

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, on commence 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 arriérés 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

Revue de la Semaine : Le Révd M. J. D. Déziel, curé de Lévis, élevé à la dignité de *Camérier Secret surnuméraire*, par Sa Sainteté le Pape Léon XIII.—Colonisation d'Ottawa; un père jésuite dans le feu.—Le Révd Père Lacasse est entré en campagne dans sa nouvelle mission comme apôtre de la colonisation.—Quelques suggestions dans le but de promouvoir les intérêts de l'agriculture.—M. Pécrivain du *Canadien* et l'agriculture.—Compte-rendu d'une séance solennelle au Collège de Ste. Anne, donnée par les membres de l'Académie "St. Thomas d'Aquin," à l'occasion de la fête de leur vénéré supérieur le Révd M. Charles Trudelle.—Composition française par M. Lucien Gauvreau, élève du Collège de Ste. Anne, sous le titre: "Ce que je souhaiterais."—La première communion à Ste. Anne de la Pocatière.

Causerie Agricole : L'élevage et l'engraissement des cochons (Suite). La précocité dans les races de cochons.—Nourriture qu'il convient de donner aux cochons.

Sujets divers : Conseils aux cultivateurs.—Fromagerie à St. Isidoré comté Dorchester.—Apiculture: Comment on peut avoir de bons papiers et de forts essaims; manière de prévenir le jet et de profiter des essaims sans qu'ils sortent des ruches.

Bibliographie : "Le mois de juillet consacré à Ste. Anne, suivi d'une neuvaine à Ste. Anne, des prières de la messe, par M. le chanoine H.;" "Les merveilles de Ste. Anne d'Auray par Mgr de Ségur;" "En vente chez MM. J. B. Rolland & fils, Montréal.—"Le 24 juin, œuvre nationale et souvenir de la grande fête du 24 juin 1880.

Choses et autres : Exportation du sarrasin en Europe.—La récolte en France.—Importation de caillots à Québec, par le colonel Rhodes.—Exportation de bestiaux.—L'émigration au Montana.—L'exportation de grains pour l'Europe.—Avis aux différentes sociétés St. Jean-Baptiste et de bienfaisance.

Annouces : Aux directeurs des maisons d'éducation supérieure, etc., à l'occasion de l'exposition scolaire qui doit avoir lieu à Montréal au mois de septembre prochain.—La loterie pour le séminaire de Rimonski.—Livres pour distribution de prix.

Recettes : Propriété médicinale des fraises.—Rhume de cerveau.

Fouilleton de la "Gazette des Campagnes."—Ceux qui voudront s'abonner à la Gazette des Campagnes peuvent obtenir toutes les livraisons de "La fille du Marquis" afin d'avoir cette intéressante histoire au complet.

REVUE DE LA SEMAINE

Sa Sainteté Léon XIII, voulant reconnaître les services rendus à l'Eglise par un des prêtres les plus distingués du diocèse, de Québec le Révd M. J. D. Déziel, curé de Lévis, a daigné l'élever à la dignité de *Camérier Secret surnuméraire*. La qualité de *Camérier Secret* donne à M. J. D. Déziel le titre de Monseigneur et d'Illustissime et Révérendissime.

Monseigneur Joseph David Déziel va bientôt compléter la cinquantième année de son sacerdoce, et le Saint Père, en lui conférant l'honneur de l'attacher d'une manière spéciale à sa personne, rencontre les vœux de tous les diocésains de Québec qui ont été à même de constater le mérite de ce nouveau prélat dont la vie toute entière est remplie de bonnes œuvres. La ville de Lévis lui doit, sinon l'existence, au moins sa bonne organisation et son rapide développement; l'église paroissiale de N.-D., témoigne de son zèle pour la maison de Dieu; le collège et le couvent de Lévis proclament l'intérêt qu'il porte à la cause de l'éducation; enfin l'hospice de Saint Joseph de la Délivrance, asile des membres souffrants de Jésus Christ, nous fait connaître toute la charité de son cœur. La couronne d'honneur vient donc après celle du mérite. —*Courrier du Canada.*

Colonisation d'Ottawa — Un père jésuite dans le feu.—Le révérend M. Labello, de nouveau, visité la vallée d'Ottawa en compagnie du révérend père jésuite Raynel. La colonisation s'étend actuellement jusqu'à trois milles du grand lac Nomingue sur les bords de la Rivière Rouge. Sur une étendue de plus de 60 milles, cette rivière est bordée du bois franc et la terre est partout très fertile. La baie ouest du grand lac Nomingue offre des avantages exceptionnels pour former un grand établissement de culture. A cet endroit, comme en beaucoup d'autres endroits du littoral, les bois francs s'étendent jusqu'à six lieues en profondeur; le terrain est si uni qu'on ne peut trouver de pouvoirs d'eau qu'à la décharge

A. Médée Marsan Gér. L'Assomption

du lac M. Labelle nous dit qu'il a parcouru une distance d'un moins cinq lieues dans le bois, en partant du lac, et que partout il a vu des bois superbes et d'excellentes terres. Les Révds MM. ont dit la messe à la ferme du milieu. Dans cet endroit où l'année dernière encore, il n'y avait aucun établissement, plus de cinquante colons assistaient à cette messe.

Partout les colons se montrent contents de leur sol et plein d'espérance pour l'avenir. Les défrichements se font avec rapidité et les établissements surgissent comme par enchantement. Quatre nouvelles missions sont devenues nécessaires depuis le printemps, missions où tout manque encore, sauf des âmes à sauver. Les colons de ces missions ont exposé aux exhortateurs le besoin pressant où ils se trouvent; ils désirent surtout avoir une cloche dans chacun des établissements pour les appeler au service religieux lorsqu'ils sont visités par un prêtre. Pour le colon ethnique, le son harmonieux de la cloche est tout un symbole.

C'est au son de la cloche qu'il a éprouvé les fortes émotions qui font époque dans sa vie et qui ne s'effacent jamais; au son de la cloche, il a fait sa première communion; il a été confié, il s'est marié, il a fait baptiser ses enfants; au son de la cloche, il a assisté aux grandes et solennelles cérémonies de l'église qui remuent si profondément l'âme catholique; au son de la cloche il a assisté aux funérailles de ses proches et de ses amis; le son de la cloche résume donc toute sa vie religieuse et en quelque lieu qu'il soit, il se considère comme exilé si ce son aimé ne vient pas le réjouir et le consoler. Espérons, que, parmi les amis de la colonisation, il se trouvera des cœurs assez généreux pour pourvoir à ce précaire besoin des braves colons qui donnent le bon exemple à leurs compatriotes en s'établissant sur nos terres incultes au lieu de s'expatrier.

On s'occupe actuellement d'ouvrir un chemin de 25 milles conduisant de Saint-Jovite au lac Nominique; dans tout ce parcours, on ne rencontre pas une seule case. Ce chemin sera d'un grand avantage aux colons. Le besoin d'un bureau de poste à la chute aux Iroquois se fait vivement sentir. On doit demander prochainement cette poste au gouvernement qui s'empressera, sans doute, de l'établir.

Le Révd Père Raynel, en visitant les défrichements de la chute aux Iroquois s'est trouvé subitement entouré par le feu qui courait dans les abattis; il n'a pu traverser le cercle enflammé qui l'entourait qu'en se brûlant la figure et les mains. En dépit de cet accident qui eût pu être funeste, le Révd Père est revenu en chanté de son voyage. Il déclare à qui veut l'entendre que la vallée d'Ottawa est un pays magnifique et qui offre à nos cultivateurs des établissements faciles et avantageux pour leurs enfants.

Écrivons nous de ce sol qui est à nous; j'en ay moi-même surplu de population: c'est le seul moyen de l'empêcher d'émigrer. — *Le Nord.*

Le Révd Père Lacasse est entré en campagne pour sa nouvelle mission. Le *Canadien* annonce qu'à sa visite qu'il vient de faire à St. Joseph de la Baie, en faveur de la colonisation, a été un véritable succès. Il leur a parlé de cette œuvre nationale avec toute l'habileté qu'on lui connaît. Les citoyens de la Baie sont bien disposés à suivre ses conseils et à favoriser

de toutes leurs forces le patriotique mouvement de la colonisation. Le Révd Père Lacasse a dû, après cela, se rendre à Lévis afin d'adresser la parole sur le même sujet aux citoyens de cette ville.

Le 17 de juin, le Révd Père Lacasse donnait une conférence sur la colonisation, à la Salle Jacques-Cartier à St. Roch de Québec. Un grand nombre de députés de l'Assemblée Législative y assistaient; on ne pouvait mieux témoigner de l'intérêt que porte nos législateurs à l'importante cause de la colonisation.

— Nous apprenons avec beaucoup de plaisir la nomination de Onésime Gauthier, écrivain, député du comté de Charlevoix à la Chambre de Québec, comme membre du Conseil d'agriculture de la Province de Québec, en remplacement de David A. Price, écrivain, dont la charge est devenue vacante.

A propos d'agriculture. — Un correspondant d'Ottawa nous écrit au sujet de l'agriculture quelques remarques très sages. Afin d'abréger, nous avons pris la liberté de donner un résumé de cette lettre. Il croit qu'un des moyens d'améliorer l'agriculture serait de placer dans chaque Ecole Normale un professeur d'agriculture; chaque école devrait posséder un certain lopin de terre que les élèves cultiveraient sous la surveillance du maître. Les revenus en seraient consacrés au paiement du salaire de l'instituteur, de sorte que le gouvernement n'aurait guère à déboursier pour cette fin.

Notre correspondant propose la lecture des journaux qui traitent de l'art agricole comme un des principaux moyens d'activer le progrès et de sortir de la routine qui aujourd'hui régit tout en fait d'agriculture. — *Courrier du Canada.*

Voici d'un autre côté quelques remarques de M. l'écrivain du *Canadien*, qui seront vivement appréciées par les amis de l'agriculture:

« Que l'on donne à la classe agricole l'attention à laquelle elle a droit, que l'on fasse de la colonisation et de l'agriculture la base de notre action politique future, et l'on verra le peuple disposé à contribuer libéralement à une augmentation du revenu.

« Dans cette politique est notre avenir, nous en avons la ferme confiance. Elle est la clef de voûte de notre édifice provincial.

« Au lieu d'éparpiller tant bien que mal et plus mal que bien, une somme de cent quarante ou cent cinquante mille piastres par an pour l'agriculture et la colonisation, doublons le chiffre de l'octroi, confions en la distribution et la surveillance à une organisation spéciale qui inspirera et imposera la confiance. Et la classe agricole sera prête à faire sa part des sacrifices que les besoins publics exigent. Notre population a assez de patriotisme pour comprendre son devoir aux jours de péril, mais elle a droit d'attendre de ceux qui la gouvernent tous les efforts possibles pour alléger le fardeau qu'elle est appelée à porter.

— Mercredi 9 courant, nos assistances à une séance solennelle donnée par les membres de l'Académie St. Thomas d'Aquin, au Collège de Ste. Anne, à l'occasion de la fête de leur vénéré supérieur, le Révd M. Charles Trudelle.

Cette séance devait être le couronnement de nos labeurs que s'étaient imposés tous les membres de cette plus noble association. Ils ne pouvaient offrir à

leur dévoilé supérieur, le jour de sa fête une plus belle couronne, un meilleur gage de leur reconnaissance, que les lauriers conquis dans l'étude des différentes sciences.

Le discours d'ouverture de M. Adolphe Dionne, président de l'Académie, de même que le rapport de M. Joseph Lavoie, secrétaire, témoignent hautement des succès remportés par chacun des élèves qui avaient eu l'heureux privilège d'être admis membres de cette société d'émulation. Nos constatations avec bonheur que le nombre des académiciens était plus considérable que dans les années précédentes, et que le bel exemple offert par ces vaillants soldats de la science leur avait attiré plusieurs aspirants.

C'était donc pour M. le Supérieur une véritable joie de décorer d'une médaille les nouveaux académiciens, et d'offrir aux aspirants un ruban qui leur donnait le droit d'assister aux séances publiques de l'Académie, privilège qui n'est accordé qu'à ceux dont un certain nombre de devoirs sont inscrits au cahier d'honneur.

La bande, sous la direction de M. Ferdinand Chabot, ecclésiastique, ajoutait à la beauté de cette séance par la belle exécution de plusieurs morceaux de musique. Cette bande a su conserver la haute réputation qu'elle s'est acquise alors qu'elle était sous la direction de M. H. McKern.

Plusieurs morceaux de musique ont été exécutés sur le piano, dont l'enseignement est donné par le Révérend M. Emile Dionne. En voici les noms: "Souvenir de Précénico," exécuté par M. F. X. Casgrain; "Chant des voyageurs," chanté par M. Ls. Garon, avec accompagnement sur le piano par M. F. X. Fafard; "Le jet d'eau," sur le piano par M. Joseph Lapointe; "Chanson du mousse," chanté par M. Ern. Poirier, avec accompagnement sur le piano par M. Joseph Lapointe; "Christophe Colomb," chœur avec accompagnement de piano, par M. F. X. Casgrain.

Nous donnons ici l'extrait d'un devoir inscrit au cahier d'honneur, ayant pour auteur un jeune membre de l'Académie, M. Lucien Gauvreau, sous le titre: *ce que je souhaiterais*:

N'allez pas croire que je serais embarrassé sur le lieu où je placerais mon chimérique séjour. Oh! ce serait dans mon pays: la plus belle campagne est toujours celle qui nous a vu naître. Le bruit des grandes cités, l'éclat des richesses et la pompe des honneurs ne sont pas comparables au bonheur qu'on éprouve dans sa chère terre natale. Oui, ce serait là, au milieu d'un bosquet fleuri et touffu que je construirais ma gentille maisonnette. Là, retiré dans la solitude, que de doux moments, que d'heures délicieuses; que de jours heureux je conteraï dans ce nouvel Eden. De ma paisible demeure, je voudrais apercevoir le clocher de notre rustique église; entendre ces douces harmonies qui retentissent sur mon berceau, et qui devront lire un jour: Vous qui l'aimez, priez pour lui!

Dans mes heures de loisir, assis à l'ombre d'un érable verdoyant je me reposerais en songeant aux amis absents, à ces amis d'enfance qui sont les plus sincères et les plus affectionnés. Quelques-uns encore, aussi heureux que moi, continueraient à vivre dans mon voisinage, cultivant le champ qu'aurait cultivé leur père. Leur aimable visite viendrait quelquefois distraire ma solitude. Oh! avec quel bonheur je les recevrais au seuil de la porte et les introduirais dans la salle qui ne verrait que le soleil du matin. Que de charmes dans notre conversation, que de souvenirs à se rappeler! Et tout en continuant nos aimables entretiens, nous irions nous asseoir à un repas frugal, dans lequel l'appât dispenserait des façons. C'est alors que nous nous rappellerions avec ivresse ces jours heureux passés au Collège de Ste. Anne, ces bruyantes promenades aux jours de grand-frogé, et ces repas champêtres et tant d'autres souvenirs agréables à ceux qui furent écoliers. Y eut-il jamais ici-bas, un mortel plus heureux que moi? Serait-ce ce riche qui

ne sait que faire de sa fortune et passe follement sa vie dans les débauches et l'ivrognerie, loin de sa patrie? Serait-ce ces infortunés jeunes gens qui quittent aujour'hui le toit paternel, rebouffent à tout ce qu'ils ont de plus cher, à leur patrie même, et s'en vont sur un sol étranger et lointain, vendant au prix de quelques misérables pièces d'or, leur liberté, leur santé et trop souvent même leur honneur. Peut-on aussi déplorer le sort de ces infortunés qui abandonnent ainsi le coin de terre paternel pour aller chercher fortune à l'étranger, où trop souvent ils se rencontrent (quoiqu'ils se trompent) avec des illusions. D'ailleurs, quand ils acquerraient une fortune colossale, les ennuis et les souffrances qu'ils endurent de se voir séparés des joies de la famille et de leurs amis, doivent leur faire trouver bien amer le pain de l'étranger. Que de labeurs, de regrets, de remords va leur coûter ce peu d'or qu'ils cherchent avec tant d'avidité! Combien parmi ces infortunés qui maintenant regrettent les belles et fertiles campagnes du Canada, le hameau où ils auraient vécu si tranquilles avec un peu de travail! Au sein de l'agitation qui les environne, ils sentent un vide immense que rien ne peut combler. C'est la patrie absente, ce sont leurs parents, leurs amis qui soupirent après leur retour.

Fuyez donc, chers amis, les conseils de ces hommes sans foi et sans mœurs qui vous captivent par de fausses promesses et par l'appât d'un avenir enchanteur. Fuyez leurs conseils pernicieux, car ils causeront votre perte. Attachez-vous à votre patrie, à ce sol sacré de notre beau Canada, arrosé du sang de vos aïeux et de celui de tant de missionnaires. Cultivez avec votre vieux père ce morceau de terre de vos ancêtres, et lorsque vous serez tentés par l'or de l'étranger, souvenez-vous que là-bas vous attend un dur esclavage. Puisse l'amour sacré de la patrie enflammer vos cœurs généreux et vous retenu loin de cette terre enchaînée dans leurs espérances, de tant de malheureux Canadiens déçus dans leurs espérances, ne quittez pas votre patrie, restez-lui attachés jusqu'à la mort. Aimez-le ce beau Canada, cette terre des héros, cette patrie de nos pères; eh oui, aimons-la, et enflammés pour elle d'un amour commun, répétons ce refrain populaire:

O Canada, belle patrie,
O mon pays, sois mon amour.

Afin de donner aux paroissiens de Ste. Anne l'avantage d'assister à l'imposante cérémonie de la première communion, M. le Curé a choisi pour cela le dimanche, 20 juin. L'Eglise était pleine comme aux jours de grande fête, et M. le Curé faisait lui-même les exercices de l'Office Divin. Malgré son âge avancé, il a donné pendant l'Office deux magnifiques instructions à l'adresse des jeunes communicants. Le Révérend M. P. A. Pouliot, qui les avait préparés si bien à ce grand jour prédisait au chant exécuté par ces jeunes enfants. Le nombre des communicants a été de 41 garçons et 27 filles; la semaine précédente, 18 jeunes filles faisaient leur première communion au Couvent de Ste. Anne.

Le jour suivant, 21 juin, il y avait au Collège de Ste. Anne fête religieuse, en l'honneur de St. Louis de Gonzague, patron des écoliers. Trois jeunes gens de Ste. Anne, et élèves du Collège, étaient admis à la Table sainte pour y faire leur première communion: ce sont MM. Arthur Dionne, Ludger Lévêque et Armand Proulx.

CAUSERIE AGRICOLE

L'ÉLEVAGE ET L'ENGRAISSEMENT DES COCHONS (Suite.)

La précocité dans les races, surtout pour l'espèce porcine est une qualité profitable aux éleveurs. En effet, plus un animal arrive promptement à sa maturité, c'est à dire au complet développement de la charpente osseuse et du système musculaire qui la revêt, moins l'animal prend de temps pour atteindre cette période de son existence où, n'employant plus de matériaux pour construire ses membres et ses organes, il

faut commencer à s'assimiler sous forme de chair et de graisse la plus grande partie de la nourriture qu'on lui donne, et c'est cette assimilation qui fait le profit du fermier. Mais cette précieuse qualité de la précocité n'est pas seulement une source de profit pour le producteur, elle est aussi d'un grand avantage pour le consommateur. Supposons que deux porcs du même âge et ayant été soumis au même régime soient tués en même temps et pèsent le même poids. Supposons encore que l'un de ces animaux appartienne à une race améliorée et par conséquent précoce, et que l'autre au contraire sorte d'une race primitive et lente à se développer; la qualité de viande de ces deux animaux offrira une énorme différence, car l'un sera parvenu à la maturité, tandis que l'autre sera demeuré dans la période de croissance. La viande de l'un sera ferme : les morceaux de choix tels que les jambons, l'ailon, les épaules, etc., seront pleinement développés et présenteront des tissus fermes et serrés avec une viande régulièrement entrelardée et une couche de graisse blanche et solide. La viande de l'autre au contraire sera molle, les tissus seront lâches et flasques, le gras sera huileux et d'une teinte légèrement grise; la partie musculaire sera fiandreuse, et une fois trempée dans la saumure et transformée en lard, le consommateur trouvera qu'une partie de cette viande s'est fondue dans la saumure et que le poids a diminué dans une proportion beaucoup plus grande que celle du porc amélioré. De ce fait important, on peut aussi conclure qu'il ne faut jamais transformer en lard et en jambon que la viande des animaux qui sont parvenus à une maturité complète. On observe en outre que la viande de l'animal tué avant sa maturité se rétrécit beaucoup à la cuisson, tandis que celle d'un porc mûr augmente au contraire de volume et perd très peu de son poids. Ce phénomène est facile à expliquer. Chez l'animal mûr, les muscles, le tissu cellulaire, les ligaments, etc., ont atteint toute leur force et toute leur fermeté, tandis que chez l'autre, ces tissus sont encore dans un état imparfait et gélatineux et se dissolvent facilement au contact de l'humidité. Cette condition molle des muscles et des tissus chez les animaux qui n'ont pas achevé leur croissance est une prévision de la nature, car si ce n'était cette condition plastique, ils ne pourraient suivre le développement de la charpente osseuse ni s'étendre sur les membres et autres parties du corps au fur et à mesure de leur croissance. Lorsque l'animal est arrivé à son entier développement, les muscles et les tissus se consolident et s'affermissent en devenant plus compacts et plus serrés; ils contiennent alors beaucoup moins d'eau dans leur composition, et la plasticité du jeune âge fait place à l'élasticité de l'âge mûr qui elle-même est bientôt remplacée par la rigidité de la vieillesse. C'est ce qui fait que dans le procédé de la cuisson la viande des vieux animaux résiste beaucoup mieux à l'action dissolvante de l'eau bouillante, qui au contraire relâche la rigidité des tissus et cause l'augmentation du volume. Ainsi un morceau de lard provenant d'un animal parfaitement mûr se gonfle à la cuisson, et le lard d'un animal âgé bien plus encore que celui d'un simple adulte. Mais le lard d'un animal non mûr se rétrécit au contraire, car l'action du sel et celle de l'eau bouillante en dissolvent toute la gélatine, ce qui

fait que les tissus se contractent, la viande se rétrécit et devient dure et fiandreuse.

Avec les grandes races qui arrivent plus lentement à leur maturité, il ne faut donc livrer les jeunes animaux à la boucherie que comme cochons de lait. Ceux qu'on destine à la salaison devront être conservés dans la porcherie jusqu'à ce qu'ils arrivent à leur maturité.

Mais de ce que cette maturité est plus lente chez les grandes races que chez les petites, il ne faut pas en conclure que l'engraissement des grandes offre moins d'avantages que celui des petites races. Celles-ci arrivent plus rapidement, il est vrai, à leur maturité; mais si les animaux de grande race prennent plus de temps pour arriver au point voulu, il est incontestable qu'ils donnent plus de viande que les petites races en proportion de la quantité de nourriture qu'ils consomment.

Pour les animaux destinés à la vente sur pied, le but de l'éleveur doit être naturellement d'entretenir ses porcs avec la plus grande économie possible; mais il est bon de ne pas confondre l'économie, qui en tout doit être l'âme de la ferme, avec la parcimonie, car en agriculture rien n'est moins économique que la parcimonie.

Pour élever économiquement les cochons de rente, il faut mettre en première ligne les précautions et les soins hygiéniques que nous avons indiqués dans notre précédente *causerie*, c'est à dire la propreté scrupuleuse et la salubrité de la porcherie, l'exercice des jeunes animaux et la régularité des repas. En adhérant rigoureusement à ces préceptes, on peut économiser tant qu'on voudra sur la qualité de la nourriture, et, jusqu'à un certain point, sur la quantité, car lorsque les animaux sont tenus dans de bonnes conditions hygiéniques, il leur faut beaucoup moins de nourriture pour suffire aux exigences de leur croissance et pour entretenir la chair et la graisse qu'ils accumulent de jour en jour.

Ainsi au lieu d'avoir recours aux farines d'orge et de pois, qui sont coûteuses et ne peuvent guère entrer dans la consommation des animaux de rente, on peut employer tous les rebuts de la grange, de la cuisine et du jardin potager.

Pour la portée du printemps, on peut aussi se servir avec un grand avantage de fourrages verts, ainsi que vesces, trèfles, etc.

Aussitôt que les jeunes porcelets sont sevrés, il est bon de les mettre au dehors, au milieu du jour dans un champ de trèfle, par exemple, ou bien sur une juchère. Indépendamment de la nourriture qu'ils y trouvent, soit en mangeant les tiges, soit en fouillant le sol et en dévorant les racines qu'ils défontent, l'exercice qu'ils prennent aide puissamment à leur développement musculaire et à la formation d'une robuste constitution. Lorsque les fourrages ainsi mis à la portée des jeunes porcs sont abondants, on peut se contenter de leur donner deux repas par jour à heure fixe. Mais lorsque les animaux sont retenus dans leurs loges ou dans les cours, trois repas sont indispensables.

On peut servir d'abord aux animaux de rente une nourriture comparativement grossière, telle que des pommes de terre cuites mélangées de son ou de recoupe; on ajoute aussi peu à peu et graduellement, à

me sure que les jeunes animaux croissent, de la farine d'orge, de pois ou d'avoine. A cette époque de leur existence, l'énergie de leur puissance digestive est à son apogée, et ils s'assimilent toute espèce de nourriture.

On peut donc économiser sur la qualité, sinon sur la quantité de nourriture qu'on leur donne. De cette manière, on prépare graduellement l'animal à la période d'engraissement final.

Une nourriture saine et abondante, un exercice modéré, un milieu hygiénique parfait permettent au cochon de se développer rapidement et de former autour de ses tissus musculaires ces cellules qui plus tard recevront la graisse qui s'y accumulera sous forme de lard.

De tous les éléments de la nourriture des porcs, la pomme de terre est certainement la basse la plus économique que l'on puisse adopter. Mélangée avec des ingrédients plus riches, tels que les farineux, ce tubercule forme la meilleure nourriture des porcs, dans toutes les périodes de leur existence, excepté celle de l'engraissement final. Les pommes de terre mélangées de farine de blé d'inde, le tout délayé dans du petit-lait ou tout autre déchet de laiterie et de fromagerie, sont peut être la meilleure nourriture que l'on puisse donner aux porcs à l'engrais, car avec l'aide des farineux, la pomme de terre constitue une alimentation complète, qui satisfait à toutes les exigences de la nutrition. Par sa nature amylacée, la pomme de terre fournit les éléments de la combustion pulmonaire et de la graisse qui s'accumule dans les cellules, tandis que les farineux produisent la chair, les os et les muscles.

Lorsque les pommes de terre sont rares, et par conséquent chères, on peut leur substituer des navets bouillis, mais cette racine est loin de valoir la pomme de terre. Les carottes et les pansis seuls peuvent remplacer avantageusement la pomme de terre lorsqu'on les mélange avec du petit lait et de la farine d'orge ou de pois.

Les lavures chaudes de la cuisine forment un excellent liquide pour mélanger les divers ingrédients de la nourriture.

Lorsqu'on donne aux porcs des déchets de fromagerie c'est-à-dire le petit lait privé de la substance caséine, il faut avoir soin de mélanger, avec ce déchet, de la farine de pois, afin de remplacer la caséine qui manque au lait et faire ainsi de ce mélange une nourriture complète. La farine d'avoine mélangée avec du petit lait est une excellente nourriture pour les cochons de lait. Mais, en résumé, pour les cochons de rente dont on veut favoriser la croissance, rien n'est comparable à la farine de pois, même de fèves, car ces deux farineux contiennent une grande proportion de caséine qui fournit l'élément principal de la croissance et du développement des tissus cellulaires et autre, et cela à un point si remarquable, qu'il est reconnu que les porcs nourris exclusivement avec ces farineux donnent une viande dure et coriace qui pèche par trop de solidité.

Pour les porcs de commerce on peut se contenter de donner du son et de la recoupe, substances qui contiennent beaucoup de phosphate et fournissent ainsi les éléments de la charpente osseuse et ceux de certains tissus,

Si les pommes de terre sont rares, soit que la récolte manque par la maladie ou d'autres causes, on peut y substituer l'orge concassée, qui, de même que la pomme de terre, contient beaucoup d'amidon. Alors on doit donner au porc un mélange d'orge concassée, de farine de blé d'inde et de son, ou de farine de pois en proportions égales, en ayant soin toutefois de diminuer la proportion de son ou de farine de pois et d'augmenter d'autant celle de farine de blé d'inde, à mesure que le porc arrive à maturité.

Lorsque les pommes de terre forment la base du mélange, il faut avoir soin de diminuer aussi les pommes de terre à mesure que l'engraissement s'avance, et faire l'engraissement en ne donnant à l'animal que des boulettes, aussi sèches que possible, faites avec les farineux, ci-dessus indiqués. Lorsqu'on veut faire de la viande fine et délicate, soit pour la boucherie, soit pour la salaison, les porcs ne devront être nourris qu'avec du petit lait mélangé. — (A suivre.)

Conseils aux cultivateurs

— Un cheval ayant une faible digestion, doit recevoir trois repas par jour, et si la nourriture est riche lui en donner peu à la fois; on ne doit lui donner de l'eau que deux heures après chaque repas.

— Les choux, contenant beaucoup d'acide phosphorique, sont avantageux donnés comme nourriture aux jeunes cochons, aux veaux et aux poulets; le jeune trèfle vient en deuxième lieu.

— Le trèfle alsike donne une moindre récolte que le trèfle rouge, mais de meilleure qualité. Sa culture convient au sol qui lève à la gelée, et offre aux abeilles une excellente nourriture.

Fromagerie à St. Isidore, comté Dorchester.

Les journaux de Québec nous apprennent il y a quelques mois, que grâce à l'initiative de plusieurs cultivateurs, on était en voie d'établir une fromagerie dans cette paroisse.

Nous sommes heureux d'apprendre aujourd'hui, par un de nos abonnés de cette paroisse, que cette fromagerie est en pleine activité. Lundi, le 7 juin courant, on y commençait la fabrication du fromage et le mercredi quinze meules de fromage de 60 livres chacune faisaient l'admiration des visiteurs.

Dès le premier jour, il y avait abondance de lait, apporté à ce nouvel établissement par nombre de cultivateurs, et leur empressement à alimenter cette manufacture ne s'est pas relenti depuis.

Nous voyons avec plaisir de nouvelles paroisses entrer vigoureusement dans cette nouvelle exploitation qui promet d'être lucrative, car de nombreux marchés sont ouverts à la vente de ce produit.

Les renseignements suivants que nous empruntons au Canada nous font voir que son exportation fournit au pays une somme d'argent assez considérable. La qualité du fromage canadien ayant été hautement appréciée sur les marchés à l'étranger, nous ne devons pas craindre que la fabrication s'en fasse sur une trop grande échelle, car de nouvelles demandes ne tarderont pas à nous arriver. Voici ce que nous lisons dans le Canada :

« Il a été exporté, durant l'année 1879, 27,719,224 livres de fromage fait au Canada. Cela a rapporté à

nos cultivateurs la jolie somme de \$2,118,660. Nous n'en avons importé pour la consommation que pour un montant de \$2,000. On voit immédiatement que notre fromage est grandement apprécié et par notre propre population et par les populations étrangères. Ces statistiques ne regardent que la province de Québec. Ontario, durant la même période, en exportait 19,670,539 livres, donnant un revenu de \$1,669,000."

Apiculture.

Comment on peut avoir de bons paniers et de forts essaims.—10. Ne laisser jeter qu'une fois les bons paniers, et les faibles point du tout.

Quand le premier essaim est sorti, il faudra aussitôt hausser les ruches de huit, dix ou douze pouces; les abeilles tueront alors les jeunes reines, pour recueillir le peuple des autres convains, et on trouvera ces reines mortes devant les ruches haussées; on trouvera même, dès le lendemain, devant les ruches et dessus les sièges, des bourdons morts, comme bouches inutiles, et quantité de ces abeilles blanches et informes, qui ne sont encore que du convain; ensuite on verra les abeilles aller aux champs avec plus d'ardeur qu'auparavant, et leur dernier essaim resté dans la ruche, sortira fort et nombreux, au commencement de l'été suivant.

Il faut aussi hausser dans le milieu de l'été les petits essaims de l'année précédente, et les ruches ou souches restées avec peu d'abeilles, lorsqu'elles seront remplies de miel, d'ouvrage et d'abeilles, et non auparavant, à cause des mauvais temps.

20. Pour renforcer la nourriture des abeilles dans l'arrière saison, pour peu que les paniers soient légers et le peuple languissant, sur la fin de l'été, selon le temps et le climat, on tire des meilleures ruches la quantité de miel dont on a besoin pour fortifier les faibles; on enfume la ruche, on y coupe proprement, avec un grand couteau, les rayons de miel qui sont sur le derrière, au lieu que le devant ne contient que du convain. On ne coupe, au plus, que le tiers de l'ouvrage, et on n'y touche plus de l'année; on garnit les ruches faibles de ces morceaux de rayons: pour cela, après avoir enfumé la ruche, le soir, avec du vieux linge, on la renverse, on arrange proprement les morceaux de miel à côté de l'ouvrage de l'essaim au haut de la ruche renversée; on ôte les petits rayons qui pourraient nuire; on place les morceaux de rayons, pleins de miel, à un doigt de distance les uns des autres, ou, tout autour de la ruche, à côté de l'ouvrage; on les soutient à égale distance, avec quelques petites baguettes de bois ou quelques lattes ou bâtons croisés, afin qu'en remplaçant la ruche ils ne tombent point à terre. Pendant cette opération, on contient les abeilles, en les arrosant, de temps en temps, avec un petit balai trempé dans l'eau.

Voici une façon plus aisée et également bonne, non-seulement pour les essaims, mais aussi pour les mères épuiées. à force de jeter, ou sans provision au commencement de l'automne: On met le soir, dessous la ruche, dans un plat de terre ou assiette de bois, depuis deux jusqu'à six livres de miel liquide, pour qu'elles le puissent dégorger dans leurs rayons, et par-dessus le miel, des brins de paille et une feuille de papier percée de petits trous, afin que les abeilles ne s'embarassent pas dans le miel. On enferme soit dans

des caves, des serres ou dans des chambres, tous les paniers à qui on a donné ainsi à manger, et on veille aux souris. Aux premiers beaux jours du printemps, on les remet en place à l'entrée de la nuit; alors on leur donne tous les trois ou quatre jours, une demi-livre de miel, un quart de sucre ou un demi-verre de brandy, et on continue jusqu'à ce que les arbres soient en fleurs.

Manière de prévenir le jet et de profiter des essaims sans qu'ils sortent des ruches.—Quand le temps d'essaimer approche, on prend une ruche vide et ouverte par le haut comme par le bas; on y met une planche de la même largeur, et percée de deux ou trois trous; sur cette planche on pose la ruche mère, qui doit essaimer; on bouche l'entrée de la mère ruche, on la lie et on la garnit avec celle de dessous, avec de la bouze de vache ou de la terre grasse, en sorte que les abeilles puissent sortir que par le bas de la ruche inférieure et vide.

Comme les ruches ne jettent presque jamais qu'elles ne soient pleines, les mères ruches de la ruche supérieure travailleroit dans la ruche d'en bas retiendront leur essaim, et elles travailleront ensemble aussitôt que la ruche d'en haut sera parfaitement pleine.

On fera la dépouille quand on verra ce le d'en bas tout à fait ou à demi-pleine de miel et de cire.

Il sera aisé de châtrer la mère-ruche, si elle est aussi ouverte par le haut; mais si elle ne l'est pas, il faut en enlever une petite calotte avec un couteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillée; ensuite mettre sur ce cercle une planche où il y ait plusieurs trous, et une ruche vide par dessus, le tout si bien clos, que les abeilles ne puissent s'échapper entre-deux, et qu'elles soient obligées de monter dans la ruche vide, à travers les trous de la planche posée sur la ruche pleine, dès qu'elles se sentiront enfilées.

Pour connaître aisément si elles sont montées dans la ruche vide, il n'y a qu'à frapper avec les doigts, et écouter si elles font du bruit; alors on prend la ruche qui était vide et où il n'y a que des abeilles, et on la place à côté; ensuite on fait la récolte de la pleine, par-dessus ou par-dessous la nouvelle ruche pleine d'abeilles, on entera la ruche, que l'on garnira bien, pour que les abeilles y continuent leur travail.

Si, avant la fin de l'été, une des deux ruches (c'est ordinairement une d'en bas) est encore pleine, on en recueillera le miel et la cire comme on vient de le dire: de cette manière, on multiplie considérablement les ruches et le produit qu'elles font, sans courir après les essaims, et sans tuer les abeilles en automne, comme on fait en bien des endroits; mais d'un autre côté, il y a inconvénient de perdre le convain.

Les essaims de l'année ne jettent ordinairement que l'année suivante.

Bibliographie.

Le mois de juillet consacré à Ste. Anne suivi d'une neuvaine à Ste. Anne, des prières de la messe, etc., par M. le chanoine H., in 32° broché 15 cts; pleine reliure toile anglaise, 25 cts. Montréal, J. B. ROLLAND et FILS, Libraires-Éditeurs, 12 et 14, rue St Vincent.

L'extension de la dévotion à la Bonne Sainte Anne s'accroissant de jour en jour, quelques personnes pieuses ont composé des ouvrages en son honneur pour aider les fidèles dans leur dévotion. Les livres de ce genre se multiplient chaque année et nos lecteurs en connaissent certainement plusieurs qui les

ont déjà édifiés et institués. Malgré cette abondance nous sommes sûr que les Ames pieuses aimeront à se procurer chez MM. J. A. ROLLAND et FILS l'ouvrage sous le titre de *Le mois de juillet consacré à Sainte Anne*, suivi d'une neuvaine à Sainte Anne etc.

Ce qui distingue cet ouvrage de tant d'autres qu'on a écrits sur le même sujet c'est que tous les mystères et toutes les situations de la vie de *Sainte Anne* sont étudiés à part et sévèrement approfondis. Pour chaque jour du mois, il y a une méditation, divisée en trois parties: une prière, une méditation proprement dite et une étude d'une situation de la vie de *Sainte Anne*.

Les méditations ne sont ni trop longues ni trop courtes, elles ont toutes rapport à *Sainte Anne* et se distinguent par leur oration et leur simplicité.

Les méditations pour tous les jours du mois sont suivies d'une neuvaine à *Sainte Anne* et de nombreuses prières en son honneur, les litanies de *Sainte Anne*, les prières de la Sainte Messe, les Vêpres du Dimanche et des cantiques à *Sainte Anne*. C'est donc un livre plus complet qu'aucun autre traitant du même sujet, qui ait paru jusqu'à ce jour. C'est en même temps un livre pour le mois consacré à *Sainte Anne* et un livre de prières dont on peut se servir à toutes les époques de l'année. Nous ne pouvons donc trop le recommander à l'attention des fidèles, d'autant plus que Mgr l'Evêque de Montréal a bien voulu lui donner sa bienveillante approbation.

Les Merveilles de Sainte Anne d'Avray, par Mgr de Ségur in-16 broché 12 cent. Décha Editeur, Montréal: J. B. Rolland et Fils, Libraires-Dépositaires Nos 12 et 14, rue St Vincent.

"Que je serais heureux si la lecture de ces pages, si le récit incertain de tant de faveurs et de miracles opérés par sa piété et sa puissance pouvaient attirer à *Sainte Anne* et à son sanctuaire tous les fidèles et les initier à ce culte, à cet amour de *Sainte Anne* si cher au cœur de la *Sainte Vierge Immaculée*, et si fécond en grâces, en faveurs surnaturelles et en bénédictions de tout genre!"

"Le vingt-quatre juin."—Le nombre d'écrivains qui ont collaboré au journal: *Le Vingt-quatre Juin*, dépasse quarante. Voici les noms de quelques collaborateurs qui ont bien voulu enrichir cette publication de leurs écrits:

Mgr l'Archevêque de Québec, Mgr Langevin de St. Germain de Rimouski, Mgr Duhamel, Dr. J. C. Taché, J. A. Bélanger d'Ottawa, L. O. David, L. H. Fréchette, Eustache Prud'homme, Rémi Tremblay, du "Courrier de Montréal," l'hon. Juge Routhier, M. Paul de Cazes, Oscar Dunn, Joseph Marmotte, L. C. Desjardins du "Canadien," Napoléon Legendre, Ths. Chapais de Québec, Eug. Renaut de St. Thomas Montmagny, Ferdinand Gagnon, de Worcester, E. U., James Donnelly, rédacteur du "Franco-Canadien," Nazaire Levassour, de "l'Evènement," etc., etc.

Le "Vingt-quatre-Juin" est le seul journal de ce genre qui ait été encore publié dans le pays.

C'est une œuvre nationale, un monument littéraire que tous les vrais patriotes comme les amis des lettres tiendront à conserver.

Ce journal à un seul numéro, est également le plus beau et le plus durable des souvenirs que nos compatriotes des Etats-Unis pourraient emporter de la Patrie.

"Le vingt quatre Juin" sera prochainement mis en vente chez tous les libraires de Québec.

CLOSES et autres.

Exportation du sarrasin en Europe.—Ce grain a été exporté pour la première fois en Europe, le semaine dernière à bord du steamer *Dalton*. Cinq mille minots ont été vendus au prix de cinquante-cinq centimes par cinquante livres en destination pour le Havre.

La récolte en France.—La presse française vient de publier sur l'état des récoltes dans le midi de la France, les renseignements suivants: Grâce aux chaleurs qui ont suivi les pluies dernières, la végétation ne laisse rien à désirer. Les fourrages et les céréales se présentent généralement bien; les légumes ont bonne apparence; la vigne ne paraît pas avoir souffert, si ce n'est des atteintes du phylloxera; enfin les arbres fruitiers sont dans d'excellentes conditions. Les fruits n'ont jamais été si abondants et, s'il ne survient pas de grêle, on peut s'attendre, de ce côté, à une récolte exceptionnelle. Les blés ont atteint,

dans cette région comme dans le resto de la France, des prix fort élevés. Les fruits sont actuellement à des prix fort élevés.

Importation de caillies.—Notre estimable concitoyen le colonel Rhodes vient d'importer de Messine au Sicile, 200 caillies. Ces oiseaux deviendront aussi chers aux cultivateurs que les hirondelles pour les habitants des villes. Le colonel avec cette libéralité qu'on lui connaît, fait don de ces oiseaux au comté de Québec, et il espère que d'ici à quelques années les chasseurs voudront bien s'abstenir de les tuer. Cette importation d'oiseaux utiles à l'agriculture, sera suivie d'autres importations, plus considérables divisées en différentes colonies et placées dans les états du nord. On a déjà mis en liberté six mille de ces oiseaux l'année dernière, et l'on se propose d'en mettre encore quatre mille cette année. Voici l'idée: la caillie se multipliera et émigrera, revenant chaque année à l'endroit où elle est née. Nous demandons l'hospitalité, la protection et l'assistance du public pour ces oiseaux, et nous offrirons volontiers nos colonnes à tous ceux qui voudront écrire quelque chose sur cette intéressante colonie.—*Le Quotidien*.

Bestiaux.—L'exportation des bestiaux du port de Montréal durant le mois de mai comparée avec celle du mois correspondant de l'année dernière, a augmenté de 300 pour cent.

—Un canadien d'Ottawa, rendu au Montana, Etats-Unis, écrit à ses amis qu'il regrette beaucoup d'être allé chercher fortune dans cette contrée, où les émigrants sont loin de trouver le riant avenir qu'on fait miroiter à leurs yeux pour les y attirer.

—L'exportation de grain de Montréal pour le continent Européen augmente tous les jours. Deux steamers prennent dans le moment un chargement d'orge et d'avoine pour Anvers.

Aux Sociétés du Canada.—On nous prie d'inviter par la voie de notre journal les Sociétés St. Jean-Baptiste, Union St. Joseph, et autres Sociétés de Bienfaisance du Canada, à vouloir bien fournir à M Stanislas Drapeau, à Ottawa, les renseignements nécessaires pour publication dans *l'Album Illustré de la Fête Nationale de Québec, du 24 juin*, se rattachant aux dites Sociétés.

Les renseignements demandés sont: 1o. Le nom et le but de la Société;—2o. La date de fondation;—3o. Les noms des membres fondateurs;—4o. La liste des officiers actuels;—5o. Le nombre des membres actifs, et tous autres renseignements qu'il plaira aux sociétés de voir paraître dans la dite publication.

RECETTES

Propriétés médicinales des fraises.

Les anciens considéraient la fraise comme un mets aussi utile que délicat, et ils lui attribuaient de très-grandes propriétés comme médicament. Malheureusement, il était à cette époque impossible de s'en procurer en assez grande quantité pour subvenir à tous les besoins. Aujourd'hui qu'il est facile d'en avoir autant qu'on le désire, il est très-intéressant d'envisager la fraise au point de vue médicinal. Pour cela nous n'avons qu'à citer.

L'usage longtemps continué de ce fruit a déterminé dans l'économie des modifications étonnantes et produit des guérisons inespérées.

Un rapport adressé par M. Sauquet, pharmacien à Sigean, à la Société des sciences physiques, établit que l'usage des fraises délivre de la goutte.

Ce résultat n'est pas isolé: Linné l'avait déjà signalé. Le célèbre naturaliste suédois était fort sujet à des accès de goutte. Il en était tourmenté depuis quinze jours, en 1750, lorsqu'on lui apporta des fraises. Il en consuma une quantité considérable, et, après avoir bien reposé la nuit, il put se lever le lendemain et reprendre son travail, interrompu depuis l'accès.

Les années suivantes la goutte reparut, mais toujours moins violente, et, après avoir recouru au même remède quatre ou cinq ans de suite, il se débarrassa de son infirmité, et passa ensuite vingt ans sans en éprouver la moindre atteinte.

Genner dit que le suc exprimé des fraises macérées dans l'alcool à la dose d'une cuillerée soir et matin apporte un grand soulagement aux personnes atteintes de gravelle et d'affection calculieuse.

Boerhaave dit qu'en pareil cas la propriété des fraises réside surtout dans les graines, et il les prescrivait infusée dans du vin blanc.

Gelnecke, de Stettin, a préconisé ce fruit comme vermifuge et il l'employait contre le ténia et le ver solitaire.

Van Swieten rapporte que des maniaques ont été rendus à la raison en quelques semaines par l'usage journalier de plusieurs livres de fraises.

Schulze, Hoffmann, Galibert, citent des cas de phthisie guéris par l'usage de ce fruit et qui n'étaient que des catarrhes pulmonaires avec fièvre lente et marasme.

La fraise est rafraîchissante et très-digestive: elle est très-avantageuse aux personnes bilieuses ou sanguines.

Les rhumatismes articulaires sont souvent guéris par l'usage de la fraise.

Les personnes qui éprouvent des pesanteurs d'estomac et chez qui la digestion est lente; celles qui sont sujettes aux vents, aux aigreurs, se trouvent bien de l'usage de la fraise au sucre et au cognac.

La fraise est un régulateur des fonctions générales; elle tempère la constipation et le relâchement.

Dans quelques endroits, on considère les fraises de race américaine comme un remède souverain contre les maladies des femmes.

Rhume de cerveau.

Cette maladie n'a certainement rien de grave; mais elle est tellement gênante et fatigante que chacun sera bien aise de connaître un moyen de s'en débarrasser rapidement. Il s'agit simplement, au début du rhume, de respirer à plusieurs reprises pendant quelques minutes soit de l'ammoniaque liquide, soit de la teinture d'iode. Dans la plupart des cas, le mal se trouve supprimé.

Lorsque le rhume dure depuis longtemps, ce moyen ne guérira pas, celui qui en est atteint, mais il apportera encore du soulagement lorsqu'il sera couché. Le bien-être momentané qu'il procurera lui permettra de s'endormir plus facilement.

AVIS.

Les directeurs et directrices des maisons d'éducation supérieures, les instituteurs et institutrices des académies, écoles modèles et élémentaires dont l'intention est de prendre part à l'exposition scolaire qui fera partie de l'exposition générale qui aura lieu à Montréal en septembre prochain, sont priés d'adresser le plus tôt possible les cahiers des devoirs et autres ouvrages exécutés par leurs élèves, au révérend M. Verrault, principal de l'École Normale Jacques-Cartier.

GEDEON OUMET,

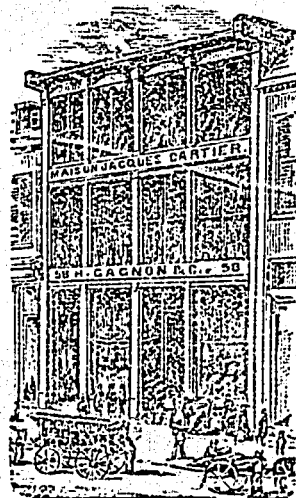
Son intendant de l'Inst. Publique.

— Les journaux amis de l'éducation sont priés de reproduire.

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,
Rue de la Couronne,

ST. ROCH, QUEBEC.



ST. ROCH, QUÉBEC.

Rue de la Couronne,

NO. 58,

LA LOTTERIE

POUR LE SÉMINAIRE DE RIMOUSKI

se tirera le 10 août prochain et les jours suivants,

Une piastre le billet.

250 lots à gagner: terre, cheval, voiture, bannière, chemin de croix, vases en argent plaqué, bouquets, albums, volumes illustrés, montre d'argent, calumet, modèle de goëlette, paires de rones, chromos encadrés, etc., etc.

600 messes pour les vivants et les défunts à l'intention des porteurs de billets.

S'adresser au secrétariat de l'Evêché de Rimouski.

DISTRIBUTION DE PRIX 1880

LIBRAIRIE J. B. ROLLAND & FILS.

Nous venons de recevoir notre importation de Livres pour Distribution de Prix aux Examens.

Les maisons d'éducation et Messieurs les Commissaires d'Ecoles trouveront à notre Librairie un ensemble complet d'ouvrages capables de répondre aux besoins de toutes les conditions de l'enfance et de la jeunesse.

Parmi les diverses séries dont se compose notre assortiment de Livres de Prix se trouvent plusieurs publications canadiennes brochées et en joli cartonnage. Les prix des volumes varient de 25 cts à \$40 la doz. Les personnes qui nous envoient leurs commandes par la poste voudront bien nous indiquer le nombre de volumes qu'elles désirent avoir dans chaque format et prix.

J. B. ROLLAND & FILS,

Nos. 12 et 14 Rue St. Vincent, Montréal.



CHEMIN DE FER
DU

PACIFIQUE CANADIEN.

Soumission pour Matériel Roulant.

ON DEMANDE DES SOUMISSIONS pour fourniture d'un MATÉRIEL ROULANT devant être livré sur le Chemin de fer du Pacifique Canadien, pendant les quatre années à venir. On devra livrer chaque année les objets suivants ou à peu près, savoir: —

- 20 Engins Locomotives.
- 16 Chars de première classe (dont une partie en traverso).
- 20 Chars de seconde classe (dont une partie en traverso).
- 3 Chars Express et à Bagage.
- 3 Chars Poste et à Fumer.
- 240 Chars Bolte à Fret.
- 100 Chars à Plateformes.
- 2 Charrues à Ailes.
- 2 Charrues à Neige.
- 2 Flangers.
- 4 Chars à Mains.

Le tout devant être manufacturé dans la Puissance du Canada et livré au Chemin de fer du Pacifique Canadien au Port William ou dans la Province du Manitoba.

On peut, sur demande, se procurer des plans et spécifications, au bureau de l'Ingénieur en chef, à Ottawa, le et après le 15^e JOUR DE MARS prochain.

Les soumissions seront reçues par le soussigné, jusqu'à MIDI le PREMIER JUILLET prochain.

Par ordre,

F. BRAUN,
Secrétaire.

Département des Chemins de fer)
et des Canaux,)
Ottawa, le 17 février 1880.
19 Février 1880.