

## 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 Jedis

## ABONNEMENT

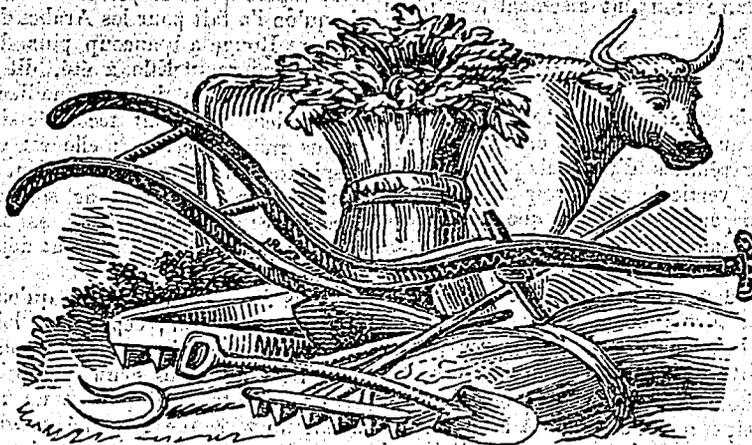
\$1.00, payée invariablement d'avance.

L'abonnement date du 1<sup>er</sup> avril, 1<sup>er</sup> juillet, 1<sup>er</sup> octobre, ou 1<sup>er</sup> janvier.

On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

Tout avis de cessation d'abonnement devra être donné à ce bureau, par écrit, un mois d'avance.

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.



## ANNONCES

1<sup>re</sup> insertion, 8 cts. la ligne  
2<sup>e</sup> " etc. 2 cts. "

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser spécialement aux Cultivateurs, trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

Emprons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

Firmin H. Proulx, Éditeur-Propriétaire, à qui toutes lettres, réclamations, envois, etc., doivent être adressés franco

## CAUSERIE AGRICOLE

### Des plantes industrielles

#### DU CHANVRE.

(Suite.)

**Préparation.**—La préparation du chanvre consiste à séparer la filasse de la partie intérieure de la tige, ou si l'on veut la partie fibreuse de la partie ligneuse.

On peut obtenir ce résultat au moyen de trois manipulations : le *brayage*, l'*écochage* et l'*affinage*. Mais avant de soumettre les tiges de chanvre à l'action des instruments propres à ces opérations, il est nécessaire de lui faire subir une dessiccation complète. Pour cela on le soumet à l'action d'une forte chaleur par des moyens qui diffèrent suivant que la récolte est plus ou moins abondante. Chez les cultivateurs qui ne livrent à cette culture qu'une étendue peu considérable de leur terre, on se contente de passer les tiges au four. On attend les journées d'hiver et on profite de chaque cuisson du pain pour remplir le four de chanvre. Aussitôt que le pain en est sorti, on y introduit le chanvre et on l'y garde jusqu'au lendemain.

Dans les grandes exploitations, on se sert de fournaux en pierre ou en terre. Ces fournaux ont l'avantage de pouvoir sécher un plus fort volume de chanvre à la fois; mais d'un autre côté, il faut apporter dans l'entretien du feu et dans la dessiccation une attention soutenue, parce que la moindre négligence sous ce rapport peut entraîner l'incendie de tout ce qui a été placé au-dessus du fourneau. Au fur et à mesure de la dessiccation des tiges, on les soumet aux manipulations citées plus haut.

Par la première on brise la partie ligneuse (le bois) afin que tout ce qui n'est pas la fibre soit broyé en petits morceaux, en même temps par un certain mouvement de la main bien connu des brayeurs, on fait tomber les fragments de bois que cette première opération a pu détacher.

Par la seconde, on secoue vivement les tiges broyées pour

débarrasser entièrement la filasse de toutes les parcelles inutiles.

Par la troisième, on peigne les fibres obteques par les deux premières afin de les démêler et leur donner de la finesse.

On peut brayer le chanvre de plusieurs manières différentes :

1<sup>o</sup>. Au moyen d'un simple maillet en bois et d'un billot; un ouvrier tient à la main une poignée de tiges, les pose sur le billot, et les pousse devant lui tandis qu'un autre ouvrier armé du maillet frappe dessus, lorsque les tiges sont ainsi broyées jusqu'à un peu plus de la moitié de leur long, l'ouvrier les change de bout afin de faire broyer l'autre partie.

2<sup>o</sup>. Au moyen d'une dame cannelée et fixée à un long manche recourbé. Les tiges sont déposées sur un pavé de la même manière qu'on dispose les gerbes de grain sur le plancher d'une batterie lorsqu'on fait le battage au fléau. Les tiges de chanvre étant ainsi disposées, un certain nombre d'ouvriers armés chacun de la dame cannelée, frappent dessus à coups redoublés et les broient. Le nombre de brayeurs doit être assez considérable pour que l'ouvrage marche rapidement, cependant ils ne doivent pas se nuire.

3<sup>o</sup>. Au moyen de la braye ordinaire. Nous n'avons pas besoin de décrire cet instrument, il est trop bien connu pour nous y arrêter. Un ouvrier saisit une poignée de tiges de la main gauche, les introduit entre les mâchoires de la machine et de la main droite, fait mouvoir la mâchoire supérieure de manière à briser en petits fragments la partie ligneuse de la plante. D'écrive qui voudra les détails de cette opération, pour nous, nous y renonçons. C'est plus facile à faire qu'à dire.

4<sup>o</sup>. En faisant passer les tiges dans une machine formée de plusieurs cylindres cannelés qui s'engrènent les uns dans les autres et qu'on fait tourner dans le sens horizontal. Nous avons remarqué à l'exposition provinciale de 1868 et aussi à l'exposition précédente une machine ingénieuse construite sur ce principe et qui certainement fait le travail le plus complet que nous puissions demander à tous les moyens employés pour le brayage.

De ces quatre modes de brayage le plus lent est le premier et le plus rapide est le dernier. Mais celui-ci exige l'achat

d'une machine en fer par cela même assez coûteuse et qui ne peut être mue économiquement qu'avec l'aide d'un manège quelconque attelé d'un cheval. Par conséquent il ne peut être introduit avec avantage que dans les exploitations où la culture du chanvre couvre une étendue de terre assez considérable. Tandis que dans les petites cultures le maillet, la dame cannelée et surtout la braye ordinaire trouvent aisément leur place et rendent de grands services.

Après le brayage vient l'écochage. Cette opération s'exécute de deux manières :

1o. Au moyen de l'écochoir ordinaire. C'est tout simplement une planche de bois dur d'un pied de large environ et fixée verticalement à l'une des extrémités d'un épais plateau placé horizontalement. La planche verticale peut avoir environ trois pieds de haut, elle offre à sa partie supérieure une échancrure présentant la forme d'un croissant et dont on arrondit les angles (abat les écarts). De la main gauche on saisit une poignée de fibres brayées, on l'appuie dans l'échancrure de la planche verticale de manière que la filasse pende en dehors, puis à l'aide d'un large couteau de bois, on frappe sur la partie qui débordé jusqu'à ce que la totalité des matières étrangères tombe.

2o. Au moyen de l'écochoir mécanique. Cet écochoir est construit sur le même principe que l'écochoir à la main. La seule différence consiste en ce que les couteaux de bois qui doivent frapper les fibres sont fixés au nombre de six comme autant d'ailes autour d'une roue verticale. Cette roue repose sur un bâtis en bois à chaque extrémité duquel se trouve placée une planche échancrée. Un seul ouvrier peut, au moyen d'une petite manivelle et d'un engrenage, faire tourner la roue et par conséquent les couteaux tout en maintenant dans l'échancrure de la planche la poignée de fibres à écocher.

Dans les petites cultures de chanvre le premier moyen suffit ; mais dans les cultures plus étendues, on sera forcé de recourir au second, d'autant plus que l'ouvrage marche cinq à six fois plus rapidement et que deux ouvriers peuvent écocher en même temps.

C'est ordinairement après avoir subi ces deux premières manipulations que la filasse est mise en balles et livrée au fabricant de toiles ou de cordages qui ensuite lui fait subir certaines autres opérations qui ne sont pas du ressort du cultivateur. Mais ce dernier peut avoir besoin pour son ménage d'une certaine quantité du chanvre récolté. Il est donc nécessaire qu'il sache lui faire subir une préparation plus complète et qui le rende propre au filage.

La manipulation nécessaire dans ce cas, c'est l'affinage ou peignage. Cette opération consiste à passer la filasse écochée dans des peignes de divers calibres. On commence avec celui dont les dents sont les plus écartées et on emploie successivement les autres jusqu'au plus fin. On démêle ainsi la filasse et on recueille des brins de diverses qualités et longueurs. Trois peignes sont ordinairement fixés à un seul et même appareil.

**Rendement.**—Le rendement du chanvre varie suivant la variété cultivée, le climat, le degré de fertilité du sol et les procédés de culture. La grande variété donne, quand elle a bien réussi, 500 à 800 livres par arpent, ce qui au prix moyen de 10 centins la livre représente une somme de \$50,00 à \$80,00 par arpent, sans compter la graine, qui malgré son peu de valeur peut encore être compté pour quelque chose comme nourriture des volailles ou comme fumure après l'extraction de l'huile; enfin les déchets de préparation donnent encore un fumier très convenable au champ de chanvre.

La petite variété ne produit qu'environ 200 livres de filasse par arpent; mais elle vaut un tiers ou un quart de plus que la variété précédente, soit 12 à 13 centins la livre, ce qui forme une somme de \$24,00 à \$26,00 par arpent.—(A continuer.)

## REVUE DE LA SEMAINE

Mgr. l'archevêque de Québec vient d'adresser à tous les curés du diocèse une circulaire pour recommander une quête en faveur des pauvres colons de la Rivière Rouge. Sa Grandeur espère qu'on se portera avec autant d'ardeur à les secourir qu'on l'a fait pour les Arabes de l'Algérie. La colonie de la Rivière Rouge a beaucoup plus de titres à notre charité que cette dernière. "Elle a été, dit Mgr. l'archevêque, fondée par des enfants du sol canadien; ce sont des missionnaires canadiens qui l'ont fécondée de leurs sueurs, au prix des plus grands sacrifices; elle est en ce moment sous les soins spirituels d'un prélat canadien, Monseigneur Taché, l'honneur de la religion et de son pays; enfin, elle compte avec confiance, dans sa détresse, sur la charité de ses frères et de ses amis du Canada, qui ont déjà tant fait pour elle, à différentes époques."

Nous dirons peut-être ici qu'on fait souvent appel à notre charité. C'est vrai; cependant, loin de nous en plaindre, nous devons, au contraire, nous en trouver heureux et honorés, car c'est Dieu que nous sommes appelés à soulager dans ses membres souffrants, et il promet de récompenser magnifiquement même un verre d'eau donné en son nom. Il est bon que nous nous remettions souvent en mémoire que nous ne sommes pas précisément les maîtres des biens que nous avons entre les mains; nous n'en sommes véritablement que les dispensateurs. Ils nous sont confiés comme moyens de salut, et nous devons surtout nous en servir pour exercer des œuvres de miséricorde. Ah! si nous comprenions mieux nos véritables intérêts, même temporels, nous ne laisserions pas passer tant de belles occasions de faire des bonnes œuvres. Nos biens se multiplieraient alors entre nos mains, car nos champs seraient fécondés par les bénédictions du Ciel. Toutes les plus belles théories en fait d'agriculture, que l'on s'efforce de mettre en pratique, ne servent pas de grand'chose, quand on ne sait pas appeler ces bénédictions sur le champ qu'on arrose de ses sueurs. C'est le saint usage des dons de Dieu qui fait les *bonnes années*; mais aussi c'est le mauvais emploi et l'abus de ces dons qui fait les *mauvaises*, et qui détermine ces fléaux et ces épidémies que la science est impuissante à prévenir et à expliquer.

Trois de nos jeunes compatriotes se sont mis en route, vendredi dernier, pour Rome. Ils vont grossir le nombre des zouaves canadiens, ces valeureux croisés du dix-neuvième siècle. Ce sont MM. Evariste Dupré, de Contre-cœur, Benjamin Bourgeois, du collège de Nicolet, et Édouard Beauchamp, de Montréal.

D'après les lettres de Mgr. l'archevêque de Baltimore et de Mgr. l'évêque de Newark, on peut se convaincre que l'enseignement public américain, tant prôné en certains lieux et dans certains journaux, vaut infiniment peu, si toutefois on peut lui assigner une valeur. Pour le prouver, il suffit de dire que la religion en est complètement absente. On laisse ignorer aux enfants qu'ils ont une âme à sauver et une loi morale à observer pour atteindre ce but. Qu'ils sachent chiffrer, compter, calculer; qu'ils travaillent à se mettre en état d'être plus tard hommes entendus dans les affaires et le commerce; qu'ils apprennent quels sont les moyens les plus expéditifs de faire fortune, voilà à peu près tout ce à quoi se réduit l'enseignement qu'on leur donne. Ainsi formés, ils ne peuvent envisager les choses qu'au point de vue des plus vils intérêts, des passions du moment et du gain le plus sordide. De là, la cause de ce grossier matérialisme et de cette corruption profonde qui règnent chez les yankees; de là encore, ce bruissement de la tempête qui menace de tout emporter et de ne laisser de la grande république que de tristes débris. Rien quo ce qui se

passé dans la présente agitation, à propos de l'élection du futur président, révèle un état de choses épouvantable : partout on sent l'odeur d'un corps en putréfaction. Et il doit nécessairement en être ainsi, car là où la religion ne domine pas, il n'y a que ténèbres et turpitudes ; c'est la religion seule qui illumine et purifie tout. La politique principalement a besoin d'être fortement imprégnée de religion ; autrement, ce n'est plus qu'un cloaque où grouille la vermine impie et révolutionnaire.

Puisqu'il vient d'être question de l'enseignement donné à la jeunesse, citons ces belles paroles prononcées il n'y a pas longtemps par Mgr. l'évêque de Tulle, chez les Frères d'Argentan. Elles nous font voir ce qu'est l'enfant qui a reçu une éducation chrétienne et ce que doivent être pendant toute leur vie ceux qui se font gloire de l'avoir reçue :

“ Tout écolier chrétien doit être un petit martyr, c'est-à-dire un témoin ; soyez aussi des témoins par le monde ; vous avez subi votre martyre dans cette maison. Comme les branches de vigne que j'aperçois sur ces côtes, vous avez embrassé de vos bras débiles des ormeaux robustes qui sont vos dignes maîtres ; mais il vous a fallu endurer le tranchant de l'acier : vous avez été taillés, vous avez pleuré avant de porter vos beaux fruits ; ainsi la vigne, *postquam genuit rutilat* ; elle n'a ses perles et ses bijoux succulents qu'après avoir pleuré ; j'aime bien ces larmes qui précèdent les fruits. Et maintenant allez attester Jésus-Christ Notre-Seigneur, et plus tard quelque vous deveniez, magistrats, guerriers, orateurs, vous vous prosternerez sans embarras et sans gêne au pied des autels. Tout en montrant que, dans l'école chrétienne, on ne nous a rien désappris de ce que vous deviez savoir et qu'on n'a pas négligé de jeter autour de vous les décorations de la science, vous traduirez la foi avec des accents plus aimés et plus purs.”

La lutte pour la présidence est, aux Etats-Unis, entre M. Grant et M. Seymour ; on ne saurait encore dire lequel des deux l'emportera. En attendant le jour où la chose sera décidée, chacun des deux candidats est couvert de saletés de toutes sortes par le parti qui lui est opposé, de façon que, quel que soit l'élu, la plus haute autorité de l'Etat sera fort peu recommandable et respectable aux yeux d'une grande partie du peuple. En général, il n'y a rien de plus efficace que le système électif pour avilir l'autorité, puisque le peuple a pour maîtres aujourd'hui ceux qu'il entendait vilipender hier.

En Angleterre, l'agitation électorale se poursuit toujours. MM. Disraeli et Gladstone font effort, chacun de leur côté, pour rallier autour d'eux le plus grand nombre possible de partisans, relativement à la question de l'Eglise établie en Irlande. Il est à peu près certain que M. Gladstone triomphera.

La junte ou gouvernement provisoire espagnol a proclamé la liberté civile et religieuse, ce qui veut dire qu'elle persécutera le culte catholique au profit des autres cultes. Et pour prouver que c'est bien ainsi qu'il faut l'entendre, elle a décrété l'expulsion des Jésuites et confisqué leurs biens. Ainsi se vérifie ce que nous disions, il n'y a pas longtemps : une des fameuses libertés octroyées par la Révolution est celle de voler les honnêtes gens, et d'enrichir de leurs dépouilles quelques canailles crève-faim.

### L'Exposition provinciale de 1868

(Suite des numéros du 24 septembre et du 1er et du 15 octobre)

#### IV

#### BÊTES À CORNES.

**Durham.**—C'est chose convenue, quand on parle des bêtes à cornes, de toujours commencer par la race Durham. A tort ou à raison on la regarde comme le type de son espèce. C'est

la race de boucherie par excellence, distinguée par les caractères suivants : fanon descendu, cornes courtes, évasées, grosses, peau rouge, très rarement blanche, bien culotée, tête petite, épine dorsale droite, corps bien arrondi.

La section des taureaux de deux ans est celle qui a réuni le plus grand nombre de beaux sujets. Il y en avait cinq seulement, parmi lesquels on a remarqué celui de M. A. Ste-Marie de Laprairie.

Ceux d'un an n'étaient pas aussi beaux.

Les vaches étaient représentées par neuf beaux sujets dont quatre remarquables, non pas tant par leurs belles formes que par leur graisse et leur haute taille. A propos de vaches laitières, nous ne pouvons pas expliquer l'enthousiasme d'un certain public pour ces masses de chair bonnes seulement à faire du beefsteak ou du ragout. On se pâme d'admiration. On appelle cela du progrès !

De tels animaux seraient à leur place dans un concours de boucherie ; mais dans un concours de bêtes destinées à la reproduction ou à l'élevage, ils font triste figure aux yeux des praticiens éclairés. Cependant le jury a décerné un premier prix à une vache énorme qui, d'après l'apparence de son pis, était incapable de nourrir son veau. Quel enseignement veut-on donner à la classe agricole ?

Sur les seize prix et gratifications accordés par le jury à cette classe d'animaux, M. Cochrane en a eu dix à lui seul.

**Ayrshire.**—Ces animaux tenaient bien leur place, aussi ont-ils été appréciés par les connaisseurs. Cependant dans quelques sujets on a cru remarquer un peu de sang Durham. Ils y gagnent sans doute par la beauté des formes, mais cet avantage n'est qu'apparent ; car par ce mélange on change la spécialité de la race. Le Durham est par excellence un animal d'engraissement rapide, tandis que l'Ayrshire se distingue par son aptitude à la production du lait. En unissant ces deux races on obtient des sujets qui n'ont qu'une partie des qualités de leurs ascendants. Ils ne donnent pas autant de lait que l'Ayrshire pur, et n'engraissent pas aussi bien que le Durham. On détruit donc la spécialité des deux races ; ce qui n'est pas un avantage, à moins que l'on ne veuille avoir un peu des deux en même temps. Généralement dans une ferme on ne se livre pas à tous les genres de production animale, travail, lait, beurre et viande ; mais quand même cela serait, on y gagnerait à avoir des animaux possédant au plus haut degré des qualités propres au service qu'on leur demande.

Plusieurs nous ont exprimé le regret que la ferme du Collège de Ste. Anne n'ait pas envoyé une dizaine de ses superbes ayrshires purs ou ayrshires-canadiens. De l'aveu de tous ceux qui les connaissent, ils auraient fait une sérieuse concurrence à tout ce qu'il y avait de plus beau au concours provincial de cette année.

Ceux qui ont remporté les principaux prix sont Messieurs J. B. Scott de St. Théodose, L. Barette, St. Isidore, D. Drummond et Ths. Irvine, Montréal, J. P. et T. A. Dawes, Lachine, G. West, Ste. Foye, Al. Sommerville, Lachine.

**Hereford, Devon et Galloway.**—Ces différentes races ayant chacune des spécialités diverses soit pour le travail, soit pour la qualité de la viande ou du lait, étaient représentées par de très beaux sujets. Les Galloway avec leur peau noire et leurs têtes sans cornes contrastaient singulièrement avec les races rivales.

MM. H. Cochrane de Compton, et A. B. Foster de Waterloo, ont obtenu presque tous les prix des Herefords.

Les prix des Devons ont été pour MM. E. Longley de Waterloo, J. Morris de Ste. Thérèse, N. Gravel, J. Ashworth d'Ottawa, et le Collège St. Laurent près de Montréal.

La palme des Galloways a été pour MM. J. Morris de Ste.

Thérèse, le Collège St. Laurent, et M. Ashworth d'Ottawa.

*Alderney.*—On sait qu'entre la France et l'Angleterre les îles de Jersey, Guernsey et Alderney sont bien connues pour une race de bêtes à cornes qui leur est propre. Cette race emprunte son nom à la dernière de ces îles. Originaires de la Normandie ou de la Bretagne, elle s'est conservée jusqu'aujourd'hui pure de tout mélange étranger, grâce à un système suivi depuis près d'un siècle par les habitants de ces îles. Ce système est bien simple, la sélection. Pour cela, ils ont soigneusement interdit l'importation de tout animal reproducteur, même sous peine d'amende et de confiscation. Cette prohibition a été décrétée dans une loi qui date de 1789.

La vache Alderney est remarquable par la richesse de son lait. Voilà son mérite, sa spécialité. C'est assez dire qu'elle en donne moins que d'autres, car la quantité et la richesse du lait s'excluent. Les insulaires ont eu le bon esprit de la maintenir, et même de l'augmenter par un élevage rationnel qui donne aujourd'hui à leurs troupeaux une très grande valeur. Il est incontestable que cette race s'appartient à elle-même depuis des siècles, et qu'elle ne doit à aucune autre race son amélioration de plus en plus marquée. C'est un exemple et un enseignement que nos éleveurs ne doivent pas oublier.

Nous sommes bien aise de voir que cette race commence à attirer l'attention de plusieurs éleveurs en Canada. M. C. Pierce de Stanstead a importé cinq Alderneys de choix l'année dernière. M. Stephens de Montréal a aussi importé plusieurs beaux sujets dont quelques-uns de la ferme royale de Winsor. M. Cochrane en avait deux dans le troupeau que nous avons tant admiré à l'exposition provinciale. Ces importations seront sans doute suivies d'autres non moins importantes, parce que le marché des États-Unis offre à nos éleveurs entreprenants la chance de ventes très lucratives. Quand la valeur de cette race sera mieux connue en Canada, on peut être certain que ces animaux se vendront très bien.

Les Alderneys de M. Stephens ont réhaussé l'éclat de l'exposition du bétail importé, qui a figuré au concours provincial de cette année. Huit de ces animaux proviennent de la ferme royale de Winsor. Cela dispense de tout éloge. Qualités, beauté des formes, rien ne manque. Son petit troupeau contenait de plus quelques beaux sujets choisis de M. L. P. Foroler, chez les meilleurs éleveurs de Jersey.

Pendant que nous en sommes sur cette race qui trouverait si bien sa place dans nos étables canadiennes, nous citerons quelques exemples à l'appui de ce qui vient d'être dit de sa valeur comme race laitière. Ces faits sont tirés du rapport de la société d'agriculture du Massachusetts, E. U. "Flora" a donné 511 livres de beurre du 10 mai 1853 au 26 avril 1854. Pendant trois semaines de suite du mois de juin, elle a donné 14 livres de beurre par semaine. Ça été la plus grande quantité. Elle n'a jamais donné plus de 14 pintes (quarts) de lait par jour. L'auteur du rapport dit qu'il a vu pendant plusieurs semaines une livre de beurre de cinq pintes (quarts) de lait. Une vache de Jersey a donné six livres de beurre dans une semaine neuf mois après le vêlage. Une autre en a donné 12½ livres dans une semaine, 21 jours après le vêlage. Dans tous ces exemples, les animaux appartenaient à l'élite de la race, et étaient sans doute l'objet de soins particuliers.

On serait tenté de mettre en doute la véracité de ce rapport, si l'on ne trouvait pas des exemples de rendements pareils en France. D'après une série d'expériences on peut dire que le rendement moyen par vache alderney est au moins de 125 kilogrammes par an (250 livres poids français). Ce beurre est renommé pour sa qualité et sa brillante couleur jaune d'or. On estime, dit M. E. Beaudement, qu'il faut 15 litres (7½ pots) pour un kilogr. (2 livres) de beurre.

Avant de terminer cette petite monographie de l'Alderney, disons quelques mots des caractères de sa race. Elle a plusieurs points de ressemblance avec l'ayrshire, et notre vache canadienne. Les cornes se courbent en dedans en s'élevant un peu à l'extrémité. Elles sont fixes et assez courtes. La tête est petite. La couleur de la peau varie, et elle affecte dans les deux races les mêmes teintes semblablement disposées. Le rouge clair et les nombreux tons du fauve s'y mêlent le plus souvent au blanc, de manière à former des robes pies, tigrées ou rouan. La teinte rouge se fonce quelquefois jusqu'au brun et jusqu'au noir. D'autres fois le poil est gris et prend une couleur de café au lait blanchâtre que les anglais désignent sous le nom de couleur de crème. Les alderneys du dernier concours avaient cette teinte.

Ici se termine notre compte-rendu. Nous aurions pu pousser plus loin cette étude. Mais l'espace et surtout le temps dont nous disposons ne nous le permettent pas. Ceux qui ont plus de loisirs et mission spéciale pour cela ne manqueront pas sans doute de gratifier le public de leurs savantes observations. Un concours provincial est une école qui donne de grands et utiles enseignements. Sans la presse ces leçons restent une lettre morte. Il a dû nous échapper plusieurs inexactitudes, même peut-être quelques erreurs. Nous serons toujours heureux de les reconnaître.

#### Une découverte immense, peut-être.

*Procédé Faure pour la conservation intacte des patates et probablement de toutes les racines et céréales, les herbages, fleurs, fruits, viande, et gibier peut-être!*

Nous prions les lecteurs de la *Gazette des Campagnes* de bien faire attention à l'article suivant, publié l'année dernière dans le *Sud-Est*:

"M. Faure est venu le 18 avril nous voir et dans la conversation il nous a dit qu'il avait trouvé le moyen suivant de conserver ses patates exemptes de tout mouvement de végétation et aussi fraîches qu'au moment où elles sont sorties de terre. Sur notre demande de les voir, il nous en a envoyé un panier. Elles étaient dans un état parfait de conservation, aussi fraîches et tendues qu'au moment de l'extraction du sol; les yeux n'avaient pas subi le moindre mouvement.

"*Procédés.*—Il a pris un tonneau à liquide quelconque; il a enlevé l'un des fonds et il a percé le deuxième de trous gros comme le doigt, de manière à l'en couvrir. Il a placé le tonneau dans sa cave sur trois pieds de briques; chaque pied composé de deux briques l'une sur l'autre. Puis il a rempli de patates ce tonneau et l'a laissé dans cet état.

"De temps à autre il allait voir ses patates et il remarquait qu'elles ne subissaient aucun changement, tandis que d'autres mises en tas à côté commençaient à végéter.

"Cette première expérience est décisive pour les patates. Nous avons des topinambours qui se moisissaient très-rapidement, nous les avons aussitôt soumis au régime nouveau et depuis ces tubercules se conservent intacts.

"De ces expériences on peut espérer que le procédé s'appliquera à toutes les racines et probablement aux céréales qui seront peut-être dans cet état inattaquables par les insectes. Si ce magnifique résultat était obtenu, ce serait, on peut le dire, un bien inouï pour l'humanité. Il n'y aurait plus de disette, plus de famine. Ce serait le procédé le plus simple du monde qui préviendrait ces immenses désastres auxquels on a pas pu se soustraire depuis le commencement du monde. Nous faisons quelques expériences; mais nous n'avons pas voulu retarder la divulgation de cette découverte, pour que chacun en puisse

faire l'essai sur tout végétal et peut-être animal le plus promptement possible. Un courant constant d'aération fraîche serait un conservateur universel.

"Lundi 17 avril et le matin de bonne heure, nous avons fait, en forme de tuyau, un cornet en carton de 18 pouces de hauteur, 9 pouces de diamètre, terminé à l'un des bouts par un fond en carton percé de 100 trous de vrille. Nous l'avons rempli au quart de feuilles d'épinards qui étaient mouillées, d'une botte de petites raves qui a été détachée, et nous avons ajouté par-dessus un bouquet principalement composé de lilas, sorti de l'eau où il trempait; nous l'avons mis en troisième sur les petites raves, le tout sans pression, le bouquet délié.

"Ce cornet a été placé à la cave et élevé de quatre pouces sur deux bois séparés. Le vendredi suivant, à midi, nous avons visité le cornet. Les tiges foliacées de lilas avaient la fraîcheur et la vigueur qu'elles auraient eu sur l'arbre. Les fleurons étaient en parfait état, mais ils se détachaient facilement, une pensée était très fraîche, il en était de même des rameaux d'or; mais des jacinthes, quoique ayant les fleurons vigoureux, avaient suinté une espèce de gomme jaune qui pendait au-dessous des fleurons.

"Les petites raves étaient fermes, tandis que celles d'un autre paquet, mis à côté, étaient flétries, les feuilles surtout. Les feuilles expérimentées avaient jauni sans se flétrir.

"Les épinards étaient secs et assez bien conservés, aucune feuille n'avait jauni ni ne s'était flétrie.

"Nous considérons cet état de conservation comme fort remarquable et pouvant promettre que le procédé appliqué aux fruits en assurera une plus longue conservation, ce qui serait un grand avantage pour ceux qui pourrissent rapidement.

"Le point capital est d'essayer bien vite si les céréales pourraient être ainsi garanties de l'atteinte des insectes.

"La possibilité des essais est à la portée de tout le monde. Il faudra aussi expérimenter sur la viande, sur le gibier; mais il conviendrait probablement mieux de suspendre ces aliments dans l'appareil, qu'on fermerait avec un couvercle en toile métallique pour les garantir des mouches.

"Pour l'application au blé, il sera bon de recouvrir le fond d'une toile métallique.

"Un cornet en fer-blanc, à fond surélevé de deux pouces, à pourtour crénelé, permettra de le déposer sans avoir à le relever pour établir le courant d'air; il deviendra l'ustensile le plus nécessaire de la cuisine et des ménages.

"Dieu veuille que, cet immense horizon se réalise en tous ses points, et nous aurons un procédé de conservation inappréciable.

"P., rédact. du *Sud-Est.*"

Nous avons mis nous-même le procédé Faure en pratique: et nous nous en sommes parfaitement bien trouvé. Au lieu de nous servir de tonneaux, nous avons divisé nos caves par compartiments de neuf pieds de longueur sur cinq de largeur. Chaque compartiment est séparé l'un de l'autre par une cloison double, éloignée l'une de l'autre de quatre pouces et à claire-voie. Le fond du carré ne porte pas sur la terre, il en est éloigné de quatre pouces, et il est fait de *croûtes* qui ne se touchent pas, la distance qui les sépare peut varier suivant que le carré est réservé pour tel ou tel légume.

De plus nos légumes ne sont pas même en contact avec le mur ou le lambris de la cave. Les côtés de chaque compartiment ne se rendent pas jusque là. Ils se terminent à une cloison à claire-voie adossée au mur, mais éloignée de ce dernier d'environ cinq pouces. Les carrés faits de cette manière permettent à l'air de pénétrer par dessous et par tous les côtés du compartiment.

Nous avons conservé par ce moyen bien simple plusieurs milliers de navets sans en perdre un seul, chose qui ne nous était pas arrivée avant l'emploi du *Procédé Faure*. Nous pouvons en dire autant des patates qui ont été aérées comme les navets. Nous dirons cependant que nous faisons en même temps usage de la chaux pour conserver nos légumes. La chaux a pour but d'assécher le légume et par cela même le préserver de la pourriture. Nous jetons à peu près deux à trois pelletées de chaux sur environ quinze à vingt minots de patates. Nous prions les cultivateurs de faire comme nous, et ils n'auront pas à regretter de faire usage d'un moyen si simple pour conserver ce qui leur coûte tant de sueurs.

#### Avoine de la Norvège

Nous lisons dans le *Pionnier de Sherbrooke*:

"M. J. P. Lee, de Stantead, a semé, le printemps dernier, 32 livres d'avoine de Norvège, sur une étendue de cent perches de terrain, dont la moitié était en état de produire 20 minots à l'acre, et le reste bonne terre pour l'avoine. Il a récolté 1,620 livres, ou 50 minots, de ses 32 livres qu'il avait semées. La cosse est mince et la paille bien supérieure à celle de l'avoine ordinaire; les épis de 10 à 12 pouces de long et quelques-uns ont rapporté 326 grains, et de 29 à 50 épis d'une seule graine. M. Lee croit que la récolte eût été le double, si la saison eût été plus favorable. Un M. Pine, du Vermont, dit avoir récolté 100 minots de cette avoine par acre.

"Nous avisons nos cultivateurs d'en acheter. Les Anglais l'appellent *Norway Oats*."

Les abonnés à la *Gazette des Campagnes* pourront se procurer un paquet de cette AVOINE PRODIGIEUSE, sans qu'ils aient à déboursier un seul sou.—Le moyen est indiqué dans nos colonnes d'annonces. Un peu de bonne volonté le rendra facile.—Voyez l'annonce!

#### Petite chronique agricole

Le mois d'octobre s'écoule rapidement et continue d'être beau. La récolte des légumes se fait heureusement. C'est pour les cultivateurs un temps exceptionnel; ils ne sauraient trop remercier la Providence qui les a protégés visiblement.

Nous avons eu dimanche dernier un vent fort et très-froid. Pour se soustraire à son influence il fallait recourir aux vêtements d'hiver. S'il eut persisté la neige n'aurait pas tardé de faire apparition. C'aurait été pour le coup un véritable malheur, car la rareté des fourrages oblige tout le monde à désirer la prolongation de l'automne. Les animaux domestiques peuvent encore trouver leur nourriture dans nos champs pendant trois à quatre semaines.

Nous voyons par nos journaux d'Europe que les pluies de septembre ont cessé à bonne heure, et que, comme en Canada, octobre se montre favorable aux moissons. Jamais, paraît-il, la cueillette du raisin ne s'est faite en temps plus propice et plus précoce. De toutes les données venant des meilleures sources, il résulte que la qualité du vin sera excellente. On peut donc placer 1868 parmi les années les plus remarquables.

Le midi de la France avait déjà vers la fin de septembre des vins nouveaux prêts à être livrés à la consommation. Déjà dans les principaux vignobles des ordres nombreux d'achats étaient arrivés de l'étranger. Peut-on conjecturer que le vin sera à bon marché? C'est fort douteux. Les quantités qui restent des années précédentes sont de trop petite importance pour qu'on ne recherche pas les vins de la récolte actuelle.

## FEUILLETON

## LE CAPITAINE AUX MAINS ROUGES

XVIII

Madeleine.

(Suite.)

— Du côté de la mer ? dit Noiroi ; mais la route va être impraticable avant une heure... la marée monte et va couper toute communication.

— Je ne sais pas de l'endroit, Monsieur, répondit le postillon désolé ; cette demoiselle m'a exprimé le désir de quitter la berline, elle semblait connaître le pays ; d'ailleurs, elle n'était pas seule : une vieille dame, portant un costume à demi religieux, l'accompagnait... j'étais donc sans crainte...

— Il arrivera un malheur ! dit Noiroi. Dieu ne veut pas me rendre Madeleine.

En un instant le maître de Kéroulas donne des ordres ; les serviteurs se dispersent de tous côtés. Noiroi descend une rampe rapide, appelant Madeleine, fou de terreur et de désespoir.

Il ne se trompait pas en affirmant que la jeune fille courait un grand danger.

Madeleine, arrivée à une lieue environ de Kéroulas, voyant se déployer l'immensité bleue devant elle, avait été prise d'un besoin ardent, soudain, de revoir cet océan qui l'avait bercée, et dont la vue ravivait en elle l'ardent amour du pays breton.

Elle ne put résister au désir de faire à pied le reste du trajet. Elle voulut avoir l'azur de la mer en face d'elle, sentir sur son front les brises salines, gravir les roches abruptes, et se dédommager d'avoir pendant plusieurs années vécu dans l'enceinte d'un couvent. La vieille fille qui l'accompagnait, honnête créature faisait partie d'un tiers ordre, et qui l'aimait trop pour savoir lui refuser quelque chose, trouva très-naturel que la belle enfant souhaitât courir sur la grève. Elle en voya la voiture par le chemin frayé, et les deux femmes prirent un sentier descendant vers la mer.

Madeleine poussait des cris de joie et faisait des bons de chèvre ; elle chantait, cherchant des coquilles dans le sable, reconnaissant les groupes de rochers et leur donnant leur nom dont elle se souvenait. Quand elle avait laissé loin derrière elle la pauvre Huberte indulgente et placide, elle revenait, le sourire dans les yeux, une excuse aux lèvres, marchait quelques secondes paisiblement à ses côtés, puis reprenait sa course folle, course de Chapéron Rouge qui ne l'avancait guère et ne la rapprochait du but que lentement.

Pendant ce temps le jour déclinait, lentement montait la marée.

Les mouettes volaient, les lames pleuraient sur le sable, les rocs étouffaient des clameurs.

Madeleine riait ; oh ! comme elle riait, la jolie Madeleine !

Huberte récitait son office de mémoire.

Tout à coup la nièce de Noiroi s'arrête. Un vague soupçon de la vérité lui traverse l'esprit, la frange d'écume de la mer se rapproche d'une façon sensible.

Cette fois ce n'est pas Madeleine qui court à la vague, mais la vague qui poursuit Madeleine.

Le flux arrive rapide, persistant dans son ascension, gagnant les premières roches sur lesquelles les deux femmes sont montées.

Cependant le danger n'existe pas encore ; mais la marche devient pénible, les pierres laissent entre elles des espaces difficiles à franchir, et Madeleine est obligée de rassembler toutes ses forces pour aider à Huberte à traverser des flaques d'eau ou à escalader des roches glissantes.

Les voyageuses avancent ; mais le flot les gagne, le chemin devient abrupte, malaisé, effrayant. L'ombre se fait ténèbres, le bruit les assourdit, les vagues les menacent, l'eau mouille et alourdit leurs vêtements.

Malgré son courage, Madeleine s'arrête ; elle étouffe, ses doigts crispés étreignent la main d'Huberte.

— Nous sommes perdues ! murmura-t-elle.

Huberte la regarde avec un indicible sentiment de pitié :

— Vous ne pouvez pas mourir si jeune ! dit-elle.

— Que faire ? demande Madeleine en se tordant les bras ; nous ne saurions avancer un pas de plus ; la mer en montant a formé des lacs et isole cet amas de roches, comme une île... dans quelques minutes nous serons submergés. Si près de Kéroulas, allons-nous être ensevelies dans les flots ?

— Appelons au secours, dit Huberte.

Madeleine pousse un cri lamentable ; sa voix se perd dans un tourbillon de bruits.

Huberte, glacée de terreur, répète :

— Au secours ! au secours !

Soudain, Madeleine se cramponne plus fort à la roche ; elle croit qu'on a répondu.

— Au secours ! répètent les deux voix.

— Courage ! courage ! dit un accent affaibli par une grande distance.

Les deux femmes se dressent enlacées sur l'ilot, et distinguent au loin un homme marchant ou plutôt courant sur le flanc de la falaise. Avec une agilité de montagnard il sante d'une roche sur une autre ; quelquefois il se suspend à une grande hauteur et se laisse tomber d'aplomb sur un espace étroit ; son long bâton ferré l'aide à franchir en passant par-dessus les lacs formés par la marée et qui s'agrandissent d'une façon sensible.

Il a vu les deux femmes ; il les exhorte à la patience, il leur promet le salut ; elles lui tendent les bras ; il voit que le danger augmente, redouble d'effort et d'audace, et atteint après mille efforts les crêtes de granit sur lesquels Huberte et Madeleine ne parviennent plus à se soutenir.

Huberte pousse Madeleine dans les bras de l'inconnu.

— Sauvez-la d'abord, dit-elle.

Mais la jeune fille s'adressant à l'homme qui vient à leur aide, lui dit avec une généreuse énergie :

— C'est ma faute si je suis en danger, Monsieur. Dieu, j'espère, m'accordera la vie sauve ; mais je vous le jure, je ne vous suivrai point avant qu'Huberte soit en sûreté !

Le sauveteur comprend que la résolution de la jeune fille est inébranlable, et, soulevant Huberte, il descend avec elle l'ilot presque submergé, nage quelque temps, reprend pied, gravit la falaise, traîne après lui la vieille femme, reconnaît une anfractuosité qui rend l'ascension plus rapide, et laisse Huberte au fond d'une sorte de grotte. Il ne descend plus, il se précipite. Comment il ne se brise pas le front, et ne tombe pas broyé, nul ne saurait le comprendre... La marée monte encore ; elle gagne les genoux de Madeleine. Vingt fois une lame la pousse et menace de lui faire perdre pied ; elle résiste, elle s'attache au roc, s'y implante, s'y incruste, jusqu'à ce qu'une vague mugissante, blanche d'écume, se creusant, se recourbant, arrive sur elle, la couvre, l'entoure et l'engloutisse...

Du fracas, une montagne d'eau soulevée, des gerbes de gouttes d'eau, des blancheurs écumeuses, un tourbillon, un gouffre, puis rien.

Le remous plus lent succède à ce gonflement de l'Océan, et alors apparaît une forme frêle qui se débat encore et tend instinctivement les bras...

Sauvée ! Madeleine est sauvée !

L'homme de la côte a saisi la jeune fille, l'enlève évanouie dans ses bras, gagne la grotte, ranime Madeleine à l'aide d'un cordial ; il la voit ouvrir lentement les yeux.

Le premier regard de l'enfant interroge les demi-ténèbres qui l'entoure... Elle se presse contre dame Huberte ; puis, fixant ses yeux bleus sur son sauveur, elle semble chercher un nom dans sa mémoire.

— Le capitaine Roscoff ! dit-elle subitement.

Le sauveteur se lève comme pris en faute ; cet homme si courageux, si fier, tremble et se recule contre les parois de la grotte.

— Vous me reconnaissez ? murmura-t-il.

— Et vous ne vous souvenez pas de moi ? Cela ne m'étonne pas : j'étais une enfant, une pauvre petite enfant, et cependant vous m'avez dit : Je ne vous oublierai pas, petite Madeleine...

— Quoi ? demanda Roscoff, l'enfant qui jeta des fleurs sur la tombe d'Anaik... ?

— C'était moi !

(A continuer.)

RECETTES

Nous lisons dans la *Minerve* les quatre recettes suivantes :

**CONTRE LE HOQUET.**—Le hoquet qui est produit par une irritation nerveuse, fait bien souffrir; on l'arrête subitement en buvant un peu d'eau, lentement et sans respirer.

**CONTRE LES PUNAISES.**—On tue les punaises en masse avec une infusion d'absinthe que l'on compose de la manière suivante : on se procure une bonne poignée d'absinthe verte, on la hache bien fin, on la pile et on la met infuser dans une pinte d'eau froide. On l'applique alors avec le pinceau dans tous les endroits infestés par cette vermine et par sa semence.

**CONTRE LES POUX.**—On tue les poux de tête en un instant, en lui oignant la chevelure et le cuir chevelu avec de la pommade camphrée.

**CONTRE LES FOURMIS.**—Il y a une petite fourmi rouge qui infecte les cuisines et les logements. Voici un moyen simple de se préserver de sa présence : on cherche le trou par lequel elle sort ; lorsqu'on l'a trouvé, on l'entoure d'un petit cercle de poudre de blanc d'Espagne pulvérisé. Elle ne le franchit jamais, elle est donc obligée de rentrer dans son trou et d'y périr.

ANNONCES.

LISTE DES LETTRES NON RECLAMEES

AU BUREAU DE POSTE DE STE. ANNE DE LA POCATIERE

Blanchet, Régis	Boulet, Vve. Narc.
Bois, Etienne	Berubé, Baptiste
Berubé, Mme. Chs.	
Cazes, Ferdinand	
Deslauriers, Alexis	Dubé, Vincent
Dastous, Pierre	Dubé, Théop. forg.
Francœur, George	
Gagné, Odilon	
Hudon, Jean	Hudon, Urbain (2)
Lévêque, Germain	Lévêque, Marie
Lagacé, Appoline (3)	Looif, Germain
Morin, Charles	Morais, Charles
Ouellet, Rémi	Ouellet, Dme. Rémi
Pelletier, Pierre, typ.	Potvin, Xavier
St.-Amant, Cyprien	St.-Amant, Clément

22 octobre 1868. J. DIONNE, M. P.

GRAMMAIRE GOSSELIN

Une nouvelle édition de cette Grammaire, recommandée par le Conseil de l'Instruction publique, et en usage dans les différents séminaires et collèges de la Province de Québec, vient d'être imprimée à l'atelier de la *Gazette des Campagnes*, et est actuellement en vente soit par 100 exemplaires ou à la douzaine.

S'adresser au soussigné, à Ste. Anne de la Pocatière, comté de Kamouraska.

F. H. PROULX.

A vendre à l'imprimerie de la *Gazette des Campagnes* :

RÉPERTOIRE GÉNÉRAL  
DU  
CLERGÉ CANADIEN

PAR L'ABBÉ C. TANGUAY

Prix : 3s. 9d.

PRIME OFFERTE  
À TOUTES NOS ABONNÉES.  
A VOINE DE LA NORVEGE !!!

Le soussigné offre à MM. les Souscripteurs de la *Gazette des Campagnes* qui auront payé leur abonnement d'ici au 20 novembre prochain un paquet de cette avoine suffisant pour en faire l'expérience. L'envoi en sera fait le 1er avril prochain. En cela nous ne faisons que suivre l'exemple de la plupart des journalistes agricoles aux États-Unis, qui ont voulu procurer à leurs abonnés l'avantage de faire l'essai d'une avoine qui a donné un aussi bon résultat partout où elle a été essayée.

FIRMIN H. PROULX, Edit.-Prop.

A vendre à l'imprimerie de la *Gazette des Campagnes* : Catalogue par ordre alphabétique des Elèves du Collège de Ste. Anne, depuis 1829 jusqu'à 1867 — Prix, 2 chelins.

Traité élémentaire de botanique, à l'usage des maisons d'éducation et des amateurs qui voudraient se livrer à l'étude de cette science, sans le secours d'un maître. Ouvrage illustré de plus de 80 gravures sur bois. Par M. l'abbé L. Provancher. Prix, 2 chelins.

TRAITE

DE CALCUL MENTAL

à l'usage des écoles canadiennes

PAR

F. E. JUNEAU, Inspecteur d'écoles.

Ce petit ouvrage qui est appelé à rendre l'enseignement de l'Arithmétique facile, en développant l'intelligence des chiffres aux jeunes enfants, est offert en vente chez la plupart des libraires du Bas-Canada, au prix de sept chelins et demi la douzaine ou à dix-huit sous par exemplaire. On peut aussi se le procurer chez le soussigné en gros et en détail.

Toutes les bonnes écoles ont déjà adopté cet excellent ouvrage, il peut être mis entre les mains de tous les enfants aussitôt qu'ils commencent à lire couramment. Cet ouvrage est indispensable pour apprendre à bien compter, aussi, le Conseil de l'Instruction Publique s'est-il empressé de l'approuver pour les écoles élémentaires et modèles.

FIRMIN H. PROULX,  
— Imprimeur-Editeur

A vendre, à l'imprimerie de la *Gazette des Campagnes* :

LE LUXE

ET LA

VANITÉ DES PARURES,

Par A. Mailloux, Ptre., G. V.

Prix : TRENTÉ SOUS.

Le *Verger Canadien*, ou culture raisonnée des fruits qui peuvent réussir dans les vergers et les jardins du Canada. Ouvrage orné de nombreuses gravures sur bois. Par M. l'abbé L. Provancher, auteur de la *Flore Canadienne*, d'un traité élémentaire de botanique, etc. Deuxième édition. Prix, 2 chelins.

VINS DE MESSE

Constamment en mains chez les soussignés.  
CERTIFICAT.

J'ai examiné un Vin de Sicile provenant des Caves de MM. GARANT & TRUDEL, et j'ai trouvé dans ce Vin tous les éléments contenus dans les Vins ordinaires ; en conséquence je puis le recommander comme *Vin de Messe*. Pour les Malades, ce Vin qui est très capiteux, convient infiniment mieux que les Vins de Xérès et d'Oporto, qui sont presque tous falsifiés ou adultérés.

F. A. H. LARUE, M. D. L.

Québec, 17 juin 1868.

Ce Certificat n'aura de valeur qu'autant qu'il sera exhibé par MM. Garant et Trudel.

GARANT & TRUDEL,  
Libraires,

Rue la Fabrique, Haute-Ville, Québec.

17 septembre 1868.

**Pianos, Orgues et Harmoniums !**  
 EN EXPOSITION, ET EN VENTE.  
**18 MAGNIFIQUES PIANOS,**  
 Viennent d'être reçus de la Manufacture  
 DE  
**SCHIEDMAYER,**  
 A STUTTGARD, ALLEMAGNE.

**CETTE** nouvelle importation comprend les instruments qui ont reçu les dernières améliorations; ils sont d'un fini qui défie toute comparaison. Le poli de ces instruments est admirable.

Le public est respectueusement invité à venir visiter ces Pianos.

Les ventes nombreuses et toujours croissantes faites par les soussignés depuis une quinzaine d'années, peuvent convaincre les plus sceptiques de la bonne qualité et de la vogue de ces instruments. On pourra voir une liste de plusieurs centaines d'acheteurs, et vérifier facilement les références.

Ces instruments sont fabriqués avec un bois si parfait et si bien préparé qu'ils bravent les rigueurs de notre climat, pour lequel du reste ils sont expressément faits.

**AU CLERGÉ.**

Nous désirons informer les Messieurs du Clergé, que nous avons constamment en magasin un assortiment considérable

**D'HARMONIUMS ET MELODEONS DES MEMES CÉLÈBRES FACTEURS,**

Harmonium-Piano. On peut jouer le piano et l'harmonium en même temps, ou séparément sur le même clavier.

Harmoniums à deux claviers, à percussion, ayant un jeu pour voie humaine.

**ORGUE-HARMONIUM.**  
 (Nouvelle Invention Brevetée.)

Ce magnifique instrument de nouveau genre consiste en un Orgue véritable avec tuyaux, deux claviers, un jeu de pédales, et un harmonium annexe; 15 tiroirs pour le jeu d'harmonium et 5 autres tiroirs pour les tuyaux d'orgue. L'organiste peut jouer un solo sur l'Orgue et s'accompagner lui-même sur l'Harmonium.

**AUSSI EN VENTE**

Harmoninas, Harpes, Guitares, Banjos, Violons, Violoncelles, Contre-Basses, Harpes-Eoliennes, Mandolines, Cythares, Sérinettes, Boîtes à Musique, Harmonies-Flûtes, Clarinettes, Piccolos, Fifres, Bassons, Cornets à Pistons, Trompettes, Trombones, Bombardons, Sax-Horns de tous genres, Cors-Français, Tambours, Tambourins, Cymbales, Triangles, Lyres, (Glockenspiels,) etc., et autres instruments variés. Toujours en magasin les meilleures Machines à Coudre, garanties, prix de \$12 à \$15.

**PIANOS A LOUER.** — Pianos de seconde main échangés pour des neufs.

Nous faisons appel au public et à nos nombreux amis, les priant de nous faire l'honneur d'une visite et de venir juger par eux-mêmes.

**E. LARUE & CIE.,**  
 No. 24, Grande Rue St. Jean.  
 Québec, 18 septembre 1868.

STATIONS	MALLE	
	Aller	Retour
Pointe-Lévi	12-45 PM	4-00 PM
Hudlow	12-50	3-50
Chaudière/Jonction	1-15	3-30
St. Jean Chrysostome	1-30	3-10
St. Henri	1-50	2-50
St. Charles	2-10	2-20
St. Michel	2-45	1-50
St. Valer	3-00	1-35
St. François	3-20	1-15
St. Pierre	3-30	1-00
St. Thomas	3-50	12-10
Cap St. Ignace	4-20	12-13
L'Asc à Giles	4-30	12-00
L'Islet	4-45	11-45 AM
	5-00	11-30
Trois Saumons	5-10	11-15
St. Jean Port Joli	5-30	10-50
Elgin Road	5-45	10-37
St. Roch	6-00	10-20
St. Anne	6-25	9-50
Rivière-Ouelle	6-50	9-25
St. Denis	7-05	9-05
St. Paschal	7-25	8-45
St. Hélic	7-50	8-20
St. André	8-00	8-05
St. Alexandre	8-15	7-50
Lake Road	8-40	7-25
River du Loup	9-00	7-00

**The Rural Gentleman**  
 JOURNAL MENSUEL  
 D'AGRICULTURE, D'HORTICULTURE  
 AFFAIRES RURALES, &c

Publié en langue anglaise à Baltimore

La direction de ce journal n'épargne aucune dépense pour rendre cette feuille des plus intéressantes. La rédaction est faite par des hommes pratiques tant en horticulture qu'en agriculture. Ce journal donne une attention toute particulière en ce qui concerne l'élevage et le soin des animaux. Cette partie est confiée à un médecin vétérinaire très recommandable.

Les avis spéciaux sont insérés à 20 centins par ligne.

Les mentions spéciales concernant une annonce sont publiées à 25 centins par ligne.

Des Agents sont demandés dans le but de donner une plus grande circulation à ce journal.

Adressez 6 centins au soussigné par lettre affranchie, et vous recevrez en retour une copie du journal.

**J. B. ROBINSON & CO.**  
 Editeurs  
 No. 2 N. Eutaw St. Baltimore, MD.

**A VENDRE**  
 la LIBRAIRIE AGRICOLE de la Gazette des Campagnes, à Ste. Anne de la Pocatière :

**VIE DES SAINTS**

Ouvrage spécialement dédié aux familles chrétiennes du Canada.

Par M. l'abbé H. R. Casgrain. Prix : \$1.50 le volume; la douzaine, \$16.00

LIVRES D'AGRICULTURE, ETC.

**RUCHES AMÉLIORÉES**  
 A VENDRE PAR LE SOUSSIGNÉ.

LES RUCHES ont obtenu une Médaille d'Argent à l'Exposition Universelle de Paris de 1867. Tandis que la Société Centrale d'Apiculture de Paris honorait le Soussigné d'une Abeille d'honneur en Or pour ses services rendus à l'Apiculture.

La Ruche de la Fermière Canadienne, de l'invention du Soussigné, la seule adoptée à notre climat qui puisse être conduite facilement par la femme du cultivateur. — Prix \$2-50.

La Ruche de l'Amateur, à cadres mobiles, en Bois ou en Paille, la seule qui permette à l'homme instruit de cultiver les Abeilles avec système. — Prix \$5.00.

D'amples renseignements sont donnés à ceux qui achètent ces Ruches.

Il croit devoir mettre en garde contre les prétendues améliorations offertes par des spéculateurs ambulants.

A vendre chez M. W. EVANS, marché Ste. Anne, Montréal, et par

**THOS. VALIQUET**  
 Apiculteur à St. Hilaire.

A VENDRE à la librairie agricole de la Gazette des Campagnes :

**ESSAIS POÉTIQUES**  
 PAR  
**LÉON PAMPHILE LEMAY**

Prix : édition de luxe, \$1; édition in-16, 60 cents.

Manuel pratique de Jardinage contenant la manière de cultiver soi-même un jardin ou d'en diriger la culture, par Courtois-Gérard, marchand grainetier, horticulteur. Prix, 3s. 9d.

Le Véritable et Parfait Ouvrier moderne contenant 1o L'art de connaître, élever, soigner et guérir tous les animaux domestiques: le cheval, l'âne, le mulet, le taureau, la vache, le veau, le bœuf, les bœufs, chèvres, moutons, cochons, volailles, abeilles, vers à soie; 2o Un traité sur les étangs et viviers; 3o Une instruction sur la manière de détruire les animaux nuisibles; 4o La législation rurale, vices réhibitoires, etc.; 5o Des observations et découvertes nouvelles sur les plantes et les animaux domestiques. Prix, 1s. 6d.

Manuel du bon jardinier, donnant les principes élémentaires du jardinage, l'organisation des plantes, les agents de la végétation, la préparation du sol, et les divers moyens de le féconder, la culture, la conservation et la classification de toutes les plantes potagères, industrielles, médicinales et d'agrément; celle des arbres fruitiers et d'ornement, avec un calendrier complet des travaux à exécuter dans chaque mois. Orné de plusieurs gravures. Prix, 2s. 6d.

**G. AMYOT, AVOCAT,** tient son Bureau au No. 6, Rue St. Louis, Haute-Ville Québec, (bâtisse des Franc-Maçons) et suit les Cours de Montmagny et de Beauce.