

## 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

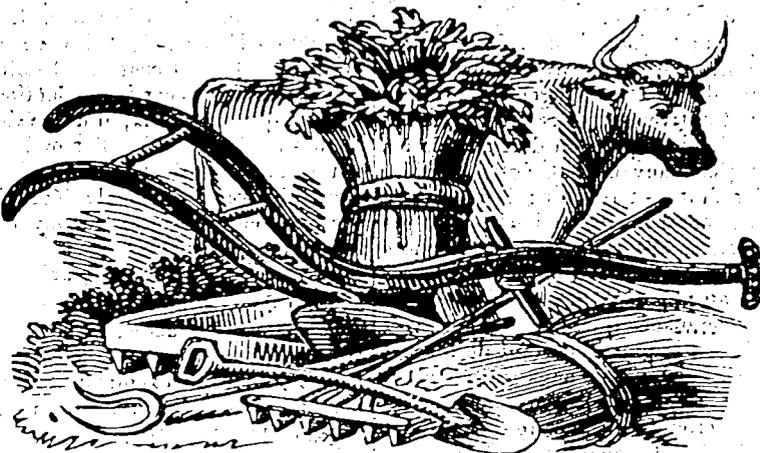
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jueidis

Editeur-Propriétaire  
**FIRMIN H. PROULX**

A qui toutes lettres concernant l'administration de la Gazette et les demandes pour abonnement devront être adressées franco.

L'abonnement est de \$1 par an, payable d'avance. On ne s'abonne pas pour moins d'une année.

L'avis de discontinuation doit être donné par écrit à ce Bureau un mois d'avance. Les arrérages devront avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la Gazette.



Rédacteur

**J. D. SCHMOUTH**

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, devront être directement adressées au Rédacteur.

ANNONCES :

1ère insertion, 10 cts. la ligne ; 2me insertion, etc. 3 cts. par ligne.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Que ceux qui désirent s'adresser aux cultivateurs annoncent dans notre Gazette agricole.

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.



MM. les abonnés retardataires trouveront dans le numéro 49 de la Gazette, le compte de ce qu'ils nous doivent. Le paiement immédiat de ces comptes nous permettrait de faire des changements nécessaires à la Gazette des Campagnes. Un délai est absolument impossible, surtout de la part de ceux qui nous doivent plusieurs années d'abonnement.

On pourrait aussi ajouter à ce compte le prix d'abonnement pour l'année qui vient de commencer.

## SOMMAIRE.

*Causerie agricole.* — Comment pousser les cultivateurs à produire beaucoup d'engrais.

*Revue de la semaine :* Deux allocutions du Saint-Père. — Mouvement catholique en France — Le ministère d'Ontario. — Le cinquantième anniversaire de la réception de Monseigneur Bourget, dans les ordres sacrés.

*Sujets divers :* Salaison du beurre. — Soins du bétail. — Société d'agriculture du comté de Portneuf. — Alimentation économique du bétail.

*Economie domestique :* De provisions. — Du porc et de ses préparations. — Du lard.

*Petite chronique :* Immigration à Outaouais, à la Beauce. — Ecole d'agriculture à Compton, etc.

*Recettes :* Remède contre l'épizootie. — Engelures.

## CAUSERIE AGRICOLE

Comment pousser les cultivateurs à produire beaucoup d'engrais

C'est une pratique générale dans notre système de culture d'employer le moins d'engrais possible. Comme nous

l'avons démontré dans notre dernière causerie, sans cesse nous demandons des récoltes épuisantes à nos champs, sans leur restituer les principes qu'ils perdent dans la production de ces récoltes. ~~Du, allons-nous avec ce système si peu raisonné et si peu raisonnable? Nous marchons à grands pas vers la ruine complète de notre richesse agricole. Cette ruine est déjà commencée ; et, depuis de longues années, le dépeuplement de nos campagnes en a été la conséquence rigoureuse.~~

La production a tellement diminué, la vie est devenue si difficile pour les cultivateurs et surtout pour les travailleurs à gages, qu'un grand nombre, poussés par le découragement, vont demander aux Etats voisins les moyens de subsistance qui leur sont refusés dans leur pays natal.

Aujourd'hui, le cultivateur dont la propriété ne dépasse pas quarante arpents en superficie ne vit qu'à force de privations de toute espèce, et même il est quelquefois obligé de se refuser le plus strict nécessaire. Quelle différence avec ce que nous observons dans les pays mieux cultivés, dans ces pays où la fertilité de la terre est soutenue au moyen des fumures convenables ! Ici, tout est florissant, les récoltes sont abondantes et la population est nombreuse. Le cultivateur qui possède vingt arpents de terre, vit bien ; celui qui en a quarante atteint en peu de temps une aisance respectable.

On nous dira peut-être que le climat de ces pays est plus favorable que le nôtre à la production des plantes cultivées. Ce n'est pas toujours le cas, mais admettons que cela soit, le climat empêcherait-il le sol de s'épuiser s'il était mal cultivé ? Non certainement, les circonstances climatiques peuvent permettre aux végétaux de parcourir plus sûrement les différentes phases de leur végétation, mais elles n'enrichissent pas le sol, n'empêchent pas les récoltes de puiser leur nourriture dans la terre et de l'appauvrir. Ainsi donc, si la fertilité de ces pays s'est conservée, c'est grâce à un bon système de culture, c'est grâce aux engrais ; prenons donc

exemple sur eux, sachons restituer à la terre ce que chaque récolte lui enlève ; bien plus, enrichissons nos champs appauvris et nous verrons bientôt l'aisance remplacer la pauvreté.

Tout en conservant nos procédés culturaux, en labourant, semant, hersant, comme nos pères nous ont enseigné à le faire, nous pouvons augmenter nos récoltes, c'est avec les engrais que nous résoudrons ce problème.

Les pratiques d'un pays ont toujours leurs raisons d'être et la prudence nous conseille de ne pas les condamner au premier coup d'œil. Avant de porter un jugement sur leur mérite, il faut les étudier attentivement et ce n'est qu'après en avoir bien reconnu les défauts que l'on doit chercher à les améliorer. Tout n'est pas mauvais dans notre manière d'exploiter la terre, il s'en faut de beaucoup ; il n'est donc pas juste de la condamner généralement ; mais elle n'est pas parfaite dans toutes ses parties, elle a des défauts, la chose est parfaitement prouvée, et ce sont ces défauts que nous voudrions faire disparaître au plus tôt.

Parmi ces défauts, la répugnance que l'on semble avoir contre l'emploi des engrais, est le plus important de tous et le plus manifeste. C'est aussi celui que nous devons chercher tout d'abord à corriger. Depuis de longues années nous engageons les cultivateurs à produire beaucoup d'engrais et à l'employer pour la fertilisation des champs cultivés.

Malheureusement on a été sourd à notre voix, on a même ri de nos efforts, et l'on a trouvé que le sujet ne méritait pas autant de travail. Nous en sommes peiné, mais nous ne nous décourageons pas. A force de discussions, d'encouragements nous espérons réussir et alors nous serons suffisamment récompensé de nos peines par le sentiment du devoir accompli.

Jusqu'à présent nous ne nous sommes adressé qu'à la classe agricole, par tous les moyens possibles, mais sans succès, nos efforts se sont brisés contre une incompréhensible apathie. Maintenant nous voulons changer de tactique ; puisque l'initiative individuelle ne veut pas nous seconder, nous nous adressons aux sociétés d'agriculture, et nous espérons que ces sociétés, formées par les cultivateurs les plus intelligents dans chaque comté, comprendront mieux les véritables besoins de l'art agricole.

Chaque année, ces sociétés accordent de nombreux prix, soit aux fermes les mieux tenues, soit aux animaux les plus améliorés. Nous admettons qu'en cela, leur but est de pousser à l'amélioration générale de la culture, et c'est un noble but. Mais ce but est-il atteint ? depuis l'établissement de ces sociétés, depuis l'inauguration des concours d'animaux et de produits agricoles de toute espèce, notre système de culture a-t-il réellement fait des progrès ? L'élevage des bestiaux est plus soigné, on tient plus à se pourvoir de bons reproducteurs, nos animaux ont de plus belles formes, leurs produits en viande, en laine, ou en lait sont plus abondants ; cependant il nous fait peine de le constater, la culture n'a pas sensiblement progressé ; on ne cultive pas mieux qu'au début de la formation des sociétés d'agriculture, les récoltes n'ont pas augmenté, que disons-nous, elles n'ont fait que diminuer.

Il nous semble que tout autre aurait été le résultat, si au lieu de primer les beaux animaux, les belles clôtures, les beaux bâtiments, les beaux produits de la terre, on avait accordé des récompenses pour les fortes productions d'engrais, et pour les plus grandes étendues de terre fumée. En accordant ces récompenses, on encourage indirectement l'amélioration des animaux et les bonnes cultures, puisque pour avoir beaucoup de fumiers il faut posséder beaucoup de bestiaux

et produire assez de fourrages de toute espèce et assez de paille pour les nourrir et leur fournir une litière convenable. Or, le cultivateur qui possède un nombreux bétail, désire naturellement obtenir le plus de viande, de lait ou de laine possible, par conséquent il cherchera de lui-même à le perfectionner autant qu'il le pourra.

D'ailleurs ce que nous proposons ici est déjà mis en pratique dans certaines localités. La société d'agriculture de Meaux en France, dont les vues pratiques devraient être plus généralement connues et imitées prend actuellement les moyens d'encourager la production du fumier. Elle vient de décider que sept prix, d'une valeur totale de \$70, seront donnés en 1873, dans l'arrondissement de Meaux, à ceux qui auront trouvé et appliqué les meilleurs procédés pour recueillir avec le moins de déperdition possible, transformer sur place en engrais et employer au profit de l'agriculture locale, tous les résidus de la maison, déjections humaines, eaux ménagères, débris de cuisines, cendres, os, etc.

Pour donner aux cultivateurs les moyens de concourir avec chance de succès, la société vient de publier une instruction sur l'emploi et la conservation des engrais domestiques dont 4,000 exemplaires seront distribués gratuitement dans toutes les paroisses de l'arrondissement.

Nous détachons de cette instruction les quelques passages suivants, afin de faire voir avec quel soin la société prépare les matériaux qui devront, nous l'espérons, lui assurer le succès :

" *Laboratoire à engrais.*—1o Etablir à portée de chaque habitation un petit réduit composé d'un tonneau hors service, garni de glaise à l'extérieur et enfoui dans le sol, et d'un abri formé de quatre perches et de quelques planches, ou même de paillassons reliés par une plante grimpante. Moitié de l'ouverture du tonneau est placée à l'intérieur du réduit et garnie d'une lunette. L'autre moitié extérieure, est recouverte d'une planche mobile ; elle reçoit le ruisseau des eaux de cuisine, de lessive ou d'étable. Par là, à l'aide d'une écuille, emmanchée d'un bâton, on peut puiser, après mélange d'eau et de barbotage, sans souillure manuelle, soit pour l'arrosage direct des légumes, soit pour l'arrosage du compost.

" 2o Installer, à proximité du réduit, le dépôt des corps secs et solides (os, cendres, suies, épiluchures, balayures, débris, etc.) ; les arroser à l'aide du liquide du tonneau, eu complétant l'absorption à l'aide de la chaux, du plâtre ou des plâtras, ou même de la terre qui a servi à faire la fosse. Remuer et saupoudrer de chaux et d'un peu de terre pour éviter tout dégagement d'odeur. Chaque semaine renouveler l'apport des débris et l'arrosage de chaque couche nouvelle.

" *Emploi de l'engrais domestique.*—L'emploi est de deux sortes : 1o A l'état liquide, au fur et à mesure de la production, additionné d'eau. C'est l'arrosage maraîcher des légumes, ou du terrain préparé pour plantation ou semence.

—2o A l'état solide : le compost des débris de ménage, le fumier de ferme, arrosé par les eaux vannes du laboratoire à engrais. Dans le premier cas (arrosage liquide), les cendres et autres débris peuvent être mélangés directement dans le tonneau pour épaissir le liquide, ou conservés pour être semés à la volée sur trèfles, prés, oignons, carottes, navets, etc. Par ces moyens simples, les agriculteurs peuvent quintupler la force productive de leur fumier de ferme ; le petit cultivateur, le propriétaire d'un jardin peuvent se dispenser d'acheter des engrais.

" *Avis à MM. les instituteurs.*—Il appartient spécialement à MM. les instituteurs, — suivant l'exemple que leur ont donné leurs confrères du département de l'Aisne, — de

propager théoriquement et pratiquement cette méthode si simple. Qu'ils installent dans leurs jardins d'école le laboratoire à engrais ; ils donneront aux enfants l'habitude de la propreté, et obtiendront dans leurs jardins une bonne récolte en légumes, fruits et fleurs. Le profit qu'ils en tireront leur vaudra promptement des imitateurs.

" *Avis aux municipalités.*—Les municipalités peuvent : 1o Favoriser et faciliter l'établissement dans l'école d'un système si peu coûteux et si utile. 2o Disposer les décharges publiques de façon à en faire de vrais dépôts d'engrais. 3o Faire tourner au profit de tous l'incurie de quelques-uns et préserver leur commune des épidémies et épizooties. Pour cela, le fossé dans lequel se déchargent les ruisseaux putrides du village doit être interrompu par deux ou trois puisards dans lesquels des débris, des feuilles ou des balayures déposées, s'imbiberont des purins et des eaux ménagères apportées par le ruisseau : ou encore, plus économiquement, ce fossé sera creusé, en y ménageant, de distance en distance, des batardeaux en terre, moins élevés que les bords. L'eau corrompue, quel que soit son courant, déposera alors forcément les saletés en suspension ; et ces augots successifs seront promptement et régulièrement remplis d'engrais fertile, qui pourra être vendu au profit de la caisse municipale ; en ne laissant plus écouler au cours d'eau potable ou à l'abreuvoir, qu'un liquide presque épuré. "

Voilà un bon exemple à imiter. Puisque l'initiative individuelle fait défaut, travaillons sans elle ou plutôt essayons d'obtenir, au moyen des récompenses, les résultats que les nécessités actuelles de la culture canadienne n'ont pas pu obtenir.

Le Province de Québec compte bon nombre d'agriculteurs qui désirent tous voir prospérer l'industrie agricole ; les sociétés d'agriculture ont de grands pouvoirs, et elles sont les protectrices naturelles de toutes les améliorations. Que tous se mettent à l'œuvre, que les premiers démontrent la puissance productive des engrais et que les seconds encouragent tous les cultivateurs, même et surtout les plus pauvres, à tirer parti de toutes les matières fertilisantes qui se perdent si souvent dans nos cultures.

Si le projet de Convention agricole dont M. P. B. Bonoit est le zélé promoteur, et dont nous désirons et dont tous les agriculteurs intelligents désirent la mise à exécution, si, disons-nous, ce projet réussit, la question des engrais formera une partie importante du programme et nous en augurons un grand bien pour l'amélioration de notre industrie nationale par excellence.

Travaillons donc en faveur de la réalisation de ce projet, montrons-nous ardents protecteurs de nos intérêts, réunissons-nous, nous n'avons pas trop de toutes nos forces et montrons enfin que nous pouvons faire quelque chose pour assurer le succès de l'agriculture.

Nous voulons le progrès, tous les amis de l'agriculture le veulent, mais jusqu'à présent on n'a pas assez posé l'influence des fumiers, revenons de cette erreur et prenons le bon moyen de réussir. Tout dépend du point de départ. Ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on pousse aux améliorations agricoles ; mais les succès ont été bien rares ; c'est que le point de départ n'était pas bon. Il n'est jamais trop tard de réparer une faute. Il y a eu faute dans le choix de régénérer notre culture, prenons-en de meilleurs et parmi ces derniers nous ne craignons pas de dire que la production et l'emploi d'une grande quantité de fumier tiennent le premier rang.

## REVUE DE LA SEMAINE

La veille de l'anniversaire du 20 septembre, une grande douleur de famille est venue frapper le vénéré Pie IX. Pendant que les Piémontais se livraient à leurs grossières réjouissances, pendant que les canons de l'usurpateur rappelaient aux Romains la date de l'inique spoliation de leur Père bien aimé, Sa Sainteté apprenait la mort de son frère aîné, le comte Gaétan Mastai.

A cette nouvelle le Saint Père ne put retenir ses larmes ; mais il puisa encore dans la prière la force de supporter cette dure épreuve. Aussi, après avoir passé une heure dans la prière et le recueillement, reparut-il devant son entourage le front serein et le front rayonnant de cette auréole de douce et calme résignation qui ne l'abandonne jamais au milieu de ses plus amères tribulations.

En ce même jour, les fidèles Romains se rendaient au Vatican, pour faire oublier au Souverain Pontife, par l'expression de leurs sympathies et de leur respect, les douleurs qui venaient l'assaillir en ce moment.

Il reçut d'abord les députations de toutes les sociétés catholiques, qui lui présentèrent une touchante adresse à laquelle il répondit en ces termes :

" La Providence permet que les injustices se commettent ; n'en soyons pas émus. Lorsqu'elles seront parvenues à leur comble, surgira le jour du triomphe. Les coups de canon que j'ai entendus ce matin ont pénétré jusqu'au fond de mon cœur. Il y a des démonstrations dont on pourrait se passer ; elles ne conviennent pas à des vainqueurs, connaissant les premiers principes de la générosité. Mais les hommes qui ont ordonné de tirer le canon les ignorent, et voilà pourquoi ils agissent ainsi.

" Que cela cependant ne nous empêche pas de prier pour tous, même pour les persécuteurs de l'Eglise ; prions pour qu'il plaise à Dieu d'éclairer leur esprit et de leur faire apercevoir que dans leur aveuglement ils travaillent bien plus contre eux-mêmes et contre cette société nouvelle qu'ils prétendent édifier sans Dieu, que contre l'épouse de Jésus-Christ, qui ne peut pas périr.

" Priez donc, mes enfants, et recevez ma bénédiction que j'étends à tous les présents et à tous les absents qui sont de cœur dans vos sentiments religieux, à vous, à vos familles, à vos amis, à toutes les sociétés catholiques confédérées. "

Puis il se rendit à la salle du Consistoire où se trouvaient plusieurs centaines de personnes des deux sexes appartenant à l'aristocratie et à la bourgeoisie romaines. En réponse à une adresse lue par le marquis Serlupi, le Saint Père prononça les paroles suivantes :

" Je bénis de tout mon cœur tous les bons ici présents et même les absents animés des mêmes sentiments que vous, et s'exerçant dans les mêmes bonnes œuvres.

" Rappelons-nous que nous vivons dans un monde rempli de tribulations et de tristesse ; que pouvons-nous faire pour en sortir ? En récitant l'office de ce jour, le clergé rappelle l'intéressante vie de Tobie, les vertus du père et du fils, et les récompenses qu'ils obtinrent de Dieu pour leurs bonnes actions.

" Durant les tribulations et l'esclavage de son peuple, Tobie visitait les familles, soulageait leurs peines, les encourageait et rappelait à l'observance de la loi de Dieu ceux qui s'en étaient écartés.

" Dans ces temps de tristesse, vous êtes comme un bouquet de fleurs précieuses que Dieu appelle à répandre le parfum de la piété ; il vous a conduits ici pour entendre les paroles de son indigne Vicaire,

" Or, voici ce que vous dit le Vicaire de Jésus-Christ : Faites tout ce qui dépendra de vous pour qu'aucun de vos amis ne s'éloigne du sentier de la justice, au milieu de tant de scandales, de désordres et d'excitations au mal. Faites qu'aucun de ceux qui vous entourent n'oublie son caractère de chrétien ni les devoirs qui lui incombent.

" Que les pères et les mères de famille soient attentifs à éloigner le péché de leurs maisons, et qu'ils engagent leurs parents, leurs amis et leurs connaissances à les imiter, afin que le péché et la corruption n'entrent point dans leurs maisons.

" Tel est le souvenir que je vous laisse. Et afin que mes paroles puissent obtenir leur effet, je vous bénis de nouveau, et je vous charge de transmettre cette bénédiction à tous les vôtres. "

Admirons ici l'incomparable magnanimité de Pie IX, il est insulté, bafoué par la secte révolutionnaire, le canon piémontais célèbre sa victoire contre la papauté, la canaille hurle dans les rues, lance, aux portes mêmes du Vatican, les cris de *mort au Pape ! mort aux prêtres !* et l'auguste Vicillard répond par des paroles de paix et de bénédiction, il encourage les fidèles à la prière et offre toutes ses souffrances à Jésus-Christ dans l'espérance du triomphe prochain de l'Eglise et cette espérance ne sera pas trompée.

On lit dans l'*Echo de Rome* : " Les sectaires qui espéraient à force de bruit et de menaces, faire échouer la manifestation catholique, se sont vengés en multipliant leurs attaques et ils ont demandé à la caricature de leur prêter son appui. Rien n'est sacré pour ces dessinateurs au crayon non moins vénal qu'ordurier. Le dogme, la morale, le culte, tout est vilipendé par eux et traîné dans la boue. Hier encore, on exposait au Corso, avec autorisation du Fisco, un horrible groupe représentant l'archange saint Michel, couronné du nom de *Libertas* en guise d'auréole, qui foudroie de son glaive, non pas l'ange rebelle, mais le saint fondateur de la compagnie de Jésus.

" L'explication du sacrilège est donnée par ces mots écrits au bas de l'infâme gravure : " Quelques dévots nous demandent en ce grand jour (*le 20 septembre*), si le sire Michel tardera encore longtemps à donner le coup de grâce à l'hydre jésuitique..... "

" Voilà par quels moyens on cherche à habituer la populace à voir frapper les Jésuites. De fait, ces vénérables religieux sont condamnés à mort, tout au moins à la spoliation et à l'exil. On commencera par eux afin de finir par tous les autres. On sent que la diplomatie européenne n'est pas encore assez préparée à laisser emporter d'un seul coup la masse des corporations. On accumule la haine sur une seule, pour s'autoriser à frapper le premier coup sans éveiller de susceptibilité. L'Europe demeurera muette devant un fait isolé, et quand elle se sera montrée assez lâche pour le laisser accomplir, on poursuivra, visière levée, le programme. "

— Nous ne pouvons passer sous silence le mouvement catholique qui a lieu depuis quelque temps en France, car il nous montre que la foi n'est pas encore morte dans ce beau pays si éprouvé. Ce mouvement ranime plus que jamais notre espoir dans un avenir moins âpre que le présent que nous traversons. Nous voulons parler des pèlerinages.

Si l'on examine, il est vrai, les pèlerinages au point de vue de la piété individuelle, peut-être pourrait-on leur trouver quelques motifs sérieux de blâme. Là foule engendre le tumulte, et le tumulte ne favorise nullement la dévotion. Mais en se plaçant au point de vue de leurs résultats sociaux, on ne saurait trop les louer et en recommander la pratique aux fidèles. Avec un cynisme révoltant, l'impiété étale

ses théories perverses et scandaleuses ; elle organise des orgies et émbrigade, toujours pour le désordre, la foule des ignorants, des simples ou des méchants. Il est bon que les honnêtes gens sachent se compter aussi et faire, à certains jours, une grande revue de leurs troupes. Il est bon que l'atmosphère polluée par tant de blasphèmes, d'imprécations, de chants obscènes, retentisse aussi quelquefois des accents divins de la prière, des cantiques harmonieux de la foi. A en juger par ce qui se passe en Belgique, en Allemagne et surtout en France, le mouvement catholique s'accroît de jour en jour davantage, et là se trouve le salut.

C'est du moins ainsi que le Saint Père apprécie les choses ; il ne cesse de le dire dans ses promenades, dans ses conversations avec ses familiers, et il ne craint pas de l'annoncer officiellement et publiquement en accordant ses indulgences aux manifestations religieuses qui ont eu lieu ou qui se préparent en ce moment dans toutes les parties de l'Europe. On redouble la persécution, il faut redoubler la prière, et le triomphe demeurera à qui de droit.

Mais il faut bien le dire, ces pèlerinages, ces manifestations religieuses ne se font pas sans encombre, l'impiété engage et essaie de les empêcher par tous les moyens en son pouvoir. Nos lecteurs connaissent déjà les désordres soulevés par la canaille soi-disant libérale à l'occasion du pèlerinage de la Salette, les mêmes abominations viennent d'avoir lieu à Nantes contre les pèlerins de Lourdes.

C'était le jeudi, 26 septembre, les pieux pèlerins arrivaient paisiblement de la grotte de Lourdes, lorsqu'à la sortie de la gare (station de chemin de fer) ils furent assaillis par des cris et des huées. Ces énergumènes poussés par une haine immonde se ruèrent sur les pèlerins, les bousculèrent, les poursuivirent à coup de pierres, brisant les vitres et les portes des maisons qui leur donnaient asile.

" Les émeutiers, raconte l'*Espérance du Peuple*, croyant que notre vénérable évêque était dans un fiacre qui circulait lentement au milieu de la foule, ont arrêté la voiture, l'ont ouverte avec une telle précipitation qu'un jeune enfant assis sur les genoux de sa mère a failli tomber dans la foule. Voyant que Monseigneur n'était pas dans cette voiture, ils ont injurié de la manière la plus cynique les voyageurs et ils ont craché au visage de plusieurs femmes respectables. "

M. Paul de Cassagnac consacre aussi à ces attentats un article dont voici la finale :

" Ne dirait-on pas qu'il va falloir bientôt nous cacher pour aller à la messe, et enfouir dans les bruyères et les landes nos cérémonies religieuses désormais menacées ?

" Dans ce pays de France, où les croyants s'assemblaient pour aller combattre les infidèles jusqu'aux extrémités de l'Orient, dans le pays des croisés, on serait sous la domination des mécréants de Nantes ou de Nîmes, des sarrasins de Belleville ?

" Allons donc ! Et quelle étrangeté qu'il y ait encore à se battre pour son Dieu, on saura se souvenir, à l'occasion, que saint Pierre lui-même sut tirer l'épée et couper les oreilles. "

Mais pendant que ces infamies s'accomplissaient, que faisaient donc les autorités ? M. le maire le défenseur naturel des gens n'a point paru, il a déserté son poste et laissé le champ libre à la canaille. Fort heureusement que le général Merle est arrivé et bientôt l'ordre fut rétabli.

Les dernières nouvelles de France nous apprennent que plusieurs députés à l'Assemblée nationale doivent se rendre en pèlerinage à Notre Dame de Lourdes. C'est le marquis de Franclieu, député des Hautes-Pyrénées qui a pris l'initiative de cette manifestation religieuse. Voici la lettre qu'il

a adressée, à ses collègues, à ce sujet :

« Il m'a semblé, monsieur, que tous ceux de nos collègues qui se rendraient à Lourdes, le 6 octobre prochain, seraient bien aises de faire partie de la procession des bannières, qu'il ne serait pas sans intérêt de montrer au monde chrétien un groupe de députés français, allant prier ouvertement la sainte Vierge pour la France. Je me décide à prendre cette initiative, parce que je suis l'un des représentants des Hautes-Pyrénées. »

Cet exemple partit de si haut aura certainement le plus grand effet sur la population catholique de la France et la confirmera dans sa foi envers la Sainte Vierge.

— Dans la puissance du Canada, la nouvelle la plus importante du jour est la reconstruction du cabinet d'Ontario. Comme il existe, dans cette province, une loi prohibant le double mandat et qu'en outre le parlement fédéral a passé un bill obligeant les députés locaux à résigner avant de se présenter pour la Chambre des Communes, deux ministres d'Ontario, MM. Blake et McKenzie ont dû abandonner leurs sièges et leurs portefeuilles dans la Législature de cette province.

C'est ce qu'ils ont fait mardi, le 22 courant, et sur leur recommandation, Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur a chargé M. Mowat le vice-chancelier de former un nouveau ministère. Mais M. Mowat n'occupe pas de siège en Chambre et il faudra créer une vacance pour qu'il puisse être élu. On dit que M. Robinson député pour Kingston se retire et que M. Mowat va se présenter dans cette ville.

— Les fidèles du diocèse de Montréal se livrent en ce moment, à de bien grandes réjouissances. Ils célèbrent le cinquantième anniversaire de la réception de leur vénérable évêque dans les ordres sacrés. Rien ne saurait rendre l'incomparable amour et l'immense respect qu'ils témoignent à l'homme qui les conduit depuis si longtemps dans le chemin de la foi, et de la vertu. Ils veulent lui faire oublier les déboires qui l'ont assailli dans les luttes qu'il a eu à soutenir, et le cœur du vénéré évêque doit être bien heureux de ces pieuses démonstrations.

Les adresses de félicitations et les preuves de respect se succèdent sans relâche; toutes les paroisses du diocèse, toutes les communautés, toutes les institutions veulent concourir dans cette belle œuvre et démontrent au monde entier que la foi n'a pas faibli en Canada.

#### Salaison du beurre

Les beurres sont d'une conservation difficile si on ne les fait pas cuire ou si on ne les sale pas. Comment doit être pratiquée cette dernière opération pour qu'elle donne les meilleurs résultats? On prend une partie de sucre raffiné, une partie de salpêtre et deux parties de gros sel blanc, on réduit ces substances en poudre, on les mélange le plus possible et on fait usage d'une once de ce mélange pour chaque livre de beurre, on les incorpore dans la motte, et on a soin de pétrir bien ferme, afin de ne laisser aucun vide, puis on recouvre d'un linge blanc et sec, coupé sur le diamètre intérieur du vase, et d'un second, trempé dans du beurre fondu. Le beurre qu'on veut saler doit être bien frais. Si on l'achète, il faut d'abord le laver avec soin, puis on le partage en galettes, que l'on étend et que l'on roule tour à tour en les saupoudrant avec la préparation ci-dessus indiquée, ou avec du sel fin bien sec, à raison d'une once par livre. Il vaut mieux mettre le beurre dans des pots de grès que dans des barils en bois et surtout avoir soin de bien les laver avant de s'en servir, à l'eau bouillante légèrement salée: on verse au

fond du pot ou de la tinette un verre d'eau-de-vie de Cognac, puis une couche de beurre que l'on foule par couches successives jusqu'à 2 pouces du bord du vase, et on recouvre d'un linge fin, comme il a été expliqué. Lorsque le beurre doit voyager de suite, on égalise bien la surface et on y met une couche de sel d'un pouce d'épaisseur. S'il ne doit pas quitter la maison, on verse seulement par-dessus une forte saumure ou solution de sel dans une eau très-pure; après 6 ou 8 jours, on décante la saumure et on presse de nouveau le beurre qui a diminué de volume et on remplit encore le vase avec une forte saumure.—*Revue d'Economie Rurale.*

#### Soins du bétail

Les animaux doivent être préservés du froid dans les étables et les bergeries, au moyen de litières abondantes et soigneusement entretenues, et en fermant les issues qui déterminent des courants d'air. En même temps, il importe de ne pas laisser accumuler les déjections des animaux sous leurs pieds; dans des lieux hermétiquement clos, il en résulte des émanations très-nuisibles à leur santé et à leur en-bonpoint.

Une bonne méthode à suivre dans l'alimentation du bétail par les temps rigoureux, c'est de mêler à leurs fourrages hâchés de l'eau chaude ou tiède édulcorée avec du son ou avec du tourteau; l'addition d'une poignée de sel est également d'une réelle utilité. Ce régime prévient les affections inflammatoires très communes par ces temps rigoureux.

En général les cultivateurs n'apprécient pas assez l'importance, nous dirions presque la nécessité d'un bon régime alimentaire pendant l'hiver. Ceux qui réduisent leur bétail à la diète donnent pour raison que les animaux de trait qui ne travaillent pas, les vaches laitières qui produisent peu de lait, n'ont pas besoin d'être aussi bien nourris qu'aux époques où on en tire des services. C'est un préjugé très erroné.—Les effets du mauvais régime suivi en cette saison se font au contraire sentir très gravement dans les saisons suivantes. Les animaux de trait manquent de vigueur et d'en-bonpoint. Enfin, il est reconnu que le fumier produit par des bestiaux mal nourris a très peu de valeur.—Tous les cultivateurs intelligents apprécient la nécessité et les effets d'un bon régime alimentaire en cette saison; et c'est là un des procédés qui leur assurent des produits supérieurs à ceux des autres cultivateurs.—Mieux vaut cent fois réduire son chaptel de quelques têtes et bien nourrir les animaux qu'on garde.

#### L'agriculture dans le Comté de Portneuf

A l'occasion d'un concours de labour qui a eu lieu ces jours derniers, dans le comté de Portneuf, l'*Événement* parle des progrès qu'y a faits l'agriculture depuis quelques années. Il cite, entre autres, un cultivateur modeste, M. Samuel Paquin de Deschambault, qui a introduit sur sa ferme toutes les améliorations possibles et le système de culture perfectionnée suivie dans les pays où l'agriculture est la plus avancée. Nous souscrivons à ces éloges que nous savons être mérités, et nous nous empressons de contribuer pour notre part à rendre aussi public que possible ce bel exemple que M. Paquin donne à ses concitoyens.

Il y a du mérite à braver les préjugés, et à remonter courageusement la pente de la routine sur laquelle se laissent glisser la plupart de nos cultivateurs; aussi ceux qui entreprennent cette rude tâche méritent-ils que leurs noms soient livrés à la publicité et leur conduite citée comme un exemple.

Nous avons déjà eu occasion de visiter la ferme de M. Paquin, à Deschambault; tout ce que notre confrère en dit est plutôt en deça qu'au-delà de la vérité. Un fait digne de re-

marque, c'est que ce monsieur partageait largement, jusqu'à ces dernières années les préjugés de ceux qui croient que les moyens de nos cultivateurs sont trop restreints pour leur permettre d'entreprendre l'amélioration et le perfectionnement de leur culture. Lui-même n'avait aucune confiance dans l'essai qu'il a tenté; aussi son succès donne-t-il une grande force aux arguments de ceux qui recommandent l'emploi du système amélioré. Il y a à peine cinq ou six ans que M. Paquin est entré dans cette nouvelle voie, et déjà il est sur le chemin de la fortune. Avec les seuls produits de sa culture, il a fait l'acquisition de tous les instruments perfectionnés employés dans l'agriculture, il a doublé le rendement de sa ferme, et ajouté à sa propriété des lots de terre considérables. D'autres pourraient arriver au même résultat s'ils voulaient seulement s'en donner la peine.

Il y a encore pourtant des obstacles à vaincre. L'écoulement des produits est difficile, et la culture d'un grand nombre est peu rémunérative, vu l'absence, dans notre pays, d'industries où l'on emploie les produits agricoles. Mais il y a, même de ce côté, progrès sensible, et l'on peut dire que le temps n'est pas éloigné où l'agriculteur tirera de sa terre tous les profits que la culture donne dans les pays où l'industrie est le plus développée.

Voici les remarques de notre confrère de l'Événement :

Il n'y a pas longtemps encore, la plus complète indifférence régnait autour de l'opération du labour; le labourneur, souvent peu au fait de son importance considérable, l'expédiait tout comme une foule d'autres besognes, d'une façon routinière; il passait et repassait dans le sillon qu'avaient creusé ses pères et se contentait du procédé. Si souvent le champ avait mauvaise apparence, si le grain était chétif, maigre il en accusait le temps, la sécheresse ou les pluies excessives; il ne faudrait pas exonérer de fois l'agriculteur s'est-il trompé en l'accusant d'avoir fait tort à sa récolte; s'il eut été mieux appris, ou s'il eut recueilli un peu ses souvenirs, il se fut rappelé que là où le grain avait mauvaise mine, le labour avait été fait sans soin; que les sillons avaient été mal tracés; que l'endos, l'opération la plus importante du labour, avait été mal exécuté; que le tracé du sillon était entrecoupé d'excavations pratiquées par le soc et que le sillon manquait de profondeur. Au lieu alors d'accuser le temps de son infortune, il aurait dû se frapper la poitrine en disant: *mea culpa*.

Maintenant le modeste soc est devenu en honneur; on le place sur le piédestal où il aurait toujours dû être. C'est un esprit de progrès qui, tout comme un courant électrique, se propage parmi les cultivateurs. C'est consolant à dire et à constater. Il y a si longtemps que la culture des champs n'est pas ce qu'elle devrait être et que les terres se sont appauvries d'autant.

Malheureusement dans certains comtés cet esprit de progrès n'y a pas encore paru; dans le comté de Québec notamment, c'est la routine qui règne en maîtresse, on ne veut pas cultiver par la nouvelle manière. Pourtant, c'est le comté le plus rapproché des grands centres et qui serait susceptible d'avoir des connaissances plus étendues en matière d'agriculture. En certains endroits, on va jusqu'à mépriser les instruments aratoires, qui sont une si grande source d'économie pour l'agriculteur. Dans le comté de Portneuf, on est généralement plus avancé. On rencontre ça et là des cultivateurs qui ont depuis longtemps abandonné l'ancienne méthode, pour adopter la nouvelle manière. " Jusqu'ici, disent-ils, nous n'avons qu'à nous en applaudir. Nos efforts ont été couronnés des plus brillants succès. A Deschambault, nous y avons rencontré un cultivateur modèle. Homme instruit, intelligent et actif, il donne constamment l'exemple à ses co-paroissiens et aux cultivateurs du comté. M. S. Paquin, il nous permettra sans doute de le nommer, a une terre qu'il cultive scientifiquement: il n'y a pas un instrument aratoire inventé ou perfectionné dont il ne fasse l'acquisition. Tous les instruments qu'il possède ont été achetés aux différentes expositions provinciales. Il y a un an, à l'exposition provinciale, à Québec, M. Paquin faisait l'achat d'un magnifique charriot-épierreur, servant à nettoyer une pièce de terre des gros cailloux et des souches qui peuvent s'y trouver. Cet instrument, tiré par deux chevaux, est fait en

forme de chèvre. Du sommet de la chèvre descend une chaîne passant par une poulie. A ses extrémités, la chaîne est munie de crochets qui se fixent dans les mailles d'une autre chaîne préalablement fixée autour de la pierre ou de la souche à extraire. Sous le siège du charriot en avant, il y a une roue d'engrenage avec une manivelle autour de laquelle s'enroule la chaîne. Un petit garçon peut tourner la roue, extraire sans effort du sol des pierres du poids de plusieurs milliers de livres. L'opération est expéditive et pas du tout fatigante.

Arrivons au concours de labour du comté de Portneuf.

Le concours de labour du comté de Portneuf avait été divisé en deux parties, à raison de la grande étendue du comté. Le bureau de direction de la Société d'Agriculture du comté, en avait décidé ainsi. Le concours des compétiteurs des paroisses St. Augustin, Pointe-aux-Trembles et St. Raymond a eu lieu mardi dernier, le 8 octobre, à la Pointe-aux-Trembles, sur le terrain de M. Michel Lauriot à 9 heures du matin. Le concours des compétiteurs des paroisses de Deschambault, Portneuf, St. Casimir, Cap Santé et St. Basile, a été fait jeudi, le 10 du courant sur la magnifique ferme de M. Arthur Dion, à peu de distance en arrière du manoir.

Dans le premier concours, mardi dernier, il y avait 22 concurrents. Les compétiteurs dont les noms suivent ont remporté les prix :

1er prix, François Couture, snr., St. Augustin; 2e prix, Ferdinand Côté; 3e prix, Réal Delille, Pointe aux Trembles; 4e prix, François Couture, jnr, St. Augustin; 5e prix, Ferdinand Tardif; 6e prix, Rémi Gauvin, Pointe-aux-Trembles; 7e prix, David Davidson, St. Raymond; 8e prix, Louis Gauvin St. Augustin; 9e prix, Louis Jobin, St. Augustin; 10e prix, Paul Laperrière, St. Augustin;

Généralement le labour était magnifique et il n'y en avait pas un qui ne méritât la note " bien. " Comme encouragement aux autres concurrents, les juges leur ont accordé \$2.

Voici maintenant les noms des concurrents heureux dans le concours de la seconde division :

1er prix, Joseph St. Amand, Deschambault; 2e prix, Léon Vézina, Cap-Santé; 3e prix, Chs. Dodd, Portneuf; 4e prix, Damase Jos. Paquin, Deschambault; 5e prix, Elzéar Paquin, Deschambault; 6e prix, Alphonse Bédard, Deschambault; 7e prix, F. X. Frenette, Cap-Santé; 8e prix, Samuel Paquin, Deschambault; 9e prix, Edouard Godin, St. Basile; 10e prix, Damase Frs. Paquin, Deschambault.

Le Bureau de direction était composé comme suit :

P. LaRue, écuyer, M. P. P.—Président;

F. X. Frenette, écuyer,—Vice-président;

A. D. Hamelin, écuyer,—Secrétaire-trésorier.

Alexis Cayer, Norbert Beaudry, H. Collette, Fabien Drolet, J. D. S. Paquin, Louis Leclerc, Isidore Frenette et Adolphe Grandbois, écuyers.—Directeurs.

Comme dans le concours de la première division le labour était excellent, et à titre d'encouragement les concurrents non heureux ont reçu chacun \$2. De cette façon, personne n'a perdu son temps ni sa peine, et chacun s'en est retourné chez lui la satisfaction au cœur.—*L'Echo de Lévi*.

#### Alimentation économique du bétail

Voici un moyen aussi simple qu'économique de nourrir le gros bétail :

Ce procédé me donne d'excellents résultats. Le voici dans toute sa simplicité: je prends par chaque animal la valeur de cinq livres de paille, que je fais hâcher; j'y ajoute environ une pinte de son et je mets le tout dans un baquet avec la quantité d'eau nécessaire pour humecter le tout; puis, je laisse macérer pendant une heure et demi ou deux, et je donne ce composé à mon bétail en place de fourrage. Les animaux mangent, cette paille ainsi préparée avec avidité, et ce régime, loin de diminuer leur force et leur santé, ne fait que l'augmenter; le poil devient plus fin, plus brillant et leur allure plus vive. En ce qui concerne l'économie, il est facile de voir qu'elle est notable. En effet, la seule dépense est l'achat d'un hachepaille, dépense bien minime, vu les services que rend un semblable instrument.

Pour le son, neuf pintes suffisent pleinement pendant un mois pour un cheval. Maintenant, faites la différence avec le prix de revient du foin, et vous verrez l'économie de ce système, dont la simplicité, le peu de frais d'installation et l'excellence des résultats sont une recommandation plus que suffisante pour les cultivateurs.

## ECONOMIE DOMESTIQUE

### Des provisions

Dans un ménage bien dirigé, il convient de s'approvisionner des choses qui peuvent être conservées, de toutes celles qu'il est avantageux d'acheter en gros, ou qui coûtent moins cher dans une saison que dans une autre. Une grande partie des provisions peut être préparée par les soins de la maîtresse de maison. Si elle entend bien ces détails, elle parviendra à très-peu de frais, et avec un léger travail, à pourvoir son ménage d'une foule de bonnes choses, dont il serait privé s'il fallait les acheter. Le plaisir qu'elle trouvera à les offrir, aussi bien que l'économie qu'elle en retirera, la récompenseront grandement de sa peine. Mais elle doit veiller avec soin à ce que l'abondance n'amène pas la profusion et le gaspillage; pour éviter cet inconvénient grave, il convient qu'elle ait seule la garde des provisions et qu'elle choisisse une chambre ou un cabinet qui lui servira de magasin, et dont elle aura seule la clef. Si elle livrait cette clef aux domestiques, il est à peu près certain qu'ils en abuseraient.

Je ne puis trop recommander de mettre des étiquettes avec date sur toutes les provisions; il y en a qui s'altèrent en vieillissant, il en a d'autres qui pourraient offrir des dangers si elles étaient employées à d'autres usages que ceux auxquels elles sont destinées. C'est une mesure de prudence que je conseille.

### Du porc et de ses préparations

L'usage le plus généralement suivi, est de découper le porc le lendemain du jour où il a été tué: c'est une faute; car la viande conservée pendant quelques jours, devient plus tendre; il faut donc ne le saler qu'au bout de deux ou trois jours, si le temps est froid et sec. On tarde moins si le temps est doux et humide. Dans ce dernier cas, il faut placer le porc dans un lieu parfaitement obscur, pour éviter que les mouches viennent y déposer leurs œufs; car on sait qu'elles fuient l'obscurité.

Il y a plusieurs manières de découper le porc pour le saler. Après avoir enlevé les panes intérieures qui ne sont bonnes qu'à être fondues pour faire du saindoux, et avoir fendu le porc dans sa longueur, on sépare les quartiers de derrière de ceux de devant; c'est alors qu'on pèse les diverses parties du porc pour se rendre compte de son poids; puis, on peut, soit enlever le lard des quartiers de devant, en forme de panes, que l'on sale d'une seule pièce, soit le découper par morceaux, dont on enlève aussi le lard pour le saler également, mais en plusieurs morceaux. On dépèce la viande en portions plus ou moins fortes, selon l'usage du pays ou les besoins du ménage, mais je crois qu'il y a avantage à ne pas les faire trop grosses. Sur le quartier de derrière, on lève les jambons, en les découpant bonne forme circulaire en dessus; la peau doit dépasser la chair plutôt que de ne pas la garnir jusqu'au bord. Il est important de ne pas attaquer la molette, c'est-à-dire l'os de la cuisse qui s'emboîte dans celui de la hanche; cela nuirait à la conservation du jambon. On découpe le reste du quartier de la même manière que l'on a découpé le quartier de devant.

On peut, aussi, au lieu de fendre la colonne vertébrale par le milieu, la laisser intacte, et couper des deux côtés, en conservant la largeur d'une main à cette bande qu'on coupe par morceaux; ils doivent être mangés les premiers, parce que la molette qu'ils contiennent pourrait s'altérer plus facilement que le reste.

Lorsque toute la viande est découpée, on procède à la salaison. Pour cela, on met du sel sur une table, puis on frotte vigoureusement, avec ce sel, la surface entière de chaque morceau de viande, qu'on range ensuite dans le saloir, au fond du-

quel on a préalablement placé une petite couche de sel. Tout le sel employé à la salaison, doit être aromatisé avec du poivre en poudre et en grain. On met les morceaux un à un dans le saloir, avec soin, en les serrant les uns près des autres, de manière à éviter de laisser des vides entre eux; puis, lorsqu'on a placé une couche de viande, on y répand du sel, auquel on ajoute du laurier, du thym et quelques grains de genièvre. On procède ainsi jusqu'à la fin, en conservant, pour les placer à la partie supérieure (afin qu'elles soient consommées les premières), les parties qui se conservent le moins bien, comme celles qui avoisinent la saignée, le collet, la tête, les jambes et les morceaux qui contiennent beaucoup d'os. On termine par une épaisse couche de sel, qui doit remplir tous les vides qui existe à la surface.

### Lard

Lorsque la viande est salée, on sale le lard de la même façon et on le place dans un saloir à part. On peut aussi le faire fondre pour l'ajouter à la graisse ou saindoux des panes, pour le service de la cuisine; dans tous les cas, il faut consacrer à ce dernier usage, tous les morceaux de lard trop petits ou qui ne seraient pas de forme convenable pour être employés comme lard. Les morceaux qui entrent dans la salaison doivent être de forme carrée; ils sont plus propres aux usages auxquels on les destine.

Lorsqu'on veut conserver le lard dans son entier, il faut se munir d'un saloir ayant la forme d'une auge, de la dimension des panes, et de la profondeur de dix à quinze pouces. On garnit le fond d'une couche de sel et d'aromates; on frotte fortement de sel toutes les parties de la panne, puis on la met dans le saloir, la couenne en dessus; on garnit de nouveau avec du sel, on pose de même l'autre planche de lard, et ainsi de suite. On recouvre le tout de sel; puis on place dessus une planche un peu forte, et d'une dimension telle qu'elle puisse entrer un peu juste dans le saloir; cette planche doit être fortement chargée, soit avec des pierres, soit avec des poids; on laisse ainsi le lard pendant quinze jours; après quoi, on peut le retirer et le suspendre au plafond dans un local sec et aéré, en ayant bien soin de ne pas en détacher le sel, ou bien on le laisse dans le saloir pour en prendre au besoin.

Certaines personnes, préfèrent le lard conservé ainsi, d'autres l'aiment mieux lorsqu'il a été coupé en morceaux, comme je l'ai dit précédemment. J'emploie ordinairement ce dernier mode; je trouve que le lard n'est pas plus salé, et qu'il rancit moins promptement, surtout dans le climat chaud, où les mouches sont fort à redouter.—MME. ROBINET.

### Petite Chronique

— Par l'entremise de la "Société d'Immigration de l'Outaouais," 250 immigrants ont été établis dans le voisinage de la ville d'Ottawa depuis le commencement de l'automne. La société a obtenu du Gouvernement d'Ontario \$16 par tête pour tout colon. Ce don servira à faire progresser cette compagnie qui fera encore plus, l'année prochaine, pour la colonisation de la belle vallée de l'Outaouais.—*Minerve*.

— Nous apprenons que M. Vannier est parti vendredi pour la Beauce, accompagné de M. Ed. Fréchette et du constructeur M. André Gingras, afin de choisir dans le township Metgermet l'emplacement des 350 maisons qu'il va faire construire cet hiver pour recevoir au printemps les émigrants français qui vont venir s'y fixer par les soins de la Société Forestière de France.

— Une dépêche de Compton, reçue hier matin le 26 octobre à la *Minerve*, lui apprend qu'à une assemblée qui a eu lieu jeudi dans cette localité il a été décidé d'établir une Ecole d'Agriculture pour la Province de Québec. Le Conseil d'Agriculture était représenté par M. M. Browning, Massue et Benoit d'une part et M. le colonel Pomeroy, Cochrane, Kendrick et autres d'une autre part.

— La maladie des chevaux fait des ravages terribles à New York. Plusieurs lignes des chars urbains sont arrêtées.

## RECETTES

## L'épizootie

La *Gazette de Sorel* doit à l'obligeance du Dr. Chs. Lévesque, médecin-vétérinaire en renom de Berthier, les renseignements suivants au sujet de la nouvelle épizootie sur les chevaux qui menace de se propager dans les campagnes comme dans les villes :

Aussitôt que le cheval manifeste les symptômes propres à la toux, il faut le mettre dans l'écurie et l'y tenir à une température de 60 degrés ; s'abstenir de le faire travailler ; lui envelopper les pattes et le corps pour qu'il n'attrape aucun froid ; faire infuser de la graine de lin et donner de cette infusion à l'animal autant qu'il en voudra prendre, ou, s'il refuse d'en boire, la lui faire avaler à l'aide d'une bouteille. La graine de lin peut être remplacée par du son de blé échaudé et préparé avec plus de soin que de coutume, des carottes bouillies, des pommes ou autres douceurs, et même par de la bière à raison de 3 bouteilles par jour. L'avoine ne doit jamais être donnée aux chevaux autrement que bouillie.

En prenant la maladie à point et en se conformant aux renseignements qui précèdent, il sera assez facile d'éviter de grands ravages parmi des animaux aussi utiles.

## Engelures

A l'époque où le froid commence et où les engelures, les crevasses, les rhumatismes vont éclorre, nous croyons devoir indiquer à nos lecteurs trois remèdes faciles dont on nous garantit l'efficacité :

Pour les engelures : Faire infuser dans de l'eau tiède une poignée de tan et se tremper les mains trois ou quatre fois par jour dans la décoction.

Pour les crevasses : Huit ou dix fois par jour, se faire chauffer les mains et se les frotter alors avec du jus d'oignon, ou tout simplement avec un oignon coupé en deux.

Pour les douleurs, surtout provenant de refroidissement, il faut faire un mélange de parties égales d'alcool et d'essence de térébenthine et se frictionner longuement les parties souffrantes avec ce liniment.

S'il est vrai que les remèdes les plus simples sont les meilleurs, ces trois là doivent être excellents.



## DEPARTEMENT DES DOUANES

L'ESCOMTE AUTORISÉ SUR LES ENVOIS AMERICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 11 pour cent.

R. S. M. BOUCHETTE,  
Commissaire des Douanes.

L'avis ci-dessus est le seul qui devra paraître dans les journaux autorisés à le publier.

Ste. Anne, 31 oct. 1872.



## HOTEL DU GOUVERNEMENT, OTTAWA

Lundi, 30ème jour de septembre 1872.

PRESENT :

SON EXCELLENCE LE GOUVERNEUR GÉNÉRAL  
EN CONSEIL.

Sur la recommandation de l'Honorable Ministre des Douanes, et en vertu des dispositions de la 8ème section de l'acte 31 Vict., chap. 6, intitulé : " Acte concernant les Douanes, " il a plu à Son Excellence d'ordonner et il est par le présent ordonné, que la ville de Sherbrooke, dans la Province de Qué-

bec, soit et est par le présent constitué et érigé en poste de douane et placé sous le contrôle du percepteur des douanes au port de Coaticook.

W. A. HIMSWORTH,  
Greffier du Conseil Privé.

Ste. Anne, 17 octobre 1872.



## HOTEL DU GOUVERNEMENT, OTTAWA

Mardi, 10me jour de Sept. 1872.

PRESENT : SON EXCELLENCE LE GOUVERNEUR GENERAL  
EN CONSEIL.

Sur la recommandation de l'Hon. Ministre des Douanes et d'après les dispositions de la 8e section de l'acte 31 vic. chap. 6, intitulé : " Acte, concernant les Douanes, " Il a plu à Son Excellence d'ordonner et il est par le présent ordonné que le port intérieur (Out port) de Peterboro, jusqu'ici sous l'inspection de Port of Hope, sera et est par le présent constitué et érigé en Port d'Entrée pour toutes les fins du dit acte.

W. A. HIMSWORTH,  
Greffier du Conseil Privé.

Ste. Anne, 17 oct. 1872.



## HOTEL DU GOUVERNEMENT, OTTAWA

Mercredi, le 7ème jour d'octobre 1872.

PRESENT : SON EXCELLENCE LE GOUVERNEUR GENERAL  
EN CONSEIL.

Sur la recommandation de l'Honorable Ministre des Douanes, et en vertu des dispositions de la 8ème section de l'acte 31 Vic., chap. 6, intitulé : " Acte concernant les Douanes, " il a plu à Son Excellence d'ordonner et il est, par le présent ordonné, que *South Bar*, Cap Breton, Nouvelle Ecosse, soit et est par le présent constitué et érigé en poste de douane et placé sous le contrôle du percepteur des douanes au port Sydney.

W. A. HIMSWORTH,  
Greffier du Conseil Privé.

Ste. Anne, 17 oct. 1872.



## HOTEL DU GOUVERNEMENT, OTTAWA

Lundi, le 7ème jour d'octobre 1872.

PRESENT :

SON EXCELLENCE LE GOUVERNEUR GÉNÉRAL  
EN CONSEIL.

Sur la recommandation de l'Hon. Ministre des Douanes, et en vertu des dispositions de la 8ème section de l'acte 31 Vic., chap. 6, intitulé : " Acte concernant les Douanes, " il a plu à Son Excellence d'ordonner et il est, par le présent ordonné, que Lardoise, en la Province de la Nouvelle-Ecosse, soit et est par le présent constituée et érigée en poste de douane et placé sous la surveillance du Collecteur des Douanes au Port d'Arichat.

W. A. HIMSWORTH,  
Greffier du Conseil Privé.

Ste. Anne, 17 oct. 1872.