

## 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.

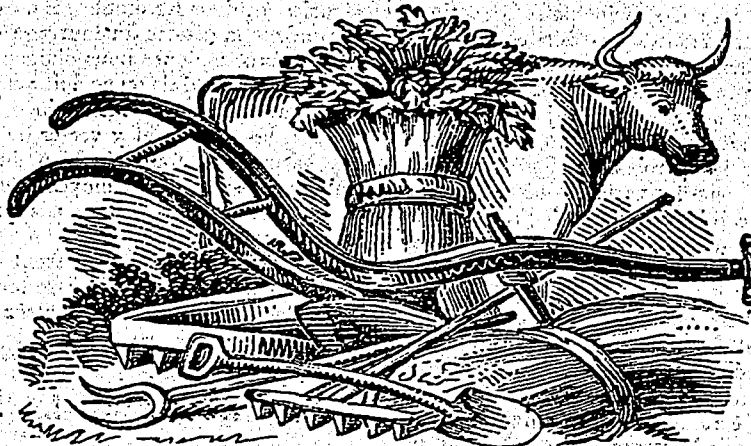
# GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

### ABONNEMENT :

\$1.00, payée invariablement d'avance.  
 L'abonnement date du 1er avril, 1er juillet, 1er octobre, ou 1er 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 :

1re insertion, 8 cts. la ligne  
 2e " " 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.

Emparons-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 prairies naturelles

#### LEUR UTILISATION

(Suite.)

La troisième manière de conserver le foin est le pressage. C'est le mode de conservation le plus parfait.

Le foin est le plus encombrant de tous les produits agricoles ; ainsi dans son état ordinaire avec le tassement qu'il reçoit sur les fenils, 100 bottes occupent un espace de pas moins de 400 à 470 pieds cubes, soit une partie du fenil mesurant 30 pieds de large, 4 pieds de long et 4 pieds de haut ; par conséquent le cultivateur qui récolterait 2000 bottes de foin par année, devrait réserver pour son fourrage un local ayant les dimensions suivantes, ou leur équivalent : 30 pieds de long, 30 de large et 9 de haut. Le cultivateur est donc obligé, pour contenir tous ses produits, de construire d'immenses bâtiments dont le prix de revient est très-élevé. Ajoutons à cet inconvénient qu'en cet état le foin se conserve mal, ce qu'on exprime par ces mots " il vieillit."

En effet, le foin en meules, en granges ou sur les fenils vieillit rapidement, et perd en même temps une proportion considérable de sa valeur nutritive. Mais l'âge n'est pas précisément la cause véritable de cette déperdition, c'est plutôt le mode de conservation.

D'un autre côté, l'expérience prouve que le foin soumis à un tassement considérable et régulier conserve toutes ses propriétés nutritives : et nos lecteurs comprendront la chose facilement. Dans une masse bien pressée, bien tassée, il ne peut y avoir de perte, la couleur, l'odeur, le goût du foin, tout reste ; on ne remarque enfin aucun changement, le foin ne vieillit pas parce que ce n'est pas le temps qui opère cette action, mais plutôt l'air qui circule plus ou moins rapidement par toute la masse.

On peut constater avec facilité cette action de l'air sur le foin en meules particulièremment : la partie extérieure, celle par

conséquent qui a toujours été sous l'influence de l'air, est toute détériorée, elle a perdu son odeur, sa couleur et sa saveur ; elle a à peine la valeur de la paille, car la plupart de ses principes nutritifs se sont échappés. Mais si l'on ouvre la meule, l'intérieur présente un aspect tout différent, et l'odeur qui s'en échappe est un indice des plus certains que ce foin est de première qualité. Cependant ce bon foin n'est pas exempt de toute perte, et pour peu que lors de la consommation il demeure longtemps à son tour sous l'action de l'air, toutes ses qualités si bien conservées jusqu'à présent se perdront avec une étonnante rapidité. D'après cela, nous voyons donc clairement que c'est l'air seul qui fait vieillir le foin, qui lui fait perdre promptement ses propriétés nutritives, et qu'en tenant toujours le fourrage bien tassé, il pourra se conserver presque indéfiniment sans aucune perte sensible.

Ce que l'on doit chercher, avant tout, c'est de bien conserver le foin. On obtiendra plus facilement cela en mettant la plus grande quantité possible dans le plus petit espace, comme nous l'avons dit déjà.

La facilité des transports doit encore entrer en ligne de compte. Dans les fermes, et surtout dans celles qui sont éloignées des centres de populations, on vend de préférence les produits les plus maniables. Or le foin est difficile à transporter au loin. Il faut donc faire une très grande attention au pressage, puisqu'on évite par là tous les inconvénients des transports à distance.

Cette opération, dit M. Eugène Gayot " donne au foin une densité comparable à celle du bois, et réduisant des 5/6 le volume primitif, permet de placer dans le même espace six fois plus de foin."

Ce mode de conservation est employé depuis longtemps en Angleterre, où il procure les avantages suivants : 1o. On conserve tout l'arôme et la force nutritive du foin pendant des années entières.

2o. On le préserve de la poussière et on lui fait garder ses graines.

3o. Lorsqu'il est exposé à la pluie, l'extérieur seul se mouille,

et se sèche par conséquent avec facilité.

40. Lors des incendies, sa densité le rend moins combustible et on a plus de chance de diminuer les pertes.

50. Economie dans la construction des bâtiments et dans les transports.

Tous ces avantages sont précieux, mais il en est un sur lequel nous voulons appeler particulièrement l'attention de nos lecteurs, parce qu'il touche à une des principales questions économiques de l'agriculture : la facilité des débouchés. Cet avantage est l'économie et la facilité des transports. Dans les grands centres de population le fourrage est toujours à un prix très-élevé ; mais les cultivateurs des paroisses adjacentes seuls peuvent tirer parti de cette situation et réaliser des profits considérables ; tandis que ceux des paroisses éloignées en sont privés. Pourtant nous connaissons des paroisses où le foin est le produit le plus abondant et celui qui paierait le mieux, mais la difficulté des transports fait qu'on ne peut le vendre bien. Avec la compression ou le pressage la plus grande difficulté serait levée.

Maintenant on conçoit très-bien qu'avant de presser le foin, il est nécessaire qu'il soit dans de bonnes conditions ; autrement l'opération perdrait beaucoup de ses avantages. Ainsi il doit être très-sec pour éviter toute fermentation.

Le foin pressé ne doit pas être donné aux animaux dans l'état de dureté qu'il acquiert par la compression. On doit au contraire lui rendre toute son élasticité première, en le soulevant avec la fourche et le soumettant ensuite pendant quelque temps à l'air.

*Emploi du sel.* Les anciens, nos maîtres en bien des choses, nous enseignent qu'ils nourrissaient parfaitement leurs bœufs en hiver, avec de la paille arrosée d'une légère saumure et séchée ensuite. Mais de nos jours, on a reconnu que le sel n'agit pas seulement sur la paille, mais encore sur les foins dont il améliore la qualité et aide à la conservation.

En Angleterre et en Ecosse, l'usage de saler le foin s'est très répandu depuis quelques années, et certes les bestiaux des Anglais et des Ecossais sont bien les plus beaux et les plus améliorés que l'on puisse trouver dans le monde civilisé. L'exemple que ces pays nous donnent pour la préparation de la nourriture pourrait donc être bon à suivre.

Là, on répand le sel en poudre sur le foin dans la proportion de deux livres de sel par 10 bottes de foin ; l'épandage se fait à la main ou mieux avec une toile métallique fine. Ce sel est disposé par lits alternatifs avec le foin, dans la quantité voulue et là se borne tout le soin de la préparation. Le foin s'échauffe en tas, l'eau qu'il contenait s'échappe et dissout peu à peu le sel qui alors se trouve très-régulièrement répartie par toute la masse et le fourrage ne peut plus s'altérer.

Lors de l'engrangement du foin, il n'est pas toujours possible d'attendre sa parfaite dessiccation, et même lorsqu'il paraît bien sec, il contient toujours une certaine quantité d'humidité qui ne tarde pas à se dégager lorsque le foin est en masse considérable et que la chaleur s'élève au milieu du tas. Alors le tout s'altère, une forte fermentation se produit, et une moisissure assez avancée en est la conséquence rigoureuse. Par le salage on a un moyen efficace d'empêcher cette altération.

L'usage du sel est encore plus à recommander lorsque les foins sont vasés, sablés ou moisés par suite de pluies abondantes, qui arrivent dans nos régions à l'époque de la récolte du foin ; ou encore lorsqu'il est rouillé.

Il s'échappe des foins vasés et sablés, une poussière noire, épaisse qui pénètre dans les poumons avec l'air aspiré et peut avoir des conséquences très-fâcheuses sur la santé du bétail. D'un autre côté, une certaine partie de la terre reste adhérente au fourrage et étant ainsi introduite dans l'estomac, détermine

d'autres accidents également graves. Les funestes conséquences de l'emploi de ces fourrages sont encore plus à redouter, si les foins sont rouillés ou s'ils n'ont pu être entrés parfaitement secs, car dans ce dernier cas la moisissure s'en empare très-souvent. Le foin alors exhale une odeur fétide et repoussante et les animaux ne le consomment que poussés par la faim. Arrivé à ce point d'altération, il ne devrait jamais entrer ni dans les écuries, ni dans les étables, il n'est bon qu'à faire du fumier.

Cependant la disette du fourrage et certaines autres circonstances de force majeure nous obligent souvent à faire usage de ces foins avariés. Mais on ne doit les employer qu'après en avoir atténué autant que possible les inconvénients. Pour cela il faut les battre, les secouer et y verser de l'eau salée.

Les battages se font très bien au fléau, les secouages à la fourche, et l'aspersion au moyen d'un bouchon de foin ; mais dans ces opérations, il ne faut pas que la poussière retombe sur d'autres fourrages.

Ainsi préparés ces foins peuvent être consommés sans trop d'inconvénients et le sel rehausse leur saveur à un point tel que le bétail les mange même avec assez de plaisir.

## REVUE DE LA SEMAINE

Nous sommes encore aujourd'hui dans le même embarras que nous signalions il y a quelque temps : la semaine qui vient de s'écouler n'offre presque rien de saillant à noter. Au point de vue de ceux qui aiment les nouvelles et surtout les nouvelles à sensation, c'est une bien maigre semaine. Mais, à un autre point de vue, peut-être vaut-elle beaucoup mieux que bien d'autres où les événements se pressent de telle façon que les journaux ont à peine assez de place pour les enregistrer tous. Le bien ne se produit pas d'ordinaire au milieu du bruit : il lui faut le calme et la tranquillité. C'est bien là ce qui se vérifie par rapport à ces derniers jours que le monde a probablement trouvés fades et insipides. Ils ont été des jours de prières, de ferventes supplications adressées au ciel pour le salut des âmes et la plus grande gloire de Dieu. Les prêtres et curés des différents diocèses de la province ecclésiastique étaient plongés dans le silence et la retraite, et ils priaient pour eux et pour ceux qui leur sont confiés. Le monde n'a guère fait d'attention à ces exercices spirituels, et cependant toutes les nobles et grandes choses, qui s'opèrent parmi nous dans le cours de cette année, auront pour la plupart été préparées et amenées par ces jours de prière et de retraite. Bon nombre de maux aussi, qui nous menaçaient, auront été détournés par l'effet des mêmes prières. Ah ! si l'on connaissait bien le prix, la prompte efficacité de la prière bien faite, on ne compterait pas tant sur les calculs de la prudence humaine ; au contraire, on s'appuierait d'avantage sur les secours de Dieu et on l'implorerait chaque jour avec confiance. C'est la prière qui fait tout ce qui est bon et durable ; le mal ne gagne du terrain en ce monde que parce que les hommes ne veulent pas prier.

Vendredi de la semaine dernière était l'anniversaire de l'accession de Sa Grandeur Mgr. Baillargeon, au trône archiepiscopal. Il a été célébré à la cathédrale de Québec, en présence d'un grand nombre de prêtres et de fidèles. Puisse cet anniversaire se célébrer pendant de longues années encore, et notre premier pasteur se conserver dans l'heureux état de santé dont il jouit, malgré le poids de ses soixante-dix ans.

On annonçait, il y a quelques jours, que Sa Grandeur, Mgr. Cook, évêque des Trois-Rivières, était gravement malade d'une attaque de paralysie.

Plusieurs fois déjà on a parlé de lord Mayo comme devant bientôt remplacer lord Monk au poste de gouverneur-général

de la Puissance du Canada. On n'en parlera plus, d'ici à un certain temps au moins, car il vient d'être nommé gouverneur général des Indes, où il se rendra en octobre prochain.

La *Gazette officielle* dit que les revenus du gouvernement fédéral pendant le mois de juillet ont été de \$1,376,720, et les dépenses de \$1,801,622. Par conséquent, l'excédant des dépenses sur les recettes est de \$434,902.

D'après un rapport, qui vient d'être publié, le nombre total des vaisseaux que possède la Puissance du Canada est de 8,557; leur valeur est estimée à \$3,690,312. La Province d'Ontario en possède 481, ayant ensemble un tonnage de 66,959; celle de Québec, 1,428, dont le tonnage total est de 155,690; celle du Nouveau-Brunswick, 826, dont le tonnage collectif est de 200,777; celle de la Nouvelle-Ecosse, 5,882, dont le tonnage est de 776,343.

Nos voisins sont toujours fort occupés de l'élection de leur futur président. M. Seymour est le candidat du parti démocrate; les radicaux ont fait choix du général Grant. Le nombre total des électeurs présidentiels est de 317. Au dire de certains journaux des Etats-Unis, l'élection de M. Seymour est certaine; il réunirait au moins 210 suffrages, ce qui lui donnerait une majorité de 83 voix.

L'*Univers* dit que l'armement des fortifications de Rome continue et que l'on peut se convaincre, par les nouvelles qui viennent d'Italie, que ces mesures, conseillées par la France, ne sont pas inutiles. Le garibaldisme annonce partout l'intention de tenter quelque nouveau coup.

Son Eminence le Cardinal-Vicaire, a, par ordre du St. Père, adressé aux Romains un *Invito sacro* pour les engager à suivre les exercices de la neuvième préparatoire à la fête de l'Assomption, et à prier la Très-Sainte Vierge tout spécialement pour le futur Concile. En voici un extrait :

" Par un acte pontifical du 29 juin de cette année, Sa Sainteté Notre Seigneur le Pape Pie IX a appelé tous les Evêques de l'Eglise catholique à un Concile général, qui s'ouvrira le 8 décembre 1869, jour consacré à l'Immaculée Conception de la Vierge Marie et rappelant de la définition dogmatique.

" En vertu de cette convocation pleine d'autorité tous les pasteurs se réuniront autour du Vicaire de Jésus-Christ, venant comme invités par la très-pure Mère de Dieu, dirait l'illustre et pieux St. Cyrille, antique honneur d'Alexandrie, et par là tous les fidèles doivent comprendre que l'Eglise et son Chef attendent précisément de Marie, en sa qualité de triomphatrice auguste et puissante de l'enfer, les grâces qui amènent le rétablissement de la foi, de la piété, des mœurs, de la justice sociale, de la paix et de la prospérité universelles.

" Mais pour obtenir la plénitude du succès et des conséquences de cette sainte réunion de l'épiscopat catholique, il faut prier, prier humblement, prier fidèlement cette Vierge, au nom et sous la protection de laquelle doit s'opérer à Rome ce bien de l'Eglise et du monde. Les grandes grâces ne sont d'ordinaire que le fruit des grandes supplications; et c'est à l'aide de ces supplications que toute l'Eglise, même dans ses rapports visibles, entre dans la joie et obtient de nouveaux triomphes."

D'après cela, nous ne saurions donc faire rien de plus utile à l'Eglise que de prier chaque jour la Vierge Immaculée pour obtenir son triomphe plein et entier. Prions-la donc et ne nous lassons pas de le faire, prions-la aussi pour tout ce qui de près ou de loin se rattache à la sainte cause du bien.

#### La prochaine exposition provinciale

Nos lecteurs sont avertis déjà par notre feuille d'annonces qu'un grand concours agricole et industriel sera ouvert pour

toute la Principauté du Canada à Montréal le 15, 16 et 17 de ce mois.

La Chambre d'agriculture de la Province de Québec qui a ouvert ce concours, n'a rien ménagé pour le rendre intéressant et utile à tous les cultivateurs qui se donneront la peine d'y aller. Une exposition comme celle-là mérite d'être visitée; car une exposition bien conduite est une grande école où chacun peut apprendre une infinité de choses. Bétail amélioré, instruments aratoires de toutes sortes perfectionnés, produits de toutes les cultures canadiennes, il y a un peu de tout cela. Chacun peut y étudier les sujets de son goût et de ses besoins. Voilà pour les cultivateurs.

Les hommes engagés dans les entreprises industrielles, occupés dans les arts et les métiers ont aussi un vaste champ d'études et d'observations ouvert à leur profit dans le Palais de Cristal qui est à quelques pas du champ de l'Exposition.

La petite dépense à faire pour se procurer le plaisir d'un voyage à Montréal pendant l'Exposition n'est rien en comparaison des avantages résultant d'observations toujours pleines d'enseignements, quand on cherche à s'instruire.

#### Expositions dans les comtés de l'Islet, Kamouraska et Témiscouata

Celle de Kamouraska aura lieu à St. Paschal, mardi le huit du courant. Les deux autres jeudi le 1er octobre à St. Jean Port-Joli et à St. Epiphane.

Si les cultivateurs amis du progrès peuvent quelquefois s'excuser sur la distance des lieux pour ne pas aller à l'Exposition provinciale, ils ne sauraient alléguer la même excuse lorsque l'exposition se tient dans les limites de leur comté. Tous devraient se faire un devoir d'encourager, au moins par leur présence, ceux qui ont voulu faire preuve de bonne volonté en amenant sur le terrain des animaux ou des produits dont l'amélioration est due à leur travail, à leurs soins ou même à leurs sacrifices pécuniaires. Malheureusement il n'en est pas toujours ainsi. On ne prend pas la peine d'envoyer au concours ce qu'on a de mieux en fait de bétail ou de produits, parce que l'on croit être sûr de n'avoir pas de prix. Pour la même raison on ne prend pas même la peine de faire un petit voyage de quelques lieues pour voir ce qui s'y passe. Il résulte de là qu'on n'y rencontre que les exposants, toujours en trop petit nombre, et quelques douzaines de désœuvrés qui n'ont rien à apprendre là; tandis que la classe agricole, dans la partie la plus importante et la plus essentielle de son personnel, reste étrangère à ces petites fêtes de l'agriculture faites exprès pour elle. Nous ne prétendons pas dire qu'il en est ainsi dans tous les comtés. Non. Il y a des comtés où la masse des cultivateurs comprend bien son devoir, mais ils sont en trop petit nombre.

#### Enseignement agricole et livres classiques en rapport avec cet enseignement

M. L. Hervé publie dans son excellente *Gazette des Campagnes* de Paris, une note de M. L. Gossin, que nous croyons très-utile de reproduire, sans prétendre imposer à qui que ce soit les idées de l'auteur qui pourtant sont les nôtres. Cette reproduction est faite seulement à titre de renseignement.

Comme nous sommes à la veille de voir cet enseignement introduit dans nos écoles primaires, il importe beaucoup de connaître les ouvrages nouveaux que publie actuellement la librairie française, pour aider les instituteurs primaires de la campagne, non-seulement à infiltrer dans l'esprit de leurs élèves de saines notions d'horticulture et d'économie rurale, mais encore à donner une couleur agricole bien prononcée à l'enseignement des diverses parties du programme des études.

Dans ce but, M. L. Gossin, professeur d'agriculture à l'Institut normal de Beauvais publie actuellement une série d'ouvrages préparés avec le plus grand soin, avec la collaboration de professeurs de l'Université et d'inspecteurs de l'instruction primaire.

M. L. Gossin est bien connu en France et à l'étranger comme auteur d'excellents ouvrages sur l'agriculture, et notamment sur l'agriculture française qui lui a valu une lettre très-flatteuse de la part du Souverain Pontife actuel. Il est professeur lui-même depuis 20 ans à Beauvais à Compiègne, et autres lieux. Ses succès toujours croissants encore plus que sa longue expérience lui donnent le droit d'être écouté.

Plus bas se trouve la note qui paraît avoir pour nous un grand mérite d'actualité, sans avoir l'inconvénient de froisser aucune idée, chose que nous regretterions infiniment.

Ici comme en France tous les cultivateurs intelligents et les journaux ont applaudi, en apprenant que l'Hon. Ministre de l'instruction publique voulait introduire l'enseignement de l'agriculture dans les écoles normales et les écoles communes. Il importe donc de signaler aux maîtres d'écoles, aux inspecteurs et aux directeurs d'écoles normales les bons ouvrages et les efforts désintéressés des hommes courageux qui se sont mis à la tête de cette importante réforme.

#### Note sur l'enseignement et sur les livres classiques PUBLIÉS PAR M. GOSSIN

Il se publie en ce moment, sous la direction de M. Gossin, et avec la collaboration de professeurs de l'Université et d'inspecteurs de l'instruction primaire, une collection d'ouvrages classiques pour l'introduction, dans les écoles primaires rurales, de l'enseignement agricole.

La Commission impériale instituée pour le développement de l'enseignement agricole et M. le ministre de l'instruction publique ont fait ressortir les inconvénients qui résulteraient pour l'instruction primaire, si l'on voulait ériger les instituteurs en professeurs d'agriculture. Ce que ces derniers s'attachent à étudier et à enseigner, ce sont surtout des éléments d'horticulture théorique et pratique, la composition et l'emploi des engrais et des amendements, quelques éléments de chimie agricole et de saines notions d'économie rurale.

Mais si les instituteurs doivent s'occuper surtout d'horticulture, il est indispensable qu'ils donnent un couleur agricole à l'enseignement des diverses parties du programme de l'instruction primaire. L'arithmétique empruntera donc toutes ses applications aux travaux des champs et à l'économie domestique; la grammaire, les dictées et la lecture comprendront de nombreux exemples et les plus belles pages de nos meilleurs écrivains sur la vie rurale. L'instituteur fera ainsi ressortir l'utilité et les avantages de la future profession des enfants de cultivateurs et donnera à ses élèves le goût de la vie des champs et du séjour de la campagne.

C'est dans ce but qu'a été préparée la Collection des livres classiques dont M. Gossin est le directeur.

Cette Collection se compose des ouvrages suivants :

1o. Une grammaire française avec exemples et exercices se rapportant à l'agriculture. Cette grammaire a été approuvée par la Commission impériale instituée pour le développement de l'enseignement agricole et présidée par M. le ministre de l'instruction publique lui-même;

2o. Un cours bien gradué de dictées françaises, comprenant de nombreux exemples et des morceaux choisis en rapport avec les goûts, les occupations et les besoins des enfants de la campagne;

3o. Une arithmétique élémentaire approuvée également par la Commission impériale et par la Commission des bibliothèques scolaires et présentant un grand nombre de problèmes appliqués à l'agriculture, à l'économie rurale et aux diverses professions exercées à la campagne;

4o. Les premières lectures pour les jeunes enfants;

5o. Des lectures choisies pour les enfants les plus avancés.

Ces deux ouvrages, et surtout le dernier, sont uniques dans leur genre et sont appelés à donner à l'enseignement cette direction

intelligente et pratique qu'on ne trouverait dans aucune des publications de ce genre. Aussi la Commission des bibliothèques instituée près du ministère de l'instruction publique les a-t-elle approuvés et recommandés.

Dans quelques semaines paraîtront :

1o. Des leçons d'histoire naturelle; 2o. un petit cours de physique et de mécanique agricole; 3o. un petit cours de chimie agricole; 4o. une histoire de France et une géographie rédigée spécialement pour les enfants des écoles rurales.

Cette série d'ouvrages, préparés avec le plus grand soin, répond parfaitement au programme tracé par M. le ministre.

Ils seraient utilement placés dans les bibliothèques scolaires et les bibliothèques communales et dans celles des écoles normales; dans les pénitenciers et les colonies agricoles; dans les fermes-écoles; et dans tous les établissements où l'on élève les enfants pour en faire des ouvriers cultivateurs.

Il importe donc de signaler aux instituteurs primaires, aux inspecteurs et aux directeurs d'écoles normales, ces bons ouvrages et les efforts courageux, exempts de toute préoccupation d'intérêt privé, qui se font en ce moment dans ce sens. Les grands propriétaires, les cultivateurs intelligents, la presse tout entière applaudissent aux efforts que fait le ministre de l'instruction publique sous ce rapport; ils demandent que l'on vienne en aide à ceux qui, comme M. Gossin, entrent généreusement dans la même voie.

#### Importation d'animaux de race améliorée

Nous lisons ce qui suit dans le *Journal de Québec* du 13 août.

M. John L. Gibb de Québec, a emporté d'Ecosse, deux génisses de race Durham évaluées à £50 sterling chacune, deux génisses race Ayrshire et un taureau pur-sang; cinq brebis et un bélier Cotswold, qui coûtent £50 sterling. Tous ces beaux animaux ne sont âgés que d'un an. Ils ont été exposés par M. M. Delaney & fils, bouchers, Basse-Ville, et ont été très admirés.

La société d'agriculture de la cité de Québec a fait venir d'Angleterre un taureau et deux génisses de la race Durham qui sont en ce moment dans les étables de J. Dinning, écuyer, rue St. Paul. La société a, dit-on, l'intention de les vendre à l'enchère à la condition, toutefois, que l'acquéreur s'engage à les garder pendant quelque temps dans le district de Québec.

#### Vente du tabac en feuille

Nous nous faisons un devoir d'informer nos lecteurs que la loi concernant la vente du tabac en feuille adoptée à la dernière Session du Parlement est actuellement en force. On ne peut plus désormais en vendre à moins d'avoir obtenu une licence d'un officier de l'accise, ou à son défaut du maître de poste de la paroisse ou résident les fabricants.

#### Ecole d'agriculture aux Etats-Unis

Nous lisons dans le *Rural Gentleman* :

Le Gouvernement américain a alloué cette année la somme de \$4,710,669.00 pour les différentes écoles d'agriculture des Etats-Unis. Elles sont au nombre de 17. Six cent vingt-quatre élèves fréquentaient ces écoles l'an dernier.

#### Les arbres fruitiers dégénérés

Mille circonstances peuvent rendre les arbres malades: la pluie, la sécheresse, les coups de soleil, les piqûres d'insectes, les lichens, etc., etc.; mais les principales sont :

1o. Les irrégularités de la température, qui, de nos jours, sont devenues très-fréquentes. Les couvertures modèrent sensiblement les effets fâcheux des brusques revirements atmosphériques; mais elles ne sont pas suffisantes;

20. Le séjour prolongé dans le même sol. Le cultivateur change de temps en temps son blé, son avoine, son orge. Il place le moins possible deux fois de suite le même grain dans sa terre; pourquoi n'en serait-il pas de même pour les arbres fruitiers?

30. Les mauvaises greffes. Les formes, les dimensions, les parfums, les mille et mille petits riens, tiqueté, nervures, finesse, rugosités, tout est reproduit par les greffes; le manque de sève, de régularité de pousse, de produits, peut bien s'inoculer de la même façon et avec la même facilité.

Peu d'arboriculteurs se donnent cependant la peine de choisir les greffes avec attention. Il ne suffit pas que le bois soit uni, vigoureux, bien aouté; le tissu est faible quand il provient d'un arbre trop jeune, imprégné de différentes infirmités que tout âge avancé entraîne avec lui quand on le prend sur un arbre trop vieux. S'il provient d'une branche ayant, même accidentellement, du fruit un peu chétif, il ne sera pas non plus parfait. Un bois trop à la pousse, tel qu'un gourmand, un chef de file vigoureux, ne vaut rien pour la mise à fruit; un bois trop à fruit tel que celui qui pousse sur le tard, ne vaut rien pour la végétation. Il y a cependant des circonstances où il est bon d'employer les greffes les plus vigoureuses pour avoir du fruit, et des greffes chétives, telles que brindilles, pour avoir une végétation convenable. Il ne faut donc pas prendre des greffes sur le premier arbre venu, ni sur les premières parties qui se présentent.

Mais il ne suffit pas de bien choisir les greffes pour conserver longtemps une espèce dans de bonnes conditions, il est nécessaire aussi de la reproduire de temps en temps par le semis, afin de reprendre l'arbre dans son essence, dans son état atonique. Les semeurs jettent presque toujours les sujets qui n'offrent rien de particulier, et cherchent à obtenir un arbre qui n'ait point de rapport avec le type d'où provient la graine.

Les semis, par suite des nombreux accidents auxquels est exposé le pollen, sont loin d'être tous bons; il est même très-difficile de retrouver dans les jeunes plantes un sujet bien semblable au type. Pour faire un bon choix, il faut avoir quelques notions exactes de la physiologie végétale.

L. DE VAUGELAS.

### Seconde pousse des patates

Nous lisons dans la *Gazette des Campagnes* de Paris :

« On annonce de plusieurs contrées que les pommes de terre ont une seconde pousse qui naturellement a dû amener une décomposition du tubercule et nuire à leur rendement en fécule. Le moyen de prévenir cette détérioration, c'est d'arrêter la sève par le couchage des tiges, au moyen d'un rouleau.

### Petite chronique agricole

La température de la fin d'août a été très variable. Septembre nous arrive au milieu des brumes, et semble nous dire que la belle saison est sur le point de finir. En effet les beaux jours sont clairs semés. Nous avons presque constamment un ciel nuageux, et les orages se succèdent avec une persévérance qui sourit peu aux cultivateurs qui se voient retardés dans leurs travaux. Ainsi mercredi midi (26 août) nous avons eu une pluie abondante poussée par un fort vent de nord-est, et la même scène se renouvelait dans la nuit de samedi à dimanche. Quoiqu'il en soit, tout le monde reconnaît néanmoins que ces dernières pluies, peu utiles aux grains dont elles retardent l'enfrangement, ont fait un grand bien aux patates qui ont langué pendant toute la sécheresse. Aujourd'hui elles promettent d'être partout abondantes.

Les travaux de la moisson se continuent toujours avec le

même entrain, et si on en croit les rapports qui nous arrivent des différentes localités, on a lieu d'être satisfait. Comme nous avons déjà eu occasion de le mentionner, les fourrages seuls sont rares. Dans plusieurs paroisses on est obligé de s'en procurer à prix d'argent. Les cultivateurs de l'Isle aux Oies et de l'Isle aux Grues en vendent abondamment depuis une quinzaine de jours aux paroisses de la rive sud du fleuve.

Les journaux anglais donnent de très-bonnes nouvelles au sujet de la récolte dans le Royaume-Uni. Ils disent que la moisson dans presque toute l'Angleterre avance rapidement, que le blé est abondant et d'excellente qualité, ainsi que l'orge et l'avoine. Quant aux fèves, navets, pommes de terre ils ont beaucoup souffert de la sécheresse. On dit que la pluie est désirée partout.

Le *Courrier du Canada* du 26 août dit que M. Michel Hamel du Cap-Rouge a dans son jardin un pied de tabac dont les feuilles mesurent 42 pouces en longueur et 20 en largeur. Il faut avouer que c'est une dimension un peu rare. Nous n'avons pas encore rencontré un tel tabac, mais ce qui n'est pas moins beau, c'est que tout dernièrement, nous avons vu à St. Jean Port-Joli deux plantations de tabac *Connecticut* dont les feuilles ont 30, 33 et 36 pouces en longueur et 14, 15 17 en largeur. C'est assurément un beau résultat.

## RECETTES AGRICOLES

### Moyen pour obtenir du beurre sans baratte

Voici un moyen simple et facile qui permet à tout le monde de faire du beurre presque instantanément, extrait du *Journal d'agriculture progressive* :

Prenez la quantité de crème que vous voudrez, mettez-la dans un flacon à large goulot, ou simplement dans une carafe, couvrez l'ouverture avec un linge et agitez fortement; au bout de 8 à 10 minutes le beurre est fait; on le sort du vase et on le lave à plusieurs eau pour le débarrasser du petit lait qu'il contient.

On peut en faire aussi peu qu'on veut; même moins de trente grammes (une once) à la fois.

Pour avoir de la crème, on laisse pendant 12 à 13 heures du lait dans un vase à large ouverture sans le remuer; elle vient à la surface, on l'enlève avec une cuillère.

Une pinte de lait produit à peu près une once de beurre. Si le prix de revient ne présente pas de bénéfice, on a au moins l'avantage d'avoir en tout temps à sa disposition du bon beurre frais. Ensuite, on peut, sans inconvénient, se servir de ce lait écrémé pour les usages culinaires. Il a si peu perdu de ses qualités qu'on n'y trouve pas de différence. On aurait ainsi du beurre qui ne coûterait que le temps de le faire.

Le vase destiné à battre le beurre ne doit être rempli qu'au tiers de la capacité; car il arrive un moment où la crème augmente considérablement de volume. Si alors on ne pouvait plus imprimer de mouvement à la masse, la séparation du beurre n'aurait pas lieu. — *Journal*.

Il est bon d'avoir chez soi deux flacons ou carafes de grandeur différente, afin de pouvoir prendre au besoin le vase le plus en rapport avec la quantité de crème.

Pour quiconque est loin de la ville et des marchands, ce procédé rendra de très-grands services. J'y ai recours depuis bien des années, et je m'en trouve parfaitement bien. Des amis auxquels je l'ai communiqué en sont si contents qu'ils n'achètent plus de beurre.

### Moyen pour conserver la viande de boucherie

On coupe la viande en morceaux de 2 à 4 livres au plus; on place ces morceaux dans des vases en terre ou en bois; après les avoir recouverts d'un linge, on les saupoudre et on les recouvre avec du charbon en poudre fine.

De la sorte, il est possible de conserver pendant quinze jours et plus de la viande aussi fraîche que si elle venait d'être tuée. Il ne faut pas craindre d'employer le charbon à 2 à 3 pouces d'épaisseur.

## FEUILLETON

## LE CAPITAINE AUX MAINS ROUGES

XV

Le nouveau châtelain de Kéroulas.

(Suite.)

— Ne pleure pas ! ne pleure pas ! s'écria Noiroi avec une sorte d'emportement sauvage ; je ne veux pas que tu pleures, Madeleine... Jamais ! ni que tu aies faim, ni que tu sois malheureuse...

— Vous me rendrez donc ma bague ?

— Je veux seulement savoir qui te l'a donnée.

— Ma mère Madeleine...

— Quand ?

— Avant de s'endormir...

— Et que t'a-t-elle dit ?

— Elle a placé la bague et la médaille dans un reliquaire, en me disant : — Ne vends jamais cela, ni pour or ni pour argent, c'est la preuve de mon mariage, et ton seul héritage au monde.

— Et cet héritage suffit, dit Noiroi en se levant.

Comme il allait sortir de la salle, Madeleine lui demanda :

— Je ne t'ai pas fâché !

— Non ; et tu pourrais me faire grand plaisir.

— Que faut-il pour cela ?

— M'embrasser.

— Madeleine lui sauta au cou.

Il la serra dans ses bras et quitta la salle.

Un moment après il faisait seller un cheval et partait pour Brest.

Il en revint à la nuit, muni d'un énorme paquet qu'il confia à M. Arsène, avec de grandes précautions.

Sa première parole fut :

Où est la petite fille !

— Dans la grange avec sa famille.

Noiroi alla dans la grange ; et, à la lueur d'une lanterne accrochée au râtelier des chevaux, il vit les hommes dormant sur des bottes de paille, les trois petits garçons pelotonnés et enlacés sur un lit de foin, et Madeleine assoupie dans les bras de la mendicante.

Noiroi toucha l'épaule de celle-ci.

— Ne réveille pas l'enfant, dit-il, levez-vous et suivez-moi.

La mendicante obéit.

Elle traversa la cour, tenant l'enfant sous sa mante, gagna le péristyle, traversa deux salons magnifiques, et toujours à la suite de Noiroi, arriva à une petite chambre brillante comme un reposoir.

Un lit se trouvait dans cette chambre.

— Couchez Madeleine ! dit Noiroi.

Quand l'enfant reposa dans le joli petit lit, Noiroi commença à voix basse avec la mendicante une conversation qui se prolongea bien avant dans la nuit.

Plus d'une fois la pauvre pleura ; plus d'une fois aussi elle sourit, la bonne âme !

Et pour ne point quitter la petite Madeleine, Marthon s'étendit dans un vaste fauteuil et retomba dans le sommeil.

Le châtelain de Kéroulas avait disparu.

Quand Marthon s'éveilla, le soleil de Noël, un soleil pâle brillait à travers les fenêtres.

Sous l'influence de ses rayons, Madeleine à son tour ouvrit les yeux.

— Suis-je dans le paradis avec les enfants sages ? demanda-t-elle.

— Tu es sur la terre, Madeleine, répondit Marthon ; mais le petit Jésus n'a pas manqué de t'apporter des choses magnifiques, vois cette poupée aux grands yeux... cette robe de laine bien chaude, ces bonbons, les parapluies, une croix d'or, et une bourse, une belle bourse où l'argent tinte.

— Madeleine touchait chacun de ces objets et croyait faire un rêve.

— C'est à moi tout ? dit-elle.

— Oui, répondit Marthon.

— Et la belle chambre ?

— Elle est aussi à toi.

— J'y pourrai toujours dormir ?

— Si tu le veux.

— Que faut-il faire pour cela ?

— Seulement le désirer.

— Je suis encore chez le monsieur qui a regardé ma bague ?

— Oui, répondit Marthon qui soupira.

— Il m'aime donc, le monsieur ?

— Cette fois ce fut Noiroi qui répondit :

— Oui, il t'aime ! il t'aime parce que tu es l'enfant de sa sœur.

— Vous ! mon oncle ! murmura l'enfant.

Une impression vague dans laquelle il y avait de l'effroi passa sur son visage.

Noiroi posa la main sur sa poitrine pour comprimer les battements de son cœur.

— Est-ce que tu ne veux pas m'aimer, toi ? ajouta-t-il en tremblant.

— C'est que j'aime Marthon, et mes petits frères, et les oncles.

— Je les rendrai heureux !

— Alors tu es donc bon ! bon !

— Je le deviendrai... reste-tu avec moi, Madeleine !

— Pas sans Marthon, dit l'enfant d'un ton résolu.

— Marthon restera, dit Noiroi.

A cette promesse, l'enfant témoigna une joie folle ; elle embrassa Noiroi, Marthon et la poupée ; elle chanta, elle rit, elle se roula sur les couvertures au milieu de ses jouets, et il fallut le bruit des cloches pour changer la direction de ses pensées.

Noiroi l'enleva dans ses bras quand elle fut habillée, et prit avec M. Arsène le chemin de l'église.

On s'étonna grandement de voir une enfant dans le banc de Noiroi ; mais elle était si mignonne et priait de si bon cœur que tous les regards la caressèrent.

Le jour même Noiroi s'occupa de l'installation de la famille.

Les trois aveugles pouvaient s'occuper à tresser des paniers et à teiller du chanvre.

Les enfants mèneraient pâtre les oies, et la fille chargée de cette besogne passerait à la laiterie.

Quant à Marthon, elle ne devait songer qu'à Madeleine.

Le lendemain tous les gens de la maison apprenaient que leur maître venait de retrouver sa nièce, la fille de Madeleine Noiroi et de Pierre Braizon.

Il n'y eut point alors seulement dans la maison une enfant de plus ; tout se trouva changé pour le jacobin. Le grand désespoir de sa vie était de dire :

— J'ai conquis ce domaine avec des peines infinies ; je l'ai payé au prix de mon âme ; à qui le laisserai-je ?

Noiroi ne savait plus ce qu'étaient devenus les membres dispersés de sa famille. Quand il avait fait son dernier voyage à Quimper, il apprit la mort de Pierre Braizon et le départ de sa femme. De quel côté dirigeait-elle ses pas, nul ne put le lui dire. Hélas ! elle était morte sur la grande route près d'un fossé, tandis que Noiroi échafaudait sa fortune.

Comme il l'aimait à cette heure, l'enfant pour laquelle il multipliait les rêves !

Noiroi n'avait jamais songé à se marier, mais la solitude lui paraissait lourde.

D'ailleurs, en admettant qu'il eut trouvé une jeune fille assez dépourvue des dons de la fortune pour consentir à l'épouser, cette femme ne l'aurait-elle pas méprisé, malgré elle ; et le souvenir de ses crimes ne l'eût-il pas poursuivie ?

Mais Madeleine grandirait en sachant seulement qu'il était son oncle, qu'il l'aimait bien, oh ! qu'il l'aimait bien !

Elle serait sa consolation et sa joie !

Nul n'oserait le maudire, quand on le verrait protégé par cet ange !

Et Noiroi, qui avait démolé les églises et craché sur le crucifix, trouva un mot de prière pour remercier Dieu de lui avoir envoyé Madeleine.

XVI

Rédemptions

Anak était étendue sur son lit ; la pâleur de la mort courait sur son visage ; ses yeux voilés déjà par des ombres semblaient voir au travers d'un brouillard la religieuse assise au pied de son lit, une femme agenouillée dans l'angle obscur de la chaudière, et le crucifix de bois noir étendant ses bras devant elle.

(A continuer.)

**École d'agriculture de Ste. Anne**

Les élèves de cette école et ceux qui ont intention de se faire inscrire sont informés que la rentrée, aura lieu mardi soir le 1er septembre prochain.

Il y a encore un certain nombre de bourses disponibles. Les bourses sont de \$50.00. Pour y avoir droit, il faut savoir au moins le français grammaticalement, n'avoir pas moins de 16 ans, et produire un certificat de bonne conduite. Les applications pour les bourses doivent se faire par lettre au Major Campbell, Président de la Chambre d'agriculture, à Montréal. Le nombre étant limité, les applications devront se faire le plus tôt possible.

Les élèves n'ont que leurs habits à fournir, avec deux paires de draps. Le lit est fourni par l'école. La pension est de neuf piastres par mois. Les parents n'ont que soixante-six piastres à déboursier.

Les parents qui voudront fournir la nourriture n'auront que trois chelings par mois à payer.

Cette école a pour but de former aux pratiques de la bonne agriculture les fils des propriétaires ruraux qui se destinent à cultiver plus tard pour leur propre compte.

L'école est régie par un Directeur. Un surveillant lui est adjoint pour la discipline. Ce Directeur sera M. Joseph Desjardins. Le professeur des matières agricoles est M. Jean Schmouth. Il y a deux autres professeurs pour la zootechnie et le droit rural.

L'école est pourvue d'une bibliothèque, d'un bon laboratoire de chimie agricole, d'une superbe collection de planches murales d'Achille Comte pour toutes les parties de l'histoire naturelle, d'une collection de 100 échantillons de zoologie agricole, comprenant un grand nombre de terres avec sous-sols et les principaux amendements, enfin une petite collection d'anatomie classique des plantes du Dr. Auzoux, pour la démonstration des professeurs.

En fait de matériel d'instruction, l'école est amplement pourvue de tout ce qu'il faut pour donner un excellent cours pratique à tout élève montrant de bonnes dispositions pour l'étude, le travail, et la discipline. Pour être un bon élève, ces trois conditions sont nécessaires. L'une d'elles venant à manquer, le résultat du séjour à l'école sera toujours très-faible si non tout-à-fait nul.

Nous invitons et nous pressons vivement cette foule nombreuse de jeunes gens que les professions libérales n'appellent pas, à se faire une position à la campagne dans l'exploitation intelligente et raisonnée de leur patrimoine. Il fut un temps où la question de l'enseignement de l'agriculture comme profession était regardée comme chose impossible. Aujourd'hui le problème est résolu. Parmi les 81 élèves qui, depuis neuf ans, ont fréquenté notre école, tous ceux qui ont voulu travailler sérieusement à s'instruire, sans s'occuper des vains et sots amusements des jeunes désœuvrés et des petits crevés de faubourgs, ont eu un plein succès, vivent honorablement d'agriculture. Comme notre voix est trop faible pour être entendue partout, nous osons compter sur la voix puissante de la Presse

d'un bout à l'autre du pays pour seconder notre appel. Les grands journaux surtout, peuvent rendre d'immenses services à la vulgarisation de l'enseignement professionnel de l'agriculture.

**ANNONCES.**

**AUX ABONNES RETARDATAIRES**

Nous attirons de nouveau l'attention des abonnés retardataires sur notre demande publiée dans la première page du No. 17 de la Gazette des Campagnes qui, nous osons le dire à regret, est demeurée inaperçue par un grand nombre de nos abonnés retardataires.

Plusieurs pourraient profiter de l'occasion de la rentrée des élèves au Collège de Ste. Anne, le 8 septembre prochain, pour faire parvenir le prix de leur abonnement à la Gazette des Campagnes à son propriétaire.

**COLLÈGE DE STE. ANNE**

LA RENTRÉE des Elèves aura lieu **MARDI**, le 8 septembre prochain.  
27 août 1868.

**HISTOIRE DE CINQUANTE ANS 1791--1841**

PAR **T. P. BÉDARD**

LES personnes désireuses de se procurer cet ouvrage qui paraîtra bientôt, sont informées que M. F. H. Proulx, propriétaire de la Gazette des Campagnes est autorisé à recevoir des souscriptions, d'ici au 12 septembre prochain.

L'ouvrage est de 450 pages, in 8vo.  
Prix : \$1.00 l'exemplaire qui sera envoyé franco.

**LISTE DES LETTRES NON RECLAMEES AU BUREAU DE POSTE DE STE. ANNE DE LA POCATIERE**

- Aubut, Rémi
- Beaulieu, Urbain
- Bérubé, Jean
- Bérubé, Rémi
- Casista, J. B.
- Chrétien, Dlle. Phil.
- Dubé, Clément
- Dubé, Louis
- Gagnon, Pierre
- Lagacé, Marie
- Lévêque, Magloire
- Lizotte, Pierre
- Litalien, Sévaril
- Mador, Hilaire
- Massé, Pierre
- Quellet, Paul
- Potvin, Xavier
- Roy, Charles
- Soucy, Prudent
- Sirois, Aubéline
- Blanchet, Régis
- Bossé, Dlle Luce
- Bérubé, Joseph
- Caron, Augustin
- Dubé, Pierre
- Garneau, J. B.
- Guy, Virginie
- Leclerc, Etienne
- Lévêque, Tannia
- Morin, Charles
- Potvin, Firmin
- Roy, Eugène
- Soucy, Henri

3 septembre 1868. J. DIONNE, M. P.



**JUMENT A VENDRE**

Le soussigné offre à vendre une superbe jument reproductrice : On peut voir, à sa terre, un poulain d'elle, âgé d'un an, qui est admiré de tous ceux qui le voient.

ED. GLACKEMEYER.

Québec, 29 juillet 1868.



**CHEMIN DE FER DU GRAND TRONC DU CANADA**

De la Pointe-Lévis à la Rivière-du-Loup.

STATIONS.	MALLE		Train Express	
	Aller	Retour	Aller	Retour
Pointe-Lévi	12-45 PM	4-00 PM	9-10 AM	8-50
Hadlow	12-50	3-50	...	...
Chaudière Junction	1-15	3-30	9-30	8-30
S. Jean Chrysostome	1-30	3-10	...	...
St. Henri	1-50	2-50	...	...
St. Charles	2-10	2-20	10-15	7-45
St. Michel	2-45	1-50	...	...
St. Valier	3-00	1-35	10-40	7-20
St. François	3-20	1-15	10-50	7-05
St. Pierre	3-30	1-00	...	...
St. Thomas	3-50	12-40	11-10	6-45
Cap St. Ignace	4-20	12-13	11-30	6-20
L'Anse à Giles	4-30	12-00	...	...
L'Islet	4-45	11-45 AM	11-45	6-05
Trois Saumons	5-00	11-30	12-00	5-50
St. Jean Port Joli	5-10	11-15	...	...
Elgin Road	5-30	10-50	12-20	5-30
St. Roch	5-45	10-37	...	...
St. Anne	6-00	10-20	12-40	6-05
Rivière-Quelle	6-25	9-50	12-55	4-50
St. Denis	6-50	9-25	1-10 PM	4-30
St. Paschal	7-05	9-05	1-20	4-20
St. Hélène	7-25	8-45	1-30	4-05
St. André	7-50	8-20	1-45	3-50
St. Alexandre	8-00	8-05	...	...
Lake Head	8-15	7-50	2-00	3-30
Rivière-du-Loup	8-40	7-25	2-30	3-00

Le Train Express part de la Pointe-Lévis tous les mardis et jeudis; de la Rivière du Loup, tous les mercredis et vendredis.

C. J. BRYDGES,

Directeur-Gérant.

2 juillet 1868.

**A VENDRE**

À la LIBRAIRIE AGRICOLE de la Gazette des Campagnes, à Ste. Anne de la Pocatière :

LIVRES D'AGRICULTURE, ETC.

**A NOS ABONNES**

Ceux qui désirent payer leur abonnement à la Gazette des Campagnes et qui ne pourraient s'adresser directement à l'Éditeur, à Ste. Anne, pourront le payer en s'adressant à MM. les Agents ordinaires des localités, ainsi que chez les principaux libraires suivants : MM. Rolland et fils, à Montréal; MM. Garant & Trudel, à Québec; M. A. Kérouack, à St.-Hyacinthe.



## TRAITÉ 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-Éditeur

## 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 adulterés.

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.

Les soussignés sont agents de la maison G. E. Desbarats; ils sont aussi autorisés à recevoir le paiement des abonnés ou de nouveaux abonnements à la Gazette des Campagnes.

GARANT & TRUDEL,

Libraires,

Rue la Fabrique, Haute-Ville, Québec.

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.

## MARCHANDISES NOUVELLES

VENANT D'ÊTRE RECUES:

CHAPEAUX de satin (Import. Française,) Chapeaux de Paramata, Chapeaux de Mérinos noir, Chapeaux de Mérinos gris, Chapeaux de Feutre, (grande variété) Couvertures de Chapeaux, Casquettes, etc.

MÉRINOS Français Double Violet, Mérinos Français Double Noir, Mérinos Français Simple Noir, Cordé Royal, Drap d'Albert, Drap d'Été, Saie, Serge, etc.

—Ceintures de Soie avec Franges, Ceintures de Laine, Etoffes à Ceintures, Rabats, pour Messieurs du Clergé.—

—AUSSI—

CHAPEAUX de Satin, Chapeaux de Feutre, Chapeaux de Paille Noir, pour Messieurs du Clergé.

GANTS Noirs d'Alexandre, Gants de couleur d'Alexandre, Gants Noirs de Jouvin, Gants de couleur de Jouvin, Gants de Soie, de Fil, etc.

VINAIGRE de Toilette, Eau de Cologne, Eau de Lavande, Extrait Double et Triple, Huile Philocôme, Lait Antéphélique, Pommades, Savons Parfumés, Encens, Sachets.

En vente chez

A. HAMEL & FRÈRES,  
Québec, 30 mai 1868. Rue Sous-le-Fort.

## 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 avertissements sont publiés au taux de 15 centins par ligne. Huit mots forment une ligne. 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.

Éditeurs

No. 2 N. Eutaw St. Baltimore, MD.

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 Béauce.

## CONCOURS PROVINCIAL AGRICOLE ET INDUSTRIEL

POUR

1868

OUVERT À LA

PUISSANCE DU CANADA

AURA LIEU À LA

CITE DE MONTREAL,

Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi

15, 16, 17 ET 18 SEPTEMBRE,

DANS LE

PALAIS DE CRISTAL

Rue Ste. Catherine, et sur le terrain de la

Ferme des Prêtres dans le voisinage

immédiat situé entre les Rues

Guy et Sherbrooke.

Prix offerts. \$10,000 à \$12,000

Pour les listes de prix et les blancs d'entrée dans le département agricole s'adresser au Secrétaire de la Chambre d'Agriculture, No. 615, Rue Graig, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture du Comté.

Dans le département industriel on pourra se procurer des listes de prix et des blancs d'entrée en s'adressant au Secrétaire de la Chambre des Arts et Manufactures, Institut des Artisans, Grande Rue St. Jacques.

Les entrées dans le département agricole devront être faites le ou avant Samedi, le 22 août prochain, au Bureau du Secrétaire, No. 615, Rue Craig. Pour les produits agricoles on recevra les entrées jusqu'à samedi, le 5 septembre.

Dans le département industriel, les entrées devront être faites le ou avant le 15 septembre, au Bureau de la Chambre des Arts et Manufactures.

Chaque concurrent devra payer un dollar en faisant son entrée, ce qui lui donnera droit à un billet d'admission pendant tout le concours.

Des arrangements ont été faits avec les principales lignes de chemin de fer et de navigation, pour rendre à destination, franc de charge, tout objet exposé qui n'aura pas été vendu.

Les concurrents étrangers dans le département industriel auront autant d'espace que possible pour exhiber leurs objets, mais ne pourront pas entrer en compétition pour les prix.

Pour plus amples informations s'adresser aux soussignés, Secrétaires-Conjoints de l'Association Agricole.

GEORGES LECLERE,

Sec. de la Chambre d'Agriculture.

A. A. STEVENSON,

Sec. de la Chambre des

Arts et Manufactures.

Montréal, 29 juin 1868.

A vendre à l'Imprimerie de la Gazette des Campagnes:

LE LUXE

ET LA

VANITÉ DES PARURES.