

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



Gérant

**Hector A. Proulx.**

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

## ANNONCES

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

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

ABONNEMENT :  
\$1 PAR AN

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

ABONNEMENT  
\$1 PAR AN

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : La fête du Sacré-Cœur de Jésus.—Réponse de S. S. Léon XIII à l'adresse de l'Université Laval et des citoyens de Québec.—Le testament de M. Jacques-Joseph Harmel.—Concours agricole dans le comté de Portneuf.—Petites notes.—Un bel avenir.

*Causerie agricole* : Soins à donner au cheval employé au travail des champs (Suite).—Alimentation des chevaux.

*Sujets divers* : La fenaison (Suite) : Conservation du foin ; foin en meules.—Echos de France :—Soirées en pleine air—Promenades—Travaux.—La fenaison.

*Choses et autres* : Le fromage canadien.—D'où viennent les couleurs.—Gelée de framboises.—Sirop de vinaigre.—Gelée de gadelles.—Compottes de gadelles vortes.

*Recettes* : Pour laver les indiennes noires.—Guérison des insulations, vulgairement coups de soleil.

## REVUE DE LA SEMAINE

*La fête du Sacré-Cœur de Jésus.*—Cédant aux instantes prières d'un très grand nombre d'évêques, Sa Sainteté Léon XIII a, par un décret publié le 28 juin dernier, élevé la fête du Sacré-Cœur de Jésus au rite double de première classe, pour toute l'Eglise catholique. Cette fête sera désormais placée parmi les plus solennelles fêtes de l'année. Elle ne sera pas cependant d'obligation; N. S. P. le Pape a aussi ajouté de nouveaux privilèges aux exercices de piété en l'honneur du Sacré-Cœur, le premier vendredi du mois.

*Réponse de S. S. Léon XIII à l'adresse de l'Université Laval et des citoyens de Québec.*—Dans notre numéro du 11 juillet dernier nous citions les résolutions adoptées à la séance, tenue à l'Université Laval, le 28 avril dernier. Voici la réponse que Sa Sainteté a daigné faire à l'adresse qui transmettait ces résolutions :

A Nos chers fils Benjamin Paquet, protonotaire apostolique, recteur, et autres directeurs et professeurs de l'Université d'études Laval.

Chers fils,

Salut et bénédiction apostolique,

Nous avons reçu les lettres pleines de respect et d'affection que vous nous avez écrites à la date du 4 des calendes de mai et qui nous ont apporté un témoignage très agréable de votre fidélité et de votre dévouement. Nous avons trouvé tout à fait convenables les sentiments insinués de piété que vous exprimez et les vœux que vous faites pour que, débarrassée des liens qui l'enchaînent au dehors, Notre Souveraineté puisse se déployer en toute liberté pour le bien de l'Eglise tout entière, dont la divine Providence nous a confié le gouvernement. Car dans vos lettres Nous n'avons pas seulement connu votre religion, Nous avons aussi apprécié votre prudence et votre gravité.

Vous avez très bien discerné, en effet, le développement des maux qui ont fait perdre au Siège apostolique sa souveraineté temporelle, et tout le dommage que cause à la société et le trouble qu'apporte à l'Etat l'impunité laissée aux ennemis de l'Eglise. Dans les tristesses et les appréhensions que nous cause la vue de ces maux, c'est pour nous une consolation et une joie que les hommages que vous nous rendez et les adresses que vous nous envoyez, et qui concordent admirablement avec ce qu'ont fait en ce genre nos vénérables frères les évêques catholiques. Notre grande espérance, c'est que, si les secours humains ont jusqu'ici trompé votre attente, vos prières ne peuvent manquer de nous obtenir le secours de Dieu, qui tôt ou tard donnera la victoire sur leurs ennemis acharnés à l'Eglise et à cette chaire de Saint-Pierre.

En vous rendant grâce pour les témoignages de dévouement que vous nous donnez et en demandant pour vous l'abondance des biens célestes, nous vous accordons du fond du cœur, à vous et à tous les citoyens de Québec qui

se sont associés à vous dans cette démonstration de piété filiale, la bénédiction apostolique.

Donné à Rome, près Saint-Pierre, le 15 juin 1839, la 12e année de Notre Pontificat.

LÉON XIII, PAPE.

*Le testament de M. Jacques-Joseph Harmel.*—Le 3 mars 1831, mourait au Val-des-Bois, près de Reims, en France, M. Jacques-Joseph Harmel. En 1840 il avait fondé au Val une importante filature. La plus triste indifférence pour les devoirs religieux régnait parmi les ouvriers. Pendant plus de 40 ans, M. Harmel n'a cessé de travailler de toutes ses forces au renouvellement religieux de ses employés qu'il appelait ses enfants. On l'a appelé le Christophe Colomb des œuvres de l'usine. En suivant l'inspiration de son cœur vraiment apostolique il a trouvé la formule nouvelle de la corporation chrétienne, de ce faisceau d'œuvres de préservation et de piété auquel il a dû le résultat précieux si longtemps poursuivi, le bien-être moral et matériel de ses ouvriers, leur bonheur sur la terre et enfin leur salut. M. Harmel a laissé à ses enfants un testament admirable, qui contient les plus utiles et les plus saintes leçons. Il s'y montre entouré de la triple auréole du père, du patron et du chrétien. Nous prions nos amis, les cultivateurs, les ouvriers, de lire ces pages, de les méditer, de les faire lire à leurs enfants. Il est certain que le luxe est une des grandes plaies de notre pays. C'est lui qui pousse en exil un grand nombre de nos compatriotes. Il importe donc de revenir à la simplicité d'autrefois, si l'on veut conserver le bonheur des familles. Pénétrons-nous bien de ses enseignements donnés par un patron d'ouvriers, et mettons les en pratique.

TESTAMENT DE M. HARMEL :

*Mes chers et bien-aimés enfants, et petits-enfants,*

Je veux mourir dans la foi catholique, apostolique et romaine. J'offre ma mort en expiation de mes fautes passées, et je prie Notre-Seigneur Jésus-Christ de vous bénir comme je vous bénis moi-même avec amour.

Quand vous lirez ces lignes, je ne serai plus au milieu de vous. Vous savez combien je vous ai aimés ; je n'ai vécu que pour vous et par vous, et tout mon bonheur terrestre a été dans l'amour dont vous m'avez entouré.

La dernière pensée de ma vie sera encore pour vous, et je veux que ce testament en soit pour vous tous la dernière expression.

Gravez donc dans votre cœur les dernières volontés de votre père, et que le souvenir ne s'en efface jamais de votre mémoire.

Quand je ne serai plus, votre premier soin sera de prier et de faire prier pour moi. Pendant les deux années qui suivront, vous ferez dire chaque jour une messe à la même intention.

En priant pour moi, je veux qu'on prie en même temps pour votre mère, qui en a peut-être encore besoin. Le souvenir de votre père et de votre mère ne doit jamais être séparé dans votre pensée. Souvenez-vous aussi de mes parents et de ceux de votre mère, et que si Dieu, dans sa justice miséricordieuse, leur a laissé quelque chose à expier, vos prières achèvent leur délivrance.

Rappelez souvent à vos enfants que mes pères m'ont transmis un nom sans tache ; qu'ils le transmettent à leur tour dans son intégrité à leurs descendants. Que la plus délicate loyauté préside toujours à vos opérations ; il vaut mieux perdre loyalement que de gagner en transigeant avec sa conscience.

Aidez-vous les uns les autres ; soutenez de vos conseils celui qui serait dans une mauvaise voie, et de votre fortune celui qui serait malheureux.

Gardez précieusement l'héritage de simplicité que je vous ai laissé. Le luxe ruine les familles, souvent les déshonore et offense Dieu. Ne prenez donc pas exemple sur les personnes du monde, pour lesquelles le succès et le commencement d'une vie d'ostentation, où leur vanité cherche une vaine satisfaction. Que le ton de votre maison et de vos habitudes soit simple et toujours bien en-dessous de votre position. Qu'il règne dans votre vie et dans votre ameublement une certaine austérité qui sied mieux à des chrétiens. Je ne saurais trop insister sur ce point ; en agissant ainsi, vous habituerez vos enfants à cette vie simple qui est la garantie des bonnes mœurs et de la prospérité. Les enfants imitent tout ce qu'ils voient, et si les parents vivent dans la simplicité, ils les imitent.

Dans notre temps, le luxe est une peste qui nous entraîne, même à notre insu. C'est un courant d'idées, une atmosphère qu'on respire, dont on se pénètre petit à petit. Tout dans le monde nous prêche le luxe et nous y porte ; on en a presque fait une vertu. Aussi, mes chers enfants, je veux que vous vous raidissiez contre ce courant funeste, et vous ayez la mesure de votre simplicité si le monde trouve que vous êtes trop simples.

En agissant ainsi, vous serez toujours dans l'aisance, vos enfants contracteront de meilleures habitudes et vous n'oublierez pas les pauvres.

Travaillez énergiquement et avec prudence à conserver et à augmenter le patrimoine que j'ai eu tant de peine à acquérir. Souvenez-vous que, quand on est dans les affaires, on doit y être tout entier et non pas à moitié. N'entrez pas au-dessus de vos forces ; votre établissement est déjà très important, et parfois le succès fait faire des imprudences qui pèsent longtemps sur la famille et peuvent la ruiner. Les grands établissements donnent de grandes pertes quand il y a des moments difficiles où un peu de relâche dans la surveillance. Restez donc dans de justes bornes, travaillez courageusement à faire produire ce que vous avez.—A suivre.

*Concours agricole dans le comté de Portneuf.*—Nous sommes heureux de pouvoir faire connaître le résultat du concours pour les fermes les mieux tenues, qui a eu lieu dans le comté de Portneuf, dans les cinq premiers jours de juillet. Il nous est d'autant plus agréable de proclamer les succès obtenus que nous comptons plusieurs abonnés parmi les concurrents récompensés. Voici leurs noms :

- 1er prix, M. Alexandre Couture, Saint-Augustin.
- 2e " M. Joseph Batté " "
- 3e " M. Alfred Couture " "
- 4e " M. Louis Jobin " "
- 5e " M. Noël Montambault, Deschambault.
- 6e " M. Augustin Bourbeau, Saint-Augustin.

En offrant nos félicitations à ces messieurs nous leur souhaitons pour l'avenir un constant succès.

*Petites notes.*—Le 24 juin dernier, l'honorable M. Mercier a fait signer à Son Honneur le lieutenant-gouverneur Angers la proclamation concernant les prix pour le mérite agricole.—Le gouvernement fédéral a réduit de 4 pour cent qu'il était à 3½ le taux de l'intérêt payé aux déposants dans les caisses d'économie. On commencera cette réduction au mois d'octobre prochain. En agissant ainsi, le gouvernement réalisera une économie de \$200,000.

*Un bel avenir.*—Il y aurait tout un bel avenir pour un homme qui bâtirait un moulin à farine dans le centre de la paroisse de St-Alexis de Matapédia. Les colons de St-Alexis et de St-François sont obligés d'aller à 12 milles et plus en dehors de leur paroisse pour faire moudre leur grain. 4000 minots de bon grain de semence importés, ont été semés à St-Alexis et à St-François sans compter le grain récolté dans les dites paroisses.

Par conséquent il y aura plus de 40,000 minots à faire moudre. De plus cette nouvelle paroisse de St-François prospère vite. Deux paroissiens alimenteront ce moulin.

Il y a deux bons emplacements de moulin avec écluses, à vendre à bonnes conditions. Pour plus amples informations s'adresser au curé du lieu.—*Communiqué.*

## CAUSERIE AGRICOLE

### Soins à donner au cheval employé au travail des champs.—Suite

La paille de bonne qualité doit avoir une couleur jaune dorée, brillante, avoir une odeur agréable, un goût doux et sucré.

On doit éviter de faire manger au cheval de la paille avariée, moisie ou rouillée, dernière altération qui se reconnaît à de petites tâches formées par une poussière rouge ou jaunâtre que l'on remarque sur les feuilles et sur les tiges, et qui cause souvent à celui qui en fait usage des inflammations intestinales, et des coliques violentes, souvent mortelles.

Dans les cas où il serait impossible de se procurer de la paille non avariée, à cause de certaines influences générales inhérentes à l'année, il faudrait qu'elle soit bien battue, secouée et arrosée avec de l'eau en dissolution une bonne dose de sel de cuisine. On fera la même chose pour les foin avariés; après les avoir aspergés d'une solution d'eau salée, on peut le faire sécher au soleil.

La dose de sel à employer peut être de une livre dissous dans cinq seaux d'eau pour cent livres de foin ou de paille.

Le foin destiné à nourrir les chevaux doit être composé d'une herbe fine, bien récoltée, dans un endroit sec et élevé, avant la complète maturité de la graine, d'une couleur verdâtre, d'une odeur agréable, aromatique, d'un goût sucré.

Le foin grossier, à tiges épaisses et feuilles larges, contenant des joncs, récolté dans des prairies basses et marécageuses, est souvent acide et peu nutritif.

Quand on doit se servir pour la nourriture des chevaux, des foin de différentes qualités, il est convenable de donner pendant l'hiver ou pendant la période où les chevaux ne travaillent pas, le foin de même qualité qu'ils refuseraient au plus fort du travail après avoir été habitués à manger du bon foin.

Le foin cassant est toujours de mauvaise qualité, il est sans odeur, plus pâle que le bon foin et se brise facilement. Il provient de plantes fauchées trop tard, ou bien il a été fané après des pluies fréquentes ou des rosées abondantes.

Le foin peut être moisi, rouillé ou vasé; on remédie à ces altérations en le traitant comme la paille. Le plus sûr moyen d'éviter des accidents est de rejeter entièrement le foin ayant subi à un haut degré de telles altérations.

*Alimentation des chevaux.*—L'avoine est l'aliment par excellence du cheval; elle lui donne sa force et sa vigueur. Pour la conserver, on doit la mettre à l'abri de l'humidité et la remuer de temps en temps. L'avoine trop nouvelle, celle qui est altérée ou moisie pour avoir été humectée en tas dans les greniers ou dans les bâteaux, celle qui a subi un commencement de germination par suite de l'humidité, celle qui est affectée de rouille, peut constituer un aliment très-nuisible pour le cheval. L'avoine altérée produit sur le tube digestif un effet irritant, et à la longue fait développer la morve et le farcin.

On remédie aux effets nuisibles de l'avoine nouvelle, telles que les indigestions, les inflammations intestinales, les coliques, et les vertiges, par l'addition d'une demi-once de sel de cuisine par ration.

*Autres grains pour la nourriture du cheval.*—Quoique l'avoine le foin et la paille constituent la principale nourriture du cheval, on peut jusqu'à un certain point les remplacer par d'autres fourrages. Ainsi, à l'avoine on peut substituer d'autres grains, tels que le seigle, les pois, le blé d'inde les fèves, les vesses. Tous ces grains étant plus nutritifs que l'avoine, seront distribués en moindre quantité.

Tous les fourrages obtenus de prairies artificielles, tels que le trèfle séché, la luzerne, le sainfoin, remplacent habituellement le foin, comme les pailles de seigle, d'orge, d'avoine, de fèves, de pois, peuvent tenir lieu de paille.

Pendant les temps de disette, on est quelquefois obligé de remplacer l'avoine par des racines soit cuites, soit crues telles que patates, carottes, betteraves, navets. On les mélange avec de la paille hachée, et un peu de foin de seigle, d'avoine ou de son.

On en distribue ordinairement de vingt à vingt-quatre livres par jour, d'après la taille des chevaux. Cette nourriture cuite ne doit être donnée aux chevaux qu'à la dernière extrémité; elle convient peu à leurs organes digestifs dont elle affaiblit les fonctions, et produit souvent des indigestions et des coliques.

La paille hachée trempée, mélangée de farine de seigle ou de son, que l'on donne souvent en trop grande quantité quand les fourrages sont rares est un mode d'alimentation dangereux. Cette paille hachée, trempée, mélangée de farine, est mangée avec appétit par les chevaux; elle est un peu mâchée par eux et par conséquent peu impré-

gnée de salive ; par elle-même elle renferme peu de principes excitants, ingérée en grande quantité, elle distend l'estomac outre mesure et est mal digérée. De là souvent par suite de son usage des indigestions et des coliques.

Quoique par l'état de domesticité on ait habitué le cheval à se nourrir de fourrages secs, on peut avec avantage le soumettre temporairement à l'usage de l'herbe fraîche en été, et le rapprocher ainsi de l'état de nature, ce qui s'appelle le mettre au vert.

Par ce régime rafraîchissant on peut prévenir des maladies qui seraient la suite de l'usage trop continu d'une nourriture sèche et échauffante, déterminant dans l'économie un sentiment d'ardeur, un état d'irritation ; sous son influence on peut guérir certaines maladies existantes, et hâter la convalescence de certaines autres ; donné en grande quantité il peut même produire un état d'engraissement.

On peut donner le vert en liberté ou à l'écurie. L'usage doit en être limité suivant les circonstances, à une durée plus ou moins étendue, d'après le but hygiénique ou économique que l'on veut atteindre.

Le vert en liberté se donne à l'époque où l'herbe commence à acquérir un certain développement ; ordinairement au commencement de juin.

Dans les localités où les pâturages sont abondants, le vert en liberté se donne avec avantage aux jeunes chevaux ; l'exercice auquel ils se livrent en même temps que la nourriture succulente qu'ils y prennent, concourt puissamment à leur développement. Il convient également pour rétablir les chevaux qui, par suite de fatigues, ont contracté des défauts d'aplomb, des engorgements des membres, des boiteries, résultats d'efforts des articulations ou des tendons, ou d'un resserrement du sabot,

Pour obtenir de bons effets du vert donné en liberté, on doit toujours choisir des prairies sèches, donnant une herbe fine, d'une odeur aromatique et entremêlée de trèfle. Il faut qu'il y ait un abreuvoir d'un accès facile pourvu d'une eau claire.

Les prairies basses et humides donnant des plantes à tiges dures et feuilles larges, des joncs, des queues de cheval, sont peu propres à l'entretien de la santé du cheval : l'herbe qu'elles donnent est acide, peu nutritive, produit un effet relâchant sur les organes digestifs et favorise le développement du système lymphatique : aussi les jeunes chevaux qui y sont élevés ont des formes grossières, empâtées ; le poil long, les membres souvent engorgés, les pieds ordinairement plats. Les chevaux que l'on y place pour s'y reposer après certaines maladies, ne peuvent y reprendre leurs forces.

Les chevaux abandonnés à eux-mêmes dans les prés se mettent à les parcourir dans tous les sens, et gâtent l'herbe en la foulant sous leurs pieds, ce n'est que lorsqu'ils sont fatigués qu'ils se mettent à manger.

On peut diviser les chevaux en plusieurs compartiments pour prévenir le gaspillage des prairies, car le cheval se dégoûte bientôt de l'herbe qu'il a foulée à ses pieds.

Le vert donné à l'écurie se compose d'herbes provenant de prairies naturelles et artificielles. Mais, comme dans

les prairies naturelles les plantes inutiles et même nuisibles finissent par être parfois plus nombreuses que les graminées de bonne qualité, il est préférable de donner l'herbe fauchée sur une prairie artificielle, se composant généralement de trèfle, luzerne, sainfoin, vesses, pois, orge fauchée avant la formation de l'épi.

Le vert à l'écurie se donne avec avantage aux chevaux qui souffrent par suite d'un excès de travail ou d'une alimentation trop échauffante ; à ceux qui manquent d'appétit, ont de mauvaises digestions, ont les crottins durs et secs, la peau sèche et collée aux os, le poil torse et long ; à ceux atteints de maladies anciennes de la peau. Le battement du flanc ou soubresaut de la pousse disparaît en peu de temps sous l'influence du vert.

Chez les chevaux soumis au vert, le ventre devient d'abord volumineux, les selles deviennent molles, quelquefois liquides, les urines abondantes et claires ; après trois ou quatre jours les dents deviennent douloureuses, ils mangent plus légèrement, perdent le ventre ; mais cette gêne momentanée passe bientôt, ils se remettent à manger avec goût. Si le vert doit produire un effet salutaire, les digestions se font bien, les crottins deviennent plus consistants, plus solides, les urines épaisses. La gaieté reparait, la peau devient plus souple et le poil plus lustré. On voit revenir l'embonpoint et la vigueur. Quelquefois même il arrive que les chevaux soumis à ce régime forment trop de sang et se trouvent menacés de congestions, soit de la poitrine, soit du cerveau. On est alors obligé de les faire soigner. Les chevaux dans ce cas, deviennent lourds de tête, sont plus nonchalants ont les yeux rouges, le pouls fort et quelquefois la respiration accélérée.

Si la diarrhée qui apparaît pendant les premiers jours que les chevaux sont mis au vert persiste, que le ventre reste creux ou balloné, c'est un signe que le vert n'est pas digéré, et on doit y renoncer. — *A suivre.*

### La fenaison.

#### CONSERVATION DU FOIN EN GRANGE (Suite.)

En donnant ces quelques explications nous avons en même temps laissé entrevoir la première forme sous laquelle on conserve le foin : en tas.

C'est la forme la plus générale, celle que l'on retrouve presque partout. Elle a pour la recommander sinon la perfection de l'ouvrage, du moins sa grande promptitude ; son emploi économise sur le temps, ce qui est d'un incontestable avantage à l'époque si précieuse de la fenaison.

Lorsqu'on a une récolte considérable et que le temps est incertain, on ne doit pas craindre de rentrer du foin qui n'est pas parfaitement sec ; mais il faut alors avoir la précaution de saler ce fourrage.

C'est une pratique adoptée presque universellement en Angleterre.

On y répand le sel en poudre, au moyen d'un tamis, dans la proportion de quinze lbs. par cent bottes de foin.

Ce sel se dissout peu à peu dans l'eau qu'exhale le foin pendant qu'il s'échauffe en tas, et il se trouve, de cette

manière, répartie très-également dans la masse du fourrage. L'emploi du sel empêche la moisissure, modère la fermentation et assure la bonne conservation du foin. La petite dépense de sel est donc plus que compensée par ce que le fourrage gagne en poids et en valeur.

Et d'ailleurs, le sel étant nécessaire dans l'alimentation animale, cette méthode est sans contredit une excellente manière de l'administrer aux bestiaux.

Quelques cultivateurs ont l'habitude de botteler le foin et de le conserver dans cet état : c'est la seconde forme, adoptée surtout dans les environs des villes. Elle a ses avantages et ses inconvénients. Botteler le foin sur le champ, avant de le rentrer, fait perdre un temps précieux, exige un surcroît de travail et d'ouvriers ; en outre, beaucoup de petites feuilles, les fleurs et les parties les plus délicates se détachent et restent sur le pré.

Il faut de plus, pour avoir recours à cette méthode, que le foin soit parfaitement sec, autrement il est exposé à moisir, parce qu'on ne peut pas le tasser régulièrement dans les fenils.

Enfin le foin bottelé occupant un volume plus considérable, nécessite un local plus spacieux.

D'un autre côté, le foin bottelé est d'un transport plus facile, d'une distribution plus régulière : il y a moins de gaspillage.

On peut obtenir ces avantages du bottelage, en évitant les inconvénients en adoptant la méthode suivante.

On ne met le foin en bottes que lorsqu'il est engrangé ; le bottelage se fait alors successivement, au fur et à mesure du besoin ; on y consacre les journées pluvieuses où l'on ne peut travailler dehors.

Enfin, la troisième manière de conserver le foin est le pressage ; c'est sans contredit le mode de conservation le plus parfait.

La compression du foin s'obtient au moyen de fortes presses qui réduisent le fourrage en masses compactes et serrées.

Il est essentiel que le foin soit parfaitement sec, avant de le presser, c'est le seul moyen d'éviter la fermentation.

Cette méthode, adoptée en Angleterre depuis longtemps pratiquée sur une vaste échelle aux Etats-Unis, offre les principaux avantages suivants :

1o Le foin conserve tout son arôme et toute sa force nutritive ;

2o Il ne perd pas ses graines, ne se charge pas de poussière ;

3o La pluie à laquelle il est quelquefois exposé ne le mouille qu'à l'extérieur.

4o La grande densité qu'il acquiert le rend plus difficilement inflammable ;

5o La réduction de son volume au septième de celui qu'il occupe ordinairement dans les granges, fait qu'il faut beaucoup moins d'espace pour le loger et apporte, en outre, une plus grande facilité et une plus grande économie dans les transports ;

6o Enfin le foin se conserve sans altération pendant des années entières.

Malgré tous ces avantages, les cultivateurs n'adoptent pas ce moyen de conserver les produits de leurs prairies :

on ne peut les en blâmer, parce que, au point de vue économique, le seul autorisé par une pratique intelligente, les frais d'établissement d'une machine à presser absorbent et au-delà les bénéfices qu'on peut se promettre de son emploi, dans les circonstances ordinaires.

Il y a toutefois une circonstance où de toute nécessité le foin doit être pressé, c'est lorsque la facilité des débouchés permet de profiter du haut prix du marché ; il faut alors aussi faciliter le transport du fourrage, si l'on veut réaliser des profits considérables.

On peut dans ce cas louer une machine à presser, et même en supporter les frais d'achat, si l'on veut se livrer à une spéculation qui doit durer quelques années. C'est affaire de calcul : les circonstances particulières en donnent la solution.

Le foin pressé ne doit pas être donné aux animaux dans cet état de dureté que lui donne le pressage. Il faut préalablement lui rendre son élasticité première soit en l'exposant à l'air, soit en le soumettant à une manipulation quelconque.

#### En meules.

Il y a deux espèces de meules : les temporaires et les permanentes.

Les meules temporaires sont celles qu'on élève pour un temps très-court, jusqu'à ce que le foin ait fermenté et perdu la plus grande partie de son eau de végétation, que le fanage n'a pu dissiper. Elles sont établies dans la prairie même, dans sa partie la plus élevée et aussi près du chemin que possible, afin de faciliter plus tard le chargement des charrettes. On leur donne ordinairement une forme ronde et quelque peu conique, ayant soin d'y tasser le foin aussi également que possible. On ratelle les parois de la meule pour en faire tomber les brins qui ne tiennent pas.

Les meules permanentes servent à conserver le foin jusqu'à l'époque de sa consommation par le bétail. On les construit ordinairement près des granges.

Elles doivent être élevées avec beaucoup de soin, isolées du sol par un bon lit de paille qui les préserve de l'humidité de la terre. Elles sont généralement de forme carrée, oblongue, présentant leur paroi la moins large au nord-est d'où nous viennent les vents pluvieux.

Leur sommet se termine en pointe, le milieu est renflé et la base va en se rétrécissant légèrement.

Si l'on préfère une meule ronde, on la monte contre une forte perche de bois, placée perpendiculairement et fortement fichée en terre, au centre même de l'emplacement. Cette perche doit excéder d'un pied au moins la hauteur de la meule afin qu'à son sommet on puisse attacher la paille qui doit servir de couverture à la meule.

Le foin est mis par couches bien régulières fortement tassé : on peigne la meule avec un rateau, bien plus, on coupe tous les brins qui dépassent, on lui donne une forme régulière, une surface bien égale, afin que l'humidité n'y pénètre pas. On creuse tout autour de la meule un petit fossé destiné à recevoir les eaux pluviales et à les porter au loin, et, pour empêcher l'infiltration de l'eau dans le

corps même de la meule, on recouvre cette dernière d'un chapeau de paille, formé par de petites gerbes de paille que l'on pose en recouvrement les unes sur les autres, comme le bardeau de nos toits.

Le foin en meules se conserve très-longtemps: il y acquiert de la qualité. Il se tasse tellement que lorsqu'on en a besoin pour la consommation, il devient quelquefois trop long et trop difficile de l'en arracher avec une fourche. On se sert de préférence d'un instrument tranchant appelé *coupe-foin*, qui, en effet, le coupe perpendiculairement d'une manière très uniforme.

En grange ou en meules, le foin diminue, perd de son poids à mesure qu'il vieillit. Il faut bien tenir compte de cette diminution, si l'on ne veut pas être trompé dans ses calculs. Le fourrage vert se réduit au quart de son poids par sa conversion en foin. Le foin lui-même, bien fané, bien sec, subit encore une diminution sensible: ainsi 100 lbs. de foin ne pèsent plus guère que 95 lbs. après un mois, 90 lbs. dans le cours de l'hiver, 80 lbs. dans le cours de l'été suivant. La diminution s'arrête pour ainsi dire à ce dernier chiffre, du moins il n'y a plus de perte assez sensible.

#### Echos de France.

"Juin aux champs:" sous ce titre le Marquis de Cherville, une bonne plume rurale, vient de donner une excellente et intéressante chronique que nos lecteurs liront avec plaisir et profit, encore que nous soyons en juillet. Le retard de nos saisons laisse d'ailleurs à cette causerie d'un mois toute son actualité.

(Note de la Rédaction).

#### I

##### SOIRÉES EN PLEIN AIR—PROMENADES—TRAVAUX.

Il y a déjà plus d'un mois que Paris connaît ces soirées en plein air, où le contraste d'une journée brûlante fait si vivement apprécier la fraîcheur relative du crépuscule.

Cette sieste crépusculaire est un des grands charmes de la vie des champs; pour un solitaire, dans cette atmosphère embaumée par l'arôme des foins coupés, même lorsqu'au lieu des mélodies du chantre des nuits on a plus d'autre musique que le cri mélancolique du crapaud, notes cristallines, se succédant avec une douceur si pénétrante qu'elles semblent dire les reproches du proscrit,—il est singulièrement agréable de s'abandonner à cette rêverie, où l'on pense à tout en ne pensant à rien, sommeil éveillé dans lequel le regard incertain voyage des dentelures des frondaisons, se détachant en noir sur le clair-obscur de l'horizon, à cette poussière d'étoiles qui fait du ciel le nimbe éblouissant de notre terre.

Cette flânerie assise devant le perron, dans quelque coin du jardin, est encore plus propice aux causeries; les demi-ténèbres qui les couvrent y font régner un certain abandon; la pensée se livre avec moins de réticences, le cœur avec plus de sincérité.....

Cependant, la plaine est superbe; les seigles commencent à jaunir sur leurs tiges allongées dont la nappo ou

dèle ou frissonne au moindre vent; les avoines ont dégarni leurs grappes élégantes; et les blés drus et serrés fournissent à la tonalité profonde de cette mer verdoyante; sa parure florale a momentanément disparu; les trèfles incarnats, les fienrettes discrètes de la luzerne, les saïns-foïns d'un si beau rose, tout cela est devenu fourrage. Bien que le décor de ses larges zones d'enluminures se trouve réduit comme ornementation aux bluets et aux coquelicots,.... la traversée n'en est pas moins très pittoresque.....

Hygiénique sans contredit, ces courses à travers la plaine ont encore cela de salubre qu'elles vous inspirent pour l'agriculture le respect auquel elle a tant de droits, et vous vous étonnez que l'humanité peu sage n'ait pas gardé le premier rang dans la hiérarchie sociale à la grande nourricière.

La fenaison est le grand travail du mois de juin.....

#### II

##### LA FENAISON.

Elle est ordinairement la plus facile, la plus pittoresque la plus joyeuse des récoltes; premier don, étrenne de l'année nouvelle, elle sert d'encourageant prélude aux vrais labours qu'il faudra accomplir sous le rude soleil d'août. La température est modérée le travail aussi. Tout est souriant dans le tableau; les tapis verdoyants que l'on foule, le paysage avec ses encadrements de peupliers et de saules aux feuilles grisâtres, le ruisseau qui passe à travers les joncs, qui, jeunes et vieux filles et garçons, rivalisent d'ardeur et de gaieté.....

Si la pittoresque de la Fenaison ne laisse rien à désirer, son côté positif, en revanche, n'est pas toujours aussi satisfaisant. Il est peu, bien peu de nos prairies naturelles dont le rendement ne soit pas au dessous de ce qu'il devrait être. Sans doute, la culture des céréales, celle des racines ont bien des progrès à réaliser, mais, en ce qui concerne les prairies, tout est à refaire.

En dehors de certaines exploitations de premier ordre, elles sont de la part du cultivateur l'objet d'une parfaite indifférence. Sous prétexte qu'elles produisent, quand même, peu ou prou, rarement il se soucie de leur rendre quelque chose de ce qu'il leur prend. J'en vois tous les jours qui, depuis vingt ans, n'ont jamais reçu d'autres fumures que les déjections de quelques animaux qui les paissent après l'enlèvement des graines, c'est-à-dire pendant une période d'un mois à six semaines, et leurs maîtres ont la naïveté ou le front de s'étonner que la récolte en ait baissé; ils s'en prendront aux intempéries, ils accuseront l'appauvrissement du sol, sans paraître se douter que la décadence est de leur fait.

On a l'eau sous la main; une rivière traverse la vallée personne ne songe à en profiter pour se ménager un système d'irrigation à l'aide duquel on pourrait pendant l'hiver obvier, dans une certaine mesure, à l'absence d'amendements, et qui dans les années de sécheresse permettrait de doubler la production.

Il est vrai d'ajouter que si ce qui est bas ou marécageux, on ne se soucie pas d'avantage de le drainer. Il y a en France des milliers d'excellentes soles de prairies,

où l'on ne fauche rigoureusement qu'un foin de roseaux, auquel les animaux les plus affaiblés ne se décident pas à porter la dent et qu'on est réduit à employer comme litières.

Ces malheureux prés, si par hasard on se décide à les retourner, c'est toujours la routine qui préside à leur reconstitution, ce qui fait qu'il ne se modifie guère. On les ensemeince à l'aide d'une poussière de greniers achetée économiquement au magasin au fourrages, sans s'inquiéter si peu que ce soit, de la nature des plantes qui auront fourni ces graines. Or il s'en faut de beaucoup que toutes conviennent indifféremment à tous les terrains. — A suivre.

**Chèbres et autres.**

*Le fromage canadien.*—Le gérant de la banque du Commerce a donné, l'autre jour, les chiffres suivants, qui témoignent des progrès réalisés par l'industrie du fromage au Canada :

"Les états officiels de l'exportation du fromage du Canada et des Etats-Unis, pendant l'année terminée le 31 mars démontrent qu'il a été exporté 88 millions de livres du Canada, pendant que les Etats-Unis n'en ont exporté que 84 millions de livres.

La valeur des exportations est respectivement estimée à \$3,500,000 et à \$7,000,000

"La qualité de notre fromage est maintenant parfaitement reconnue, et si nous avons des avantages géographiques et autres pour manufacturer cet article, il n'y a aucune raison pour ne pas croire que cette industrie puisse progresser indéfiniment."

*D'où viennent les couleurs.*—Les insectes, connues sous le nom de cochenilles, fournissent les ingrédients pour faire le carmin, le pourpre.

Un poisson, la "seiche", distille la sépia. En effet, quand il se sent attaqué, il secrète un liquide opaque comme de l'encre, et cela pour se cacher. C'est au chameau que nous devons la jaune.

Des colats d'ivoire, préparés d'une certaine façon, produisent le noir.

Cette couleur exquise, le bleu de Prusse, est faite en fondant le déchet des sabots de chevaux, mêlés avec d'autres détritus, au moyen du carbonate de potassium impur.

L'encre de Chine est faite avec du camphre brûlé.

Les Chinois seuls possèdent le secret et ne veulent pas le révéler.

Le blanc est obtenu par le zinc; le rouge cardinal, par l'iodure de mercure; et le vermillon, par le cinabre.

L'ultramarine, une couleur excessivement rare provient d'une pierre "la lapis lazuli" très-précieuse et atteignant des chiffres fabuleux.—*Courrier de l'Illinois.*

*Gelée de framboises.*—Pour quatre livres de fruits on prend trois livres de sucre. On met les framboises dans la casserole, on les fait bouillir et on les écrase; on brasse constamment et on fait bouillir par un feu vif; lorsque le jus a bouilli pendant une heure, on ajoute son sucre et on laisse frémir pendant une demi-heure. De cette manière la gelée aura une plus belle couleur et une meilleure saveur que si on mettait le sucre dès le commencement.

*Sirup de vinaigre.*—Faites tremper des framboises dans assez de bon vinaigre blanc pour couvrir le fruit, pendant douze heures, retirez et coulez; pour une livre de sucre cassé, jetez une chopine de jus pardessus, et faites bouillir une demi-heure à gros bouillons; écumez et retirez dans un vase, ensuite, vous mettez en bouteilles; ayant soin de bien boucher. Ce sirup se conservera bien.

*Gelée de gadelles.*—Egrenez des gadelles bien mûres, écrasez-les et exprimez à travers un linge afin d'en retirer tous le jus mettez une livre de sucre par chopine de jus, brassez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, mettez sur un petit feu et faites bouillir pendant un quart d'heure; essayez votre gelée dans une soucoupe; lorsqu'elle est refroidie, si elle n'est pas assez ferme, faites bouillir encore pendant quelques minutes.

*Compotes de gadelles vertes.*—Faites bouillir pendant dix minutes cinq onces de sucre dans un demi-gallon d'eau douce, puis ajoutez une chopine de gadelles vertes égouttées; puis laissez frémir pendant dix minutes.

**RECETTES**

*Pour laver les indiennes noires.*

Un chinois donne la recette suivante pour laver les indiennes noires:—Trempez les indiennes dans une cuve d'eau salée et laissez-les sécher avant de les laver. Par ce moyen, on peut laver les indiennes noires sans leur faire perdre leur couleur.

*Guerison des in-olations, vulgairement coups de soleil.*

Nous lisons dans le *Journal d'Agriculture Progressive* :

An moment où de tous côtés on signale des accidents occasionnés par les chaleurs tropicales, nous pensons qu'on ne lira pas sans intérêt la note suivante indiquant un moyen bien simple pour guérir les insolations ou coups de soleil.

Il consiste tout bonnement (le patient étant sur son séant), à verser et maintenir sur son crâne ou au sommet de la tête un verre de table plein d'eau en ayant soin de retourner le verre par un mouvement assez prompt pour que l'eau qui y est contenue s'en échappe le moins possible. On a pour cela le soin d'étendre préalablement sur la tête du malade un linge fin (mousseli ou calicot) pour, au moyen d'un beurelet qu'on forme avec ce linge autour du verre, une fois renversé, empêche l'eau qui y est restée de couler trop facilement. On voit peu après des globules monter à la surface de l'eau comme si elle entraînait en ébullition; les atroces douleurs de la tête diminuent; dès ce moment et finissent bientôt par disparaître tout à fait. On est ainsi guéri comme par miracle! Il faut probablement avoir le soin de ne pas trop tarder à appliquer ce remède qui doit être bien connu, surtout de nos pêcheurs.

L'éprouvé en fut fait par moi-même il y a déjà bien longtemps. Revenant d'une partie de pêche on juillet, je fus obligé de me coucher en proie à d'atroces douleurs de tête qui me fendaient la cervelle. Je n'y aurais sans doute pas résisté, sans une bonne femme qui devinaut que la cause de mon mal n'était autre qu'un coup de soleil, m'en débarrassa au moyen de cette simple application.—LOUIS DEPAUL.

**Ferme St-Gabriel**

**J. ISRAEL TARTE & FRERE**

—)ooo(—

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

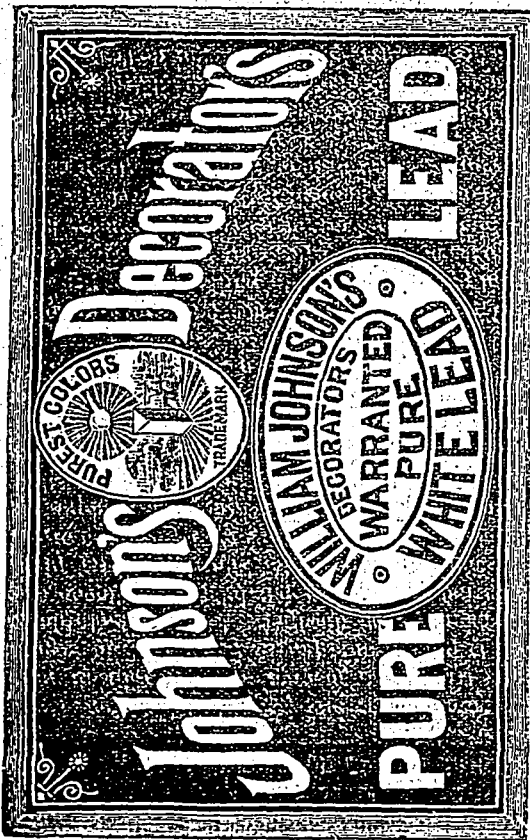
- I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.
- II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.
- III. Le premier prix pour la meilleure taureau canadienne de trois ans.
- IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne
- V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.
- VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.
- VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.
- VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

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

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

24 mai 1888.





Assurez-vous que les peintures que vous achetez portent la marque ci-haut, si non vous n'en serez nullement satisfait.

Si votre fournisseur ne les a pas insistez pour qu'il se les procure.

The WILLIAM JOHNSON Co. MONTREAL ne manufacture que des peintures pures.

6 juin 1889.

## HARAS NATIONAL

BUREAU : 30, Rue St-Jacques, MONTREAL

FERME : OUTREMONT, près Montréal.

### CHEVAUX FRANÇAIS

TROISIÈME IMPORTATION

*Normands, Percherons, Bretons.*

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

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

Montréal, 1er avril 1889.

LOUIS BEAUBIEN, Président de la Compagnie.

R. AUZIAS TURENNE, Gérant.

18 Avril 1889.—24.



### Agents demandés partout

Cet offre est bon pour 60 jours, et nous le faisons afin d'avoir de bons agents qui introduiront nos montres; et afin de nous protéger contre les spéculateurs et marchands qui ordonneraient de fortes quantités; nous voulons que chaque personne coupe cette annonce et nous l'envoie avec son ordre s'engageant à essayer de faire des ventes pour nous avec l'immense catalogue que nous envoyons gratis avec chaque montre. Sur réception de 50c en timbres, comme garantie de bonne foi, nous vous enverrons la montre par express C. O. D. sujet à votre examen. Si tout est satisfaisant et tel que représenté, vous pourrez payer la différence, \$5.77 et garder la montre, autrement vous ne payez rien. Le boîtier est garanti en Oroid solide, un métal qui ne peut être reconnu du fer que par des experts richement garantis, solide dans toutes ses parties, verre français, et garanti pour 20 ans. Le mouvement est important, monté à la main, ajusté et réglé et pleinement garanti. En en prenant soin un peu, cette montre durera toute votre vie. C'est votre dernière chance d'avoir une montre de \$30 pour \$5.87, et un pour rien si vous nous en vendez 6. Adressez : A. C. ROBEUOX & CO., 57 & 60 Adelaide St. East, Toronto, Can. Si vous désirez recevoir cette montre par la maille, il faudra envoyer le montant complet en la marchandise non complet de l'ordre est envoyé de suite, nous envoyons gratis une jolie chaîne en or doublé. Nommez ce journal.

4 juillet 1889.—3m.

LES  
Célèbres Lunettes  
DE  
B. Laurance



sont les meilleurs pour soulager la vue, là où tous autres moyens ont été sans succès. Des certificats de toutes les célébrités médicales du Canada, peuvent être vus chez L. A. Paquet, marchand, à Ste Anne de la Pocatière où ces lunettes sont en vente.

1er juin 1888.

### J. ELZEAR POULIOT, Avocat,

Commissaire des Cours du Nouveau-Brunswick.

Bureau : Maisson Frenette, rue de la Cour,

Fraserville, P. Q., Canada.

19 juillet 1888.

### CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1889--Arrangement pour la saison d'été--1889.

Le et après lundi, 10 juin 1889, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.10
Pour Lévis.....	10.25
Pour la Rivière-du-Loup, Campbellton et Dalhousie, etc.	10.25
Pour Lévis.....	17.13
Pour Halifax et St-John.....	16.48
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.14

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer,

Monoton, N. Bk., juin 1889.