

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON. PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



ANNONCES :

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

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

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

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Pénitents des RR. PP. Jésuites expulsés de France sont actuellement à Rome.—Trois jeunes jésuites américains ayant étudié à Londres sont arrivés à New-York.—Quelques renseignements sur le R. Père Forbes, l'un des jésuites expulsés de France.—La France catholique et notre fête nationale du 24 juin.—Les Carmélites à Bethléem.—Pèlerinages à Ste. Anne de Beaupré; l'octave de Ste. Anne à Ste. Anne de la Pocatière.—125e anniversaire de la déportation des acadiens.—L'Hon. M. Langevin, ministre des Travaux Publics de la Puissance du Canada se rend personnellement compte des différents travaux publics en opération dans la Province d'Ontario.—Ce que nous lisons dans le Star de Fredericton, Nouveau-Brunswick, à l'occasion d'une pétition demandant à Sa Majesté de conférer à l'Hon. M. Langevin certains titres honorifiques.—L'emprunt d'argent en Angleterre pour aider à la construction du chemin de fer de Québec au Lac St. Jean.—Creusage d'un chenal dans la rivière Saguenay, près de Chicoutimi.—L'émigration décime le comté de Portneuf.—Exploration de la vallée de Mekinae, comté de Champlain, dans un but de colonisation.

Causerie agricole : Engraissement des bêtes à cornes ; hygiène et emploi du sel.

Sujets divers : Le javelage des avoines.—Le décaours de la lune.—Le dégoût chez les animaux.—Assomplir les animaux.—Apiculture : De la manière de transvaser les ruches.

Choses et autres : A Boston, les chevaux souffrent d'un mal de gorge qui fait de nombreuses victimes.—Les récoltes à l'Illinois.—Les mines de la Beauce.

Recettes : Degraissage des étoffes.—Moyen de détruire les rats.

A nos abonnés retardataires.—Le nombre de ceux qui nous font parvenir leurs arrérages d'abonnement est très-limité, et bien propre à nous décourager. Il n'est pas de cultivateurs, de marchands ou d'industriels qui voulassent fournir leurs produits ou marchandises pendant des années sans en recevoir le prix ; il en est de même pour nous qui avons des dépenses à faire pour maintenir notre publication.—Un peu de bonne volonté de la part de nos abonnés retardataires, et que l'on nous paye au plus tôt.

Notre feuilleton.—De temps à autres nous recevons des lettres nous demandant l'achat d'un volume intitulé "La fille du marquis." Nous n'avons pas semblable volume en vente. Cette histoire que nous publions actuellement est empruntée à un journal que nous recevons de Paris, et par conséquent nous n'en avons qu'un exemplaire. Ceux qui voudraient se procurer cette intéressante histoire ne pourraient le faire qu'en s'abonnant à la Gazette des Campagnes. Nous expédierons aux nouveaux abonnés tous les feuillets déjà parus de cette littérature, en faisant dater l'abonnement d'après le nombre de feuillets expédiés à chaque nouvel abonné.

REVUE DE LA SEMAINE

Plusieurs Pères Jésuites expulsés de leurs maisons de France se trouvent en ce moment à Rome. Animés du plus beau zèle et d'un admirable sentiment d'abnégation, ils viennent demander au Saint-Siège qu'il veuille assigner à leur apostolat quelques-unes des missions de l'Orient où le besoin d'ouvriers évangéliques se fait sentir davantage. Là, du moins au milieu des infidèles ou des schismatiques, ils espèrent trouver l'hospitalité et le respect de la justice que leur refuse le gouvernement de la république française.

Trois jeunes Jésuites américains sont arrivés dernièrement de Londres à New-York : Le R. P. Thomas Sherman, fils du général Sherman ; Thomas Kerman, fils du sénateur Kerman, de New-York, et M. Van Rensselaer, un des descendants du fondateur d'Albany. Ce dernier est un ci-devant ministre converti. Ces hommes distingués ont étudié deux ans en Angleterre où ils ont fait leur noviciat.

Nous trouvons dans le Figaro, de curieux renseignements sur le R. Père Forbes, l'un des jésuites expulsés :

"Le Père Forbes est fils d'un pair d'Angleterre et d'Ecosse. Sa mère était catholique. Il était protestant comme son père. On l'engagea dans l'armée anglaise, où il ne tarda point à devenir officier. Quand éclata la guerre des Indes, il se battit bravement et fut fait colonel. C'est alors qu'il tomba malade, et si gravement que les médecins lui dirent qu'il était perdu. Sa mère était accourue auprès de lui pour le soigner. Jure moi, lui dit-elle, que, si tu reviens à la vie, tu te feras catholique. Il le promit. Quelques jours après il allait mieux. Le colonel Forbes étudia la religion catholique.... Un an après, il était prêtre et choisissait, en sa qualité d'ancien soldat, l'ordre le plus militant, l'ordre des Jésuites !"

Ecole d'Agriculture de l'Assomption

— Nous lisons dans le *Nouvelliste* de Québec, sous le titre "France et Canada," les lignes suivantes: La France catholique s'est réjouie de notre fête du 24 juin. Elle a sympathisé avec nous; elle nous a souhaité succès.

" Nous envoyons, dit l'*Union de Paris*, à nos compatriotes canadiens, du plus profond de notre cœur, un salut cordial. Ils sont plus heureux que nous; ils peuvent garder leurs vieilles traditions et ils vivent sous un gouvernement qui sait respecter leur foi et leurs libertés

— On écrit de Jérusalem, le 3 juin 1880, aux *Missions catholiques* :

" Voici un fait qui doit réjouir tout cœur catholique et dont la narration trouve naturellement place dans votre journal :

" Après bien des péripéties, une année de négociations épineuses et à dépense d'une somme énorme, nous avons acquis le sanctuaire d'Emmaüs. Le contrat de vente a été signé hier, et la propriété est désormais assurée à Melle Dartigaux de Saint-Cric, de Pau, (France), fondatrice des Carmélites de Berthléem. Cette pieuse chrétienne, qui a une immense fortune, se propose de relever ce sanctuaire et de fonder, à côté, un nouveau monastère de Carmélites, pour le garder et le tenir ouvert aux pèlerins qui voudront le visiter. On va mettre immédiatement la main à l'œuvre, et nous espérons en faire avant deux ans la dédicace."

Pèlerinages à Ste. Anne de Beupré.— Dans l'espace d'une semaine 8,000 personnes ont visité la Bonne Sainte Anne. Dans une seule journée, le 28 juillet, il y en avait au moins 1,500. Les RR. PP. Rédemptoristes ont annoncé que depuis quelque temps une dizaine de guérisons miraculeuses ont eu lieu.

On rapporte qu'un miracle des plus éclatants est arrivé à Ste. Anne de Beupré, ce même jour. Une jeune fille, infirme au point de ne pouvoir marcher, faisait tous les ans, depuis plusieurs années, un pèlerinage à la bonne Ste. Anne, pour obtenir sa guérison, mais sans éprouver aucun soulagement. Cette année, on la porta comme par le passé, au lieu témoin de tant de prodiges, et le 28 juillet, après avoir pris son dîner; elle se sentit soudainement guérie, et se mit à marcher sans l'assistance de personne, et aussi bien que si elle n'eût jamais été malade.

— Pendant l'octave de Ste. Anne, qui se trouvait être cette année dans la 1ère semaine du mois d'oct, un grand nombre d'étrangers sont venus à l'Eglise de Ste. Anne de la Pocatière pour y demander des grâces spéciales. Chaque matin plusieurs cents personnes s'approchaient de la Sainte Table. MM. les curés des paroisses voisines et plusieurs prêtres du Collège étaient venus pour cette circonstance offrir leur concours à M. le Curé de Ste. Anne.

— Il y a eu cent vingt cinq ans le 23 juillet, que la déportation des Acadiens fut décidée par le Conseil Anglais de Halifax, qui, jaloux de la prospérité de nos ancêtres de Port Royal et de Grand Pré, eût la lâcheté de prendre ce moyen pour s'emparer de leurs biens. On sait comment ce brutal décret fut exécuté; les hommes furent mis dans un bâtiment, les femmes dans un autre, les enfants sur un troisième; il fallait ajouter cette cruauté aux autres douleurs du départ. Cet o

vait anéantir notre race et faire disparaître le nom acadien du rôle des peuples, n'a pas eu le résultat qu'on en attendait; nous voilà cent mille âmes dans les trois provinces, et moins que jamais nous ne voulons nous effacer.— *Le Moniteur Acadien.*

— L'Hon. M. Hector L. Langevin, ministre des Travaux Publics de la Puissance du Canada, vient de terminer sa tournée d'inspection des différents travaux publics en marche dans la province d'Ontario. Les journaux publiés dans cette province, nous apprennent que partout l'Hon. Ministre a été l'objet des plus sympathiques ovations de la part des hommes publics et de la population; rien n'a été épargné pour lui prouver jusqu'à quel point on apprécie ses services dans l'important département qu'il dirige. Ces démonstrations sont un témoignage de haute considération pour l'Hon. M. Langevin et un honneur pour la Province de Québec.

— Nous li- ons dans le *Star* de Fredericton les lignes suivantes :

Le peuple de la Province de Québec signe en ce moment une pétition à Sa Majesté, lui demandant de conférer à l'Hon. M Langevin certains titres honorifiques, comme à un chef distingué du peuple canadien.

" Nous ne sommes aucunement surpris de cette démarche, et nous croyons que les deux partis politiques devraient s'unir pour demander des honneurs qui rejailliraient sur tout le peuple canadien. Il paraît étrange que le gouvernement de Sa Majesté ait conféré des titres à Sir John A. MacDonald, Sir Leonard Tilley, Sir Chs. Tupper et Sir Richard Carthwright, tous d'origine anglaise, et qu'il ait oublié les représentants des canadiens; car l'élément canadien n'entre pas seulement pour beaucoup dans la population de ce pays, mais il est aussi grandement représenté dans les conseils de la nation. Les canadiens se rappellent qu'il n'y a pas encore longtemps, un des leurs, Sir George Etienne Cartier, a mérité de recevoir de Sa Souveraine le titre de Baronet, et bien que beaucoup d'entre eux aient différé d'opinion avec lui en politique, ils admiraient ses grandes capacités et honorent sa mémoire

" L'Hon. M. Langevin est le successeur légitime de Sir George Cartier, et nous sommes certains que ça été par inadvertance si les honneurs conférés aux quatre honorables ministres par la Reine ne l'ont pas été à un Canadien qui les méritait à plus d'un titre.

" Maintenant nous croyons que c'est le devoir des acadiens du Nouveau Brunswick, qui comptent pour au-delà de 100,000, de signer eux aussi une semblable pétition, et l'hon. P. A. Landry, chef distingué des Acadiens, serait bien l'homme pour conduire ce projet à bonne fin. Espérons qu'il prendra l'affaire en mains; nous l'assurons qu'il pourra compter sur beaucoup de signatures outre celles des Acadiens."

— Nos lecteurs liront sans doute avec satisfaction les renseignements suivants que nous fournit le *Journal de Québec*: au sujet de la construction du chemin de fer de Québec et du Lac St. Jean :

" Le but du voyage de M. W. Baby, en Angleterre, est d'y négocier, du concert avec M. A. P. Caron, député du comté à la Chambre des Communes, un emprunt de \$3,000,000 qui permettra à la compagnie du

chemin de fer de Québec et du Lac St. Jean de pousser la construction de cette voie ferrée, tant désirée pour Québec jusqu'à son parachèvement complet. Nous ne pouvons que lui souhaiter succès.

Des personnes bien renseignées ont la plus grande confiance dans l'issue de cette négociation, et elles croient que les deux délégués n'auront pas de peine à obtenir les capitaux nécessaires pour mener l'entreprise à bonne fin.

« Si leur mission réussit, comme on nous en donne l'espoir, on peut compter que dans cinq ans au plus nous aurons un chemin de fer jusqu'au lac St. Jean »

— *L'Événement* annonce que le Gouvernement Fédéral fait creuser en ce moment le chenal dans le haut de la rivière Saguenay, près de Chicoutimi, afin de permettre aux vaisseaux de fort tonnage de se rendre jusqu'à cette dernière ville à toute heure de la marée.

— Le *Nouvelliste* de Québec rapporte que l'émigration décime le comté de Portneuf. Dans les paroisses de St. Casimir et de St. Alban, un grand nombre de familles ont déserté leurs foyers pour se rendre aux États Unis. A quelques lieues en arrière de Notre-Dame des Anges, dans le même comté, il y a des terres excellentes, mais les chemins manquent pour qu'elles soient ouvertes à la colonisation.

— Le *Journal des Trois-Rivières* annonce que le Révd M. Grenier, vicaire de Mont-Carmel, est parti tout récemment avec un certain nombre de cultivateurs pour aller explorer la vallée de la Rivière Mekinac, dans le comté de Champlain, dans un but de colonisation. M. l'arpenteur Legendre les accompagne. Les frais d'exploration ont été généreusement offerts par le Gouvernement de la Province de Québec, pour favoriser le mouvement de la colonisation. — Nous ne pouvons qu'applaudir au zèle du clergé qui désire prendre une part active dans le mouvement de la colonisation partout où l'on a raison de croire que le défrichement peut être favorable aux colons. L'expérience est là pour nous prouver que le prêtre a toujours été le meilleur guide du colon.

CAUSERIE AGRICOLE

DE L'ENGRAISSEMENT DES BÊTES À CORNES; HYGIÈNE ET EMPLOI DU SEL.

Pour engraisser promptement un animal, quelle qu'en soit l'espèce, on doit rechercher des aliments sains, de facile digestion, très-nutritifs, et appropriés à son organisation; sans cela, on n'atteint pas le but qu'on se propose.

Un aliment altéré dans ses principes ne peut être salubre: il est impropre à l'engraissement. Un aliment peut être sain, et avoir peu ou point de principes nutritifs; il peut aussi être sain, nutritif et de facile digestion, et n'être pas convenable à tous les herbivores domestiques pour faire de la viande.

L'animal que l'on met à l'engrais doit être sain et doué d'un bon appétit. Tout animal, quand il n'est pas trop vieux, même le nourrisson, est apte à s'engraisser complètement, mais la préparation des aliments doit varier suivant les âges des animaux. Dans la jeunesse, la digestion est prompte, l'appétit vif, impérieux, se renouvelle fréquemment: les repas

doivent être rapprochés; plus tard l'animal ne doit manger que trois fois par jour, et même deux fois seulement quand il est parvenu à l'âge adulte.

Toutes les fonctions externes et internes doivent jouir de leur intégrité. Chez les animaux qui mangent beaucoup, les organes, le tissu cellulaire, se gorgent de principes alibiles; toutefois, ce n'est pas ce qui est mangé qui nourrit, mais ce qui est digéré: par conséquent, les bœufs très-gros mangeurs, ceux qui ont l'abdomen très-développé, ne sont pas les meilleurs pour être engraisés. Le volume excessif du premier estomac annonce que la macération des aliments s'y fait mal, et que le deuxième estomac n'est pas disposé à les animaliser convenablement. En outre, il ne faut pas oublier que les vaisseaux absorbants ne peuvent prendre à une masse alimentaire épaisse tous ces principes nutritifs. La nutrition ne pouvant s'effectuer que par le concours de l'absorption et de l'alimentation, que doit précéder nécessairement une bonne digestion, l'animal qui digère facilement, qui rend peu d'excréments, se nourrit bien et engraisse rapidement.

En Angleterre, « on entoure le corps et la tête des animaux avec trois ou quatre couvertures de laine, qui les tiennent toujours dans une extrême humidité et qui les empêchent de voir et de sentir. » La nature, qui en sait plus que les meilleurs engraisseurs, a donné aux ruminants une peau grasse résistante, contractile et velue, pour résister aux intempéries; elle a aussi doué cette enveloppe de fonctions exhalantes, promptes et faciles pour refroidir le corps à proportion du calorique qu'il produit. Enfin, si les engraisseurs anglais savaient que, sans l'influence d'une alimentation tonique et nutritive, il se développe beaucoup de chaleur, que la respiration s'effectue avec plus de liberté, que les sécrétions diverses retombent d'énergie, et que la respiration cutanée devient plus copieuse; s'ils savaient que les effets résultant de l'air chaud longtemps sur l'économie animale ont pour conséquence immédiate la faiblesse extrême, la tendance au repos, ils emploieraient à un meilleur usage leurs couvertures.

La nécessité du repos dans l'engraissement est démontrée par les phénomènes généraux qui se montrent après le repas. Si on examine un bœuf à peine rassasié, on sent que la chaleur abonde peu à peu les extrémités; bientôt l'animal se couche, et sa disposition au sommeil nous révèle la concentration nerveuse qui s'opère sur le premier estomac. La respiration courte l'invite au repos. Le cœur concentre et accélère son action; la rate, comprimée, et d'autre part stimulée, se resserre et verse en abondance dans la circulation les produits de son élaboration. Il a peu d'aptitude au mouvement, mais le repos absolu ne convient pas à un organisme sain; il peut déterminer l'inappétence, la constipation, des indigestions et des douleurs articulaires. Le repos doit donc être interrompu de temps en temps, au moins toutes les semaines, ou bien laisser l'animal en liberté dans un lieu clos, ou l'atteler, mais sans le fatiguer aucunement, en choisissant, selon les saisons, les heures du jour les plus favorables. L'air libre, les mouvements, raniment l'organisme et maintiennent les fonctions dans leur état normal.

La pratique de tenir les bêtes d'engrais dans les étables mal aérées n'est pas sans danger. La propreté des habitations est une règle d'hygiène indispensable pour prévenir la formation, la concentration d'effluves méphitiques que développent l'accumulation des excréments et la stagnation des urines; mais la propreté ne suffit pas pour obtenir un air salubre. Dans l'étable la mieux située, la plus proprement tenue, l'air est vicié, s'il ne se renouvelle pas. Les animaux renfermés dans un lieu clos se nuisent réciproquement, et en dépouillant l'atmosphère de son principe véritable, et en l'altérant par les éléments dont il se charge dans la poitrine pendant la respiration. Les vapeurs exhalées par la poitrine rendent l'atmosphère très-putrescible; à cette cause puissante d'altération, il faut ajouter l'influence de toutes les matières qui s'élèvent du corps des animaux et du fumier. Ces émanations diverses se décomposent dans l'air, et, portées dans les poumons par la respiration, nuisent à la digestion, et deviennent le germe des plus graves maladies.

L'usage de tenir les animaux d'engrais dans une complète obscurité est également à rejeter. Si les plantes sont en grande partie redevables de leurs propriétés savoureuses et odorantes à la lumière, l'influence exercée par ce fluide sur les animaux n'est pas moins favorable. Dans les écuries basses et étroites, où l'air circule à peine, où la lumière ne pénètre pas, les animaux ont une mauvaise mine, sont languissants, ont l'œil terne, les chairs blanches, molles, peu savoureuses; ceux au contraire qui reçoivent l'influence vivifiante des rayons solaires sont dispos, vifs et robustes, ont les tissus fermes, et fournissent de la viande moins blanche, mais lourde et savoureuse. D'ailleurs, l'air pénétré de rayons lumineux est plus propre à la respiration que celui qui en est privé. Le bœuf dont le poumon est malade nous le prouve: il respire avec beaucoup de difficulté dans les lieux complètement obscurs.

Le sel marin, convenablement employé, peut souvent contribuer à rendre l'alimentation des herbivores domestiques plus avantageuse.

Un aliment, abstraction faite de ses qualités nuisibles, peut être contraire aux habitudes ou à la constitution des animaux, être de difficile digestion, ou peu nutritif; mais l'engrais et l'éleveur ont dans le sel commun un moyen facile pour obvier en partie à ces désavantages.

On voit quelquefois des animaux des espèces bovine et ovine prendre impunément les plus grandes quantités de plantes légumineuses et crucifères vertes, tandis que chez d'autres la plus petite quantité de ces fourrages semble agir à la manière des poisons. Cette diversité des effets provient sans doute de ce que l'habitude, qui, selon un antique proverbe, est une seconde nature, modifie l'organisation des animaux. Or l'engrais peut, par l'emploi du sel, rendre presque innocents pour les ruminants, les fourrages ou légumes si souvent nuisibles à ces espèces animales. Le sel n'agit que comme réactif à l'acide carbonique, mais comme un stomachique qui en prévient la formation, en activant les forces digestives.

Nous pouvons encore retirer un grand avantage du sel dans les années pluvieuses et humides pendant lesquelles la partie ligneuse des plantes devient prédo-

minante, et les rend de médiocre qualité; dans les années de sécheresse, et après la grêle ou les inondations, alors qu'ayant peu de fourrages il faut recourir à la paille d'avoine, d'orge ou de blé.

L'utilité du sel commun, du reste, n'est pas seulement démontrée par l'expérience qui en a été faite par nombre de cultivateurs, mais par les expériences précises des agronomes et des savants.

Dans l'emploi de certains aliments, le sel commun est un condiment utile et un puissant moyen hygiénique: c'est un condiment utile qui donne à l'aliment un goût salé, une saveur qui est recherchée des animaux; c'est un puissant moyen hygiénique, puisqu'il provoque une sécrétion de salive plus abondante que les aliments fadés et de mauvaise qualité. Or la salive est le menstrue principal de la digestion, notamment pour les aliments riches en fécula. Sous l'influence du sel, la matière alimentaire devient plus homogène dans les premier et deuxième estomacs; les sécrétions de ces deux organes deviennent plus copieuses et la digestion plus facile.

Tout cultivateur peut déterminer avec assez d'exactitude la quantité du sel qui doit être donnée à chaque animal d'après son espèce. La pratique a suffisamment prouvé que, dans les circonstances ordinaires, la dose de sel et de tout autre remède doit être d'un tiers plus forte pour le bœuf que pour le cheval, et d'un tiers de moins pour le mouton que pour ce dernier. Enfin la dose du condiment doit encore être subordonnée à l'état de santé ou de maladie, à la constitution, à l'âge et au sexe.

La dose de sel doit varier aussi selon les qualités des aliments, et doit être déterminée avec exactitude, car une petite quantité infructueusement consommée sur beaucoup d'animaux peut constituer une dépense assez importante. Ainsi, si on avait à saler les diverses espèces de pailles, il ne faudrait pas la même quantité de sel à chacune.

Dans l'administration du sel, il ne faut pas oublier que, donné pur, il occasionne des effets qui diffèrent de ceux qu'il détermine quand il est mêlé aux aliments. À l'état de pureté, il produit une sensation forte, désagréable, se dépose dans le premier estomac, et n'imprègne que peu les aliments: tandis que des aliments assaisonnés au sel se prêtent mieux à la macération, occasionnent une sensation agréable, uniforme, qui se répand sur toute la surface des estomacs, en excite les fonctions, et rend ces organes aptes à bien accomplir le grand phénomène de la digestion. Le cheval refuse le sel pur; mais comme tous les autres herbivores, il recherche les fourrages salés.

Sagement employé, le sel a de nombreux avantages; mais il produit des accidents si on le donne à trop fortes doses. Un aliment trop salé resserre la surface interne des organes digestifs, en arrête les sécrétions, détermine une soif ardente, et rend la digestion imparfaite; continué à hautes doses, il surexcite les sécrétions du foie et de la muqueuse stomacale, détermine la fièvre, une soif ardente et des sueurs froides.

Comme préservatif, le sel peut être fort utile; mêlé aux fourrages, il en facilite la conservation, tout en les améliorant: c'est la meilleure manière de l'employer. Les fourrages verts, qui déterminent des indigestions, sont moins dangereux s'ils ont été arrosés

d'eau salée. Si l'on emploie à cet effet de l'eau chaude, elle s'évapore plus rapidement. Cependant, si l'on voulait conserver du fourrage très-salé, il serait mieux que le liquide fût froid, afin que, l'évaporation se faisant plus lentement, l'imprégnation des végétaux fût plus générale et plus complète. Dans tous les cas, la quantité du sel, le degré de saturation de l'eau, doivent être en raison des qualités des fourrages.

Le javelage des avoines

En reconnaissant l'utilité de laisser les avoines achever leur maturité sur le terrain après qu'elles ont été coupées, y a-t-il avantage, soit sous le rapport de la qualité, soit sous celui de la quantité, à attendre qu'elles reçoivent de la pluie avant de les rentrer ?

L'opération du javelage de avoines n'est pas comprise de la même manière par tous les cultivateurs. Pour faire cesser cette divergence et fixer positivement les idées, il est nécessaire de bien s'entendre sur la signification du mot *javelage*, qui ne paraît pas être la même pour tous les cultivateurs. En effet, dans beaucoup de localités, faire javeler les avoines veut dire les mouiller, sans avoir égard à leur plus ou moins de maturité, et cette définition perpétue l'erreur où sont encore beaucoup de gens qui cherchent à augmenter d'une manière factice le volume de l'avoine, aux dépens de la qualité du grain et de celle de la paille.

Avant tout, le but d'une agriculture éclairée est, pour l'avoine, comme pour les autres céréales, d'obtenir un grain bien mûr, bien sec, et une paille bien saine. Partant de ce principe, et on n'oubliant pas l'obligation où l'on est de couper l'avoine avant qu'elle soit entièrement mûre, le javelage, considéré dans son objet, consiste à laisser l'avoine sur le terrain le temps nécessaire pour que la maturité s'achève complètement.

Quelques cultivateurs croient, au contraire, que les avoines doivent demeurer sur pied jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement mûres, pour les rentrer immédiatement après qu'elles ont été coupées. Mais cette méthode ferait supposer que tous les grains d'avoine mûrissent en même temps, ce qui n'est pas; les grains des tiges supérieures mûrissent avant ceux des tiges inférieures, en sorte que, si l'on attendait pour couper l'avoine, que ces derniers fussent parvenus à maturité, les premiers qui sont plus gros et et plus lourds, s'égraineraient infailliblement, d'où il résulterait une perte considérable.

Il est donc plus rationnel de couper l'avoine lors que les grains des tiges supérieures sont mûrs, quoique ceux des tiges inférieures ne le soient pas entièrement et que la paille conserve encore de la sève. L'avoine reste ensuite sur le terrain jusqu'à ce que la maturité soit achevée, ce qui constitue le javelage. On l'étend en javelles assez minces pour que le soleil et la rosée les pénétrèrent facilement.

Pendant le javelage, la maturité s'opérant à peu près de la même manière que si l'avoine était restée sur pied, il est à désirer qu'elle reçoive un peu de pluie pour attendrir l'enveloppe de l'amande et faciliter son développement complet; mais à défaut de pluie légère, les rosées, qui sont abondantes dans cette saison, suffisent pour produire le même effet. Enfin,

en temps ordinaire, la maturité de l'avoine et la dessiccation de la paille doivent s'effectuer dans l'espace de 12 à 15 jours, et après cette époque l'avoine doit être rentrée.

Ainsi, la méthode trop généralement répandue, de faire mouiller les avoines, même après leur maturité, pour en augmenter le volume, ne saurait être trop blâmée par les considérations suivantes :

L'humidité qui pénètre le grain provoque sa germination, et conséquemment altère la qualité de l'avoine.

La paille qui vient à être mouillée lorsque la tige n'a plus de sève se détériore et n'est plus aussi bonne pour la nourriture des bestiaux.

L'augmentation de volume produite par l'une n'est que active, car elle ne consiste que dans le développement défectueux de l'enveloppe, qui, alors, n'étant plus adhérente à l'amande, rend l'avoine molle au toucher, et l'eau ne peut rien ajouter à la quantité de farine, qui forme seule la partie nutritive de l'avoine.

En sorte que, si le procédé vicieux du mouillage présente quelque avantage pour le vendeur à la mesure, ce ne peut être qu'au détriment de l'acheteur assez peu expérimenté pour ne pas reconnaître cette espèce de déception, qui, d'ailleurs, ne peut avoir lieu dans les endroits où l'usage d'acheter de l'avoine au poids est établi.

Le décours de la lune

On donne généralement ce nom, dans les campagnes, au temps qui s'écoule depuis le jour où la lune est pleine jusqu'à celle où elle disparaît complètement, c'est à dire qu'elle est en décours, lorsque son croissant a les cornes tournées du côté du couchant.

Il est constaté, par un grand nombre de faits, que les phases de la lune ont de l'action sur la mer, et par conséquent sur l'air, qui n'est qu'une mer moins dense. Il y a nécessairement des marées d'air comme des marées d'eau, et elles influent sur le changement de temps; aussi les plus anciens cultivateurs ont ils observé que les nouvelles lunes amenaient fréquemment la pluie lorsqu'il faisait doux, etc. Jusque là tout était bien; mais ce grand phénomène physique a été ensuite appliqué à toutes les circonstances de la végétation, et il en est résulté les pratiques les plus absurdes, pratiques auxquelles les habitants des campagnes tiennent d'autant plus qu'ils n'en connaissent pas l'origine. Ainsi, dans beaucoup d'endroits, on ne veut pas semer dans le décours, sans considérer que le plus souvent le temps est sec, et par conséquent moins favorable à cette opération. Les inconvénients qui résultent de ce préjugé sont très-graves pour l'agriculture, principalement parce qu'il oblige à ne tenir aucun compte des autres considérations, et à forcer quelquefois tellement les travaux, qu'ils sont nécessairement mal faits.

Le dégoût chez les animaux.

Le dégoût est une aversion que tout animal a pour la nourriture. Le plus souvent elle est symptomatique, c'est à dire l'effet d'une maladie et disparaît avec elle.

Le dégoût peut être produit par plusieurs causes; il est des chevaux, des bœufs, des moutons, etc., qui

se dégoûtent par un brin d'herbe moisie, un peu d'ordure qu'ils auront trouvé dans le foin, dans la paille, dans le son, dans l'avoine, ou pour avoir bu de l'eau malpropre.

Le dégoût reconnaît encore pour causes toutes les maladies qui ont leur siège dans la bouche, telles que la blessure des barres, le lampos dans le cheval, les aphtes, le chancre à la langue dans le bœuf, l'inflammation des glandes amygdales, de celles du palais et de l'arrière-bouche.

Le traitement doit varier suivant les causes qui y donnent lieu ou l'entretienement. Reconnaît on pour cause des aphtes, des ulcères, des chancres dans la bouche, on y remédiera facilement par les remèdes propres: les purgatifs remplissent les plus souvent les indications; mais dans tous les autres cas, on ne pourra rétablir l'appétit de l'animal qu'on combattant la maladie principale par des remèdes appropriés.

Assouplir les animaux.

Caressés dès leur jeunesse, les animaux conservent la docilité du premier âge, si nécessaire pour les conduire en troupeaux, se prêtent infiniment davantage à ce que l'on exige d'eux lorsqu'il s'agit de les panser, de les traire, de les forger, de les atteler, de les conduire et de les monter; mais il ne faut jamais, sous quelque prétexte que ce soit, surtout quand ils sont jeunes, les brusquer par aucun mouvement d'impatience et d'humour: sans quoi, ils deviennent hargneux, revêches, indociles, méchants. Il y a peu de chevaux rétifs, là où ils ne sont jamais rudoyés.

En familiarisant les animaux d'avance avec nous, en les captivant, on les garantit d'une foule d'accidents. Si on a soin, par exemple, de manier quelquefois les cornes, les pieds et même le pis des femelles pendant leur première gestation, on les accoutume insensiblement à se laisser toucher. Il s'en trouve dans le nombre tellement chatouilleuses et irritables, qu'on ne saurait les traire qu'avec les plus grandes difficultés dans les premiers temps de leur vêlage: ayant alors une surabondance de lait, il en résulte de l'enflure aux mamelles, et souvent la perte d'un trayon et même de l'organe entier.

Apiculture.

De la manière de transvaser les ruches.—Il faut choisir un beau jour et compter encore sur d'autres à la suite, pour faire les transvasements; c'est le matin que l'on fait cette opération, afin de profiter du moment où les abeilles sont plus tranquilles, et pour qu'elles puissent de suite chercher des provisions dans la campagne et reconnaître leur demeure. Si on a des indices que la ruche à transvaser essaïmera, il faut attendre que l'essaïm soit parti, et après l'avoir reçu dans une ruche, on y fait passer les anciennes abeilles.

Lorsque les ruches à transvaser sont faites en osier, en paille, ou des caisses longues, c'est à-dire, lorsque ce sont des ruches selon l'ancienne méthode, il faut, la veille du jour de ce changement, détacher le soir fort doucement la ruche de dessus sa table, on ôtant avec un couteau le propolis qui l'y tenait collé. Pour que les abeilles soient plus engourdies et moins en état de troubler par leurs piqûres, on peut renverser la ruche sur le côté et la laisser ainsi toute la nuit;

le lendemain de très grand matin, on prend la ruche vide, qu'on a dû préparer et aromatiser, on la place de façon à ne pouvoir être renversée; on lui met l'embouchure en haut, de manière que les deux embouchures se trouvent l'une sur l'autre; on intercepte parfaitement les jours qui se trouvent entre les deux ruches, pour que les abeilles ne s'échappent pas; on renverse ensuite, sans dessus dessous, les deux ruches ainsi disposées, afin que la plaine se trouve en bas: on frappe alors à petits coups redoublés, avec une baguette qu'on tient dans chaque main, sur la ruche où sont les abeilles, en commençant par le sommet et continuant jusqu'à la jonction; après avoir frappé sans interruption pendant quatre à cinq minutes, on approche l'oreille de la ruche pour voir si les abeilles y sont entrées. Si on entend un bourdonnement considérable, c'est une preuve que la reine y est déjà avec une grande partie des abeilles; on continue à frapper si on entend encore bourdonner dans la ruche inférieure. Quand elles s'obstinent à ne pas vouloir déloger, alors on a recours à la fumée ou aux moyens indiqués ci-dessus.

Lorsqu'on présume que le plus grand nombre des abeilles est passé dans la ruche supérieure, on la détache pour la placer de suite sur la table où était l'ancienne, qu'on renverse sur un linge étendu. On fait tomber sur le linge les gâteaux qui sont dedans, et on force les abeilles qui y sont restées à les quitter en les poussant avec une plume; on ôte ensuite la vieille ruche et les gâteaux qui les attireraient toujours. Pour faciliter à celles qui sont sur le linge l'entrée de la nouvelle ruche, on applique une petite planche dont une extrémité est appuyée sur la table de la ruche, et l'autre sur le linge; par ce moyen, les abeilles passent dans la ruche.

Quand on a transvasé une ruche, il faut avoir soin de mettre dessous un morceau de gâteau pris dans l'ancienne, ou un peu de miel sur une assiette, afin d'accoutumer les abeilles dans leur nouvelle habitation, qui, dépourvue de tout, pourrait les décourager, et les décider à aller ravager les ruches voisines, quoique la campagne leur offrît des ressources assurées.

On ne saurait prendre trop de précautions pour conserver le couvain, quand il y en a dans la ruche qu'on transvase, afin de lui donner le temps d'éclorre; on laisse les deux ruches réunies, et on ne les sépare qu'au bout de vingt-cinq à trente jours. Dans cette circonstance, on fera l'ouverture de la ruche inférieure, qui est celle qu'on veut renouveler, et on ne laisse subsister que celle de la nouvelle qui doit servir de poste aux abeilles. On les établit solidement, et après avoir ôté le linge, on met du propolis tout autour de leur embouchure, afin que les abeilles ne sortent pas par l'endroit qui leur est destiné. Dans le cas où on laisse les deux ruches réunies, il est inutile de frapper la ruche inférieure pour obliger les abeilles d'y monter, elles le feront d'elles-mêmes, car elles commencent toujours leurs ouvrages dans la partie la plus élevée de leur habitation, elles prendront soin en même temps des couvains. Au bout du temps indiqué, on peut séparer les deux ruches et mettre la nouvelle à la place de l'ancienne: les abeilles seront accoutumées, et le couvain qui aura eu le temps d'éclorre et d'être élevé, augmentera la population.

Quand les ruches sont composées de plusieurs hausses, on est dispensé de ce travail, il est plus aisé de les renouveler, on ne fait qu'ajouter une hausse par le bas, et on bouche l'ancienne ouverture qui servait de passage aux abeilles, quand elle n'est pas pratiquée dans l'épaisseur de la table, et on ne laisse subsister que celle de la hausse qu'on a ajoutée : vingt-cinq jours après, on enlève la hausse supérieure, on remet son couvercle sur celle qui devient la première, et on ajoute encore une hausse par le bas avec les mêmes précautions que la première fois, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la ruche soit renouvelée en mettant toujours un intervalle de vingt-cinq jours environ. Par ce moyen, les abeilles ont le temps de s'établir et de travailler dans les hausses qu'on leur donne, sans presque s'apercevoir de ce changement, et le couvain qui est conservé a le temps d'éclore et de se fortifier.

Choses et autres.

— A Boston et dans les environs de cette ville, les chevaux souffrent d'un mal de gorge qui fait de nombreuses victimes. Dès que l'animal est atteint de cette maladie, il refuse de manger, puis ses muscles deviennent paralysés, et il meurt. On attribue cette maladie à la température humide et changeante qu'il fait depuis quelque temps. On n'a pas encore découvert aucun remède efficace.

— Le bureau d'agriculture de l'Illinois annonce que le rapport sur les récoltes, basé sur les correspondances de tout l'Etat, constatait au 1er juillet une récolte plus abondante que jamais auparavant. La superficie du blé semé est de 20 pour cent de plus que l'an dernier. La récolte du blé d'Inde sera égale à celle de l'an dernier, l'avoine est accrue de 15 pour cent, le foin est presque doublé, les pommes de terre sont en immense abondance, la patate douce également, ainsi que les fruits.

Les mines de la Beauce.—Un journal américain, le *Wall Street Daily News*, parle ainsi des mines de la Beauce :

« Des spécimens des produits des mines d'or de la Beauce, ont été reçus le quatre du courant par M. M. Moyn, Stuart & Co. 63, Broadway, agents financiers de la compagnie des mines d'or et des monnaies de la Beauce, et ont été exhibés au bureau de la compagnie. L'examen des hommes du métier leur a été plus favorable. L'impression générale est que ce district aurifère est destiné à jouer prochainement un rôle considérable. Un expert va même jusqu'à dire que si ces terrains étaient en Californie, leur population atteindrait dans un mois le chiffre de 30,000 âmes. Ils ont l'avantage d'être à proximité de la ville, ce qui en rend la location très-facile. On s'y procure aussi facilement le bois et l'eau, et l'ouvrage n'y fait pas défaut. »

RECETTES

Dégraissage des étoffes.

Les habits de laine et les chapeaux ne peuvent pas être mis à la lessive, et cependant ces objets sont souvent couverts de taches de graisse, d'huile : taches qu'on laisse faire de savoir qu'on a sous la main un moyen assuré et très-économique de les faire disparaître. Ce moyen c'est l'argile qui, en absorbant l'huile ou la graisse, l'enlève de l'étoffe.

Ainsi donc il suffira de mouiller de l'argile et d'en mettre de l'épaisseur d'une demi-ligne sur une tache, et lorsqu'elle sera sèche de la frotter entre les mains pour que la tache disparaisse. Pour l'hiver il est bon de passer un fer chaud sur l'argile avant de la frotter. Un papier non collé mis sur une tache et un fer chaud produisent la même effet moins complètement.

Moyen de détruire les rats.

Un correspondant du *Scientific American* indique le moyen suivant : Nous employons toujours avec succès de l'eau de chaux à un mélange de couperose avec laquelle on blanchit

les murs et les poutres de la cave. Dans chaque crevasse ou trous dans lesquels les rats peuvent s'introduire on y dépose des morceaux de couperose. Avec ces précautions, impossible d'y voir des rats ou même des souris. Un grand nombre de personnes attirent les rats du voisinage en laissant dans leur cave des fruits et des légumes à découvert et quelquefois on y laisse toutes espèces de grignage sans aussi les couvrir. Couvrez bien tout ce qui peut attirer les rats et de cette manière vous vous en débarrasserez. Avec ces précautions et le service d'un bon chat vous éviterez de vous servir du poison toujours d'un grand inconvénient, car les rats empoisonnés s'introduisent parfois entre les planchers et y laissent une odeur insupportable, même nuisible sous le rapport hygiénique.



CONTRATS DE LA MALLE.

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

17 SEPTEMBRE

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

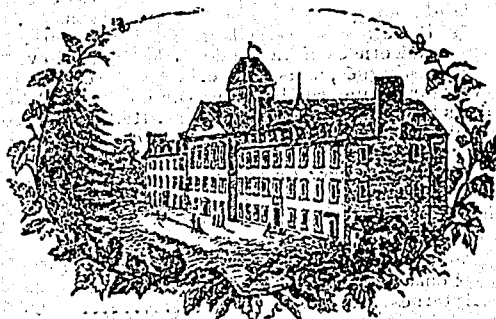
- JERSEY et ST. JOSEPH STATION, six fois par semaine ;
- BROADLANDS et CROSS POINT, deux fois par semaine ;
- NEIGETTE et STE. FLAVIE STATION, deux fois par semaine ;
- ST. MOISE et R. R STATION, deux fois par semaine.

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

W. G. SHEPPARD,

Inspecteur des Postes

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



COLLÈGE DE STE. ANNE

**COMTÉ DE KAMOURASKA
PROSPECTUS**

DU

Cours commercial et du cours classique.

Le Collège de Ste. Anne de la Pocatière, situé à 75 milles en bas de Québec, fondé en 1827 par M. C. F. Painchaud, est admirablement situé sur un coteau élevé, à une petite distance du fleuve St. Laurent et à un demi-mille de la gare du Grand-Tronc. Il réunit à un degré éminent les avantages de la retraite et de la salubrité; ses parterres magnifiques, les arbres superbes et touffus qui environnent ses cours de récréations, et la belle montagne qui l'avoisine, en font un des sites des plus

pittoresques et les plus agréables qui se puisse rencontrer. Tous les ans on fait, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Collège, des améliorations propres à en rendre le séjour de plus en plus agréable aux élèves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Abonnement à la Bibliothèque..... 15 ets. par mois.
Infirmerie dans le Collège (en sus de la pension) 15 ets. par jour.

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

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

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

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

Si les parents le veulent, ils trouveront au Collège:

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

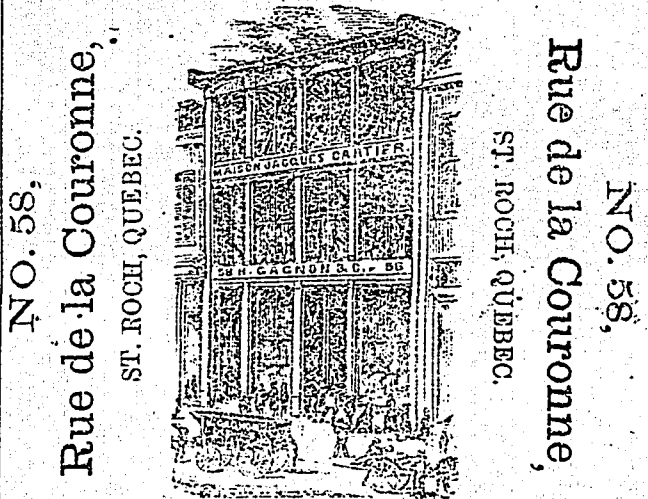
Sont payés à part:

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

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

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

MAISON JACQUES CARTIER



EXPOSITION AGRICOLE ET INDUSTRIELLE DE LA PUISSANCE

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

Commençant Mardi le 14

ET SE TENANT

VENDREDI, 24 SEPTEMBRE 1880

SUR LE

TERRAIN DE L'EXPOSITION,

Avenue Mont-Royal, Mile-End

0000

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

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

Manufactures, beaux arts, ouvrages de dames, etc., SAMEDI, 25 AOUT.

Pour plus amples informations, s'adresser aux sous-signés.

S. C. STEVENSON, Montréal,
Secrétaire du Conseil des Arts et Manufactures.
GEORGES LECLERC, Montréal,
Secrétaire du Conseil d'Agriculture, P. Q.