

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.

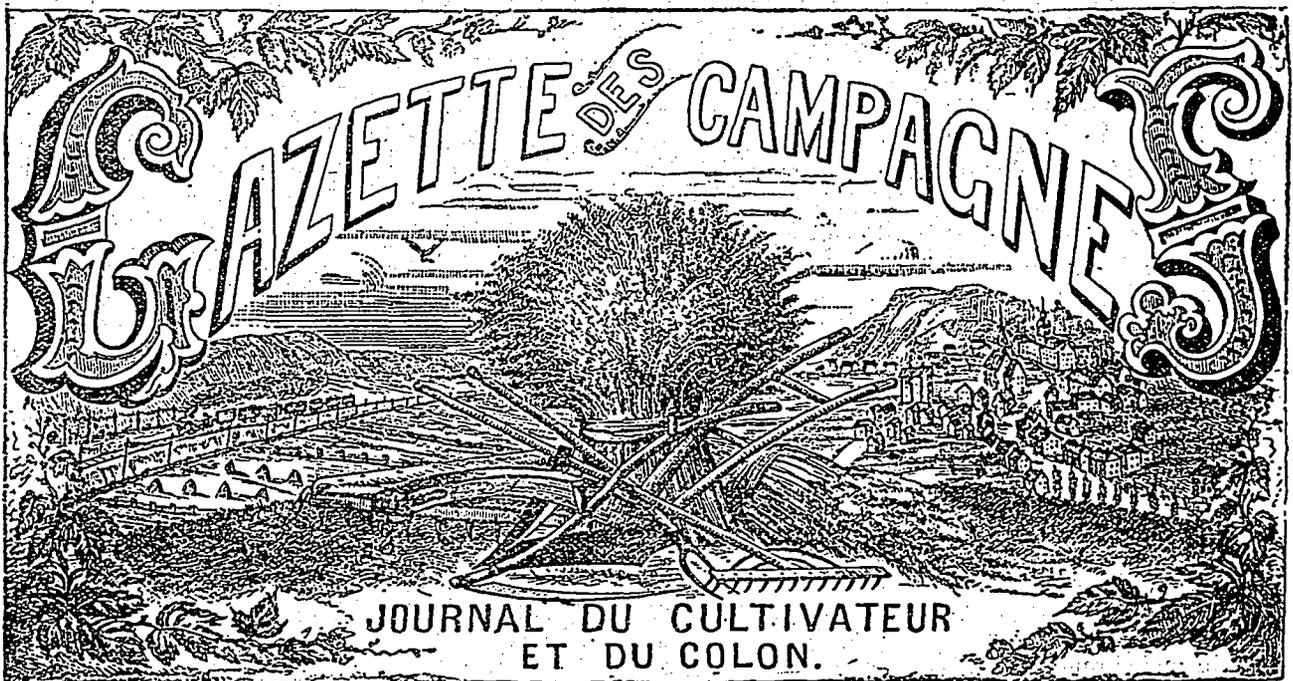
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or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

Un an, \$1 Rédacteur : FIRMIN H. PROULX.—Gérant : HECTOR A. PROULX Un an, \$1

SOMMAIRE :

Revue de la semaine : Le choléra.—Au Nord-Ouest.—Le Collège de Ste-Anne fort encouragé. — Biographie de Son Eminence le cardinal Taschereau.

Causerie agricole : Syndicat de fromageries et de beurreries.

Sujets divers : Une école de Laiterie. — Plantes inutiles dans les prairies.—Soins à prendre pour la conservation des pommes de terre. — Prévenir la germination du blé lorsqu'il est coupé.

Choses et autres : Moyen de prévenir les arbres fruitiers d'un entier dépérissement.—Encouragement à l'agriculture.—Culture des céréales et entretien des prairies.

Recette : L'eau de chaux comme remède.

REVUE DE LA SEMAINE

Le choléra.—Le choléra a fait son apparition à Hambourg, au Havre et à Anvers.

On peut donc dire que cette terrible épidémie est à nos portes, car il y a tous les jours dans le port de Montréal des navires venant de ces villes.

Les autorités des Etats-Unis en ont été officiellement informées par leurs consuls à Hambourg et au Havre et devront de suite appliquer aux vaisseaux qui visitent leurs ports les lois de la quarantaine.

Cette nouvelle a créé une vive impression dans toute l'Amérique. Des mesures énergiques ont été prises par le gouvernement pour éloigner ce terrible fléau de notre pays. On est à améliorer le service de quarantaine de la Grosse-Isle qui laissait grandement à désirer. Nous croyons qu'on a pris ces précautions un peu tard ; car, ce n'est pas quand un fléau est à nos portes que l'on doit songer à l'éloigner.

Au Nord-Ouest.—La jeune législature du Nord-Ouest s'est payée le luxe d'une crise ministérielle la semaine dernière.

M. Haultain, avocat assez marquant, était le chef de l'administration ; mais par ses idées étroites sur certaines questions et ses manières plus ou moins autocrates avec ses collègues, il s'est attiré l'inimitié de plusieurs députés, même d'anciens collègues dans l'administration ; au point que, vendredi dernier, une proposition de non-confiance a été faite par le docteur Brett, et après un long débat, emportée par une voix de majorité.

Majorité de l'opposition : une voix seulement ; mais si l'on compte le vote du président, les voix sont égales. M. Haultain et ses collègues ont de suite démissionné. Le docteur Brett ayant été sub-

séqueusement appelé à former un nouveau cabinet, a décliné l'honneur et recommandé M. Cayley au lieutenant-gouverneur.

M. Cayley a accepté et son cabinet se compose de MM. McKay, Mowat et Reaman.

Le président de la chambre a aussi démissionné depuis, en sorte que les députés sont partagés en deux camps, 13 contre 13, et si aucun d'eux ne change il va falloir une dissolution et de nouvelles élections générales.

— Rien de plus beau que de voir les moissons dans le Nord-Ouest cette année. Les grains qui ne sont pas encore mûrs présentent le plus beau coup-d'œil qu'il soit possible d'imaginer. C'est comme une mer légèrement agitée par un souffle capricieux et éclairée par le soleil vivifiant qui ne cesse de répandre ses doux rayons sur tout ce pays enchanteur. Comme nous l'avons dit déjà, le rendement sera des plus considérables surtout dans quelques districts. Près de Regina, l'on calcule que certains champs donneront jusqu'à 35 minots par acre. La moyenne sera de 25 à 30 minots par acre.

Des dépêches de Winnipeg nous apprennent que 65 pour cent des moissons sont coupées.

— MM. François Ozanam et James Forstall tous deux neveux de Frédéric Ozanam et Louis Veillot, et qui ont passé quelques mois à l'école d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière, sont arrivés lundi de la semaine dernière à Winnipeg. Ces messieurs vont s'établir à St-Malo, Manitoba.

Le collège de Ste-Anne fort encouragé. — Nous voyons avec plaisir que le nombre d'élèves qui fréquentent cette belle institution va en augmentant d'année en année. Ainsi à l'entrée nous avons le joli nombre de 235 élèves, dont 93 au cours classique et 142 au cours commercial; plusieurs nouveaux sont attendus ces jours-ci.—Tant mieux, prospérité à la maison de Ste-Anne!

Son Eminence le Cardinal Taschereau.
(Suite)

Quand Son Eminence dut faire ses adieux au Séminaire de Québec qui l'avait abrité pendant tant d'années, son cœur se brisa, et les paroles qui tombèrent alors de ses lèvres furent des plus touchantes:

— Il m'était toujours si doux et si agréable, dit-il, de voir réunie cette nombreuse famille du Séminaire de Québec, de l'université Laval, du collège de Lévis, à la tête de laquelle la Providence m'avait placé comme supérieur et comme recteur! Je savais que dans tous les cœurs mon affection avait un fidèle écho, et je sentais que véritablement nous ne

faisons tous ensemble qu'un cœur et qu'une âme, dans la pensée commune de servir la cause de la religion et de la patrie, les uns en commandant ou en enseignant, les autres en se préparant, par l'obéissance et par l'étude, à remplir les desseins de la Providence.

— Hélas! messieurs, faut-il donc que des liens aussi étroits se trouvent brisés tout à coup!

— Il y aura bientôt quarante-trois ans, un tout-petit écolier de huit ans et demi endossait pour la première fois le capot, et se rendait, livres et cahiers sous le bras, au Séminaire de Québec, pour y commencer ses études classiques. Neuf années plus tard, après une année de voyage en Europe, il entra au Grand Séminaire, commençait ses études théologiques, et au bout de cinq ans, il montait pour la première fois au saint autel. Voilà toute l'histoire de ma jeunesse.

— Les vénérables directeurs du Séminaire qui voulurent bien alors agréer mes services dorment tous, excepté un seul, du sommeil éternel, et reçoivent la récompense de leur dévouement au Séminaire. Dieu seul connaît ce qu'ils m'ont accordé de charité, et quelle fut ma douleur en les voyant disparaître peu à peu de la scène de ce monde.

— Ma vie sacerdotale de vingt-neuf ans, aussi heureuse qu'elle peut l'être dans cette vallée de larmes, s'est donc écoulée toute entière à l'abri de ces murs vénérables que Monseigneur de Laval a élevés il y a deux siècles.

— Comme vous le voyez, messieurs, sur le demi-siècle qui a blanchi mes cheveux, le Séminaire a eu plus de part que la maison paternelle.

— Hélas! encore une fois, il faut quitter cette maison où j'ai trouvé des pères dévoués, des confrères pleins d'affection, des enfants qui m'ont payé au centuple par leur docilité le peu de bien que j'ai essayé de leur faire. J'avais espéré y vivre, y mourir, y reposer au milieu de ceux qui furent autrefois mes maîtres et mes modèles. Triste condition des enfants d'Adam, dont les projets les plus légitimes aboutissent trop souvent à la déception.

— A mon grand malheur, j'ai prêché, recommandé et enseigné l'obéissance avec trop de zèle pour avoir le droit de m'y soustraire aujourd'hui....

Il est difficile de relire cette page sans être ému; mais sa parole se fit plus touchante encore et plus délicieusement tendre, lorsque les élèves du Petit Séminaire vinrent le féliciter sur son élévation au trône archiepiscopal:

— J'avais naguère, leur répondit-il, un beau jardin que je cultivais avec amour, en compagnie de frères dévoués. Nulle pensée étrangère ne pouvait m'en arracher; j'aimais à suivre l'épanouissement de ces fraîches roses que le retour de l'année scolaire faisait éclore et que le soleil de l'étude, avec la douce rosée de la piété, mûrissait peu à peu et convertissait en fruits de bénédiction.

— Un matin, que je me garderais bien d'appeler un beau jour, on vint me dire tout d'un coup: Votre

jardin s'est agrandi ; il est devenu un vaste champ, un diocèse, toute une province."

" Et j'ai dit : *Fiat voluntas!* Mais mon cher petit jardin sera toujours à moi, comme je serai toujours à lui. C'est là que la divine Providence me plaça jadis, humble plante pour m'y faire prendre racine et m'abreuver de sèves bienfaisantes ; je tiens à cette terre par trop de fibres pour qu'on m'en arrache sans me faire mourir. Je consens, puisqu'il le faut, à devenir un grand arbre qui ombrage toute une province, pourvu que mon cher jardin soit encore là, près de moi, protégé par mes branches, et me réjouissant toujours par ses fleurs et par ses fruits...."

Je crois avoir quelque notion des divers genres d'éloquence sacrée, et je ne connais rien de plus suave, de plus ému, de plus gracieux comme forme, de plus pathétique comme sentiment, de plus touchant comme tableau, que cet admirable petit discours. Saint François d'Assise, le poète de la nature, et Saint-François de Sales, le poétique orateur du sentiment, n'ont rien écrit de plus naïf et de plus charmant.—(A suivre.)

CAUSÉRIE AGRICOLE

Syndicats de fromageries et de beurreries

L'honorable M. Beaubien, commissaire de l'agriculture et de la colonisation, voulant encourager le plus efficacement possible l'industrie laitière, a proposé, lors de la dernière Session, l'établissement d'une école d'industrie laitière et de fermes-modèles un encouragement pour la construction de silos, un dans chaque paroisse s'il était possible. Il a de plus proposé la formation de toutes les fromageries et beurreries de la province de Québec en syndicats, comme moyen d'obtenir de meilleurs produits et une vente plus avantageuse sur les marchés étrangers. Quant à cette dernière question, voici en quels termes, il s'est adressé à la Chambre, alors en Séance, le 3 juin dernier :

" Je demande en troisième lieu, qu'on aide la Société d'industrie laitière à mettre en syndicats toutes les fromageries et beurreries qui existent dans la province.

Voilà, M. l'Orateur, comment le député peut rendre de grands services. Il a dix, quinze, vingt fromageries ou beurreries dans son comté. Ces fromageries et ces beurreries sont indépendantes, c'est-à-dire ne forment pas partie d'un syndicat ; il s'agit de les y réunir, et le député est un de ceux qui peuvent travailler le plus efficacement à cette fin.

Aller trouver les propriétaires de ces beurreries

et fromageries et tâcher de les convaincre de l'erreur qu'ils font en restant en dehors du syndicat, serait chose facile pour le député.

Mais, dira-t-on, quel bien peut faire ce syndicat ? Le syndicat est l'école de fromagerie et de beurrerie, c'est même plus que cela, je dirai presque que c'est l'université, pour cette industrie ; c'est le meilleur moyen d'arriver à fabriquer l'article et à lui donner la forme et la qualité dont il a besoin pour remporter les meilleurs prix sur le marché.

Ce matin je déjeunais avec un habitant de la fière Albion, lorsque la conversation tomba sur le sujet qui nous occupe en ce moment.

" Pourquoi, me dit-il, ne fait-on pas de beurre ici comme on en fait en Angleterre, et pourquoi, vous autres surtout qui descendez des Bretons et des Normands, ne faites-vous pas du beurre comme on en fait en Bretagne. Le beurre de Bretagne.— le *britanny butter*—voilà l'article : une fois qu'on y a goûté, on sait l'apprécier. Le beurre de Bretagne est bon et il est toujours bon ; aussi il commande toujours les premiers prix. Là on fait toujours le même beurre. En Angleterre, on en fait d'aussi bon. Aujourd'hui, vous achetez du bon beurre sur le marché et la semaine prochaine vous ne pourrez pas en trouver de semblable, tandis que le beurre de Bretagne et de Normandie est toujours de la même qualité : toujours excellent."

Voilà le résultat que nous voulons atteindre en formant des syndicats pour nos beurreries et nos fromageries : la fabrication d'un article supérieur et l'uniformité, la permanence dans la qualité,—du bon beurre et toujours du bon beurre, du bon fromage et toujours du bon fromage.

Le système du syndicat consiste à réunir quinze à vingt-cinq sociétés ou fabricants sous la surveillance d'un inspecteur dont le salaire est payé moitié par le syndicat et moitié par le gouvernement. Nous en avons quinze cette année. Cet inspecteur, tout l'été, visite les beurreries et les fromageries qui lui sont confiées, corrigeant, faisant des suggestions pour améliorer le mode de fabrication, fabricant lui-même, faisant en sorte que l'article soit confectionné de la manière la plus parfaite. Ces inspecteurs sont eux-mêmes sous le contrôle d'un inspecteur général, et fréquenteront, l'hiver, une école où ils recevront un bon enseignement. Je vous dirai tantôt un mot de cette école. (Voir l'article : " Une école de laiterie "). Partout, dans les fabriques syndiquées l'article sera bon et par conséquent de meilleur débit.

Je considère que le syndicat est des plus importants pour le cultivateur et le propriétaire de beurrerie ou de fromagerie.

Voici, par exemple, une beurrerie ou une fromagerie qui confectionne un article de première qualité; à côté, — je parle des endroits où les fabriques ne sont pas syndiquées — à côté, il y a une fabrique où on ne confectionne qu'un mauvais article; le marchand passe, — M. Ayer ou M. MacPherson — ou il envoie son agent faire les achats, puis le beurre ou le fromage est envoyé en Angleterre. Le mélange dans une même cargaison, d'un produit d'une qualité inférieure, avec un produit de qualité supérieure diminue les chances d'obtenir pour le bon article, le prix que l'on pouvait espérer. Et comme le prix que les commerçants paient ici est en rapport direct avec celui qu'ils reçoivent en Angleterre, l'homme intelligent et soigneux qui a fabriqué un bon article est amené à subir une diminution de profit, parce que le voisin tont à côté fabrique mal.

Il faut donc relever l'article défectueux du voisin, et arriver ainsi à une moyenne plus élevée.

C'est là le but des syndicats, but que s'est proposé la Société d'industrie laitière en les établissant par la province. Je félicite cette société de tout mon cœur de s'être ainsi acheminée résolument dans la voie du progrès.

Je désire la conserver comme mon meilleur conseiller.

Elle est à se demander comment elle va amener au syndicat toutes les fabriques de beurre et de fromage non encore syndiquées.

Le député peut là nous aider. Il a son influence, et il est même un peu accoutumé à solliciter. S'il a des fabriques dans son comté qui ne sont pas syndiquées, qu'il dise à leurs propriétaires qu'ils ne retirent pas de leur industrie tous les profits possibles, qu'ils peuvent encore apprendre à se perfectionner. Que leur école est le syndicat et le professeur l'inspecteur. Et la récompense ne se fera pas longtemps attendre.

Je demanderai au député de Bagot de nous dire son expérience à ce sujet.

J'entendais avant-hier le président de l'un de ces syndicats, M. Brodeur de St-Hughes, nous donner des informations très intéressantes sur la manière dont ces syndicats étaient déjà appréciés par la population de ces localités.

Que nos cultivateurs ouvrent les yeux et se convainquent du bien qu'ils peuvent leur faire. Avec

les syndicats l'article sera bien fait. Alors je proposerai à la Société d'industrie laitière de faire frapper d'une estampe le fromage, non pas sur la boîte, mais sur le fromage même. Il pourrait être frappé de ces mots Classe No. 1 ou 2 ou 3, par l'inspecteur général des fromageries de la Province de Québec. Avec le secours de nos amis de la société d'industrie laitière, je vais essayer de faire en sorte qu'il y ait assez d'inspecteurs et que tous ces inspecteurs sachent leur métier.

A quel résultat — allons-nous parvenir par cette organisation? Nous nous assurerons du marché anglais, le meilleur et le plus sûr pour nous, nous rendrons les prix plus rémunérateurs et plus durables.

Voilà ce que je veux obtenir avec l'aide de la députation. Je m'adresse aux deux côtés de cette Chambre.

Quant à moi, je me propose de parcourir mon comté et de travailler avec l'aide du curé de chaque paroisse et les citoyens de bonne volonté à atteindre le triple résultat que je mentionne en ce moment.

Je ne dis pas que nous réussirons sur tous les points, mais il me semble, si chaque député veut y mettre de la bonne volonté, qu'avant longtemps le succès — un succès général — viendra couronner nos communs efforts.

Nous avons, à l'heure qu'il est, 800 beurreries et fromageries en opération, mais nous ne faisons pas partout l'article parfait. Il faut le produire uniformément partout et dès lors notre commerce prendra un développement considérable. Nous avons exporté l'année dernière pour \$10,000,000 des produits de notre industrie laitière, soit en beurre ou en fromage. Ce chiffre comprend les exportations pour toute la puissance; malheureusement je ne suis pas en état de dire quelle est la part des exportations pour la province de Québec. Néanmoins, avec ces chiffres, on voit de suite le résultat auquel nous pouvons parvenir par un peu de travail que chacun d'entre nous doit avoir à cœur."

Une Ecole de Laiterie.

Sous ce titre, notre confrère le *Herald*, de Montréal, publie un excellent article, dont nous sommes heureux de publier la traduction, faite pour nos lecteurs par M. Emile Castel, assistant secrétaire de la Société d'Industrie laitière.

" Les Directeurs de la Société d'Industrie laitière de la province de Québec viennent de prendre une importante décision dont le résultat sera l'établis-

ment, cet automne, d'une école provinciale de laiterie. Depuis quelques trois ans, les directeurs de cette société avaient compris que cette Ecole était le plus impérieux besoin de notre industrie laitière, et leurs efforts avaient tendu à la satisfaction de cette nécessité, mais jusqu'à cet été les moyens leur avaient manqué pour mener à bien leurs projets. Aujourd'hui, la corporation du Collège de Saint-Hyacinthe leur offre un terrain admirablement situé pour y ériger les constructions nécessaires et vient de conclure avec eux un arrangement mettant à leur disposition les fonds requis pour bâtir et outiller l'Ecole.

Le professeur Robertson, commissaire fédéral de l'Industrie laitière, la plus compétente autorité du continent, en matière de laiterie, prend en charge l'institution théorique et les travaux pratiques de l'Ecole, et le gouvernement provincial a promis de prélever, sur l'octroi accordé à l'Industrie laitière, la somme suffisante pour faciliter ces arrangements de sorte que nous pouvons raisonnablement espérer de voir cet automne en pleine opération une école de laiterie de première classe.

Il y a là matière à nous réjouir : tous ceux qui s'occupent du commerce du beurre et du fromage le comprendront aisément ; en effet ce commerce devient de jour en jour la branche la plus importante de l'agriculture dans notre province, et cette nouvelle est véritablement d'intérêt général. Depuis sa création cette Société provinciale d'industrie laitière travaille ardemment et énergiquement, sans bruit et sans fracas, à faire progresser cette industrie et son travail a porté d'heureux fruits. C'est aux efforts de ses directeurs qu'est due la belle position qu'occupe aujourd'hui sur le marché le beurre et le fromage de la province de Québec. Il y a quelques années, le fromage de notre province était coté à un centin et à un centin et demi de moins par livre que celui d'Ontario. Aujourd'hui il ne se tient qu'à un quart ou à un demi centin au plus au dépens des meilleurs fromages de Brockville, Belleville, Ingersoll ; et de temps à autres nos prix atteignent même ceux de ces marchés. Le point de départ de cette amélioration a été le système d'inspection et d'instruction inauguré il y a 5 ou 6 ans. Ce système fut étendu et amélioré, il y a deux ans, sous le gouvernement Mercier, les directeurs de la société ayant soumis au ministre de l'agriculture, qui l'approuva, un plan complet d'inspection locale, et les chambres ayant voté les fonds nécessaires pour la mettre à

exécution. En vertu de cette législation, tout groupe de fabriques de beurre ou de fromage, en se conformant à certaines règles et conditions, obtient du département de l'agriculture un subside pour lui faciliter l'organisation d'un syndicat, dont le but principal est l'inspection des fabriques syndiquées, par un homme compétent, qu'elle engage pour visiter les fabriques, inspecter le lait, donner toutes les informations possibles aux patrons, aux propriétaires et aux fabricants. Le syndicat paie la moitié des dépenses de l'inspecteur, et le gouvernement l'autre moitié. Cette organisation fonctionne admirablement, et aujourd'hui nous avons 18 ou 20 de ces inspecteurs en fonctions. En outre la Société d'Industrie laitière a un Inspecteur Général, qui va, de localité en localité, aidant et surveillant les inspecteurs locaux. Tous ces inspecteurs ont à passer un examen et à offrir un certificat de capacité avant d'entrer en fonctions. Cette organisation a été le premier pas dans la voie du progrès, et maintenant pour la compléter et en quelque sorte la couronner, nous allons avoir une Ecole de laiterie, où nos inspecteurs de l'avenir, nos fabricants de beurre et de fromage pourront aller compléter leur éducation. Il y avait là une lacune à combler, car jusqu'à ce jour, il était assez difficile de trouver des hommes bien qualifiés pour ces positions ; nous avons dû même en aller chercher en dehors de notre province. L'an dernier, on en était arrivé à considérer cette instruction comme si importante et si nécessaire que la Province envoya quelques jeunes gens à l'Ecole de beurrerie que l'Etat de Vermont inaugurerait à Burlington, et ils ont mis à profit cette année le savoir et la pratique qu'ils ont acquis.

Le programme de cette école de Saint-Hyacinthe est d'avoir une beurrerie et une fromagerie en opération, autant que possible, d'un bout de l'année à l'autre, de sorte que les élèves puissent en tout temps y recevoir une instruction pratique. En même temps seront donnés des cours théoriques et des leçons sur les propriétés du lait et les réactions chimiques qui surviennent au cours de la fabrication, de manière à enseigner aux élèves *pourquoi* et *comment* des différents phénomènes qui s'y passent. En fonctionnant, hiver comme été, l'école donnera l'occasion aux fabricants actuels d'augmenter leurs connaissances, et en même temps aux fils et aux filles de cultivateurs, que la saison des travaux retient à la maison mais auxquels l'hiver donne des semaines et même des mois de loisir, d'y

étudier les méthodes les plus perfectionnées de la laiterie moderne, et d'y apprendre les raisons de beaucoup de procédés qu'ils savent déjà par routine.

En agriculture comme en industrie laitière, le temps est passé des vieilles méthodes et des anciennes machines, mais heureusement le savoir, que la science acquière constamment pour notre profit, est de plus en plus mis à la portée de tous. Ontario, beaucoup d'Etats de l'Union et même de la Vieille Angleterre conservatrice, ont suivi l'exemple du Danemark, et partout où il a été établi des écoles de laiterie, un grand bien en est résulté pour le public. Il nous faut emboîter le pas. La province de Québec possède beaucoup des avantages naturels nécessaires au succès de l'industrie laitière; les habitants sont déjà sur la voie du progrès. Honorons donc les hommes qui nous y ont engagés et qui nous y poussent, et soyons bien convaincus que la récompense qui les flattera le plus sera de voir mises à profit par notre population les facilités qui lui sont offertes et remplies d'élèves, l'hiver prochain, l'Ecole de laiterie de Saint-Hyacinthe.

Plantes inutiles dans les prairies.

Les plantes inutiles sont tellement nombreuses dans les prairies, que souvent leur nombre l'emporte sur les plantes fourragères. Les animaux désignent ces plantes aux cultivateurs en les délaissant; il en est même quelques-unes qui non-seulement occupent une place utile et vivent aux dépens des bonnes plantes fourragères, mais encore qui les détruisent; c'est sur ces plantes envahissantes principalement que nous voulons attirer l'attention des cultivateurs.

On doit placer en première ligne les mousses qui viennent dans tous les sols; elles recherchent ordinairement les lieux ombragés et humides. Lorsqu'on les rencontre en grande quantité dans les prairies et les pâturages, elles sont toujours l'indice d'un herbage de mauvaise nature ou fatigué; pour peu qu'on les laisse se développer, elles ne tardent pas à envahir toute la surface du sol et à étouffer les bonnes plantes.

Les mousses craignent autant les acides que les alcalis; pour les détruire, il est nécessaire de les arracher le plus possible avec une herse en fer ou même au râteau, lorsque la surface de mousse n'est pas grande. Il faut ensuite chauler la terre et y répandre des cendres de bois ou même de tourbe, des cendres lessivées.

Les engrais produisent aussi un excellent effet,

tout en améliorant le sol de la prairie.

Les jones, si faciles à reconnaître à leurs tiges nues ou munies de quelques feuilles cylindriques, sont des plantes qui fournissent peu d'éléments nutritifs. Les bestiaux qui les mangent, lorsque les autres herbes manquent, maigrissent. Lorsque ces plantes sont nombreuses, c'est l'indice d'un sol humide, marécageux et usé. On les détruit, d'abord par l'assainissement, ensuite par des amendements. Une prairie couverte de jones et de laches, ainsi transformée se couvre de bonnes herbes fourragères, après un assainissement, un bon chaulage ou une couche de cendres lessivées.

Soins à prendre pour la conservation des pommes de terre

Bientôt commencera la récolte des pommes de terre, et nous croyons nécessaire d'indiquer un mode de conservation qui paraît être le meilleur et le plus convenable, surtout pour des pommes de terre destinées à la nourriture de l'homme.

On a dû remarquer que les pommes de terre ont parfois un goût plus ou moins âcre, et souvent on l'attribue à une mauvaise culture ou à l'espèce à laquelle elles appartiennent. Ce mauvais goût tient surtout au mode vicieux de conservation des pommes de terre, après leur récolte.

En effet, ils sont assez nombreux les cultivateurs qui ne prennent pas même le soin de faire sécher à l'air ou au soleil les pommes de terre qui viennent d'être arrachées, rentrées humides; elles sont alors plus exposées à fermenter, à se gâter et surtout à germer prématurément.

Cette germination prématurée annonce que la fécule de la pomme de terre a subi, pour pouvoir nourrir les germes, un travail particulier d'élaboration, qui transforme cette fécule en glucose destinée à la nourriture de la jeune plante. Dans cet état, le tubercule sera loin d'avoir conservé toutes ses propriétés nutritives.

Un autre inconvénient, c'est le lieu où sont déposées les pommes de terre. Si le jour les atteint, elles verdissent, et prennent un goût âcre par le développement de la matière verte qui peut devenir un poison très-dangereux. Il faut donc avoir soin de conserver complètement à l'abri du jour les pommes de terre destinées à l'alimentation.

Les pommes de terre récoltées parfaitement mûres germent beaucoup moins vite que celles récoltées à un degré moins avancé de maturation. Pour retarder la germination des pommes de terre, il faut les remuer souvent afin de changer la direction de la sève qui naturellement se porte vers les germes.

Prévenir la germination du blé lorsqu'il est coupé

A mesure que le blé est coupé on prend, en plusieurs brassées, une quantité de tiges équivalente à cinq ou six gerbes du poids de 24 à 30 lbs environ, on les met debout et on forme un faisceau qu'on lie au-dessous de l'épi, avec quelques brins de paille. On ouvre ensuite ce faisceau par le bas, pour faciliter la circulation de l'air à l'intérieur; enfin on couvre d'un chapeau formé d'une forte brassée de tiges appliquées, l'épi en bas, autour de la tête du faisceau de blé, et assujetties à l'aide d'un fort lien de paille.

Par cette précaution, la pluie glisse le long des tiges sans pénétrer dans le faisceau, et même si la pluie se prolongeait pendant une semaine ou deux, l'intérieur du faisceau restant intact, on pourra profiter du premier jour de beau temps pour mettre en gerbes, sans autres altérations peut être de la paille, qu'à la circonférence du faisceau de blé.

Par ce procédé le blé s'échappe moins facilement de l'épi qui est, en outre, moins exposé aux atteintes de la grêle, ainsi qu'à l'avidité des oiseaux et des insectes. Le blé profite encore, après avoir été coupé, et dans une proportion plus grande que celui resté en javelles.

Choses et autres

Moyen de préserver les arbres fruitiers d'un entier dépérissement.—On recommande différents moyens pour préserver les arbres fruitiers d'un entier dépérissement. On a donné la préférence à un agronome allemand, M. J. B. Muller, qui indique le suivant :

On dépouille l'écorce des arbres de leurs parties malades ou gâtées, et on les enduit avec de la térébenthine, à la chaleur du soleil. Peu de temps après, les parties ainsi enduites paraissent être couvertes de laque, qui empêche l'air d'y pénétrer, et l'arbre prend alors une nouvelle vigueur.

Ce moyen, simple en apparence, dit M. Muller, rendirent pour ainsi dire la vie à des arbres malades, dont les feuilles jaunissaient et qui étaient près de mourir.

Encouragement à l'agriculture. En 1848, le roi de Belgique voulant encourager davantage l'agriculture, accordait de fortes récompenses à ceux de ses sujets qui s'étaient montrés les plus zélés à promouvoir le progrès agricole.

A cette même année, 1848, le roi de Prusse, accordait une médaille à ceux qui s'étaient le plus distingués en agriculture. Cette médaille portait d'un côté l'inscription : "Ordre de mérite agricole." Aussi, en 1848, le ministère de l'agriculture en France, proposait d'établir des écoles élémentaires d'agriculture, tout en enseignant aux élèves à exécuter eux-mêmes les travaux de l'agriculture.

Culture des céréales et entretien des prairies.—Le cultivateur doit tendre à produire la plus grande quantité de céréales possible, mais pour en faciliter les moyens, il lui faut élever un nombre suffisant d'animaux qui lui permettront de garder ses terres en bon état de fertilité, au moyen d'engrais.

Le cultivateur, pour obtenir une plus grande chance de succès, doit adopter un système de culture régulier et judicieux, faire en sorte que toutes les parties de sa terre soient

dans un état très productif, et les mauvaises herbes, régulièrement extirpées, à mesure qu'elles se font apercevoir; car le plus souvent, c'est par cette dernière cause que nombre de terres sont tellement épuisées, qu'à peine les récoltes payent les frais de culture; plus encore, les semences que l'on confie au sol, le sont en pure perte.

La première chose absolument nécessaire à l'exploitation d'une ferme, c'est d'en faire une source de profit; c'est de bien labourer la terre, de bien l'égoutter par les fossés et les drainages, de bien ameublir le sol et de lui donner les engrais qu'il exige. Sans ces conditions, inutile de se livrer à la culture d'une terre, car on ne saurait espérer un rendement qui puisse compenser les frais de culture.

L'amélioration des terrains à prairie et à pâturage devient de plus en plus nécessaire. Par leur perfectionnement, les cultivateurs seront à même de contribuer largement à l'amélioration des animaux. On ne pourrait manquer ce but avec assez de prairies pour produire une quantité suffisante de foin.

L'absence de bons pâturages et de bonnes prairies est la marque d'un système de culture négligée, de même que leur présence indique un système de culture améliorée.

Avec de riches prairies et de bons pacages, on peut s'assurer de bonnes récoltes en grains. S'il y avait sur chaque ferme la proportion convenable de riches prairies et pâturages, notre agriculture serait toute différente de ce qu'elle est.

Personne ne le sait.—Quatre hommes peuvent manger impunément des fruits verts, mais un cinquième qui tentera la même chose souffrira de crampes et d'une dysenterie insupportable. Quel sera ce cinquième homme, personne ne le sait; voilà pourquoi tous doivent se tenir sur leurs gardes en ayant toujours sous la main une bouteille du "Pain Killer de Perry Davis," qui est un remède prompt et infaillible contre la diarrhée, le choléra, les crampes ou tout dérangement de l'estomac. On peut se procurer cet excellent remède chez tout droguiste recommandable. 25c pour une bouteille de grande dimension.

RECETTE

L'eau de chaux comme remède.

L'eau de chaux peut être d'une grande utilité comme remède, dans les familles.

On obtient cette eau de chaux si utile en mettant un morceau de chaux non éteinte dans une bouteille, que l'on emplit d'eau. On met cette bouteille à la noirceur et dans une place froide. On peut utiliser cette eau au bout de quelques jours. On ajoute de l'eau au fur et à mesure que l'on en retire.

Une cuillerée à thé dans un bol de lait destiné à un enfant d'une santé délicate aide à sa digestion. Les personnes qui souffrent de maladie d'estomac éprouvent du soulagement en faisant usage d'eau chaulée.

Si l'on ajoute de l'eau de chaux dans du lait que l'on veut conserver longtemps, on l'empêche de s'écrouler; il en est de même de la crème. Pour faire bouillir du lait, une légère quantité d'eau de chaux l'empêchera de cailler.

Des bouteilles et jarres qui n'ont pas été lavées depuis longtemps, peuvent être bien nettoyées avec de l'eau de chaux.

Un mélange d'une partie d'eau de chaux et de deux parties d'huile de lin est un bon remède pour les brûlures.

On peut avantageusement laver une plaie quelconque avec de l'eau de chaux.



Si dans la nuit profonde
Survient un mal subit
Sans troubler votre monde
"Pain Killer" vous guérit.

Presque toutes les VIEILLES GENS sont les amis du

Perry Davis'

PAIN KILLER

et souvent ses meilleurs amis, parce que pendant de longues années ils l'ont trouvé un ami dans le besoin. C'est le Meilleur Remède de Famille pour les Brûlures, Meurtrissures, Entorses, Rhumatisme, Névralgie et Mal de Dents. Pour vous débarrasser d'aucune de ces douleurs avant qu'elles deviennent atroces, servez-vous du PAIN KILLER.

Achetez de suite. Gardez-le près de vous.
Servez-vous en promptement.
En vente partout. IL TUE LA DOULEUR.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1892 - Arrangement pour la saison d'été - 1892

Le et après lundi, le 27 juin 1892 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste-Arme (le dimanche excepté) comme suit :

| | |
|--|-------|
| Pour Lévis (accommodation)..... | 24.18 |
| Pour Lévis (Express)..... | 1.49 |
| Pour Lévis (accommodation)..... | 9.05 |
| Pour la Rivière-du-Loup [accommodation]. | 10.38 |
| Pour St-Jean et Halifax (Express)..... | 5.10 |
| Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation). | 22.24 |

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., 27 juin 1892.

LICENCES DE MANUFACTURES

CANADA
Province de Québec }
District de Kamouraska }

Avis est par les présentes donné que toute personne ou société, autre que les compagnies incorporées, qui exploite ou désire exploiter une manufacture de quelque article de commerce que ce soit, ou de s'occuper d'une industrie quelconque, autre que la fabrication du tabac ou des cigares, dans cette province, est requise par l'Acte 55-56 Vic. Chap. 10, de fournir au percepteur du revenu de la province du district où son établissement est situé, le ou avant le 1er septembre de chaque année, une déclaration solennelle constatant, en termes généraux, le montant du capital employé par elle.

Toute telle personne ou société est obligée, aux termes de l'Acte susdit, dès que le capital excède la somme de cinq mille piastres, d'obtenir chaque année, le premier octobre, une licence du percepteur du revenu de la province dans laquelle elle a ou se propose d'avoir son établissement principal, et payer au préalable, dans ce but, au dit percepteur la somme de

| | |
|--|----------|
| Si le capital n'exécède pas \$50,000. | \$50.00 |
| Si le capital excède \$50,000, mais n'exécède pas \$100,000. | \$100.00 |
| Si le capital excède \$100,000.00 | \$150.00 |

Des blancs de déclaration solennelle peuvent être obtenus du bureau du sousigné.

T. M. T. LEBEL,

Percepteur du Revenu de la Province
Kamouraska, 30 août 1892.

NOTIONS D'AGRICULTURE

PAR

J.-E. FOULIOT

A vendre à ce bureau. — Prix 50 cents en librairie, 60 cents par la malle.

N.B. — On le trouve chez les libraires de Québec.
19 mai, 1892, 1 an.

A vendre

au

Bureau de la " GAZETTE DES CAMPAGNES "

VADE-MECUM DE L'ENSILEUR

Prix : \$1

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 sousigné, 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