

## 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 PARISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

**FIRMIN H. PROULX.**

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



ANNONCES :

Première insertion ..... 10 centins par ligne  
 Deuxième insertion, etc. .... 3 centins par ligne

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

ABONNEMENT : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première } ABONNEMENT  
 \$1 PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN

## SOMMAIRE.

*Recue de la Semaine :* Document adressé à Son Eminence le cardinal de Paris, par le duc de Norfolk, protestant contre la persécution anti chrétienne qui se poursuit en France contre les ordres religieux.—200e anniversaire de l'érection d'une chapelle à St. Joachim, par le Séminaire de Québec.—Nouveau collège bâti aux frais de Sa Grandeur Mgr l'Archevêque Taché, à St. Boniface, Province de Manitoba.—Un mot d'évêque.—Les effets du blasphème.—Les sociétés bibliques offrent en vente à un centin, un volume portant le titre : "Souvenir de St. Jean-Baptiste, Québec, 1880."—Etablissement de manufactures de sucre de betteraves dans la Province de Québec.—Quelques détails sur la manufacture de sucre de betteraves à Farnham.—Renseignements au sujet de la prochaine exhibition qui doit avoir lieu à Montréal, du 14 au 21 septembre prochain.—L'Hon. M. Ouimet s'occupe activement de l'exposition scolaire, qui doit avoir lieu dans le même temps à Montréal.—Visite du professeur Sheldon, d'Angleterre, dans le but d'étudier les ressources de la Puissance du Canada.—Les délibérations du premier congrès catholique à Québec seront mises en brochure et offertes en vente prochainement ; on demande des souscriptions pour ce travail qui devrait se trouver dans toutes les bibliothèques.

*Causerie agricole :* Récolte de l'orge ; ses usages.

*Sujets divers :* La rentrée des élèves au Collège de Ste. Anne et au Couvent de Ste. Anne.—Géographie à l'usage des collèges et des écoles, publié par M. John Lovell, éditeur, à Montréal.—Association pour la vente des produits agricoles, sous le patronage de P. B. Benoit, député du comté de Chambly à la Chambre des Communes.—L'expérience en agriculture.

*Choses et autres :* Salyptre pour la destruction des insectes.—Exportation d'animaux, de Montréal en Europe, au mois de juin.—La colonisation à Ste. Lucie, comté de Montcalm.—Rôle domestique de la femme.—Le cultivateur et ses serviteurs.

*Recettes :* Préservation du bois—Moyen de faire couper les instruments tranchants.

— Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce d'un nouvelle publication de MM. John Lovell et fils, que nous publions aujourd'hui. Le *Lovell's Gazetteer of British America* est une publication indispensable aux hommes d'affaires, aux voyageurs, et trouvera sans doute sa place dans toutes les bibliothèques comme ouvrage très-important à consulter. L'expérience acquise par M. John Lovell, dans ce genre de publication, nous permet d'assurer que cet ouvrage sera fait avec la plus grande exactitude.

## REVUE DE LA SEMAINE

Le duc de Norfolk a adressé au cardinal archevêque de Paris le document que voici :

" Dans l'assemblée générale annuelle de l'Union catholique de la Grande Bretagne, tenue le 30 juin à Willis Room, à Londres, sous la présidence de Sa Grâce le duc de Norfolk, président de l'Union, la résolution suivante a été proposée par M. Henry Sturton, assisté de M. J. W. Allies, et appuyée par lord Arundell de Wardour et par le comte de Gainsborough : " L'union catholique de la Grande Bretagne désire exprimer sa profonde sympathie aux ordres religieux de France et sa respectueuse admiration pour leur héroïque constance en face de la persécution anti-chrétienne actuellement dirigée contre eux." Cette résolution a été adoptée à l'unanimité, et Sa Grâce le duc de Norfolk a été prié de la transmettre à Son Eminence le cardinal archevêque de Paris. "

— Dimanche, le 16 août, le doux centième anniversaire de la fondation de la chapelle du Séminaire de Québec, située dans la paroisse de St. Joachim, a été célébré avec beaucoup d'éclat. Sa Grandeur Mgr l'Archevêque de Québec, et plusieurs membres du clergé, assistaient à cette religieuse cérémonie.

— Le nouveau collège de St. Boniface, dans la Province de Manitoba, sera bientôt terminé. Ce collège, construit aux frais de Sa Grandeur Mgr Taché, archevêque de St. Boniface, coûtera \$50,000.

*Un mot d'évêque.* — Le maire de Cherbourg, en France, ayant demandé aux curés de la ville d'illuminer et de sonner les cloches de leurs églises pour la fête nationale du 14 juillet, leur évêque, Mgr Germain, répondit qu'il n'y avait pas lieu de déléger à l'invitation municipale.

Une personne amie ayant fait observer que ce refus amènerait peut-être une diminution de son traitement, Mgr. de Cherbourg répondit : " J'aime mieux mourir de faim que de mourir de honte ! "

Avec le Mursan et l'Assomption

*Le blasphème.*— Il est triste de constater que le blasphème règne encore trop et semble même augmenter dans notre jeune population ouvrière, journalière et surtout des chantiers; cependant ce vice est peut-être l'une des causes les plus certaines des malheurs domestiques, mort subites, incendies et fléaux de toute sorte. L'on voit sur certaines affiches de Moulin ou Manufacture: "Défense de fumer ici" c'est une bonne précaution; mais on devrait en ajouter une meilleure encore "Défense de blasphémer ici."

Le 9 du courant la cour de police condamnait bien justement un jeune homme, âgé de 17 ans et accusé de blasphème et de conduite scandaleuse, à huit jours de prison avec avertissement que la récidive dans la même faute de sa part ou de n'importe quel autre de ses amis dans le même canton serait puni suivant la loi par six mois de prison.—*Le Journal des Trois-Rivières.*

— *Du Courrier de St. Hyacinthe:*

"Il est singulier de voir quels subterfuges les sociétés bibliques emploient pour répandre les livres protestants parmi la population catholique du pays. On n'y va pas ouvertement, mais par un déguisement qui n'est autre chose qu'une hypocrisie raffinée.

"De ce temps-ci les agents de cette sociétés répandent de petits volumes élégamment reliés, sur le couvert desquels on lit l'inscription suivante: "Souvenir de St. Jean Baptiste, Québec, 1880." Ce titre fait croire qu'il s'agit d'une narration de notre grande fête nationale, pendant que le volume n'est rien autre chose qu'une petite bible.

"Nous n'avons pas coutume de signaler les détours de toutes sortes qu'on emploie pour tromper la bonne foi des catholiques, mais dans le cas actuel, le procédé nous a paru assez ingénieux pour que nous le signalions publiquement et mettions en garde les personnes à qui des colporteurs offriraient ce volume dont nous avons un exemplaire en notre possession."

— Nous apprenons avec plaisir que plusieurs capitalistes de Québec se sont réunis en assemblée dans le but d'aviser au moyen d'établir une manufacture de sucre de betteraves dans les environs de Québec. Nous espérons que ce projet dont il est parlé depuis déjà si longtemps sera enfin mis à exécution. La fertilité des terres dans les environs de Québec, assurément sans doute le succès à cette importante exploitation.

A l'occasion de l'établissement de plusieurs manufactures de sucre de betteraves dans la Province de Québec, voici ce que nous lisons dans le *Courrier du Canada*:

"M. Lavallée, canadien français de naissance, mais qui a passé plusieurs années en France, est actuellement à Québec, accompagné d'un agronome belge très distingué. Nous avons eu, hier, le plaisir de visiter avec ces messieurs les environs de Québec; leur but dans cette promenade était de trouver un endroit propice à l'établissement d'une manufacture de sucre de betteraves. Nous croyons pouvoir assurer que le choix est fait, et que cette fabrique ne sera pas très éloignée du village de Stadacona, sur les bord de la rivière St. Charles.

"L'intention des capitalistes français qui ont souscrit un capital de dix millions est d'établir quatre manufactures: à Québec, à Hochelaga, à Berthier, et

la quatrième sur l'île Jésus ou sur l'île de Montréal. Ils ne demandent aucune aide du Gouvernement. On nous apprend que les capitalistes canadiens français des environs de Montréal, poussés par le généreux exemple de nos frères de France, vont aussi ouvrir dans les environs de Montréal, une fabrique de sucre de betteraves."

— Nous empruntons au *Courrier de St. Hyacinthe* les renseignements suivants au sujet de la nouvelle manufacture de sucre de betteraves, établie en Farnham:

Le six août a eu lieu à Farnham une réunion des principaux promoteurs de la sucrerie de betteraves qu'on doit y établir. MM. Donahue, A. Casavant, Gau't, M. P., Ewin, l'ingénieur de la compagnie et autres étaient présents pour choisir le site où devront être érigées les usines. On a discuté le plan des édifices et du matériel que l'ingénieur, homme d'expérience en ces matières, avait tracés. Cent tonnes de betteraves par jour pourront être converties en sucre, et la manufacture fonctionnera 150 jours annuellement.

La première année, la compagnie fabriquera suffisamment pour assurer le succès de l'exploitation et obtenir l'expérience nécessaire pour rendre l'affaire rémunérative pour les actionnaires.

Les directeurs ont aussi visité les champs de betteraves qui ont été cultivés cet été à titre d'essai expérimental. La betterave a été trouvée de belle apparence et de première qualité; elle est supérieure à tout ce qui se cultive dans le Maine ou Massachusetts, à cause de la supériorité du sol pour cette culture. Celle-ci réussit pourtant bien à Portland, car au delà de 15000 arpents sont en culture pour l'usage de la fabrique de cette ville.

Les cultivateurs des environs de Farnham sont enthousiasmés du succès de la culture de la betterave et attendent avec la plus grande anxiété le commencement des travaux. Le rendement promet de 15 à 20 tonnes l'arpent, et comme la compagnie promet payer \$5,00 la tonne, on comprend de suite quel beau bénéfice en retirera la classe agricole.

Le transport de la betterave sur toute la ligne du chemin de fer du St. Laurent et lac Champlain ne coûtera que cinquante cents la tonne.

Les services précieux de M. Antoine Casavant ont été retenus par la compagnie. Cet ardent promoteur de la sucrerie de betteraves possède les connaissances requises pour diriger la culture, et il a été chargé de louer des terrains pour la compagnie qui cultivera elle-même la betterave sur une grande échelle.

Il va aussi se mettre en campagne de suite pour passer des contrats avec les cultivateurs pour la culture de la betterave, et il espère terminer cette besogne en septembre prochain. Confiant dans les capacités et le zèle de M. Casavant comme père de l'entreprise, la compagnie lui a donné toute la latitude possible.

Nous félicitons M. Casavant et les directeurs. Nous formons des vœux pour la réussite de l'entreprise.

— Nos lecteurs liront sans doute les détails suivants, au sujet des préparatifs qui se font quant à la prochaine Exhibition qui doit avoir lieu à Montréal au mois de septembre prochain:

Les membres du comité des citoyens à Montréal se sont réunis hier sous la présidence de M. P. J. Cieghborn.

Une somme de \$500 a été votée pour donner des concerts en plein air, et un sous-comité a été chargé d'organiser ces concerts.

Il a été décidé de dépenser une somme de \$2,000 pour les feux d'artifices.

Des mesures ont été prises pour organiser des courses de chevaux au Parc Lépine.

M. Richard Thomas a reçu des lettres du professeur Grimley, de Chicago, qui est déjà venu à Montréal, et de M. Pedanto, de New York, au sujet des ascensions en ballon. Le professeur Grimley dit qu'il aimerait à se servir du ballon de M. Pagé, le "Canada" en y ajoutant une autre nacelle pouvant contenir une dizaine de personnes.

Le comité a voté \$400 pour ces ascensions en ballon, et s'est prononcé en faveur de la proposition du professeur Grimley.

Il a été résolu d'accorder une somme de \$200 à l'Association des Beaux Arts qui s'engage à payer tous les frais qu'entraînera l'exposition de la collection complète de ses tableaux et de ses objets d'art. L'association s'est ré-ervé néanmoins le droit d'exiger dix cents des visiteurs.

Une somme de \$150 a été votée pour le concert des marins qui sera donné le 20 de septembre au *Victoria skating rink*.

L'assemblée annuelle des membres de la société Canadienne aura lieu le 22 septembre, et cette société se propose de faire de belles démonstrations pour saluer le retour de Son Excellence le Gouverneur Général à Montréal.

Toutes les compagnies de chemins de fer et de bateaux à vapeur ont promis de réduire les prix pour le transport des voyageurs, de sorte que les personnes qui résident à la campagne pourront venir à Montréal à bon marché pendant l'exposition.

En somme le comité ne néglige rien pour rendre l'exposition aussi attrayante que possible, et de leur côté, les citoyens se montrent bien disposés à seconder leurs efforts, comme on peut en juger par la liste des souscriptions qui ont été recueillies jusqu'à ce jour.

MM. Thomas et John Charke et R. P. Mitchell, de Nepean, ainsi que d'autres éleveurs de bétail du district d'Ottawa, ont manifesté l'intention de participer à cette exposition. C'est aux MM. Charke qu'appartiennent les six étalons "Clydesdale" qui ont tant attiré l'attention à l'exposition d'Ogdensburg, aux Etats-Unis.

— L'Hon. M. Ouimet, surintendant de l'Instruction publique, est actuellement à Montréal pour s'occuper à préparer l'exposition scolaire qui aura lieu en même temps que la grande exposition de la Puissance du Canada, dans la ville de Montréal, au mois de septembre prochain.

— Le professeur Sheldon, d'Angleterre, doit visiter le Canada, dans le but d'étudier avec soin les ressources du pays et de les consigner dans un rapport qu'il publiera, à son retour, sur les avantages qu'offre le Canada aux cultivateurs anglais. Il visitera en premier lieu le Manitoba et le Nord-Ouest, puis les provinces de Québec, d'Ontario, du Nouveau-Brunswick

et de la Nouvelle-Ecosse. Il séjournera trois mois au Canada. Le professeur Sheldon s'est acquis une grande réputation par la publication d'un "traité sur l'exploitation de la laiterie."

#### Délibérations du Congrès Catholique

On nous prie d'annoncer ce qui suit :

Les actes et documents relatifs au premier Congrès Catholique Canadien français seront prochainement mis en brochure et livrés à la publicité. Ce volume, de 400 pages environ, contiendra tous les discours prononcés en séance solennelle du Congrès, les délibérations des Bureaux, les rapports qui y ont été soumis, au nombre de dix à douze, les procès verbaux de ces mêmes Bureaux.

Le prix de l'ouvrage sera de une piastre pour les souscripteurs, et de une piastre et demie pour les non souscripteurs. Les personnes désireuses d'en faire l'acquisition, pourront s'adresser par lettre ou autrement à M. le chevalier Vincelette, à Beauport, en lui envoyant le montant de leur souscription. Le plus tôt sera le mieux.

#### CAUSERIE AGRICOLE

##### RÉCOLTE DE L'ORGE ; SES USAGES.

L'époque de la récolte de l'orge dépend et de celle du semis, et de la marche de la saison, et de la variété, et de la nature du sol et des abris. Quelques auteurs ont écrit qu'il était utile de la faire avant la maturité complète du grain, et un grand nombre disent que c'est une erreur. Il faut la couper, disent ces derniers, un peu après qu'elle a cessé de végéter, c'est-à-dire quand elle est devenue blanche, et que son épi s'est recourbé ; même si on risque une perte de grain à dépasser ce moment, on gagne un grain plus consistant, d'un plus avantageux emploi et d'une conservation plus certaine.

L'orge encore verte a le grain plus sucré que l'orge qui est parfaitement mûre, et semble en conséquence plus propre au commerce, pour la fabrication de la bière ; mais ce n'est pas avec le grain dans cet état qu'on fabrique la bière, c'est après qu'il aura été desséché, qu'il aura été mis à germer. Il y a lieu de croire qu'il offre une perte de moitié peut être à l'employer avant sa maturité. La théorie et la pratique sont complètement d'accord sur ce point.

On coupe l'orge tantôt avec la faucille, tantôt avec la faux, ou à la moissonneuse. Dans chacune de ces manières, il y a des avantages et des inconvénients à peu près égaux. L'important est d'opérer de très bon matin, c'est à dire pendant la rosée, afin qu'il se perde moins de graines, et de lier le soir pour enlever les gerbes le lendemain. Il est cependant des cas où il devient indispensable d'attendre plusieurs jours, c'est lorsque la paille contient beaucoup d'herbe naturelle, ou de fourrage artificiel, auquel il faut donner le temps de sécher ; c'est lorsque le temps est très-humide ou qu'il a plu ; c'est lorsque des opérations plus pressées se présentent, etc.

On n'est pas, en plusieurs endroits, dans l'usage de lier régulièrement les chaumes de l'orge, c'est-à-dire

de placer, comme lors de la coupe du blé, les épis uniquement d'un seul côté; mais il serait bon de le faire toutes les fois que cela n'entraîne pas une perte de temps trop considérable, à raison de la facilité qui en résulterait pour un battage prompt et complet.

Faire passer des bandes de poules, d'oies ou de dindons dans les champs qui viennent d'être récoltés, assure un profit des grains qui sont tombés des épis. Il semble que cet usage devrait être général.

Rarement on met l'orge en meules. Elle se rentre dans la grange ou le grenier, et se bat le plus tôt possible. Cette opération est si facile, que la plus abondante récolte est bientôt expédiée.

La paille de l'orge est plus dure et moins nourrissante que celle des autres céréales. Beaucoup de bestiaux la refusent lorsqu'elle n'est point mélangée avec celle de l'avoine ou avec du foin. Les bœufs et les vaches s'en accommodent généralement mieux que les chevaux et les moutons. Presque partout, c'est à fuire de la litière qu'elle est employée, quoiqu'elle soit inférieure aux autres sous ce rapport même, à raison de sa rigidité et de sa dureté.

L'emploi de l'orge en vert et en grain rafraîchit les bestiaux et les purge; mais il faut ne leur donner que vint quatre heures après qu'elle a été coupée, et très-moderément: car dans le cas contraire elle occasionne la fourbure aux chevaux; le tympanite (enflure du ventre) aux bœufs, aux vaches et aux moutons. En grain, elle passe pour moins échauffante et pour plus nourrissante que l'avoine pour les chevaux qu'on en nourrit; trompée et, encore mieux, moulue et fermentée, elle augmente considérablement le lait des vaches, engraisse les bœufs, les cochons et les volailles avec une incroyable rapidité, et leur donne une graisse de la meilleure nature.

Faire passer l'orge entre deux cylindres, avant de la donner aux bestiaux, la rend d'une digestion plus facile. Il serait donc utile qu'on lui fit subir cette opération toutes les fois qu'on ne juge pas à propos de la faire moudre.

On vanne l'orge et on la nettoie de sa menue paille, des graines étrangères et autres matières qui sont mêlées avec elles, par le moyen du vannage et du criblage. Ces opérations ne sont point difficiles sur elle, mais elle ont besoin d'être faites avec la plus rigoureuse exactitude, surtout quand elle est destinée à servir à la fabrication de la bière.

La conservation de l'orge exposée à l'air, dans les greniers, est moins sujette à inconvénients que celle du seigle et du blé, parce que les charançons et autres insectes trouvent son écorce trop dure, et ne se jettent sur elle qu'à défaut de seigle ou de blé, et même n'y sont jamais abondants. Elle demande seulement à être remuée fréquemment pendant les premiers mois pour favoriser sa dessiccation, qui est lente. Il y a risque de la perdre par la moisissure lorsqu'on la renferme trop tôt dans des sacs ou des coffres. Malgré cela, ce grain est celui qui perd le plus à être gardé.

Chaque variété d'orge ayant un aspect, une grosseur et une saveur différentes, il est difficile de donner des indications positives sur les moyens de reconnaître la bonne. Dans chacune, c'est la grosseur, le poids, le lustre, qui témoignent le plus de sa qualité.

La farine d'orge est plus courte que celle du seigle, et encore plus du blé; elle a un coup-d'œil rougeâtre

qui n'est pas agréable. Pour être réduite en pain, elle exige plus de travail et plus de levain que celles des deux grains que nous venons de citer. Ce n'est pas un bon manger que le pain d'orge.

C'est sous la forme de gruau, d'orge mondée, d'orge perlée qu'il est le plus avantageux de manger ce grain.

L'orge est regardée en médecine, comme rafraîchissante; en conséquence on l'ordonne en nature, en décoction, en tisane, dans les maladies inflammatoires, les affections de la poitrine, etc. Sa farine est au nombre des résolutifs. Mais le plus grand emploi de l'orge est la fabrication de la bière.

*Orge mondée.*—L'art de monder l'orge est généralement pratiqué ici. Voici un moyen d'opérer qui est facile: Il faut avoir de l'orge nue, ou commune, très-sèche; on en prend quarante ou cinquante livres qui soit bien passée au crible; on la verse ensuite sur un plancher, et on l'asperge pour l'humecter, en observant qu'elle le soit également. Si pendant le travail on s'aperçoit que le grain ne fût pas assez mouillé, il faudrait l'humecter de nouveau. Cette opération faite, on verse l'orge dans une auge de forme circulaire, dans laquelle il y a une meule de trois pieds de diamètre sur un pied d'épaisseur; devant cette meule, il y a un petit balai qui pousse toujours le grain dessous, et sur le derrière se trouve un petit râteau pour remuer le grain. Cette meule peut être mise en mouvement à l'aide d'un cheval.

*Usage de l'orge mondée.*—Avec de l'orge mondée on fait des bouillons, des crèmes, des tisanes, etc. L'orge se prépare en différentes manières. On prend de l'orge dépouillée de sa peau, on la lave, on la nettoie bien, puis on la fait bouillir lentement avec de l'eau pendant environ cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'elle tombe en crème comme une espèce de bouillie; on ajoute au commencement un peu de beurre bien frais, et sur la fin un peu de sel; on peut y ajouter un peu d'huile et de vinaigre. Quand on veut rendre l'orge plus agréable, on y jette un peu de sucre; et si l'on veut qu'elle rafraîchisse plus qu'elle ne le fait ordinairement, on y mêle des graines de melon et de citrouille. L'orge mondée est une très-bonne nourriture, tant pour les personnes qui sont en santé que pour les malades; elle n'a rien de gluant, elle passe aisément, elle humecte beaucoup, elle apaise la soif, elle n'excite aucunes flatuosités, elle ne resserre point, elle rafraîchit et elle engraisse. On passe quelquefois l'orge mondée, et alors elle est moins nourrissante. On la fait quelquefois épaissir en la laissant davantage sur le feu, et alors elle nourrit beaucoup mieux. Les crèmes d'orge préparées de la manière qui vient d'être exposée, sont meilleures pour la toux, les enrhumements et les insomnies que les bouillons à la viande, qui nourrissent à la vérité davantage, mais qui ne sont point si rafraîchissants ni si adoucissants. On peut mêler du lait dans l'orge mondée, elle n'en devient que plus agréable; mais alors elle ne vaut rien dans la fièvre. L'orge mondée doit être choisie nouvelle, bien mondée de sa peau et de ses extrémités, bien nourrie, blanche et sèche.

*Vertus de l'orge.*—L'orge est rafraîchissante, dessiccative, apéritive, digestive, émolliente, diurétique et nourrissante. L'orge mondée excite le crachat, elle tempère par sa partie mucilagineuse les secretés qui

descendent du cerveau; elle concilie le sommeil; on s'en sert en décoction.

On fait pour les malades une boisson qu'on appelle *orgeat*, de la manière suivante: On lavera trois onces d'orge mondée, on la fera bouillir un demi quart d'heure dans environ dix huit onces d'eau commune; on rejettera cette première eau qui sera jaunée, et l'on mettra à sa place trois chopines d'autre eau bien claire; on continuera la décoction à petit feu jusqu'à ce que l'orge soit crevée, alors on retirera la décoction de dessus le feu; et quand elle sera à demi refroidie, on écrasera l'orge avec le dos d'une cuillère, et on la dissoudra autant qu'on pourra dans la liqueur; on passera la dissolution dans un tamis de crin, on y ajoutera ce qu'il faudra de sucre pour la rendre agréable, et on fera mitonner le mélange sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il se soit épaissi en consistance de panade claire. On en doit avoir une moyenne écuelée, que l'on fera prendre chaude au malade comme un bouillon, le soir, avant le coucher. C'est un remède alimenteux; il nourrit et restaure en humectant et rafraîchissant la poitrine; il provoque le sommeil et modère la toux. Si les trois chopines d'eau ne suffisaient pas pour faire cuire l'orge jusqu'à crever, il en faudra mettre davantage; il faut qu'elle soit chaude, car si on l'y versait froide, elle empêcherait que l'orge ne s'amolît.

*Pain d'orge* — La farine d'orge ne se pétrit pas si aisément que les autres farines, et le pain d'orge est toujours sec, s'émiette, et est peu nourrissant; il contient quantité d'acides et est lourd sur l'estomac. Il est très rafraîchissant, mais il cause beaucoup de vents. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y emploie, et de la manière de le pétrir: il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, suivant la saison, et bien tourner la pâte. Le levain contribue aussi beaucoup à la faire fermenter. On fait ce pain de la même manière que celui fait avec de la farine de blé. Cela regarde la farine d'orge employée seule, parce que, mêlée avec de la farine de blé, elle n'est plus difficile à mettre en œuvre. On s'en sert ainsi en plusieurs endroits, et elle réussit assez bien.

#### Rentrée des élèves au Collège de Ste Anne et au Couvent de Ste Anne

La rentrée des élèves dans ces deux institutions aura lieu le 2 septembre prochain.

Nous sommes heureux d'apprendre que le nombre des élèves au Collège sera plus considérable que l'année dernière, plusieurs nouveaux élèves ayant demandé leur admission. Durant la vacance, plusieurs améliorations importantes ont été faites à l'intérieur et à l'extérieur du Collège afin d'offrir aux élèves tout le confort possible.

Les Dames religieuses n'ont épargné aucune dépense pour que les élèves du Couvent de Ste. Anne jouissent de tous les avantages possibles tant sous le rapport de l'enseignement que sous celui d'une bonne hygiène. Plusieurs ouvriers ont été employés depuis deux mois afin de compléter l'intérieur du Couvent et y faire les changements appropriés au besoin des élèves qui reçoivent l'enseignement dans cette institution si avantageusement connue.

#### Géographie à l'usage des collèges et des écoles.

M. John Lovell, éditeur de Montréal, vient de publier une géographie à l'usage des collèges et écoles; l'auteur de cette géographie résidant dans la province d'Ontario, est un homme d'une grande expérience en fait de connaissances géographiques. Ce volume de 148 pages contient une foule d'informations sur tous les pays du monde. Il y a en outre 45 cartes coloriées, et 210 gravures. Cette nouvelle publication est en vente chez tous les libraires, depuis le 18 août courant. Le prix est de \$1 50.

Comme tout ce qui sort de l'imprimerie de M. John Lovell, ce volume ne laisse rien à désirer sous le rapport typographique et la bonne exécution des cartes et des gravures.

#### Association pour la vente des produits agricoles.

Nous sommes heureux d'apprendre que M. P. B. Benoit, député du comté de Chambly à la Chambre des Communes et membre du Conseil d'agriculture, toujours à la tête du mouvement quand il s'agit de questions agricoles dans le comté qu'il représente, vient d'établir une association pour la vente des produits agricoles. Voici ce que nous lisons à ce sujet dans *La Patrie*:

"Les cultivateurs de la paroisse de St. Hubert ont été convoqués dimanche, par M. P. B. Benoit, M. P., pour former une association pour la vente des produits agricoles.

"MM. Frs. David, maire, Louis Brosseau, Antoine Rocheleau, Emory Lalumière et Alexis Tremblay furent élus directeurs. M. David fut nommé président et M. Frs. Robert, secrétaire.

"Les directeurs furent autorisés à entamer des négociations avec les acheteurs de foin pour l'exportation, afin d'établir un marché et des presses, à la station du Grand Tronc ou à la croisée de la montée de St. Hubert, par le South Eastern, à St. Hubert.

"Vingt cultivateurs présents s'engagèrent à livrer 300,000 bottes de foin soit 2,250 tonnes de foin de première qualité. L'association se fait fort de trouver pour le commerce un million de bottes, soit 7,500 tonnes de foin, dans un rayon de 4 à 5 milles des stations ci dessus.

"Les cultivateurs du comté de Chambly qui désiraient faire partie de l'association, voudront bien donner leurs noms au plus tôt, au secrétaire, M. Frs. Robert, et déclarer en même temps, la quantité de foin qu'ils ont à vendre."

#### L'expérience en agriculture.

On appelle expérience, on agriculture, et l'habitude acquise de la pratique des divers travaux dont elle se compose, et les essais faits pour obtenir des résultats nouveaux.

Dans le premier sens, on dit que l'expérience est un grand maître, et cela est vrai; mais quand cette expérience n'est pas accompagnée du raisonnement elle devient routine.

La routine est sûre lorsqu'elle s'exerce dans un même local, sur les mêmes objets, sous les mêmes circonstances atmosphériques; mais sort elle de ce local, entreprend elle de nouvelles cultures, y a-t-il

de grands changements dans les saisons, elle fait faute sur faute, et cause par suite des pertes sans nombre à celui qui la suit aveuglément.

Il faut donc pour que l'expérience, prise dans le second sens, c'est à dire des essais faits pour obtenir des résultats nouveaux, soit réellement utile à l'agriculture, qu'elle soit accompagnée de la théorie, non de cette théorie qui est le fruit d'une imagination ardente et d'un charlatanisme coupable, telle que celle qui se trouve dans beaucoup de livres, et qui ne sert réellement qu'à égarer; mais de celle qui est fondée sur l'étude de la botanique, de la géologie, de la physique, de la chimie, etc. Cette sorte d'expérience s'applique à tous les climats à tous les temps, à tous les terrains, à toutes sortes de cultures, parce que tout se lie dans la nature, quand on part d'un principe général, tandis que les conclusions qu'on tire d'un seul fait sont souvent erronées.

Un laboureur qui tient chaque jour pendant huit heures la queue de sa charrue, qui est obligé de porter son attention sur la quantité de terre qu'elle prend, sur la profondeur à laquelle elle pénètre, sur la rectitude de la ligne qu'elle parcourt, sur les immondices dont elle se charge, sur la marche des animaux qui la traînent, etc., peut acquérir beaucoup d'expérience dans le labourage du local qu'il cultive, et donner d'excellentes notions sur le meilleur mode de le faire; mais il ne peut améliorer le labourage en général, parce que ce n'est qu'en voyant labourer avec beaucoup de sortes de charrues, dans des terrains de très différente nature, avec des animaux de plusieurs sortes, etc., qu'on peut acquérir les dispositions propres à réfléchir sur ces améliorations, et par conséquent à les concevoir. Souvent un homme éclairé, qui verra travailler pendant une heure ce laboureur, sera plus instruit que lui sur les motifs qui le font agir, et pourra lui donner des indications utiles auxquelles il n'eût jamais pensé de sa vie.

L'habitude de méditer est un avantage dont jouissent peu de cultivateurs, et comment pourraient-ils l'acquérir cette habitude, puisqu'elle est l'enfant du repos du corps et de la tranquillité de l'esprit, et que les cultivateurs sont presque partout constamment écrasés sous le poids des travaux, et tourmentés par des inquiétudes toujours renaissantes.

Il ne faut donc pas croire qu'il suffise d'avoir ce que l'on appelle communément de l'expérience en agriculture pour être bon cultivateur; souvent même cette expérience, qui est la vraie routine, comme nous l'avons fait remarquer plus haut, s'oppose à toute amélioration. On ne veut pas changer de méthode uniquement parce qu'elle a été suivie par ceux qui nous précédaient. Quel est le voyageur éclairé qui n'ait pas eu à gémir des réponses des cultivateurs, à qui il prouvait, par des raisonnements et des faits, qu'il était de leur intérêt d'introduire telle culture, de modifier la leur de telle manière, etc.?

Certainement il serait ridicule d'exiger que tous les laboureurs ou tous ceux qui sont à l'emploi des cultivateurs fussent instruits sur la théorie des sciences sur lesquelles les fondements de l'agriculture reposent; mais les véritables amis de l'agriculture doivent désirer que l'éducation agricole de tous ceux qui prennent part aux travaux de la culture soit moins négligée, qu'au lieu des absurdes préjugés dont

ils sont imbus, on leur inculque dès l'enfance des principes généraux propres à les guider pendant toute leur vie.

Dans le second sens, le mot expérience est synonyme du mot *essai*. C'est une culture en petit, ou une opération faite dans la vue de s'assurer sans beaucoup de dépenses, s'il peut être possible ou seulement avantageux de cultiver telle plante dans tel climat, dans tel sol, de diminuer les effets ou les suites de telle circonstance nuisible, etc., etc.

Pour faire utilement des expériences, il faut joindre à un esprit juste des connaissances étendues et l'habitude de la réflexion; aussi ne sont-elles que des moyens d'erreurs pour certaines personnes. Tant de causes peuvent influer sur tel ou tel résultat agricole, que la sagacité la plus éminente ne suffit pas toujours pour découvrir celle qui agit dans une circonstance donnée. Aussi faut-il répéter les expériences, les varier un grand nombre de fois avant d'en tirer des conséquences définitives, théoriques et pratiques. Nous croyons qu'il est toujours sage de ne pas s'en rapporter uniquement à soi pour porter sur leur résultat un jugement définitif; car chaque homme abonde en son sens, et ne voit souvent que ce qu'il a intérêt de voir. De la discussion naît toujours la vérité.

C'est ici le lieu de proclamer les avantages des sociétés d'agriculture (de celles qui comprennent le plus qui leur est échu) qui, placées dans chaque comté, entretenant une active correspondance les unes avec les autres, composées en partie d'hommes instruits dans la théorie, en partie d'hommes habiles dans la pratique, la plupart mus par un zèle désintéressé, peuvent rendre et rendent en effet des services éminents à l'agriculture en provoquant, faisant ou répétant, dans leurs localités, les expériences qu'elles jugent utiles, en publiant leurs résultats, en récompensant par des gratifications, appelées prix ou primes, les cultures nouvelles ou perfectionnées; elles sont pour ainsi dire une sorte de conseil du Gouvernement pour remplir complètement leur honorable destination.

#### Choses et autres.

— Un correspondant du *Fick's Monthly*, journal d'horticulture publié aux Etats-Unis, dit: qu'une cuillerée de sulfate bien pulvérisé et mêlé à un seau d'eau sert à détruire les mouches à patates et autres insectes. Ce liquide répandu à raison d'une chopine à chaque plant de citrouilles est d'un bon effet contre les insectes. L'arrosage avec ce liquide sur les rosiers est insurpassable.

— Pendant le mois de juin, 9,281 bêtes à cornes et 7,991 moutons ont été expédiés de Montréal pour l'Europe.

*La colonisation à Ste. Lucie, comté de Montcalm.*—Un de nos abonnés de St. Alphonse de Joliette, M. George Gareau, nous informe qu'il y a deux ans il a acheté deux cent soixante acres de terre à Ste. Lucie, dans le but d'y établir un de ses enfants. Son fils est très-satisfait de sa nouvelle position. Le printemps dernier il a ensemencé dix acres en grains de toute espèce et qui lui donneront un grand rendement. Sur une sucrerie attachée à cette propriété, il a obtenu le printemps dernier deux cents livres de sucre. Le grand inconvénient qu'il éprouve c'est d'être éloigné de deux lieues de l'Eglise, et d'une égale distance des moulins à seigle et à farine, de même que des voisins qui sont très-éloignés. Il fait de grands vœux de cet endroit très-favorable à ceux qui voudraient aller s'y établir comme colons. Il y a plusieurs lots disponibles propres à former de beaux établissements, et à assurer aux jeunes gens qui voudraient aller s'y établir, un bel avenir.

**Rôle domestique de la femme.**—A ce propos Socrate disait : " Pour moi, j'estime qu'une femme qui est bonne ménagère contribue, tout autant que le mari à faire prospérer la maison. En effet, si l'argent vient le plus souvent par les opérations du mari, il s'en va d'ordinaire en grande partie par les emplettes de la femme : quand ces emplettes se font à propos, les maisons s'élèvent ; quand elles se font sans discernement, les maisons déclinent. "

**Le cultivateur et ses serviteurs.**—L'agriculture apprend à s'aider les uns aux autres. C'est avec des hommes que l'on attaque l'ennemi ; c'est aussi avec des hommes que l'on travaille la terre. Celui qui veut réussir en agriculture doit donc d'abord se former des travailleurs dévoués et toujours prêts à obéir.... Souvent aussi, le cultivateur doit exhorter les gens qu'il emploie à l'aménagement de sa ferme, comme le général ses soldats ; car les encouragements ne sont pas moins nécessaires aux serviteurs qu'aux hommes libres : ils en ont même plus besoin pour supporter les durs travaux auxquels ils sont assujettis. Il faut donc les traiter avec ménagement, les bien nourrir et les bien payer.

## RECETTES

### Préservation du bois.

Nous trouvons dans le *Chemical News*, qu'on a recommandé en Allemagne la composition suivante pour préserver le bois enterré : On mêle ensemble 40 parties de craie, 50 de résine 4 d'huile de lin. On fait fondre le tout dans un pot de fer ; on ajoute ensuite 1 partie d'oxyde de cuivre natif qu'on y mêle intimement, après quoi on ajoute avec précaution et en remuant le tout une partie d'acide sulfurique. Ce mélange est appliqué à chaud sur le bois au moyen d'une brosse. Lorsqu'il est sec, il constitue un vernis aussi dur que de la pierre.

### Instruments tranchants.

**Moyen très-simple de faire couper les instruments tranchants.**—Depuis longtemps on a reconnu qu'un moyen facile de repasser les rasoirs consiste à les tremper une demi-heure dans une eau mélangée d'acide muriatique (sel hydrochlorique,) ou d'un vingtième d'huile de vitriol (acide sulfurique). Après cette immersion, en les essuyant, les laissant sécher quelques heures et les passant sur la pierre à rasoir, ils prennent d'autant plus vite leur tranchant que l'acide, ayant mordu également sur toute la surface de la lame, a fait l'office de la meule et qu'il n'est plus alors question que d'obtenir le douci sur la pierre. Cette opération simple, qui n'a jamais altéré la qualité des bonnes lames de rasoir, a quelquefois, au contraire, amélioré de mauvaises trempes sans qu'on en connaisse bien la cause. Ce procédé a été appliqué avec succès à tous les instruments tranchants. Ainsi, par exemple, qu'à chaque heure de repas, et le soir pour le lendemain, les ouvriers passent sur les lames de leurs outils un peu de l'eau mordante dont nous venons d'indiquer la préparation et qui est si peu coûteuse ; sans altérer la trempe de ces instruments, ils se dispensent des repassages fréquents beaucoup plus coûteux et plus capables d'altérer la durée de leurs outils. C'est surtout aux moissonneurs, pour leurs faucilles, serpes et faux, que s'adresse cet avis, que nous recommandons toutefois à tous les autres ouvriers faisant usage d'instruments tranchants.

*Sous presse et devant paraître en Janvier 1881 :*

**LOVELL'S GAZETTEER.**

OF

**BRITISH NORTH AMERICA.**

Cet ouvrage contient la description la plus récente et la plus authentique d'au-delà de 7,500 cités, villes et villages des provinces d'Ontario, Québec, Nouvelle-Ecosse, Nouveau-Brunswick, Terre-Neuve, Ile du Prince-Edouard, Manitoba, Colombie Anglaise et du territoire du Nord-Ouest ; de plus des informations générales puisées aux sources officielles, concernant le nom, l'étendue, etc., de plus de 1,200 lacs et rivières. Cet important ouvrage contient aussi un tableau des

routes et chemins montrant la proximité des stations de chemin de fer, des havres de mer, de lacs et de rivières, avec des cités, villes, villages, etc., des différentes provinces ; ce tableau est d'une utilité incalculable. Une carte très-bien coloriée du Canada est jointe au volume, dont l'éditeur est M. P. A. Grossby qui a été assisté dans la rédaction par plusieurs écrivains.

On sollicite des souscripteurs et l'on demande des agents. Prix de l'ouvrage : \$3 payables à la livraison.

JOHN LOVELL & FILS, Imprimeurs.

Montréal, 14 août 1880

## COLLÈGE DE STE. ANNE.

La rentrée des Elèves au Collège de Ste. Anne est fixée à jeudi le 2 de septembre prochain, et les classes s'ouvriront le lendemain.

## COUVENT DE STE. ANNE.

La rentrée des élèves pensionnaires au Couvent de Ste. Anne aura lieu le 2 septembre prochain, et les classes s'ouvriront le lendemain.

### EXPOSITION

**AGRICOLE ET INDUSTRIELLE DE LA PUISSANCE**

Ouverte au monde entier, aura lieu en la Cité de Montréal,

Commencant Mardi le 14

ET SE TENANT

**VENDREDI, 24 SEPTEMBRE 1880**

SUR LE

TERRAIN DE L'EXPOSITION,

**Avenue Mont-Royal, Mile-End**

0000

Pour la liste des Prix et Blancs d'entrée dans le DÉPARTEMENT AGRICOLE, s'adresser à GEORGES LECLERC, Secrétaire du Conseil d'Agriculture, Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture de Comté ; pour le DÉPARTEMENT INDUSTRIEL à S. C. STEVENSON, Secrétaire du Conseil des Arts et Manufactures à Montréal.

Le temps fixé pour recevoir les entrées est comme suit : Animaux, instruments d'agriculture, produits agricoles et de la laiterie, SAMEDI, 4 SEPTEMBRE.

Manufactures, beaux arts, ouvrages de dames, etc., SAMEDI, 28 AOÛT.

Pour plus amples informations, s'adresser aux soussignés.

S. C. STEVENSON, Montréal,

Secrétaire du Conseil des Arts et Manufactures.

GEORGES LECLERC, Montréal,

Secrétaire du Conseil d'Agriculture, P. Q.



## CONTRATS DE LA MALLE.

DES SOUMISSIONS adressées au Maître-Général des Postes seront reçues à OTTAWA, jusqu'à MIDI, le

**17 SEPTEMBRE**

pour le transport des Malles de Sa Majesté, sous les conditions d'un Contrat pour un terme de quatre années à partir du 1er JANVIER prochain :

JERSEY et ST. JOSEPH STATION, six fois par semaine ;

BROADLANDS et CROSS POINT, deux fois par semaine ;

NEIGETTE et STE. FLAVIE STATION, deux fois par semaine ;

ST. MOISE et R. R STATION, deux fois par semaine.

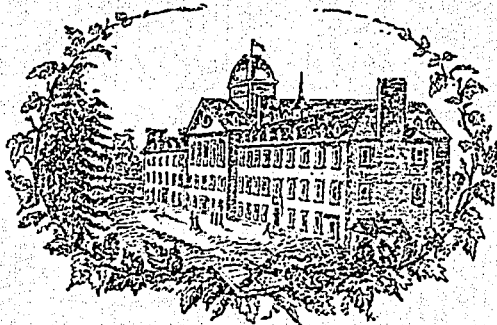
Des avis imprimés contenant des renseignements plus détaillés au sujet des conditions du Contrat projeté seront en vue aux Bureaux de Poste sus nommés, ou au Bureau du soussigné, où l'on pourra, aussi, se procurer des formulaires de soumission.

W. G. SHEPPARD,

Inspecteur des Postes

Bureau de l'Inspecteur des Postes,  
Québec, 2 août 1880.





## COLLÈGE DE STE. ANNE

COMTÉ DE KAMOURASKA

### PROSPECTUS

DU

#### Cours commercial et du cours classique.

Le Collège de Ste. Anne de la Pocatière, situé à 75 milles en bas de Québec, fondé en 1827 par M. C. F. Painchaud, est admirablement situé sur un côté élevé, à une petite distance du fleuve St. Laurent et à un demi-mille de la gare du Grand-Tronc. Il réunit à un degré éminent les avantages de la retraite et de la salubrité; ses parterres magnifiques, les arbres superbes et touffus qui environnent ses cours de récréations, et la belle montagne qui l'avoisine, en font un des sites des plus pittoresques et les plus agréables qui se puisse rencontrer. Tous les ans on fait, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Collège, des améliorations propres à en rendre le séjour de plus en plus agréable aux élèves.

**Éducation morale et physique.**—L'enseignement religieux tient le premier rang dans l'éducation des jeunes gens qui fréquentent cette institution.

Le culte est la religion Catholique, cependant on admet les élèves qui en professent une autre; mais dans un but d'ordre et de régularité, tous sont obligés d'assister aux exercices religieux et de se conformer au règlement de l'Institution. En tout temps et en tous lieux, les élèves sont placés sous la vigilante surveillance de leurs maîtres.

Les lettres que les élèves reçoivent ou écrivent sont soumises à l'inspection du Directeur des Écoliers.

La santé des élèves est, pour les Directeurs du Collège, l'objet d'une tendre sollicitude; aussi veillent-ils à ce que les aliments soient sains et abondants.

Les récréations sont distribuées de manière à faciliter le débâissement du corps et de l'esprit. La salubrité de l'air qu'on respire à Ste. Anne de la Pocatière est très-propre à conserver et à fortifier la santé des élèves; mais lorsqu'ils sont malades ils sont reçus à l'infirmerie où ils ont toujours près d'eux un des maîtres.

**Instruction.**—Le cours d'étude se divise en deux sections: le Cours Classique et le Cours Commercial ou Anglais.

Le Cours Classique embrasse les cours de Science, de Philosophie, de Littérature, d'Histoire, de Latin et de Grec, tels qu'ils sont enseignés dans les autres Collèges et Séminaires de cette Province.

Le Cours Commercial comprend les grammaires Française et Anglaise, l'Arithmétique, la Géographie, l'Histoire Sainte, des cours de Lecture et de Calligraphie, le Dessin linéaire, le Toisé, des exercices élémentaires de Narration et de Correspondance, la Tenue des livres (en partie simple et en partie double).... Droit commercial, Correspondance Commerciale, Echange, Banquerie, Commission, etc., etc.

Après le Cours Commercial les élèves, avec l'agrément de leurs parents, passent dans le Cours Classique.

Le Cours Classique et le Cours Commercial marchent côte à côte, mais séparément et indépendamment l'un de l'autre.

Les jeunes gens qui se préparent ailleurs à entrer dans le Cours Classique, ne sont admis que lorsqu'ils connaissent le Français à peu près complètement; l'étude préalable de l'Anglais n'est pas aussi strictement exigée.

**Observations.**—Les quart-pensionnaires et les externes ne doivent s'absenter d'aucun exercice du Collège sans permission.

Ontre les Bulletins semestriels transmis aux parents et les récompenses décorées à la fin de l'année aux Elèves qui se sont le plus distingués, dans leurs classes respectives, par leur progrès et leur bonne conduite, les Directeurs du Collège ont établi, dans les deux cours, des sociétés littéraires qui sont des moyens puissants d'émulation. Dans le Cours Classique, il y a la Société "St. Thomas d'Aquin," et la Société "St. Louis de Gonzague" dans le Cours Commercial. Des médailles et autres décorations d'honneur sont distribuées selon le mérite.

**Conditions:** Le prix de la pension pour les dix mois de l'année scolaire est:

Pensionnaires.....	\$100
½ Pensionnaires.....	40
Externes.....	20

Payable d'avance et en trois termes: le premier à la rentrée, le second au 10 décembre, et le troisième au 20 mars.

On ne réduit rien sur le premier terme en faveur de ceux qui arrivent après l'ouverture des classes, non plus que sur le dernier à l'égard de ceux qui sortent avant la fin de l'année. Dans le cours de l'année il n'y a déduction que pour une absence d'un mois deux mois.

Abonnement à la Bibliothèque..... 15 cts. par mois.

Infirmerie dans le Collège (en-sus de la pension) 15 cts. par jour.

Les livres, papier, plumes, etc., peuvent être fournis par les parents ou tuteurs, ou par l'Institution à des prix modérés et payés d'avance.

Les élèves sortis d'une autre maison ne sont admis que sur les meilleurs renseignements.

Les effets que les parents doivent fournir, outre les habits, sont: une valise, ou un coffre ou un petit meuble pour mettre leur linge; des draps, des couvertes, un couvre-pieds, des taies d'oreillers, des bonnets, des serviettes, un bassin, un miroir, du savon, des peignes, du noir et des broses à souliers.

Pour le réfectoire: des serviettes, un couteau, une fourchette, une cuillère, une tasse ou verre à boire.

Si les parents le veulent, ils trouveront au Collège:

Un lit et sa fourniture.....	\$5 par année.
Garniture de lit seule.....	\$2 " "

Sont payés à part:

Piano, usage de l'instrument.....	\$ 5 par année.
Piano, leçons.....	10 " "
Violon ou autre instrument, leçons....	5 " "
Dessin académique, leçons.....	1 " "
Télégraphie.....	10 " "

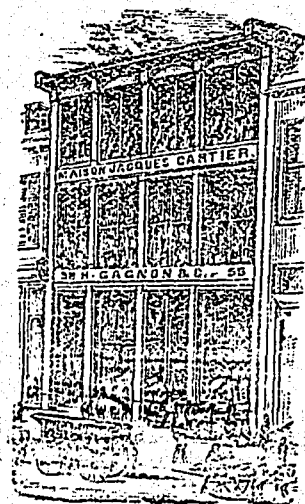
**Costume.**—Le costume des élèves est le capot et la casquette de drap bleu avec nervures blanches et ceintures de laine verte. Ceux de première année peuvent obtenir la permission d'user les habits qu'ils portaient avant d'entrer au Collège.

Collège de Ste. Anne de la Pocatière, juillet 1880.

## MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,  
Rue de la Couronne,

ST. ROCH, QUEBEC.



Rue de la Couronne,  
ST. ROCH, QUEBEC.

NO. 58.