

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 PARRAISANT 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., 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 : }
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE

Revue de la Semaine : Secours accordés par l'Œuvre de la Propagation de la Foi, aux missions catholiques des cinq parties du monde.— Un mot de Donozo Cortès, sur les effets de la prière.— Le Révé Père Brophy mort à l'âge de 105 ans.— Nominations de l'Honorable Joseph Philippe René Caron comme Ministre de la Milice et de l'Honorable Joseph Alfred Moussennu comme Président du Conseil de la Reine, pour le Canada.— Convocation du Parlement Fédéral, pour la dépêche des affaires, au 9 décembre prochain.— Acquisition de 150,000 acres de terre dans le Nord-Ouest, en faveur des émigrants français.— Projet de construction d'un chemin de fer de Québec, à Montmorency et Charlevoix.— Le clergé acadien et l'agriculture.

Causerie Agricole : Principes nutritifs de la plante (*Suite*) : De l'air et des gaz considérés comme agents de la végétation.— Des engrais considérés comme agents de la végétation.— Des terres considérées dans leurs rapports avec la végétation.

Sujets divers : Importance qu'il y a pour les cultivateurs d'apporter le plus grand soin à la fabrication du beurre.— Blanchiment de la laine : dégraissage de la laine ; soufrage de la laine.— Apiculture : Troisième miel ; des différentes qualités du miel ; choix du miel ; des différents usages du miel ; de la cire.

Bibliographie : Vie très-complète de Sainte-Philomène par Jean Darche, 1 vol. in-12, broché.— Prix : 50 cts.— Paris : Perisso Frère, Éditeurs ; Montréal : J. B. Rolland & Fils, Libraires-Dépositaires 12 et 14, Rue St. Vincent.

Choses et autres : Ce que l'on peut faire par l'agriculture.— Avantages de l'instruction.— Instruire l'enfant pauvre.

Recettes : Empepage du linge.— Feuilles de noyer comme remède contre la jaunisse.

A nos abonnés retardataires.— Malheureusement nous n'avons pas à nous féliciter de l'empressement que nos abonnés retardataires apportent au paiement de ce qu'ils nous doivent, puisque dans l'espace de quinze jours nous n'avons reçu que \$4. Nous espérons d'ici à la fin du mois les cultivateurs s'empresseront d'acquitter leurs dettes.— De grâce, que l'on fasse la part de ce qui est dû à la Gazette des Campagnes.

REVUE DE LA SEMAINE

Les *Annales de la Propagation de la Foi* donnent le détail des sommes envoyées par l'Œuvre de la Propagation de la Foi, aux missions catholiques des cinq parties du monde l'année dernière.

La répartition a été ainsi faite :

Aux missions d'Europe	916,000 francs.
“ d'Asie.....	2,700,000 “
“ d'Afrique.....	100,000 “
“ d'Amérique	680,000 “
“ d'Océanie.....	523,000 “

Le conseil de l'Œuvre a ainsi disposé des sommes souscrites par la générosité des fidèles. Mais les secours ont été loin de suffire aux besoins. Une somme dix fois plus grande ne le serait pas trop pour mener à bien toutes les entreprises des infatigables apôtres de l'Évangile dans les pays infidèles.

Un mot de Donozo Cortès, sur les effets de la prière.— Nous lisons, il y a quelques jours, dans le *Courrier du Canada* :

La persécution dirigée contre les ordres religieux donne une actualité saisissante à ce mot de Donozo Cortès : " Je crois que ceux qui prient font plus pour le monde que ceux qui combattent, et que si le monde va de mal en pis, c'est qu'il y a plus de batailles que de prières. Si nous pouvions pénétrer dans les secrets de Dieu et de l'histoire, je tiens, pour moi, que nous serions saisi d'admiration devant les prodigieux effets de la prière, même dans les choses humaines. Pour que la société soit en repos, il faut qu'il y ait un certain équilibre, que Dieu seul connaît, entre les prières et les actions, entre la vie contemplative et la vie active. Je crois, tant ma conviction sur ce point est forte, que s'il y avait, une seule heure d'un seul jour où la terre n'envoyât aucune prière au ciel, ce jour et cette heure seraient le dernier jour et la dernière heure de l'univers. "

— On lit dans le *Courrier Canadien* de Woonsocket :

“ Le plus vieux prêtre du monde est mort il y a un mois, à Davenport, Iowa. Son nom était le “ Père George Brophy. ” Il naquit en Irlande, au mois d'août 1775, il est mort âgé de 105 ans. Ce qui est le plus remarquable, c'est qu'il a dit sa messe jusqu'à l'âge de 103 ans. Il était à Paris pendant la révolution française; il connut Robespierre, Marat et Danton. Il termina ses études en Espagne, retourna à Paris, y fut ordonné prêtre en 1798 et y demeura jusqu'en 1843. Il connut Napoléon I, consul et empereur. Il fut témoin du sacre et du couronnement de Charles X, et aussi de l'arrivée des cendres de Napoléon, retour de Ste-Hélène. Il était auprès du lit du mort de Lafayette, le 20 mai, 1834. Il vint en Amérique en 1843; il y a bâti neuf églises. Il a connu personnellement six présidents des Etats-Unis. En 1865, il établit une colonie irlandaise dans l'Iowa.

“ A l'âge de 102 ans, il lisait encore sans lunettes. Estimé de ses concitoyens, le bon père Brophy a su édifier toute sa vie. ”

— Il a plu à Son Excellence le Gouverneur-Général de faire les nominations suivantes, savoir : —

Ottawa, 8 novembre 1880.

Joseph Philippe René Adolphe Caron, de la cité de Québec, écuyer; Membre du Conseil Privé de la Reine pour le Canada.

Joseph Alfred Mousseau, de la cité de Montréal, écuyer; Membre du Conseil Privé de la Reine pour le Canada.

L'honorable Joseph Alfred Mousseau; Président du Conseil Privé de la Reine pour le Canada, vice l'honorable Louis Rodrigue Masson, démissionnaire.

L'honorable James Cox Aikins, ci-devant Secrétaire d'Etat du Canada; Ministre du Revenu de l'Intérieur, vice l'honorable Louis François Georges Baby, maintenant Juge de la Cour Supérieure pour la province de Québec.

L'honorable John O'Connor, ci-devant maître-général des Postes pour la Puissance du Canada; Secrétaire d'Etat du Canada, vice l'honorable James Cox Aikins, nommé ministre du Revenu de l'Intérieur.

L'honorable Sir Alexander Campbell, C. C. M. G., ci-devant ministre de la Milice et de la Défense pour la Puissance du Canada; Maître-Général des Postes, pour la Puissance du Canada, vice l'honorable John O'Connor, nommé Secrétaire d'Etat du Canada.

L'honorable Joseph Philippe René Adolphe Caron; Ministre de la Milice et de la Défense pour la Puissance du Canada, vice l'honorable Sir Alexander Campbell, C. C. M. G., nommé Maître-Général des Postes pour la Puissance du Canada.

— Une proclamation publiée dans la *Gazette du Canada*, en date du 13 novembre courant, convoque le Parlement Fédéral au 9 décembre prochain, pour la dépêche des affaires.

Le Gouvernement de la Puissance du Canada, voulant faire connaître au pays les négociations entamées à Londres, par quelques-uns de ses membres, au sujet de la construction du chemin de fer du Pacifique Canadien, a avancé le temps de la Session qui d'ordinaire a lieu en février.

Baucoup de questions importantes seront soumises à la considération des deux Chambres, à la

prochaine Session; mais aucune n'offrira plus d'intérêt que celle qui depuis plusieurs mois a été si longuement discutée par la presse: la construction du chemin de fer du Pacifique, et le syndicat qui doit l'effectuer. La loi qui réglera cette grande question aura des résultats si considérables pour tout le pays, qu'il importe au plus haut degré, qu'elle soit discutée et mûrie par les députés, sans esprit de parti, et au point de vue des intérêts généraux de notre pays.

Toute la députation aux chambres fédérales est d'accord sur l'opportunité, la nécessité même de l'ouverture de cette voie ferrée qui doit relier les deux océans qui baignent, à l'est et à l'ouest, les côtes du Canada. S'il y a divergence quelque part, ce ne peut être que sur les moyens à adopter pour parvenir à compléter cette voie ferrée qui contribuera au développement de toutes les richesses de ce pays, surtout à celui de la colonisation et de l'agriculture.

Les terres du Nord-Ouest. — M. de Lalonde a eu, il y a quelques jours, une entrevue avec Sir John A. Macdonald dans le but d'acquiescer 150,000 acres de terre dans le Nord-Ouest, pour les émigrants français qui viendront de l'Alsace et de la Lorraine. M. de Lalonde représente une compagnie de capitalistes français, qui veulent tenter ce projet de colonisation, et il doit aussi faire rapport au gouvernement français sur les ressources du Nord-Ouest. Il dit que l'on peut cultiver le blé au Nord-Ouest au coût de cinq francs par 200 livres, tandis que la culture de la même quantité de blé en France coûte 22 francs.

Chemin de fer de Québec, Montmorency et Charlevoix. — Nous empruntons au *Courrier du Canada* les détails suivants, au sujet du projet de construction d'un chemin de fer qui relierait à Québec une partie du comté de Montmorency et du comté de Charlevoix :

“ Il est sérieusement question de construire un chemin ferré qui relierait Québec à la Malbaie. On nous assure même qu'un projet de loi pour la formation d'une compagnie sera soumis à l'approbation de la législature provinciale.

“ Il n'est pas douteux qu'un chemin de fer qui conduirait les pèlerins de Québec à Ste Anne de Beaupré réaliserait des bénéfices considérables. Si le chemin se prolongeait jusqu'à St-Joachim, on s'assurerait une grande partie du trafic du comté de Charlevoix: car il est certain que les voyageurs venant de ce comté prendraient, pour la plupart, le chemin de fer à St-Joachim pour se rendre à Québec, comme faisaient autrefois les voyageurs de Témiscouata et de Kamouraska, lorsqu'ils venaient prendre le chemin de fer à St-Thomas.

“ On pourrait alors calculer facilement quel serait le revenu probable du prolongement du chemin jus qu'à la Malbaie, par le chemin Cauchon, St-Urbain, Ste-Agnès et les bords de la rivière Malbaie.

“ Le chemin Cauchon traverse un plateau situé en arrière de St-Joachim et de St-Frédéric. Un autre plateau sépare St-Urbain de Ste-Agnès.

“ De Québec à Ste-Anne, les habitants seraient peut-être disposés à donner gratuitement le droit de passage, surtout si Mgr l'Archevêque les y engageait. ”

— Depuis quelques années, il se fait un progrès bien senti au point de vue agricole, parmi les acadiens du Nouveau Brunswick et de l'Île du Prince-Edouard. Disons-le de suite, ce progrès est dû à l'initiative du

clergé qui ne perd aucune occasion d'inviter les cultivateurs à faire trêve à la culture routinière; les curés des différentes paroisses acadiennes sont les premiers à donner le mouvement du progrès agricole sous la direction des sociétés d'agriculture auxquelles ils tiennent à honneur d'appartenir et d'encourager autant qu'ils le peuvent. Voici quelques mots d'encouragements de la part du curé de Shédiac, le Révérend Père Leslé, à un prône du dimanche qu'il faisait il y a quelques semaines, à l'adresse de ses paroissiens :

“ Permettez-moi, mes bien chers frères, de vous faire quelques observations, qui me sont dictées par l'intérêt que je vous porte aussi bien que par le devoir que je vous dois, en ma qualité de pasteur. Si l'essentiel de ma mission est de vous diriger dans les affaires spirituelles et de vous montrer la voie du salut, je ne vous dois pas moins toute ma sollicitude dans les choses temporelles, c'est pourquoi je me permettrai, dès maintenant, et plus tard de temps à autre, de vous faire part des suggestions que je crois de nature à vous aider, à vous encourager dans la voie du progrès et de l'avancement, à vous exciter davantage à de nouveaux efforts dans cette direction.

“ L'agriculture est le grand point d'appui des nations, c'est le pivot sur lequel tourne le mouvement de la richesse et du bien-être des peuples: il importe donc qu'on l'entoure de notre plus grande sollicitude. Les pays les plus heureux et les plus prospères sont ceux où l'agriculture est le plus en honneur, ceux où elle est pratiquée avec le plus d'intelligence, ceux enfin où les populations rurales savent le mieux mettre à profit les leçons de l'expérience et cultiver la terre en hommes éclairés. La terre n'est pas inépuisable, comme l'ont découvert à leur ruine les routiniers qui ont persisté ou persistent à lui demander de produire sans jamais penser à lui rendre, par les engrais, les propriétés qu'on lui onlève par les récoltes. Les engrais, voilà le grand remède à la pénurie, le grand pouvoir moteur de la prospérité des fermiers, et pourtant comme on les néglige, comme généralement on y fait peu attention. Loin de chercher à en augmenter le volume et la qualité par un peu de soin, on pousse l'indifférence jusqu'à les laisser se perdre autour de nos bâtiments. Est-il étonnant que l'on végète si l'on ne se ruine pas tout-à-fait? Le voisinage de la mer offre aux cultivateurs désireux d'avancer, de progresser, d'améliorer leur condition, des avantages inappréciables que l'on néglige trop d'utiliser. Les herbes marines, les débris de poisson, et enfin la vase si riche en principes fertilisants qui abonde dans nos baies et nos rivières, sont autant de matériaux qui, employés à propos, enrichissent le sol et lui rendent la fécondité.

“ Employons donc tous ces moyens que la Providence, dans sa miséricorde, a mis à la portée de l'homme pour faire son bien être ici-bas. Combattons la routine par la culture raisonnée, intelligente, que l'on peut apprendre par l'observation et la lecture des journaux d'agriculture.... ”

CAUSERIE AGRICOLE

PRINCIPES NUTRITIFS DE LA PLANTE (Suite).

De l'air et des gaz considérés comme agents de la végétation. — Parmi les substances gazeuses essentielles à la

végétation on ne peut compter que le gaz oxygène et le gaz acide carbonique, les autres y sont étrangers ou nuisibles.

Nous avons déjà vu que la semence ne pouvait germer qu'autant qu'elle avait le contact de l'air atmosphérique, et que, dans ce cas, l'oxygène absorbé était reproduit en un volume pareil de gaz acide carbonique: de là vient que les semences plongées trop profondément dans la terre y pourrissent sans germer, et que, très-souvent, lorsqu'elles n'ont pas été pourries par leur séjour prolongé dans la terre, il suffit de les exposer à l'air, ou de les ramener à une moindre profondeur pour y développer la germination.

Lorsque la plante a pris de l'accroissement, alors l'oxygène est absorbé par les feuilles et les racines.

Des engrais considérés comme agents de la végétation. — Nous appelons engrais les débris et les produits des végétaux ou des animaux, qui servent de nourriture à la plante; nous réservons le mot amendement pour exprimer la division, le mélange, en un mot la préparation et la disposition des terres de la manière la plus favorable à produire une bonne végétation: ainsi les fumiers, le terreau, toutes les substances animales et végétales sont des engrais; la chaux, le plâtre, la marne, les labour, sont des amendements.

L'agriculture ne prospère que par les engrais, et c'est à s'en procurer que doivent tendre tous les soins du cultivateur. C'est cette nécessité bien sentie qui a fait adopter aujourd'hui assez généralement la culture des fourrages artificiels: on s'est dit qu'avec des fourrages on avait des bestiaux, qu'avec des bestiaux on avait des engrais, qu'avec des engrais on avait tout.

Nous devons beaucoup moins nous occuper ici de la nécessité de former des engrais que de la manière dont ils agissent dans la végétation. Nous n'avons pas ici à considérer l'effet accessoire des engrais, soit comme amendement, soit comme stimulant, mais nous les considérons que comme principe nutritif.

Les plantes élevées dans une terre absolument privée de débris végétaux ou animaux, y croissent d'une manière chétive et misérable. L'expérience a prouvé que les végétaux confiés à une terre composée du mélange le mieux assorti de silice, d'alumine, de chaux et de magnésie ne s'y développaient que très-imparfaitement, quoique le mélange fût convenablement imbibé d'eau. On a de plus observé que le terreau dépouillé par les lavages des sucs et des débris végétaux perdait en grande partie ses vertus et n'était presque plus propre à favoriser la végétation.

Comment les sucs végétaux ou animaux déposés ou mêlés avec la terre peuvent-ils être charriés et introduits dans la plante? Comment ces sucs, une fois portés dans le végétal, peuvent-ils s'y décomposer et fournir le carbone qui en devient principe constituant? Cette double assertion embrasse toute l'opération de l'absorption et de la digestion des aliments contenus dans l'engrais. La solution, si elle était complète, nous donnerait toute la doctrine de la végétation; mais, pour y arriver, il faudrait connaître les lois de la vitalité végétale, et nous sommes encore bien éloignés d'avoir des connaissances suffisantes sur l'action intérieure de l'organisation des végétaux. Nous nous bornerons donc à présenter quelques faits, laissant au temps, à l'observation et à l'expérience le

soin d'ajouter à nos connaissances sur cette importante doctrine.

L'eau paraît être le véhicule ou le principal conducteur des sucs nutritifs du végétal : ce liquide dissout les principes qui se trouvent dans les engrais, et les transporte dans tous les organes de la plante, où ils restent soumis à son action vitale; ainsi lorsque les engrais sont déposés dans la terre, l'eau qui filtre se charge des sucs solubles, et pénètre dans les pores pour les faire servir à la nutrition : on peut même en imprégner l'eau au dehors, et produire le même effet par les arrosages. Une plante confiée au terreau y végète avec succès; mais elle reçoit le même accroissement dans le terreau lessivé lorsqu'on l'arrose avec l'eau des lessives.

Indépendamment des sucs alimentaires, l'eau peut entraîner dans les plantes tout ce qui est soluble dans ce liquide : c'est ainsi qu'elle y transporte les sels, dont plusieurs sont essentiellement nuisibles à la végétation. Cette faculté de l'eau paraîtrait prouver que son action est purement mécanique et pas du tout déterminée par le choix, le goût ou la vitalité de la plante; on dirait que celle-ci est passive de l'introduction des sucs, et que son action vitale ne commence que dans les organes où doit s'en faire l'élaboration ou la digestion.

Mais nous ne pensons pas que l'eau soit le seul véhicule des sucs alimentaires des engrais; il nous paraît que les sucs peuvent présenter une telle combinaison, qu'elle puisse couler dans la plante sans ce véhicule. Nous avons déjà vu que, dans le moment de la germination d'une graine, les trois principales qui la composent se réduisent en émulsion; et sous cette forme, ils peuvent passer dans le végétal pour servir à sa nutrition. La même combinaison peut avoir lieu dans les engrais, qui tous contiennent des huiles et plus ou moins de mucilage, ce qui suffit pour former une émulsion; la seule différence qui existe entre celle-ci et celle des graines, c'est que celle des engrais contient beaucoup moins d'amidon. Il paraît que l'amidon est l'aliment par excellence de l'embryon végétal, et que la plante devenue forte n'exige pas une aussi grande quantité de ce principe nutritif.

Nous voyons donc que tous les principes qui constituent le végétal peuvent y entrer presque en nature, et qu'il ne faut que le travail de la digestion ou l'action organique des forces vitales pour les digérer, les approprier, les assimiler et former les organes et les fruits propres à chaque plante.

Dans le végétal, l'action de l'air ou celle des acides doit déterminer la précipitation du carbone charrié par les huiles : c'est ce carbone et celui qui provient de la composition de l'acide carbonique et autres principes nutritifs qui forme la fibre, le bois, la charpente du végétal.

L'hydrogène qui, après le carbone, est un des principes les plus abondants dans la plante, paraît essentiellement fourni par la décomposition de l'eau.

L'oxygène provient de l'air qui entoure la plante par laquelle il est absorbé pendant la nuit, et de la décomposition de l'acide carbonique.

Les autres principes, tels que les sels et les terres que l'analyse démontre dans la plante, y paraissent portés par l'eau dans un état de dissolution ou dans une extrême division.

Ces principes, soumis à l'action vitale et organique du végétal, forment les éléments, qui, différemment combinés et dans des proportions infinies, constituent tous les produits de la végétation, tels que huiles, résines, amidon, gommés, acides, fibres, etc.

Nous avons déjà observé que la plante absorbe en nature l'huile, le mucilage, l'amidon, dans un état d'émulsion, de sorte qu'indépendamment des trois éléments dont nous venons de parler, le végétal reçoit des composés tout formés qu'il travaille, assortit et assimile à sa nature. En réunissant tout ce que nous avons dit sur l'air, l'eau et les engrais, on se formera une idée exacte de tout ce qui concourt à sa nutrition. L'élaboration, l'altération de ces sucs par les organes du végétal est opérée par les lois vitales, dont l'action nous est peu connue. Cette intéressante portion de doctrine ne peut être éclaircie que par une longue suite de recherches et d'observations qui ne sont pas de notre compétence.

Des terres considérées dans leurs rapports avec la végétation. — La terre sert de support à la plante, et sous le rapport de cette fonction elle doit avoir des qualités particulières que nous tâcherons de faire connaître; mais, indépendamment de cette propriété, la terre peut être considérée comme le réceptacle et l'intermédiaire des sucs nutritifs qui doivent entretenir la végétation, de sorte que son action ou son influence peut être envisagée sous deux points de vue différents.

Il est difficile de déterminer quel est le mélange terreux le plus favorable à la végétation, car il dépend essentiellement de la nature très-variée des plantes : les unes croissent et prospèrent dans un sol gras et argileux, les autres se plaisent dans un terrain aride, sablonneux et calcaire.

Mais en faisant connaître quelles sont les conditions les plus généralement utiles pour assurer une bonne disposition du terrain pour le végétal, nous parviendrons à établir quelques principes généraux sur l'influence mécanique du sol dans la végétation.

Nous distinguerons d'abord trois principales espèces de sol (les autres n'étant que des mélanges de ceux-ci, à différentes proportions), savoir : le sol argileux, le sol calcaire et le sol siliceux ou sablonneux.

Nous ne mentionnerons pas non plus quelques autres terres qui existent mélangées avec celles dont nous venons de parler, parce qu'elles s'y trouvent dans de trop faibles proportions, et qu'elles ne donnent point leur caractère à la masse. Nous pourrions peut-être excepter la magnésie : celle-ci a quelques rapports avec la terre calcaire; elle est poreuse, légère et friable comme elle, mais elle tient un peu plus du caractère de l'argile par la consistance pâteuse qu'elle prend avec l'eau; elle retient ce liquide avec plus de force que la terre calcaire, et devient friable lorsqu'elle l'a perdu.

Le sol argileux a les caractères suivants : il est compacte lorsqu'il est sec, pâteux lorsqu'il est mouillé; il lâche difficilement l'eau dont il est pénétré; il durcit et se fend par la dessiccation; il empâte le soc de la charrue après les pluies; il s'élève en mottes peu friables après les sécheresses. Les racines y pénètrent avec peine; les semences y pourrissent par suite de l'humidité ou des pluies continues; il reçoit

l'eau avec avidité lorsqu'il est sec. Cette terre, ramènée à la surface par des labours profonds, ne peut servir à la végétation qu'après avoir été longtemps aérée.

Le sol calcaire est naturellement sec, friable, poreux, léger, etc; l'eau y pénètre aisément, et elle s'évapore avec la même promptitude. Il peut être labouré presque en tout temps, mais les labours y sont moins nécessaires que dans l'argileux, parce qu'il n'a pas le même besoin d'être divisé. Les semences peuvent y germer à une plus grande profondeur, parce qu'il est plus perméable à l'air; les racines y plongent sans peine.

Le sol siliceux ou sillonneux est le plus aride de tous; il peut être mouillé par les eaux, mais les molécules n'en sont pas pénétrées. Il est très-mouable; il cède aisément à la charrue; il se dessèche promptement.

Aucun de ces sols n'existe pur parmi ceux qui sont employés à la culture, c'est-à-dire qu'aucun terrain cultivé n'est pas uniquement formé d'argile, de terre calcaire ou de silice. Tous nous présentent un mélange de plusieurs principes terreux à diverses proportions, mais on est convenu de désigner par les mots *sol argil ux*, *sol calcaire* ou *sol siliceux*, un sol où l'un de ces trois principes prédomine au point de donner son caractère au mélange. — (A suivre)

Fabrication du beurre

Sous le titre "Entretiens avec nos lecteurs agricoles," le *Nouveau Monde*, en date du 16 novembre courant, publiait un article rempli d'utiles renseignements quant à la valeur du beurre canadien, sur les marchés d'Europe, qui tend de plus en plus à diminuer de valeur, et la faute en est aux cultivateurs, dont on a la preuve dans la plupart de nos paroisses. Il y a certainement dans chaque paroisse des cultivateurs qui font du très-bon beurre; mais le nombre en est que trop limité. Si les cultivateurs persistent à ne pas apporter tous les soins nécessaires à la confection du beurre, il leur sera difficile d'en opérer la vente, car on devient, et avec raison, de plus en plus difficiles sur le choix: aucune offre n'est faite pour l'achat du beurre de qualité médiocre. En terminant cet article, voici les remarques judicieuses que fait M. l'écrivain du *Nouveau-Monde*:

"Evidemment, si nous voulons conquérir pour cet article important d'une ferme bien conduite, la même position qu'occupent les autres produits de notre agriculture, un changement complet doit s'opérer dans la manière de faire le beurre. Il nous faut prendre modèle sur nos rivaux d'Europe, il faut suivre la leçon qu'ils nous donnent, adopter leur méthode et apporter le même soin, la même propreté qu'eux aux diverses manutentions.

"Le temps viendra où le Canada sera aussi renommé sur le marché d'Angleterre, pour son beurre qu'il l'est déjà pour le fromage, mais ce ne sera qu'après que nous aurons réformé notre méthode vicieuse et nos habitudes peu soigneuses.

"Comment se fait le beurre dans la plus grande partie de nos fermes? La coutume est de battre le beurre une fois par semaine et de placer dans une tinette le produit de chaque semaine, de continuer ainsi jusqu'à ce que la tinette soit remplie et que la quantité soit

assez grande pour être portée au marché. C'est là une coutume générale; l'écoulement du lait ne se fait pas non plus d'une manière économique. Quand le battage est terminé et que le beurre mal lavé, contenant encore du lait de beurre, est recueilli, il s'agit du salage et là encore on commet les plus grandes erreurs: on croit que la salaison ne doit cesser que lorsque tout le sel que le beurre peut absorber lui a été fourni. Le résultat est loin d'être favorable. Tout le sel ajouté au beurre n'en améliorera pas la mauvaise qualité, et du beurre de qualité ordinaire serait très-fréquemment gâté par une addition trop forte de sel.

"Faut-il s'étonner du bas prix que du beurre préparé de cette manière rapporte sur le marché? Ouvrez cette tinette. La couche superficielle sera assez belle, c'est le dernier beurre fait. Faites pénétrer la sonde, elle vous rapportera cinq ou six couleurs différentes dans les couches de beurre qu'elle aura traversées. Le beurre du fond a peut-être un mois, celui de la surface est de la veille; les différentes couleurs proviennent de la différence dans la nourriture des animaux; quelques parties ont été mal égouttées et contiennent du lait de beurre qui lui donne une mauvaise odeur ou un mauvais goût; le salage n'est pas uniforme, ou bien après le battage, les globules de beurre sont restés dans le lait battu et ont pris un aspect grasseyé; en un mot, l'ensemble a mauvaise apparence. Étonnez-vous alors du bas prix qui vous est offert et du mauvais accueil que rencontrera sur les marchés étrangers du beurre de cette espèce.

"D'ici à quelques années, tout beurre qui ne sera pas de première qualité sera invendable, car les beurres factices, fabriqués avec de la graisse ou de la moëlle de bœuf et un peu de lait, que l'on nomme oléomargarine aux Etats-Unis, ou butterine en Angleterre, font au beurre ordinaire une concurrence d'autant plus grande qu'à qualité égale, ils sont beaucoup meilleur marché et que pour la cuisine ils sont préférables.

"Il faut donc de toute nécessité que nos fermiers améliorent la fabrication de leur beurre, qu'ils attachent la même importance que les agriculteurs d'Europe lui donnent, qu'ils s'efforcent d'adopter non-seulement leur méthode, mais encore les mêmes soins de propreté et de manutention, s'ils ne veulent pas voir devenir sans aucune valeur et invendable un produit de leur ferme, qui, mieux préparé, serait une source de profits constants."

Blanchiment de la laine.

La laine, telle que la produit l'animal, est avant que d'être livrée au fleur, soumise à diverses opérations dont les principales sont le lavage ou désuintage, le dégraisage et le soufrage ou blanchiment proprement dit.

Le lavage se pratique tantôt à dos, tantôt dans les cuves. Le lavage à dos n'est praticable que pour des laines claires: la laine des mérinos est si serrée que, dans le lavage à dos, les liquides ne peuvent la pénétrer convenablement. Les éleveurs réputés habiles ne pratiquent cette opération qu'après la tonte, prenant dès lors le nom de désuintage. On fait d'abord le triage des laines pour les assortir par qualités. On étend chaque sorte sur des claies, où on les bat avec des baguettes, pour en expulser les ordures et la poussière;

on en sort, en outre, à la main, tous les corps étrangers ou même les parties de laine feutrée, et, au moyen d'une fourchette à pointes courtes, écartées ou recourbées, on éparpille et l'on ouvre tout ce qui est bon.

On place ensuite la laine dans des cuiviers d'une capacité convenable, qu'on emplit d'eau chauffée à 45 degrés, et on l'y laisse tremper, sans le remuer, pendant dix-huit à vingt heures. Une partie de son suint s'y dissout, et cette première eau devient le principal agent de dégraissage. C'est, en effet, dans cette eau, échauffée à 70 ou 75 degrés, qu'on plonge la laine par petites portions, et, pendant quelques minutes, en la soulevant continuellement à l'aide d'un bâton lisse. On la retire du bain avec une petite fourche, pour la placer dans des paniers suspendus au-dessus des chaudières, afin de perdre le moins possible du liquide saturé de suint. Lorsque la laine est bien égouttée, on la lave à l'eau courante, toujours dans des paniers, jusqu'à ce que l'eau qui en sort ne soit ni colorée, ni trouble; puis on la met au pressoir pour accélérer sa dessiccation, qu'on achève sur des claies ou à l'ombre.

Dégraissage de la laine.—Le dégraissage se produit dans une faible lessive de sel de soude, qu'on chauffe seulement de 50 à 55 degrés, et dans laquelle la laine est maintenue pendant quelques heures. On peut remplacer une partie du sel de soude par des urines putréfiées ou ammoniacales quand on en dispose. On lave ensuite à grande eau dans des paniers de forme appropriée.

Soufrage de la laine.—Pour blanchir par l'acide sulfureux, on suspend, au moyen de perches, dans une chambre disposée à cet effet, la laine mouillée, et on allume du soufre dans une terrine. Il faut fermer alors la porte, en collant sur les joints des bandes de papier, de manière à avoir une fermeture aussi hermétique que possible. L'acide sulfureux, formé par la combustion du soufre, est condensé par l'eau qui imprègne les filaments, agit sur la matière colorante et la blanchit. Au bout de douze heures, on ouvre la porte pour laisser échapper les vapeurs acides, et permettre ainsi à l'air de pénétrer dans la chambre: les perches sont alors portées au grand air, qui dissipe le reste de l'acide sulfureux.

Après le soufrage, la laine est rude au toucher; on lui rend sa douceur et sa souplesse primitives par un léger bain de savon.

Au lieu de blanchir la laine en toison, on peut la blanchir lorsqu'elle est déjà filée, on obtient, dans ce dernier cas, un plus beau blanc.

La laine filée en écheveaux ou les objets confectionnés sont d'abord passés à la main et soumis à une lessive. Pour cela on les empile dans une cuve en bois, qu'on emplit ensuite à 50° de sel de soude, chauffée à 48 degrés. Au bout d'une heure, ces objets enlevés sont portés, sans être rincés, au souffoir, ou ils restent pendant douze heures soumis à l'action de l'acide sulfureux. Cette opération est suivie d'un nouveau lavage avec une lessive à 3% de sel de soude, après lequel vient un nouveau soufrage. Pour faire disparaître l'odeur du soufre, on laisse les objets submergés, toute une nuit, dans un bain d'eau acidulée par l'acide sulfurique. Vient ensuite le rinçage et le séchage.

Apiculture.

Troisième miel (Suite).

Quand on n'a point de presse, on se sert de pressoir: chaque pays a sa manière; et il y en a où l'on ne fait que deux sortes de miel; le vierge, et celui qu'on exprime des gâteaux chauffés dans l'eau, le premier est blanc, et le second est jaune.

Plutôt on peut tirer le miel, meilleur il est, et plus on en tire. Le chaleur du liou où on le travaille contribue aussi à la quantité.

Le miel commun est jaune, et il vient des deux dernières manières de le tirer: il emporte toujours un peu de cire; et comme il a passé par le feu, du moins par la presse, et qu'il n'est pas si nouveau que le blanc, qui est presque toujours miel vierge, il est plus âcre, plus laxatif et plus détorsif que le blanc: c'est pourquoi on l'emploie dans les lavements et dans les remèdes extérieurs.

Le miel blanc vaut ordinairement le double du commun ou jaune.

Des différentes qualités du miel.—Quoique le miel provienne généralement des mêmes principes, et qu'il soit préparé par les mêmes ouvriers, d'une manière uniforme, il y en a cependant dont les qualités et les propriétés diffèrent essentiellement et pour la couleur et pour le goût. Le miel ressemble aux autres productions de la terre. La diversité des climats, les différentes natures du sol, la culture, donnent aux végétaux des variations à l'infini. Le miel des montagnes sur lesquelles il y a beaucoup de plantes aromatiques a un goût balsamique, que n'a pas celui des plaines les plus fertiles. Dans les campagnes abondantes et sur les côtes, on en est dédommagé par une meilleure quantité.

Choix du miel.—On doit le choisir épais, grenu, clair, nouveau, transparent, lourd et filant, d'une odeur douce, agréable, un peu aromatique, et d'un goût doux et piquant: celui qui surnage est le moindre.

Le miel fait au printemps est plus estimé que celui qui a été fait en été, et celui de l'été plus que celui de l'automne, à cause de la force des fleurs.

Il faut préférer le blanc ou le pâle au plus foncé, le nouveau au vieux, celui qui écume peu en bouillant à celui qui écume beaucoup, l'âcre-doux à celui qui n'a que la douceur, enfin le miel d'une médiocre odeur à celui d'une odeur trop sensible, ce dernier étant d'ordinaire sophistiqué par le thym ou autres herbes qu'on y mêle. Quelques-uns, pour rendre le miel plus blanc, le mettent dans des terrines, et le battent avec des palettes comme on bat des blancs d'œufs; mais le miel n'est pas grainé, quoiqu'il prenne un ciel blanc; d'autres y mêlent de l'amidon ou de la fleur de farine; on reconnaît aisément cette fraude, en mettant fondre le miel dans de l'eau claire; la farine qui ne se dissout pas dans l'eau, le rend laiteux.

Des différents usages du miel.—Il est d'un grand usage, non-seulement en aliments, mais aussi en boissons; le bon miel remplace le sucre dans beaucoup de circonstances. Le second miel, outre les mêmes usages, sert encore à faire du nougat, du miel rosat, hydromel vineux, hydromel commun, ou simple eau miellée, comme on l'expliquera ailleurs: il en entre dans le pain d'épice; le troisième miel enfin, connu sous le

nom du miel commun, est d'un grand usage dans la médecine, soit comme remède intérieur, soit comme remède extérieur; dans le premier il est anodin, dans le second il est résolutif. Les tempéraments pituiteux, ceux qui abondent en humeurs grossières et visqueuses, n'en peuvent faire qu'un usage très-salutaire pour leur santé; c'est le remède le plus sûr contre la piqûre des abeilles.

De la cire.—Le miel étant pressé et coulé, la cire et le marc restent dans les sacs.

Lorsqu'on a parfaitement séparé le miel par les diverses opérations décrites, on met cette cire tremper deux ou trois jours dans l'eau bien claire, on la remue de temps en temps, afin d'en séparer toutes les parties de miel qui pourraient y être restées malgré le pressoir. Quand elle a trempé suffisamment, on la met alors dans un chaudron, rempli aux deux tiers avec de l'eau, sur un feu clair et modéré; à mesure que l'eau bout et que la cire se fond, on la remue avec une spatule de bois, afin qu'elle ne brûle pas en s'attachant aux bord du chaudron: il ne faut pas trop la laisser cuire, elle deviendrait cassante et brune, et le blanchissage ne remédierait que très-difficilement à ce défaut.

On peut augmenter le feu peu à peu, de peur que la cire ne se brûle; ensuite on jette le tout, tout chaud, dans les mêmes sacs qui ont servi à tirer le miel, et on pressuro la cire de même: elle passera à travers des sacs et tombera dans des vaisseaux où l'on aura mis un peu d'eau pour qu'elle ne s'y attache point; on peut jeter de temps en temps de l'eau bouillante sur le sac, pour en exprimer davantage de cire; quand il n'en sortira plus rien, on en remettra d'autre sur le feu, et de-sus le marc de la première tirée; la cire ne s'en exprimera que mieux.

On rassemble toute la cire dans les vaisseaux où elle est tombée, et on la refond, dans un chaudron, avec de l'eau: on l'écume lorsqu'elle bout, et après qu'elle a bien bouilli, et qu'on l'a bien écumée, on la jette dans un autre vaisseau où il y a aussi un peu d'eau, de peur qu'elle ne s'attache au fond; ensuite où la met dans quelque endroit sec, et hors de la portée des rats; on l'y laisse refroidir à loisir, et on jette l'eau qui était dans le vaisseau: s'il se trouve quelque ordure dans le fond, ou ailleurs, on la sépare avec le dos d'un couteau.

En retirant la cire de dessus le feu après qu'on l'a fondue pour la seconde fois, il faut la faire couler dans des bassins de la grandeur dont on veut que soient les pains de cire; on en peut faire d'un poids considérable, et on en a vu pesant jusqu'à dix et trois cents livres. Quand les pains sont gros, la cire en est bien meilleure; et elle se vend plus cher par livre que les petits pains que font d'ordinaire les cultivateurs; la raison est, que l'on donne aux petits pains un feu trop âpre, ce qui dessèche la cire, et fait qu'elle dure et s'éclaircit moins et se blanchit pas si aisément; ainsi tout le secret pour faire de bonne cire, est de ne point la laisser trop cuire, et de la bien écumer. Il faut y jeter beaucoup d'eau, et faire refondre le marc plutôt trois ou quatre fois, que de la faire trop chauffer tout d'un coup. Quand elle est reposée et refroidie, on doit en ôter avec un couteau le sédiment, qu'on appelle le pied de la cire; c'est-à-dire, les ordures

échappées à travers de la toile ou des trous de pressoir. Les ordures qui restent dans le sac, après que la cire en a été tirée par la presse, s'appellent *marc d'abeilles*, et servent pour les foulures de nerfs et pour les chevaux.

Le vrai secret donc, pour avoir de belle cire jaune, est de la faire fondre à propos, et surtout de ne la point faire trop chauffer, défaut assez ordinaire et essentiel, qui empêche les cires de prendre le beau blanc si elles avaient été ménagées au feu.

Bibliographie.

Vie très-complète de Sainte-Philomène par Jean Darche, 1 vol. in 12, broché.—Prix: 50 cts.—Paris: Perisse Frère, Editeurs; Montréal: J. B. Rolland & Fils, Libraires-Dépôtaires 12 et 14, Rue St. Vincent.

Depuis longtemps notre *Vie de sainte Philomène* tirée à un nombre très-considérable d'exemplaires, était épuisée. De partout on demandait une réimpression de ce livre si complet et si bien accueilli des âmes affectionnées à la cèleste Thaumaturge, et honoré des félicitations des vénérables curés gardiens de ses sanctuaires.

Nous avons profité de cet incident heureux pour romanier, corriger, rectifier et compléter les endroits qui semblaient l'exiger, ce qui actualise beaucoup cet ouvrage. Nous y avons ajouté plusieurs documents jusqu'ici inédits et qui sont de nature à intéresser.

Nous eussions pu grossir démesurément notre volume. La seule description des lieux très-sombres où le culte de notre Sainte chérie est en honneur formerait un volume *in-folio*; et des *in-folio* seraient insuffisants à raconter les faits miraculeux et toutes les marques visibles de la bienveillante protection de l'auguste Thaumaturge dans le monde catholique. Nous nous sommes donc borné à ce qu'il y a de plus exact, de plus essentiel, de plus pratique. Toute dévotion de fantaisie et qui n'est pas consacrée par l'usage a été formellement écartée. Du reste, le livre quatrième, qui contient de nombreuses pratiques et formules de prières, qu'on ne trouve dans aucun autre recueil, pourra suffire à entretenir la piété envers sainte Philomène.—*Avertissement de l'auteur.*

Choses et autres.

Un cultivateur disait à un ami qui était venu lui faire visite: Mes enfants ont reçu une bonne éducation; j'ai pu procurer à chacun d'eux un établissement honnête; trois de mes enfants se sont engagés dans des professions.... les frais de leurs études classiques et professionnelles, celles de leur établissement, m'ont entraîné dans de grandes dépenses, et je jouis encore toutefois d'une honnête aisance,—mais les richesses nécessaires à de si grandes dépenses, connaissez-vous à quelle source bienfaisante je les ai puisées? *Dans les sillons de ma charrue, monsieur.*

—L'instruction est la meilleur héritage qu'un père puisse léguer à ses enfants. S'ils ne savent rien, ils auront toujours besoin des autres. Puis, qu'on y fasse attention, celui qui est forcé d'avoir recours aux autres est souvent dupé.

—Les enfants qui savent mieux leur catéchisme sont ordinairement ceux qui savent lire et qui fréquentent de bonnes écoles. Dans un âge plus avancé ils pourront lire d'autres livres religieux; on sait que ces lectures influeront sur leurs mœurs. De plus, ils seront en état de pouvoir lire des traités sur l'agriculture; de s'instruire davantage sur les moyens à employer pour cultiver la terre, en lisant des journaux qui traitent d'agriculture: par cela même, ils seront portés à faire connaître aux autres ce qu'ils ont lu, et les principes qui les guident. Ils seront bons, et rendront les autres bons; ils donneront l'exemple d'une bonne culture dans leur voisinage.

—L'homme instruit voit devant lui tout ce qu'il ne sait pas: mais l'ignorant a l'avantage d'être toujours satisfait de ce qu'il sait; il est content de lui, et ça lui suffit.

—Instruire l'enfant du pauvre, c'est lui donner l'idée de sa dignité, c'est lui faire connaître beaucoup de choses qu'il n'aurait pas connues dans la cabane de ses père; c'est étendre ses

idées, c'est l'arracher à l'oisiveté, peut-être à la misère; c'est enfin créer un citoyen pour le pays.

RECETTES

Empesage du linge.

Aux Etats-Unis, les repasseuses se servent d'une composition qui communique au linge un éclat et un poli remarquables et sur lequel la poussière, comme les impuretés de toute sorte, ont moins d'adhérence. Il a, de plus, moins de dureté et de cassant, sans être moins ferme.

A une pinte d'empois de densité ordinaire qu'on vient de préparer, encore bouillante, on ajoute, divisé en morceaux de matière d'une bougie de bonne qualité, une quantité de deux pouces de longueur de bougie, qui s'y liquéfie. On agite, de manière à obtenir un mélange bien homogène. Le linge, imprégné de cette composition, est repassé avec un fer chaud, bien propre.

Feuilles de noyer comme remède contre la jaunisse.

Un remède bien simple et d'un effet bien salutaire contre la jaunisse, consiste à faire infuser un gros pesant de feuilles de noyer (séchées et hachées) dans une pinte de vin blanc et d'en prendre chaque matin, à jeun.



CONTRATS DE LA MALLE.

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

VENDREDI,

LE 24 DECEMBRE PROCHAIN,

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

ARMAGH et ST. RAPHAEL, trois fois par semaine;

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

JERSEY et MARLOW, trois fois par semaine;

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

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

QUEBEC et ST. JEAN D'ORLÉANS, trois fois par semaine.

Des avis imprimés contenant des renseignements plus détaillés au sujet des conditions du Contrat projeté seront en vue aux Bureaux de Poste des places ci-dessus mentionnées, ou au Bureau du soussigné, où l'on pourra, aussi, se procurer des formules de soumission.

WILLIAM G. SHEPPARD,
Inspecteur des Postes.

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

LIBRAIRIE

J. B. ROLLAND & FILS

MONTREAL.

Almanach agricole, commercial et historique de J. B. Rolland & Fils pour 1881, c'est l'almanach le plus complet et qui donne le plus de renseignements sur le clergé et le gouvernement du Canada; les cours, le service postal, les lois de pêche et de chasse, etc.—Prix: 5 centimes.

Almanach des Familles, de J. B. Rolland & Fils pour 1881. C'est un almanach indispensable dans les familles par les recettes, etc., etc., qu'il contient et qui le rendent si attrayant pour tout le monde.—Prix: 5 centimes.

Calendrier de la puissance du Canada pour 1881, contenant la liste du clergé de la Puissance et le calendrier ecclésiastique publié par la maison J. B. Rolland & Fils.—Prix 5 centimes. Ces deux almanachs et le calendrier, 16 centimes, franco par la poste.

Cartes à jouer Triplicate. Ces cartes sont supérieures à toutes celles qui sont en usage dans le Canada, par la fini, la beauté et la facilité avec laquelle on reconnaît chacune d'elles, car dans les angles des cartes est représentée en petit la valeur de la carte, ce qui les rend très commodes pour tous les jeux où l'on doit tenir un grand nombre de cartes à la fois dans la main. Le prix en est très modique, il y en a de 20 centimes, 30 et 35 centimes, franco par la poste.

Petit Mois des âmes, méditation et prières pour le mois de Novembre, par M. A. G. Jolie brochure, in 33.—Prix: 40 cts la doz; 5 cts chaque.

Chronique Trifluvienne par Benj. Sulte in 8o.—Prix: 75 centimes.

Les révélations du crime de Cambray et ses complices. Chroniques canadiennes de 1834 ou récit de brigandages fréquents dont la ville de Québec fut assiégé de 1834 à 1835, in 18. Prix: broché, 75 centimes.

Ce volume contient le récit de vols sacrilèges commis dans les églises et dans les communautés religieuses, le meurtre de Montmorency et du Capitaine Sivrac, l'arrestation des brigands, leur procès et leur condamnation.

Aventures de Tom Pouce par P. J. Stahl, in 18 illustré.—Prix: broché, 12 cts; joli cartonnage, 15 cts.

Ce livre est surtout dédié aux jeunes enfants, car il s'agit de l'enfance de Tom Pouce, son éducation, ses défauts et sa curiosité, puis ses accidents et ses aventures dans un pays lointain et enfin, il est ramené chez ses parents par une fée.

Le Loup Blanc par Paul Féval in-12.—Prix: 60 cts. Un des plus beaux ouvrages de Paul Féval, qui a publié une vingtaine de volumes tous aussi attrayants les uns que les autres.

A travers l'Australie par Le Boussevard, in-8.—Prix: 50 cts. M. Boussevard qui est un fier chasseur et un voyageur de profession, quitte Paris et s'en va en Australie dans le but de se livrer tout entier à la chasse. Arrivé en ce pays, il se joint à une caravane; parmi les personnages de son roman se trouve un canadien qui joue un grand rôle.

Tous ces volumes sont franco par la poste.

A VENDRE

UNE BELLE FERME DE 120 ACRES,

SITUÉE DANS LA

Paroisse de Saint-Sébastien de Lambton,

Comté de Beauce, et voisin de l'Eglise, avec une grande et belle Maison, Grange, Laiterie, Hangar, etc.

Prix: \$1,200, \$400 comptant et la balance payable \$100 par année.

A ST. PAUL DE MONTMAGNY,

400 ACRES DE TERRE, avec Maison, Granges, etc., situés dans la paroisse de Saint-Paul de Montmagny; 100 acres en culture, magnifique Pouvoir d'Eau bien situé pour un moulin à farine.

AUSSI:

Deux lots, situés dans le township d'ASHBURTON, contenant 230 acres, dont 100 acres de défrichés; avec maison, granges, etc.—Prix: \$400.

CONDITIONS ET TERMES FACILES.

S'adresser à la Société Permanente de Construction des Artisans.

Bureau: No. 105, rue St. Pierre, Québec,

En face de la Banque de Québec.

A. J. AUGER,
Secrétaire-Trésorier.

La Société échangerait ces terres pour des propriétés de ville.