sa durée probable; s'assurer le nombre d'ouvriers et d'attelages qui lui sont nécessaires. Aussi, chez lui, tout se termine rapidement et à peu de frais, tandis que, chez son voisin, le temps se perd dans des hésitations, dans l'emploi des moyens intempestifs. Le moment propice mal choisi fait dépasser la maturité pour les derniers jours de la récolte, et produit des pertes considérables; on est arrêté par le défaut d'ouvriers nécessaires, et on s'en procure de nouveaux qu'à grands frais, etc., etc.

Il y a donc quelques principes généraux qu'il ne faut jamais perdre de vue relativement aux récoltes.

1o S'assurer le plus grand nombre d'ouvriers possible.

Il n'y aurait plus de chances fâcheuses à courir si on pouvait faire la récolte en un jour, parce qu'il serait facile alors de choisir l'époque de la maturité, de juger de l'état du temps: Chaque jour de plus ajoute une chance nouvelle. Heureusement qu'aujourd'hui l'agriculture manquant de bras, peut demander à la mécanique les progrès qu'elle eût dédaignés autrefois, et grâce à ces machines merveilleuses que doit posséder tout bon cultivateur, la récolte est vite terminée.

2o. Les ouvriers devant faire chacun une partie distincte de l'ouvrage, il faut proportionner leur nombre respectifs de manière que tous travaillent sans relâche. Ici le jugement du chef de culture entre pour beaucoup, car nos formules ne sont que des indications moyennes susceptibles de modifications infinies.

3o. Le nombre d'ouvriers étant déterminé, ainsi que la durée probable de la moisson, on pourra juger en quel état de maturité il faut la commencer.

4o. Les produits récoltés doivent être mis le plus rapidement possible dans un état où ils ne puissent pas craindre les intempéries. C'est dire assez qu'il ne faut laisser aucun intervalle entre les opérations et que les gerbes doivent être engrangées et mises en meules aussitôt que cela est possible.

Choses et autres

Un peu de bonne volonté.—Nos abonnés, il est vrai, sont assez nombreux, et tous reçoivent avec empressement notre journal. Nous en sommes très heureux; c'est enfin le thermomètre par lequel nous jugeons les degrés de notre faible mérite. Mais nous ne nous contentons pas seulement de cela; ce n'est pas, vous le savez, sans de fortes dépenses que se publie un journal. Aussi nous éprouvons un vif regret de voir que grand nombre de ceux qui font si bon accueil à la Gazette, ne sont pas aussi pressés de nous en payer l'abonnement.

Allons! un peu de bonne volonté, et qu'il ne nous soit pas besoin de recourir à la rigueur pour obtenir de vous votre paiement annuel.

* * *

Café.—Rien n'égale une tasse de café comme stimulant. Deux onces de café dans une pinte d'eau bouillante donnent un café excellent. Comme il se consomme en ce pays en moyenne dix

livres de café par tête, c'est une pitié de ne pas le faire de la bonne manière. On affirme que la malaria et certaines épidémies sont évitées par ceux qui boivent une tasse de café chaud avant de s'aventurer à l'air extérieur.

* * *

Télégram de 1812.—Il n'y a cette année que trente-sept vétérans de 1812 qui ont demandé leur pension au gouvernement. Le nombre en était beaucoup plus grand l'année dernière, il y en avait soixante-sept. Quelques années encore et cette génération de héros aura complètement disparu.

* * *

La récolte dans Ontario.—Les rapports sur la récolte de toutes les parties de la Province d'Ontario sont excellents. A l'exception du blé d'automne qui a souffert, surtout dans les terrains bas, tous les grains ont bonne apparence. On dit même dans plusieurs localités que jamais, à cette saison de l'année, la perspective a été aussi encourageante pour les cultivateurs.

Le blé du printemps, l'avoine, les pois sont au-dessus de la moyenne. Le foin sera abondant et d'excellente qualité.

* * *

Le Canada-Français.—La livraison de juillet du "Canada-Français" nous arrive avec le sommaire suivant:

Dix ans au Canada: De 1840 à 1850 (Suite).—A. Gérin-Lajoie. Au temps des vieux créoles.—Juan Poquelin [Traduction].—Geo. W. Cable.

Mystère.—Poésie.—Adolphe Poisson. Annibal.—Nouvelle canadienne [suite].—Napoléon Legendre. Stances à ma petite amie, Soledad Johanel, le matin de sa première communion.—Louis Fréchet.

Les crises et la solidarité internationale.—J. Angot des Retours.

La liberté.—Poésie.—Nérée Beauchemin. Voyage en Grèce.—Environ d'Archènes, [suite].—Chs. de Martigny.

Nos traducteurs officiels.—Zéphir Bonchard. Léon XIII et la souveraineté populaire.—L'abbé L. Paquet. Anciens Montréalais.—Béniigne Basset, notaire royal.—1639-1699.—Wm. McLennan.

Revue étrangère.—Napoléon Legendre. Bibliographie.—Revue des livres.—T. H. DOCUMENTS INÉDITS [Sur l'Acadie.—Suite.]

CI.—Registres des Acadiens de Belle-Isle-en-Mer. Paroisse de Bangor. Suite.

* * *

—L'agriculture ouvre ses portes à deux battants et laisse apercevoir, au bout d'un chemin facile, l'aisance, la santé, le calme et l'indépendance.

* * *

—C'est l'oïseau le plus matinal qui recueille le premier ver, de même c'est le cultivateur le plus vigilant qui réussit toujours le mieux. Il vend toujours ses produits à des prix élevés; car il arrive avant les autres, alors que le marché n'est pas encore encombré.

RECETTES

Vin de rhubarbe

—A chaque gallon d'eau douce, ajoutez cinq livres de rhubarbe crue, coupée en tranches minces et broyées; laissez reposer pendant neuf jours, remuant trois fois par jour; couvrez la cuvette avec un linge; coulez, et à chaque gallon de liqueur ajoutez quatre livres de sucre blanc, le jus de citron, et l'écorce d'un; et ensuite, pour raffiner, ajoutez une once de colle de poisson par chaque quantité de cinq gallons. Laissez fermenter pendant trois semaines, et ajoutez une chopine de whisky en esprit. La liqueur ainsi faite en août, mettez en bouteilles en novembre, et à chaque bouteille ajoutez une cuillerée de soupe de whisky et une à thé de sucre blanc.

Moyen de guérir les crevasses aux mains

—Ce moyen consiste dans le frottement du jus d'oignons aux endroits malades. Ce remède est efficace.

PROVINCE DE QUEBEC, }

District de Kamouraska. }

No. 1462.

La Cour de Circuit dans et pour le Comté de Témiscouata. Siégeant à L'Isle-Verte.

En vacance.

Louis Narcisse Gauvreau G. C. C.

Le quatorzième jour de juin mil huit cent quatre-vingt-dix. Charles Bertrand éer., Charles Georges Bertrand éer., et Jean-Baptiste Raymond éer., marchands de L'Isle-Verte y faisant commerce en société sous la raison sociale de Charles Bertrand et Compagnie.

Demandeurs

Georges Santerre, ci-devant de la paroisse de Saint-Paul de la Croix, Maintenant aux Etats-Unis d'Amérique.

Défendeur.

Vu la requête produite ce jour, il est ordonné au Défendeur de comparaitre sous deux mois.

Signé Ls N. GAUVREAU G. C. C.

Isle-Verte, 14 juin 1890.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

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

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

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

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

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne

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

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

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

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

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

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

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

TURGEON & CARROLL

AVOCATS.

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

A. TURGEON

H. G. CARROLL

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

CHEVAUX PERCHERONS, NORMANDS & BRETONS,

BETAIL ARSHIRE,

COCHONS BERKSHIRES ET CHESTER BLANC,

VOLAILLES-PLYMOUTH ROCK

S'adresser à

LOUIS BEAUBIEN,
30 rue St Jacques, MONTREAL

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1890—Arrangement pour la saison d'été—1890

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

Pour Lévis (accommodation).....	24.10
Pour Québec et Montréal (Express).....	8.34
Pour la Rivière-du-Loup, Campbelltown et Dachouais (Express local).....	10.22
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	16.29
Pour Lévis (Express local).....	17.19
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).....	22.09

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer.

Moncton. N. Bk., Juin 1890.

HARAS NATIONAL

BUREAU : 30, Rue St-Jacques, MONTREAL

FERME : OUTREMONT, près Montréal.

CHEVAUX FRANÇAIS

Quatrième et magnifique importation

36 Etalons : Normands, Percherons, Bretons

PEU DE COMPTANT EXIGÉ

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 1890.

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

CONDITIONS D'ABONNEMENT

A LA

GAZETTE DES CAMPAGNES

Le prix d'abonnement est de une piastre par an. L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, et on ne s'abonne pas moins, que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné, par écrit, au Bureau du soussigné, un mois avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés.

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à

HECTOR A. PROULX, Gérant.