

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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

Amédée Marsau édit. L'Assomption

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE

Revue de la semaine : Le crucifix outragé à l'église de Genazzano, à Rome.—Retraite à Ste-Anne de la Pocatière, sous la direction du Révérend Père Resther, de la Société de Jésus.—Discours prononcé par le président du Conseil d'agriculture de la Province de Québec, L. H. Massue, écrivain, au banquet donné à Montréal à MM. les délégués français du Crédit foncier.—Compte-rendu des délibérations de l'assemblée annuelle du Conseil d'agriculture de la Province de Québec; L. H. Massue, écrivain, a été élu président du Conseil d'agriculture, et l'Hon. M. J. Gaudet vice-président.

Causerie Agricole : Principes nutritifs de la plante (Suite): De l'action des stimulants sur la végétation; de l'action de la lumière dans la végétation; de l'action simple ou mixte de plusieurs autres corps dans la végétation.

Sujets divers : Culture du topinambour et de la betterave à sucre.—Du poulailler; accessoires nécessaires au poulailler.—Des terres incultes; quand convient-il de les mettre en état de culture?—Apiculture: blanchissage de la cire.

Choses et autres : L'exportation du seigle en Europe.—Fromageries à St-Hugues (comté de Bagot), à St-Joseph de la Beauce et à St-Isidore (comté Dorchester); projet d'établissement de fromageries à Montmagny et au Cap St-Ignace.

Recette : Manière de fumer les jambons, le lard et le bœuf.

A nos abonnés retardataires.—Malheureusement nous n'avons pas à nous féliciter de l'empressement que nos abonnés retardataires apportent au paiement de ce qu'ils nous doivent, puisque dans l'espace de 15 jours nous n'avons reçu que \$10. Nous espérons que d'ici à la fin du mois nos abonnés s'empresseront d'acquitter leurs arrérages d'abonnement.—De grâce, que l'on fasse la part de ce qui est dû à la Gazette des Campagnes.

REVUE DE LA SEMAINE

Le crucifix outragé.—Nous extrayons ce qui suit d'une lettre du correspondant à Rome de l'Abelle, du Séminaire de Québec. Le correspondant rend compte d'une visite qu'il a faite, avec ses compagnons d'études du collège de la Propagande, à l'église de Genazzano :

" Il y a dans cette église un crucifix outragé. C'est une fresque qui est vénérée avec beaucoup de dévotion à cause du miracle qui s'est opéré à son sujet.

" Les armées pontificales campaient dans ce village, lorsqu'un soldat, ivre et furieux à la suite de pertes considérables au jeu, entra en blasphémant dans l'église, se dirige vers le crucifix, brandissant son épée et le frappe de trois coups, l'un à la tête, l'autre à la poitrine et l'autre aux jambes. Mais alors, ô merveille! le sang s'échappe de ces trois blessures, comme si ce misérable eût frappé le corps même de Notre-Seigneur Jésus-Christ sur le calvaire.

" A ce spectacle, le sacrilège laisse tomber son épée et s'enfuit. Mais ses compagnons, témoins du crime, le poursuivent et, dans leur indignation, le mettent à mort sur le champ.

" On nous a montré l'épée, qui est recourbée en trois, en mémoire des trois coups portés contre la sainte image; on a eu beau chercher à la redresser, elle a toujours repris la même courbure, contrairement à toutes les lois de la physique. Quant à la sainte image elle-même, elle porte les traces de l'action sacrilège, et on voit encore les taches du sang qui s'est échappé des blessures."

Une retraite a été ouverte dimanche dernier à l'église de Ste Anne de la Pocatière, par le Révérend Père Resther, de la Société de Jésus, et devra se terminer par une communion générale de tous les paroissiens, mardi prochain.

Le Révérend Père Resther a mis cette retraite sous la protection du Sacré-Cœur de Jésus, dont il porte avec

PRIERE A NOS ABONNÉS RETARDATAIRES **DE PAYER AU PLUS TOT.**

lui le drapeau partout où il est demandé pour être le directeur d'une retraite. C'est par le Cœur de Jésus qu'il parle et qu'il agit dans toutes les instructions qu'il nous donne. Nous nous sentons attirés, comme malgré nous, vers le Cœur de Jésus pour y opérer le salut de nos âmes, et il est tellement puissant sur nos cœurs que le Révd Père nous garantit d'avance que cette retraite sera fructueuse à chacun de nous, pour peu que nous suivions ses précieuses instructions; chacun pourra mettre sa conscience en paix et commencer une vie vraiment chrétienne, et nous persévérons dans nos bonnes résolutions qu'en autant que dans le cours de notre vie nos actes soient constamment unis au Cœur de Jésus.

— Nous publions ici le discours prononcé par le Président du Conseil d'agriculture de la Province de Québec, L. H. Massie, écr., en réponse à un toast porté à l'agriculture, au grand banquet donné à Montréal à MM. les délégués français du Crédit Foncier :

“ Appelé à répondre à l'agriculture, je vous avouerai, messieurs, que j'accepte cet honneur avec plaisir quoique j'aurais préféré qu'un autre plus habile que moi fut chargé de le faire.

“ M'occupant plutôt de la vie des champs que de la culture des lettres, j'ai lieu d'espérer que ce fait sera pour moi un puissant motif pour m'engager d'avance à réclamer votre bienveillante indulgence.

“ Sans vouloir en rien déprécier les immenses avantages du commerce et de l'industrie dont on vient de parler, je me demande comment le commerce peut-il fleurir et l'industrie prospérer sans l'agriculture dont l'origine remonte aux temps les plus reculés. Connue de toute antiquité en Asie, elle se répandit par toute la terre et fut toujours partout honorée et considérée comme la nourrice et la bienfaitrice du genre humain. Longtemps négligée et livrée à une routine aveugle, elle a été transformée par les savantes recherches des agronomes français et anglais et par les découvertes de la chimie.

“ Nécessairement ce n'est pas dans un jeune pays comme le nôtre que l'on peut trouver généralement une culture très améliorée et bien avancée, quoique depuis plusieurs années un progrès sensible se fasse sentir; partout en effet on constate des améliorations et l'élan donné promet pour l'avenir. Je lisais dernièrement dans un certain rapport que les terres de la Province d'Ontario étaient plus fertiles que celles de la Province de Québec. Je ne suis pas prêt à admettre la chose; je crois que sous ce rapport nous n'avons rien à envier à nos voisins, nos terres valent les leurs; à la vérité, les animaux sont de meilleures races et plus beaux que les nôtres, mais il ne faut pas perdre de vue les conditions favorables du climat de l'ouest et les avantages qu'ils ont à leur disposition.

“ En 1869, le gouvernement de la province de Québec nommait comme les aviseurs du commissaire d'agriculture un conseil composé de cultivateurs et d'agronomes des différentes parties de la province afin de surveiller les écoles d'agriculture, qui sont au nombre de trois, dont une anglaise et deux françaises, et de voir à la régie des sociétés d'agriculture qui sont au nombre de 79. Ces dernières font rapport de leurs opérations de l'année au Conseil qui les approuve en tout ou en partie, suivant les circonstances. Les règlements passés par le conseil ne deviennent en force

qu'après avoir été adoptés par le lieutenant-gouverneur en conseil et, soit dit en passant, ses suggestions ne reçoivent pas toujours l'appui du ministre.

“ Un autre de ses devoirs est d'organiser, conjointement avec les conseils des arts et manufactures des expositions industrielles et agricoles dont la dernière a eu lieu en septembre dernier et qui, au dire de tous, a été un véritable succès.

“ Je crois remplir un devoir en saisissant la première occasion qui m'est offerte d'offrir, au nom de la classe agricole, mes remerciements sincères à l'honorable commissaire d'agriculture de la province de Québec qui a su induire son gouvernement à faire plus en faveur de l'agriculture et de l'industrie que tous ses prédécesseurs. La ville de Montréal n'en a cédé en rien au gouvernement de Québec; elle a noblement répondu à l'appel, et les magnifiques bâtiments qui ornent aujourd'hui le terrain du Conseil au Mile-End, sont des monuments qui attesteront que le gouvernement de Québec et la ville de Montréal savent encourager les arts et l'agriculture.

“ Voici maintenant, messieurs, que la France, qui semblait nous avoir oubliée, vient nous offrir les moyens de régénérer notre agriculture en nous promettant des usines qui nous permettront de cultiver la betterave à sucre qui a été si avantageuse ailleurs et qui nous promet tant à nous.

“ Voici que la France vient mettre à notre disposition des capitaux qui nous permettront de consolider nos dettes et de marcher de l'avant, n'est ce pas l'âge d'or qui nous revient? je dirai donc: Honneur à la France! honneur aux nobles représentants du peuple français qui sont ici avec nous ce soir et qui nous offrent des avantages que nous savons apprécier et que nous savons reconnaître.

“ Messieurs, nous vivons ici à l'ombre du drapeau anglais. Tout en étant les loyaux sujets de la couronne d'Angleterre, nous nous honorons d'être canadiens-français: nous n'oublierons pas le sang qui coule dans nos veines et nous verrons toujours avec plaisir tout ce qui pourra contribuer à resserrer les liens qui unissent la nouvelle à la vieille France.”

— Nous empruntons au *Courier de Montréal* le compte-rendu suivant des délibérations de l'assemblée annuelle des membres du Conseil d'agriculture de la Province de Québec :

L'assemblée annuelle du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec a eu lieu le 24 novembre courant, dans les bureaux du Gouvernement, rue St. Gabriel. Les messieurs suivants étaient présents: L'hon. Gédéon Ouimet surintendant de l'éducation pour la province, M. L. H. Massie, M. P., M. P. B. Benoit, M. P., l'hon. J. Gaudet, l'hon. Ls. Beaubien, M. P. P., M. C. Gauthier, M. P. P., Messires Pilote et Tassé MM. A. Somerville, J. A. Marsan, J. M. Browning, L. V. Blackwood, E. Guilbault et E. Casgrain.

M. Georges Leclerc agissait comme secrétaire.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et adoptées.

M. E. Gilbault propose, secondé par M. P. B. Benoit M. P., que M. L. H. Massie, M. P., et l'hon. J. Gaudet soient réélus président et vice-président du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec. — Adopté.

Le Révd M. Pilote propose, secondé par M. Somerville, que le comité des cultivateurs de fruits soit composé de M. J. M. Browning, président; l'hon. Ls. Beaubien et de MM. L. H. Massie, E. Casgrain et C. Gauthier. — Adopté.

Le rapport de ce comité est lu et adopté.

Le conseil autorise le paiement de la somme de \$50 due à la société d'agriculture de Missisquoi.

M. Massie propose, secondé par M. E. Casgrain, qu'un comité composé de l'hon. Gédéon Ouimet, président; de L. H. Massie, de Messire Tassé, de J. M. Browning et des autres membres du bureau qui appartiennent à la Chambre Locale, soit chargé de la consolidation des lois relatives à l'agriculture.

A midi et demi, la séance est levée.

Séance de l'après-midi.

Le Conseil réuni de nouveau dans l'après-midi sous la présidence de M. L. H. Massie, M. P.,

Le secrétaire lit les rapports des écoles d'agriculture de Ste Anne, de St-François, de l'Assomption et du collège vétérinaire de Montréal.

D'après ces rapports on voit que ces institutions sont bien administrées, et que les progrès des élèves sont magnifiques.

M. Browning fait une mention spéciale pour ce qui concerne le rapport de l'école de l'Assomption, qui est devenue une institution importante par l'habileté de ses professeurs.

Au 30 Juin 1880 il y avait une balance de \$561.62. Le revenu de l'année a été de \$1,845 06 et les dépenses de \$1,025 17, donnant un profit net pour la ferme de \$819 89 soit près de 6 p. c. sur un capital de \$14,000. La valeur de la ferme est de \$12,000 et celle du matériel, des bâtisses, etc., etc., de 2,000. Le crédit accordé par le gouvernement est de \$2 000 que l'on emploie uniquement à l'éducation. Il a y sur la ferme 17 vaches, 3 génisses, 1 taureau et 7 veaux. Le taureau et trois autres bêtes à cornes sont des Ayrshires pur sang.

Il y a 7 chevaux, 1 poulain, 24 pores. Il ne reste plus que 4 moutons, 22 ont été dévorés par les chiens. Au sujet du collège de vétérinaire de Montréal, M. Browning dit que le Conseil devrait faire tous ses efforts auprès du Gouvernement pour faire passer une loi protégeant les élèves qui sortent du collège avec de bons certificats, contre le charlatanisme de prétendus vétérinaires qui sont en grand nombre.

Il espère de plus qu'on assoudra la somme de \$150 demandée par le collège pour l'achat de livres dont les élèves Canadiens-Français ont grandement besoin.

M. Browning propose secondé par Messire Pilote, que les rapports des écoles et des collèges qui viennent d'être lus soient adoptés et que le Conseil voit avec plaisir la ponctualité avec laquelle ils se conforment aux réglemens du Conseil, en envoyant leurs rapports au temps voulu, que l'école St-François reçoive instruction de compléter son rapport en ajoutant un état détaillé de ses dépenses. — Adopté.

La motion suivante proposée par M. E. Guilbault secondée par M. Blackwood est adoptée:

Que les réglemens relatifs aux concours des fermes les mieux tenues et les mieux cultivées, tels que révisés par le Conseil, soient définitivement adoptés et distribués aux différentes sociétés d'agriculture ayant

le 1er janvier, pour les concours qui devront avoir lieu l'année prochaine.

M. Gauthier attire l'attention du Conseil sur la nécessité de trouver un remède à l'état de choses existant, relativement au bétail canadien. On ne devrait donner des prix dans les concours qu'aux animaux pur sang. M. Gauthier donne des explications importantes sur le fait que nos cultivateurs n'ont pas d'animaux de race.

Messire Tassé fait plusieurs suggestions au sujet de l'amélioration de la race de nos animaux.

M. Browning propose, secondé par M. Blackwood: "Que le Conseil regrette de voir que le Gouvernement de Québec a jugé nécessaire de ne pas sanctionner la résolution adoptée par ce Conseil, défendant aux sociétés d'agriculture d'offrir des prix pour des taureaux autres que ceux de race; que le Conseil croit encore que cette résolution est faite dans l'intérêt de l'agriculture et pour le bien des cultivateurs de la Province et demande que le Gouvernement reconsidère sa décision; que les messieurs suivants forment une délégation pour s'entendre sur ce sujet avec le comité d'Agriculture de la Chambre locale: l'Hon. G. Ouimet, L. H. Massie et G. M. Browning.

Après une courte discussion, M. P. B. Benoit, M. P., propose, secondé par M. Casgrain: que les sociétés d'agriculture aient la liberté cette année (1881), de ne pas faire de concours et de se servir de leurs fonds pour l'achat de bestiaux de race dans le but de propager la dite race; ces achats cependant devront être soumis à l'approbation du Conseil avant le premier de mars. — Adopté.

CAUSERIE AGRICOLE

PRINCIPES NUTRITIFS DE LA PLANTE. (Suite).

Il résulte d'observations qui ont été faites que la sève augmente en densité à mesure qu'elle s'élève. Mais en même temps que la sève s'épaissit par son ascendant, il paraît qu'elle change de nature; la sève extraite au pied de l'arbre est insipide, tandis que celle qu'on puise dans la longueur de l'arbre est d'autant plus sucrée qu'on la cueille à une plus grande hauteur.

Le goût sucré que prend la sève en circulant dans l'arbre paraît annoncer qu'il y a *décarbonisation*; ce qui porte à croire que l'oxygène absorbé par les racines se convertit en acide carbonique, et offre un phénomène analogue à celui que nous avons observé dans les premiers moments de la germination des graines.

Dans ce second période de la végétation, les feuilles parviennent à leur accroissement naturel; et dès lors elles pompent les gaz et l'eau dans l'atmosphère, et deviennent les principaux organes de la végétation.

Lorsqu'on enduit d'un vernis les surfaces des feuilles la végétation s'arrête et la plante meurt; il en est ainsi des plantes que l'on garde dans les appartements lorsque les feuilles sont couvertes de poussière, les plantes ne prospèrent pas aussi bien.

Les feuilles absorbent dans l'air tous les principes qui servent à la nutrition du végétal; elles y versent aussi, comme nous l'avons observé, des gaz et quelques humeurs excrétoires.

On peut distinguer plusieurs périodes bien marquées dans les progrès de la végétation annuelle d'une plante.

Le premier période comprend le moment où la sève ramassée dans les racines et dans l'aubier se met en mouvement par l'impression d'une chaleur que conque, soit naturelle, soit artificielle, et produit les premiers développements de la végétation.

Le second période est celui où les racines commencent à pomper les sucs de la terre et portent abondamment dans le cœur de l'arbre pour fournir à la nutrition et l'accroissement.

Dans le troisième période, les feuilles deviennent, à leur tour, le principal organe de la nutrition; et après avoir fourni aux fonctions annuelles du végétal, telles que la formation des fruits ou graines, elles versent le superflu des sucs nutritifs dans la tige de l'aubier et des racines pour servir aux premiers développements de la végétation l'année suivante.

Action de la lumière dans la végétation.—Ainsi que la chaleur, la lumière paraît être, non un aliment, mais une condition nécessaire pour obtenir une bonne végétation.

La lumière et la chaleur n'entrent point comme éléments matériels de la nutrition dans le végétal, leur action se borne à stimuler les organes, à les exciter, etc.; et c'est pour cela que ces deux corps ont été classés comme *stimulants*.

L'effet le plus marqué de la lumière sur la végétation, c'est de développer la couleur des végétaux; tous ceux qui sont à l'abri de cet agent blanchissent, en même temps que leur tissu devient plus mou, plus tendre et d'une saveur plus fade. Les jardiniers ont même appris à tirer parti de cette propriété; et il recourent de terre ou plantent dans des lieux obscurs, tels que les caves, les légumes qu'ils se proposent de blanchir. Quoique la lumière ne soit qu'un agent stimulant, elle forme une condition nécessaire à la végétation.

Les phénomènes de l'étiollement des plantes ne peuvent pas admettre d'autres causes que celle du manque de lumière; et la direction que les plantes prennent vers la lumière lorsqu'on les élève dans des serres peu éclairées, provient, sans doute, de ce que le côté le moins éclairé se remplit de sucs qui, ne pouvant pas être digérés, occasionne une accumulation, une vraie plétore, qui gonfle les parties et y produit un volume qui doit forcer la plante à s'incliner du côté opposé.

On peut encore expliquer par là pourquoi les plantes jaunissent toutes les fois que d'épais brouillards ou une atmosphère longtemps humide et sombre pénètrent la plante de beaucoup de sucs, sans qu'une lumière vive et pure vienne en faciliter l'élaboration ou la digestion; pourquoi les végétaux élevés par le secours de beaucoup d'engrais ne présentent ni le parfum ni le goût exquis de ceux qui croissent dans des terres moins grasses, mais à une lumière plus vive; pourquoi les feuilles jaunissent en automne et dans tous les cas où la marche de la nutrition est troublée ou altérée par l'absence de la lumière ou de la chaleur.

Dans le végétal comme dans l'animal, il ne suffit pas de gorger l'individu de sucs alimentaires, il faut encore des organes sains pour les digérer; mais, dans

le végétal, où la totalité des organes n'est pas aussi indépendante des agents extérieurs que dans l'animal, il lui faut de plus le concours de la chaleur et de la lumière qu'on peut regarder comme les moteurs de ses fonctions et les stimulants nécessaires de ses organes.

De l'action simple ou mixte de plusieurs autres corps dans la végétation.—Indépendamment des deux agents dont nous venons de parler, et qu'on peut regarder comme les deux plus puissants de la végétation, puisque sans eux elle ne peut pas avoir lieu, il en est d'autres qui, quoique secondaires, ne méritent pas moins une attention particulière de notre part, nous voulons parler du plâtre, de la chaux, des sels, de la suie, de la pondrette, de l'écobuage, des cendres, etc.

Quoique quelques-unes de ces substances, telles que la pondrette et la suie, possèdent des qualités nutritives, nous ne pouvons pas en borner les effets en cette seule faculté; il faut nécessairement encore y reconnaître une vertu stimulante, de sorte que leur action est mixte. On peut regarder tous ces puissants agents de végétation comme les liqueurs fortes dont l'homme fait usage pour réveiller ses organes languissants, ou comme les épiceries dont il assaisonne ses aliments pour en faciliter la digestion.

D'autres substances parmi celles indiquées plus haut doivent être considérées sous la double faculté d'amender le sol et de stimuler le végétal, telles sont la chaux et les cendres; celles-ci divisent la terre en même temps qu'elles favorisent la dissolution de l'humus qu'elles contiennent. L'écobuage produit encore le même effet; il convient essentiellement dans les terres fortes et froides. Dans cette opération, la calcination qu'on opère sur une partie de la terre en change la nature; elle lui ôte la faculté de se délayer, de s'empâter, et la rend, par conséquent, très-propre à amender le reste du sol qui, par sa nature, est trop compacte.

Les sels ne possèdent pas une vertu stimulante. Personne, assurément, ne leur attribuerait une vertu nutritive, et cependant tout le monde est d'accord sur le bon effet qu'ils produisent sur la végétation. C'est surtout à eux qu'on doit attribuer l'action puissante des urines, de la suie, des plâtras, des cendres de bois et de tourbe.

Le cultivateur peu instruit attribue tout aux sels; il en trouve dans l'air, dans l'eau, dans la terre, dans les engrais, etc.; mais nous croyons qu'en faisant connaître ce qui est dû dans la végétation à chacun de ces agents, et en déterminant rigoureusement ce que chacun d'eux fournit à la plante, on ne verra les sels que là où ils sont, et pour les considérer comme de simples stimulants.

Plusieurs des amendements dont nous nous occupons en ce moment produisent encore des effets mixtes ou composés, qu'il importe de faire connaître. La chaux, par exemple, outre l'action amendante et stimulante que nous lui avons reconnue, sert encore à neutraliser les acides qui existent dans quelques cas, comme dans les terres argileuses ramenées à la surface par des labours profonds, dans les terrains préparés à l'ombre, dans les vases des marais, etc. Dans tous les cas, sans le secours de la chaux, on serait obligé de laisser les terres très-longtemps exposées à

l'air pour obtenir un résultat que l'emploi de la chaux procure en un moment.

De toutes ces substances, le plâtre est celle sur l'action de laquelle nous sommes le moins éclairés. L'effet prodigieux qu'il produit sur quelques fourrages artificiels, tels que le trèfle, ne saurait s'expliquer; ni en le considérant comme amendement, attendu qu'on le répand en poussière sur les feuilles et d'ailleurs en trop petite quantité; ni en le considérant comme stimulant, attendu que le plâtre broyé a à peu près les mêmes vertus que le plâtre cuit; ni en le considérant comme absorbants attendu qu'il n'agit qu'autant qu'il se fixe sur les feuilles. S'il était permis de former des conjectures sur sa manière d'agir, nous dirions que, comme il ne produit de bons effets que lorsqu'on le répand sur les feuilles mouillées, ou un peu avant la pluie, il a peut-être la propriété, en s'emparant de l'eau, de la fournir ensuite peu à peu au végétal; et peut-être qu'il absorbe aussi l'acide carbonique pour la transmettre de même à la plante. On pourrait peut-être la considérer comme aliment du trèfle; car on trouve une grande quantité de plâtre dans les cendres du trèfle. Ce fait peut expliquer pourquoi le plâtrage ne produit pas d'effet sensible sur les trèfles qui croissent dans un sol qui est pourvu de ce sol, et pourquoi le trèfle ne peut pas prospérer sur un sol pendant plus de deux à trois ans.

Nous ne pouvons former que des conjectures sur la cause d'un fait connu et éprouvé; il faut attendre du temps, de l'observation et de l'expérience, l'explication de cet important phénomène.

De tout ce que nous venons de dire, on peut conclure qu'on doit distinguer trois effets dans l'action des substances qu'on ajoute aux terres pour les rendre fertiles, et sous ce rapport on peut les diviser en trois classes :

10. Les unes préparent les terres de la manière la plus favorable à la végétation. On produit cet effet en corrigeant les vices d'une terre par le mélange d'autres terres qui ont des qualités opposées: c'est cette opération qui constitue essentiellement les amendements. On amende encore un terrain sans aucune addition de terre étrangère, en le divisant par labours, en l'aérant par le mélange des fumiers longs, etc.

20. D'autres substances fournissent l'aliment à la plante: tels sont les fumiers et tout ce qui est connu sous le nom d'engrais; l'acide carbonique, l'eau, l'oxigène, etc.

30. D'autres enfin bornent leur action à stimuler les organes du végétal, à donner et à maintenir l'activité dans ses fonctions. La chaleur et la lumière tiennent le premier rang parmi celles-ci, ensuite viennent les sels, soit purs, soit mélangés, la chaux, les cendres, les terres brûlées, etc.

Mais, dans le nombre de ces agents, il en est qui réunissent plusieurs propriétés et produisent des effets mixtes: ainsi la chaux, les terres brûlées sont à la fois des amendants et des stimulants; les urines, la poudrette les fumiers sont des stimulants et nourrissants.

Il arrive quelquefois que les céréales, et en général toutes les plantes cultivées, sont dérangées dans leur végétation par les sécheresses du printemps, et qu'alors elles entrent en fleurs avant d'avoir acquis tout le développement qui leur est propre. Si, dans ce

cas, il survient, en été, des pluies abondantes, les pieds de ces plantes reprennent vigueur, poussent de nouvelles tiges et de nouvelles fleurs, qui nuisent aux premières et ne fournissent que des avortons. Dans ce cas, l'habileté des cultivateurs consiste à choisir justement le moment propre à la récolte. Plus tôt, les premières productions ne seraient pas assez mûres; plus tard, elles le seraient trop. En général, il n'y a rien de bon à espérer des circonstances de ce genre.

Culture du topinambour et de la betterave à sucre.

Savez-vous, chers lecteurs, ce qu'on entend par topinambour? Ecoutez bien le beau tour que M. Vannier, de Metzgermette, m'a joué. Vous allez voir que ce tubercule a toutes les étonnantes propriétés que semble révéler la singularité de son nom.

J'étais l'hôte de M. Vannier. Il me reçoit avec politesse. Je suis à table. Je bois du café. Quel café! J'y mets du sucre. Quel sucre! Je mange d'une sauce blanche. Quel plat! Je goûte à des biscuits. Ils fondent dans la bouche!

Au fond des bois, pensai-je, quel bon repas je fais! M. Vannier me tira de mes réflexions en me disant: Père, comment aimez-vous les topinambours? Topinambour?... Topinambour?..... Qu'entendez-vous par topinambour, etc., etc.?

J'entends tout ce que vous avez mangé, mon père. Je ne pouvais en croire mes yeux. M. Vannier va faire imprimer bientôt un livre faisant connaître les avantages de la culture de cette plante.

Les tiges d'un arpent de topinambours, donnent plus de matière nutritive pour la nourriture des animaux que trois arpents de foin. La gelée ne nuit pas à cette plante qu'aucune maladie n'a encore attaquée et qu'aucune mouche n'a encore voulu toucher.

La culture du topinambour donne moins d'ouvrage que celle de la patate.

Cette plante a un goût sucré, délicieux.

M. Vannier, en me parlant des betteraves, me raconta ce qui suit: Dans l'arrondissement de Valenciennes, il n'y avait que neuf cents (900) vaches, avant l'établissement des manufactures de sucre à betteraves; depuis il y en a onze mille (11,000).

Les terres de l'arrondissement ne donnaient en moyenne qu'un peu plus que deux cent mille boisseaux de blé, maintenant y ayant plus d'engrais, elles en donnent au-delà de sept cent mille.

Braves cultivateurs qui m'entendez, sans agrandir vos terres, ne croyez vous pas qu'il soit possible de leur faire nourrir douze vaches pour une, qui, elles-mêmes vous nourriraient douze pour un. Réfléchissons. L'arrondissement de Valenciennes n'est pas plus grand qu'il était. Mais il est mieux cultivé. Voilà tout.

Z. LACASSE, MISSIONNAIRE.

Du poulailler.

On sait que l'excès du froid engourdit les poules, retarde ou diminue la ponte, que la chaleur trop vive les affaiblit, que le manque d'eau leur cause la constipation et les autres maladies inflammatoires, que l'air humide leur donne des affections goutteuses, enfin qu'une atmosphère infecte les rend languissantes, d'où il suit nécessairement que leur fécondité est

moindre, que la chair n'a pas autant de qualité, et que leur éducation est difficile.

D'après ces considérations, on peut facilement juger combien il importe pour la prospérité et la qualité de la volaille qu'elle soit toujours logée d'une manière saine, commode, mais surtout conformément à sa constitution physique, puisque c'est déjà le gîte que nous lui offrons qui commence à l'éloigner de l'état sauvage, et que nous devons tout faire pour qu'elle ne regrette pas sa liberté.

Il est donc essentiel, pour que le poulailler réunisse tous les avantages désirables, qu'il ne soit ni trop froid pendant l'hiver, ni trop chaud pendant l'été; que les poules puissent s'y plaire et ne soient pas tentées d'aller cocher et pondre à l'aventure; sa grandeur doit être proportionnée à leur nombre, mais plutôt petit que grand, parce qu'en hiver les poules plus rassemblées s'électrisent, et se communiquent de leur propre chaleur. Qu'on ne craigne pas que, serrées ainsi, elles se nuisent et s'infectent réciproquement. Il est prouvé que les poules qui s'isolent sont peu fécondes, et que plus elles sont rapprochées dans un petit espace, plus leur ardeur à pondre est soutenue, et *vice versa*.

Le meilleur poulailler est situé au levant, assez mais pas trop près de la maison du fumier, sans fentes ni crevasses, ni cavités, pour ne pas permettre aux rats, aux souris, aux belettes et même aux insectes d'y pénétrer et de s'y cacher; le toit doit être très-saillant pour le garantir de l'humidité, le plus redoutable fléau des poules; la porte petite, et avoir au dessus une ouverture par laquelle elles puissent entrer du dehors à l'aide d'une échelle, et se placer sur le juchoir, qui se trouve exprès au niveau de cette ouverture, ainsi que deux fenêtres de forme circulaire, l'une au levant, l'autre au couchant, toutes deux garnies d'un grillage à mailles serrées et d'un contre-vent.

Ces fenêtres, qui servent à entretenir des courants d'air dans le poulailler pour rafraîchir et surtout pour le sécher, doivent dans le jour, quand il fait beau, rester ouvertes, pour exhaler l'air de la nuit, et fermées la nuit, pour y conserver la chaleur et en interdire l'accès aux ennemis des volailles.

Dans les angles intérieurs doivent être placés sur des morceaux de bois de 10 à 12 pouces d'intervalle, les juchoirs; ce sont des perches qu'on a soin d'équarrir, parce que les poules n'embrassent point une perche cylindrique, qu'elles ne peuvent point courber leurs doigts et leurs ongles pour s'y affermir dessus.

Les espaces intermédiaires sont destinés aux pondoirs, tous recouverts d'une planche, pour garantir les pondresses des fientes des autres poules, et leur procurer le repos qu'elles recherchent dans l'instant de la ponte.

Les pondoirs ou nids sont des paniers d'osier solidement fixés contre les murs, garnis de foin sec, préférable à la paille, parce qu'il est plus souple, plus délié, plus doux, plus chaud, et moins sujet à engendrer la vermine; disposés assez avantageusement pour que les poules puissent y entrer sans risque de casser les œufs qu'ils contiennent.

On doit y placer un abreuvoir de manière à pouvoir y entretenir l'eau toujours nouvelle.

Le sol doit être fréquemment balayé, lavé ou recouvert d'une couche de gravier ou de paille hachée bien menu.

Le poulailler ne doit servir que pour les coqs, les poules et les poulets; les poules consentent à vivre avec les dindons le jour sur le fumier, ne les aiment cependant point avec elles pendant la nuit sous le même toit.

Il est nécessaire qu'il y ait, attonant au poulailler, des espèces de cabinets bien chauds, tant pour y faire couvrir les œufs de bonne heure le printemps, que pour y mettre les poussins qui y sont éclos. On y gagnerait à avoir des poulets de la race Brahma dès le mois de mai, puisque au mois de septembre même ils auraient atteint leur croissance naturelle.

Dans le cabinet destiné aux poulets sont des cages séparées, où chaque mère reste huit jours avec sa famille, passe de là dans une enceinte jusqu'à ce qu'ayant achevé leur éducation, elle puisse sans danger les abandonner à eux-mêmes, et recommencer une ponte.

Un poulailler a pour accessoires: 1o. Une petite fosse remplie de sable et de cendres; les poules s'y roulent en été pour désoler la vermine qui les ronge.

2o. Une autre petite fosse où il y a du sable, afin que les poules puissent s'amuser à gratter, à se vautrer et à s'exercer sur un sol un peu ameubli, à s'y tenir un peu à l'ombre à l'âge d'un an; si elles sont oisives elles s'appesantissent et cessent de pondre.

3o. Deux carrés de gazon qu'on leur abandonne successivement pour les y laisser paître et prendre leurs ébats.

4o. Des haies bien touffues, ou mieux encore des arbres à larges feuilles, qui puissent leur fournir de l'ombrage, les dérober à la vue des oiseaux de proie.

5o. Un hangar, où elles trouvent à se mettre à couvert dans les temps de pluie, ou à se préserver de l'ardeur du soleil.

6o. Des anges en pierre ou en bois, couvertes, dans lesquelles les poules, en passant la tête par des ouvertures faites exprès, puissent s'abreuver d'une eau pure, plutôt que d'en aller chercher une corrompue et capable de leur nuire.

Terrains incultes.

Il est des cultivateurs qui croient que tout terrain inculte doit être cultivé: c'est une grave erreur; car il ne suffit pas de cultiver, il faut aussi cultiver avec profit. Or il est des natures de terrains, des localités où les dépenses de la culture l'emportent sur les produits; il faut donc ou les planter en bois ou les laisser en pâturage. L'adage: *Qui trop embrasse mal étirent*, s'applique parfaitement à l'agriculture, c'est-à-dire qu'il vaut mieux cultiver peu et bien, que beaucoup et mal.

Chaque espèce de plante, chaque espèce d'arbre est appropriée à une nature particulière de sol et à une exposition convenable. Ainsi il n'y a pas à craindre qu'un terrain inculte soit totalement privé de pâturages ou de bois, lorsque d'ailleurs on ne met pas d'obstacles. Ce qui rend la plupart de ces terrains si nus, c'est qu'on abuse du pâturage qu'ils offrent, que les bestiaux les parcourent sans cesse, et ne laissent pas aux plantes la faculté de se reproduire par leurs

graines. Or, comme ils sont, ainsi que les terrains cultivés, soumis à la loi de l'assolement, lorsque telle espèce meurt pour avoir épuisé la portion du sol où p'ongent ses racines, il ne se trouve pas de graines d'une autre espèce pour les remplacer.

Notre opinion est donc que tout terrain inculte d'une certaine étendue, devrait être partagé en plusieurs portions par des clôtures, pour chacune de ces portions être, au bout d'un certain nombre d'années, réservée pendant un printemps et un été, afin de fournir aux plantes qui y croissent le temps de donner de la graine.

Apiculture.

Façon de blanchisseries de cire.—Le blanchissage de la cire se fait en la réduisant d'abord en petits grains, ou parcelles, par le moyen de la fonte et de l'eau fraîche, dans laquelle on la jette toute chaude; ou en l'étendant en lames très-minces. Cette cire, grenée ou aplatie, s'expose à l'air sur des toiles, où elles restent jour et nuit, ayant également besoin du soleil et de la rosée; on la refond ensuite, et on la grène ou aplatie, et file à plusieurs reprises, la remettant toujours à l'air dans l'intervalle d'une refonte à l'autre; et quand elle est bien blanchie, on la fond une dernière fois, pour la réduire en petits pains.

Voici comme on fait ces différents ouvrages dans les blanchisseries :

On prend ordinairement cinq cents livres de cire jaune, que l'on met fondre dans une chaudière, avec deux seaux d'eau bien épurée, à feu clair, égal et modéré, afin que la cire fonde sans se brûler; on a soin de l'écumer; et quand elle est bien fondue, écumée de nouveau, et encore toute chaude, on la vide avec l'eau dans un tonneau de même grandeur que la chaudière, qu'on couvre bien de quelque toile double, de peur que la cire ne se refroidisse. Deux heures après, on la retire du tonneau par le moyen d'un robinet placé à deux doigts au-dessus de la superficie de l'eau; la cire ne se mêlant point avec l'eau et surnageant toujours.

Sur le robinet est placé une espèce de vaisseau de fer blanc, ordinairement de trois pieds de long sur quatre pouces de large, et autant de profondeur, au fond duquel sont des petits trous à l'asser au plus de grosses têtes d'épingles, éloignés les uns des autres, environ d'un bon pouce, et placés comme en quinconce.

Plus bas que le greloué est le *tour* : on nomme ainsi un rouleau ou cylindre de bois, d'un pied de diamètre et de trois pieds de long.

Enfin, au-dessous du tour, est une espèce de longue auge de bois ou de plomb, quelquefois aussi de pierre, remplie d'eau fraîche, dans laquelle le rouleau est enfoncé à peu près à moitié.

Quand on veut grelouer ou grener la cire, on ouvre le robinet du tonneau, d'où la cire, encore liquide, passe dans le greloué; et tombant ensuite sur le cylindre, qui tourne continuellement par le moyen de sa manivelle et des tourillons qui posent sur les bords de l'auge, elle se réduit comme en gouttes de pluie; en sorte qu'en se ligant par la fraîcheur de l'eau dont l'auge est remplie, elle se met toute en grains, à peu près de la grosseur d'un petit pois.

L'auge doit avoir autant de largeur que le greloué ou le tour a de longueur, c'est-à-dire, environ trois pieds; quant à la longueur, elle doit être de dix à douze pieds, et sa profondeur d'un pied et demi sur deux pieds de largeur.

A mesuré que la cire se grène, on la tire de l'auge avec une fourche de bois, à trois fourchons garnis d'osier; on la jette dans une manne et on la porte sur les toiles, où elle est étendue et retournée par deux fois, pour y prendre sa première blancheur.

Après ce léger blanchissage, on la fait refondre, pour la mettre encore en grains; puis on la met de nouveau blanchir sur les toiles, en la retournant encore.

Lorsqu'on fin la rosée et le soleil l'ont parfaitement blanchie, on la fond, pour la dernière fois, dans de grandes chaudières, d'où, avec un vaisseau de fer-blanc, on la fait couler sur une table toute percée de petits enfoncements ronds, de la forme des pains de cire blanche que les épiciers-ciriers vendent, ayant auparavant mouillé les moules d'eau fraîche et nette, pour qu'on en puisse plus facilement retirer la cire; après quoi on l'expose à l'air, sur les toiles, pendant deux jours et deux nuits, pour la rendre plus transparente et la faire sécher.

Choses et autres.

L'exportation du seigle en Europe.—Nous devons à la *Gazette* de Montréal les renseignements qui suivent :

On se demande pourquoi on a retardé si longtemps à exporter le seigle qui pourtant trouve en Europe, depuis l'automne dernier, un excellent marché.

Il est vrai que nous en envoyons quelque peu aux Etats-Unis, mais notre seigle comptait si peu, qu'en Europe, on ne l'appelait que le seigle américain.

Il en sera désormais différemment, grâce à M. Aug. Girard de Montréal, qui a envoyé en 1879, la première cargaison à Anvers, Belgique, et qui depuis en a continué l'exportation avec profit.

Ce monsieur ne rencontrait partout, alors, que des sourires moqueurs au sujet de sa tentative, les banquiers même avaient si peu de confiance qu'il lui fut difficile d'obtenir du change sur Anvers. Mais il avait calculé juste et ses démarches couronnées de succès, ont engagé grand nombre d'exportateurs à faire de même.

Aujourd'hui, le seigle arrive en grande quantité d'Ontario au port de Montréal, pour y être expédié au Havre, à Bordeaux, à Marseille, à Londres et ailleurs.

Le prix de ce céréale qui était de 72 cts., est monté à 95 cts. valent actuelle. Une quantité considérable sera expédiée d'ici à la fermeture de la navigation.

Le seigle—parait-il—est d'une culture facile, produit beaucoup sur nos terres de la province de Québec, tout ce qui nous manquait c'était un marché.

Avec ce marché, ne serait-il pas plus profitable pour nos cultivateurs de semer le seigle que le blé, dont la culture est si précaire? Qu'on y songe un peu.—(Traduction de la *Gazette de Juliette*.)

Fromageries à St-Hugues, comté de Bagot.—Le *Courrier de St-Hugues* informe que les deux fromageries à St-Hugues, propriétés de M. O. Lussier, ont rapporté la jolie somme de \$11,787.95 cts. La fromagerie du 4^e rang manufactura 76,688 livres de fromage avec 632,428 livres de lait, et la fromagerie du 3^e rang manufactura 50,123 livres de fromage avec 457,107 livres de lait.

C'est un succès bien propre à inviter les cultivateurs à entrer vigoureusement dans cette industrie.

Les fromageries de St-Joseph de la Beauce et de St-Isidore.—Ces fromageries, établies depuis un an, promettent beaucoup. Les gérants de ces fromageries n'ont pu suffire aux demandes de fromage. Comme à l'égard de toute exploitation nouvelle, les cultivateurs avaient une certaine défiance; ils hésitaient de prendre part à cette industrie par la vente de lait, croyant plus avantageux de l'employer à la fabrication du beurre.

Cependant plusieurs cultivateurs de St-Joseph de la Beauce nous ont affirmé obtenir un profit plus considérable en livrant leur lait à la fromagerie que de l'employer à la fabrication du beurre.

Malgré cette contrariété, on a pu fabriquer dans le cours de l'été, jusqu'au 1er octobre, dans les deux manufactures de fromage de St-Joseph de la Beauce, 115,000 livres de fromage vendu à des prix variant de 8 cts à 11 cts la livre. D'après le témoignage de ceux qui ont fait achat de fromage dans l'établissement de M. Duhaime, il ne peut être surpassé en bon goût et en quantité sur n'importe quel marché. Ce Monsieur se propose d'établir deux nouvelles fromageries au printemps prochain: l'une à Montmagry et l'autre au Cap-Saint-Ignace.

La fromagerie de St-Isidore est dans un état prospère. M. l'agent de la Station du chemin de fer de Kennobec, à Lévis, nous disait avoir reçu dans une seule journée, le 16 octobre dernier, de cette manufacture de fromage, 116 boîtes de fromage pesant chacune 60 livres pour l'exportation.

RECETTE

Manière de fumer les jambons, le lard et le bœuf.

On se plaint, parfois, de la qualité médiocre des jambons que l'on prépare soi-même. Cela tient à plusieurs causes: à l'âge de l'animal, à la manière dont il a été nourri, enfin à la préparation qu'on leur fait subir. Il est aisé de concevoir que la chair d'un vieux porc, d'une truie surannée, soumis l'un et l'autre à un mauvais engrais, ne peut être ni tendre ni savoureuse; il n'en est pas ainsi d'un cochon auquel on administre des racines charnues et succulentes, qui a été engraisé avec des recoupees, de la farine d'orge, etc. Supposons un pareil cochon, et indiquons la manière de préparer les jambons pour les avoir excellents.

Prenez d'un bon cochon cuisse et épaule; frottez-les fortement, du côté de couenne et de la chair, avec du sel séché et pulvérisé; mettez dans un sac cette épaule; creusez dans le terrain sec d'une cave ou d'un cellier un trou profond de deux pieds; placez-y le jambon, ayant soin de mettre de la paille en dessous; reconblez la fosse; au bout d'une semaine retirez-en le jambon. Après avoir ôté le sel demi fondu dont il est humecté, frottez de nouveau avec du sel sec et fin, remettez-le en terre dans un sac pendant environ un mois. Tous les sept jours on fait la même opération; après quoi on le déterre, et durant un jour entier on le soumet à la presse, ayant soin de ne pas trop la presser, ce qui lui ferait perdre son suc. Au sortir de la presse on le lave, on le fait bien sécher enveloppé de foin; et pour qu'il prenne un peu le goût de la fumée, on le suspend quelques jours dans une cheminée.

Beaucoup de personnes sont dans l'habitude de garder leurs jambons suspendus au plafond sans être enveloppés, ils sont alors exposés aux insectes. La méthode infailible pour les conserver en bon état, c'est de les mettre dans un sac d'un tissu bien serré, pour l'enfermer dans un lieu frais, sec et privé de lumière.

Le procédé pour fumer les jambons est applicable au lard et au bœuf. Après que ces différentes pièces ont séjourné dans du sel pendant huit jours, on les en retire et on les laisse égoutter et sécher; après quoi les ayant cousus dans des sacs, on les suspend dans la cheminée pour les faire fumer avec du bois de chêne ou des copeaux. Lorsqu'elles ont été exposées de cette manière dans la cheminée trois mois de suite, il les en faut ôter, car sans cela elles sèchent trop. C'est le même procédé pour fumer le lard, si ce n'est qu'on le laisse suspendu plus longtemps. La chair fumée doit être mise dans du sel pendant huit jours et enfumée trois ou quatre mois.

Lorsqu'on fume la viande, il faut prendre garde de ne pas pendre trop bas le bœuf, les jambons et le lard, et de prendre de temps en temps des poignées de copeaux de chêne qu'on met dans le foyer, qu'on allume et qu'on éteint ensuite avec de l'eau: ce qui fume très-bien.

Quand on retire les jambons, le lard et le bœuf de la cheminée, on les met ensuite dans du papier gris et on les suspend dans un endroit sec; mais lorsqu'on ne les a pas cousus dans des sacs, il faut, après les avoir retirés de la cheminée, les bien frotter avec de l'eau chaude, puis les faire sécher au soleil.

VENTE PAR LE SHÉRIF

LES SYNDICS DE LA PAROISSE DE NOTRE-DAME DE LIESSÉ DE LA RIVIÈRE-OUELLE, contre ARISTOBULE BERUBE, marchand, du dit lieu de la Rivière-Ouelle demandant maintenant en la cité de Québec.

1. Une terre de deux arpents de front sur trente-six arpents, plus ou moins de profondeur, sise et située en la paroisse de Notre-Dame de Liesse de la Rivière-Ouelle, au lieu appelé "Petite Anse."

2. Le quatrième d'un terrain connu sous le nom du Cap, situé au même lieu, de quarante huit arpents en superficie, y compris un quatrième dans les droits de chasse et de pêche.

Pour être vendus à la porte de l'église paroissiale de la paroisse de Notre Dame de Liesse de la Rivière-Ouelle, le NEUVIÈME jour de DECEMBRE prochain, à DIX heures avant-midi.

Bureau du Shérif,

Village de Kamouraska, 5 octobre 1880.

F. A. SIROIS,

Shérif



CONTRATS DE LA MALLE.

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

VENDREDI,

LE 24 DECEMBRE PROCHAIN,

pour le transport des Malles de Sa Majesté, sous les conditions d'un Contrat pour un terme de quatre années, entre les places ci-dessous nommées, à partir du 1er AVRIL 1881.

ARMAGH et ST. RAPHAEL, trois fois par semaine;

ISLE AUX COUDRES et BAIE ST. PAUL, deux fois par semaine;

JERSEY et MARLOW, trois fois par semaine;

KAMOURASKA et la STATION DU CHEMIN DE FER, douze fois par semaine;

QUEBEC et ST. FRANCOIS D'ORLEANS, trois fois par semaine;

QUEBEC et ST. JEAN D'ORLEANS, trois 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 des places ci-dessus mentionnées, ou au Bureau du soumissionnaire, où l'on pourra, aussi, se procurer des formules de soumission.

WILLIAM G. SHEPPARD,

Inspecteur des Postes.

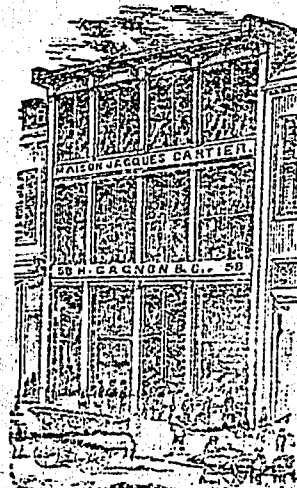
Bureau de l'Inspecteur des Postes,
Québec, 30 octobre 1880.

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,

Rue de la Couronne,

ST. ROCH, QUEBEC.



ST. ROCH, QUEBEC.

Rue de la Couronne,

NO. 58,