

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /  
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/  
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /  
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /  
Comprend du matériel supplémentaire
  
- Blank leaves added during restorations may  
appear within the text. Whenever possible, these  
have been omitted from scanning / Il se peut que  
certaines pages blanches ajoutées lors d'une  
restauration apparaissent dans le texte, mais,  
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas  
été numérisées.

# GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

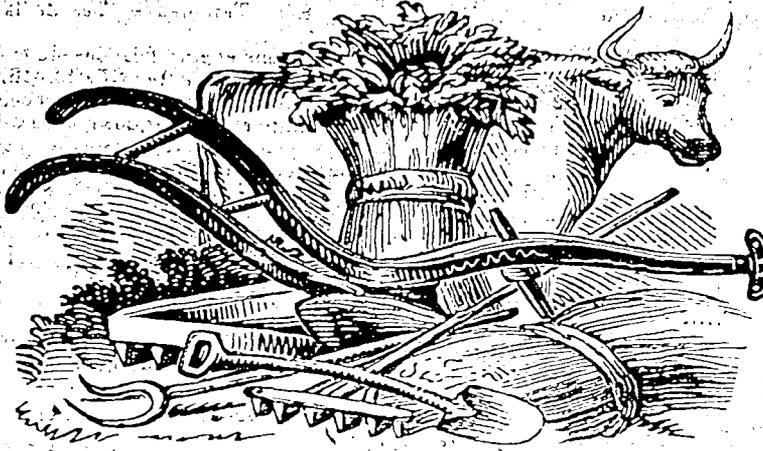
Editeur-Propriétaire

FIRMIN H. PROULX

A qui toutes lettres concernant l'administration de la Gazette et les demandes pour abonnement devront être adressées franco.

L'abonnement est de \$1 par an, payable d'avance. On ne s'abonne pas pour moins d'une année.

L'avis de discontinuation doit être donné par écrit à ce Bureau, et les arriérés devront alors avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la Gazette.



Rédacteur

J. D. SCHMOUTH

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, devront être directement adressées au Rédacteur.

ANNONCES :

1ère insertion, 10 cts. la ligne ; 2me insertion, etc. 3 cts. par ligne.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Que ceux qui désirent s'adresser aux cultivateurs annoncent dans notre Gazette agricole.

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

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

## CAUSERIE AGRICOLE

### LES FAUTES DANS LA PRODUCTION DU LAIT.

En général disait, il y a quelques semaines, l'honorable Harris Lewis, ce ne sont pas les grandes fautes qui ruinent les cultivateurs, mais bien plutôt les petites. Les grandes fautes ont cet avantage de pouvoir être facilement découvertes et arrêtées dès leur apparition, tandis que les petites passent longtemps inaperçues et n'attirent l'attention de l'agriculteur qu'après avoir causé d'immenses dégâts. Les premières sont très importantes sans aucun doute, cependant nous les laisserons de côté pour ne nous occuper que des secondes qui malheureusement sont très-souvent oubliées.

La première petite faute dont nous nous occuperons, sera celle que l'on remarque fréquemment dans la manière de conduire les animaux au pâturage. Assez souvent les cultivateurs font mener leurs vaches par des chiens ; ceux-ci, aboyant, effrayant les bestiaux, les forcent à se presser, à courir, à s'engager en foule compacte dans des passages étroits et boueux où ils sont exposés à mille accidents. D'autres non moins insoucients permettent à de jeunes garçons de mener les vaches au pâturage aussi rapidement que possible. Ces jeunes égarés, profitant de la latitude qui leur est laissée, ne se gênent pas d'employer pierres et bâtons pour fuir prendre l'épouvante aux vaches. Ces derniers conducteurs ne sont pas meilleurs que les premiers et dans les deux cas l'éleveur éprouve une diminution dans les produits de ses bestiaux. Le manque de soins dans la manière de conduire les vaches amène une perte de pas moins de dix à quinze per cent.

La seconde faute se remarque dans la manière et le temps de traire les vaches. La vache aime la douceur et la tranquillité, les cris, les menaces ne font que l'épouvanter et la rendre intraitable. Eloignez de la cour, tous ces personnages grossiers, dont la voix annonce la tempête et jette

l'effroi dans le troupeau. Ne prenez comme trayeuses que des personnes d'un caractère doux et patient. La traite doit toujours être faite à la même heure, réglez le temps où les vaches doivent rentrer dans la cour et celui où les trayeuses doivent se mettre à l'œuvre ; ne permettez jamais la moindre infraction à la règle que vous aurez établie à ce sujet. Si votre troupeau est considérable ayez plusieurs trayeuses et à chacune d'elles donnez un nombre de vaches proportionné à sa force et à sa capacité. La répartition faite ne permettez aucun changement, que ce soit toujours la même personne qui trait les mêmes vaches. Bien plus chaque trayeuse devra toujours traire ses vaches dans le même ordre ; c'est-à-dire la vache No. 1 la première, la vache No. 2 la seconde, ainsi de suite. Il n'est pas bon de traire *Roujette* la première et *Caillette* la dernière le matin, puis *Caillette* la première et *Roujette* la dernière le soir.

Très-souvent les vaches perdent leur lait, diverses causes peuvent amener cette déperdition ; entre autres une abondance de lait trop grande pour la capacité des mamelles ; mais il est incontestable que si les vaches ne sont pas traitées constamment dans le même ordre, celles que l'on a l'habitude de traire les premières perdront leur lait si on ne les traite qu'en dernier lieu.

Exigez que la traite se fasse rapidement et délicatement sans aucun bruit ni excitations. C'est ainsi que les vaches livreront leur lait avec plus de facilité et en plus grande quantité.

La négligence dans la distribution de la nourriture est une troisième faute que nous devons éviter. Lorsque les vaches sont au pâturage, elles prennent en liberté les aliments qui leur conviennent ; mais l'hiver elles ne consomment que ce que l'éleveur veut bien leur donner. Il est important pendant cette saison, non-seulement de leur donner une alimentation suffisante et succulente, mais encore de la leur distribuer avec régularité. Aussitôt l'heure arrivée, distribuez les fourrages sans aucun retard ; autrement les vaches

s'agiteront dans leurs stalles, dans leurs mouvements désordonnés elles se fatigueront et détourneront pour réparer leurs forces une partie des principes alimentaires destinés soit à la production de la viande soit à celle du lait.

Nous trouvons une quatrième faute dans l'insouciance qui préside au choix des bestiaux. On devrait apporter le soin le plus scrupuleux à choisir les vaches laitières et travailler constamment à les améliorer. Ils ne sont pas rares les cultivateurs qui entretiennent des vaches dont le produit ne paie pas les dépenses. Dans une même vacherie on voit des bêtes qui donnent 100 à 150 lbs. de beurre, tandis que d'autres en produisent à peine 60 lbs. On conçoit parfaitement que si les premières sont une source de bénéfice, les secondes doivent être une source de pertes.

Chaque cultivateur doit élever lui-même ses vaches. Au commencement d'une exploitation, il faut se pourvoir d'animaux, mais comme les moyens sont alors ordinairement restreints, on se contente de bestiaux communs. Le cultivateur intelligent et sage prendra ses précautions dans les achats qu'il lui faudra faire. La race Canadienne de vaches laitières est excellente surtout sous le rapport de la richesse de son lait; mais tous les sujets de cette race ne sont pas également recommandables; la misère, le défaut de nourriture suffisante, le manque de soin dans le choix des reproducteurs en a détérioré un grand nombre, il est donc absolument nécessaire de choisir soigneusement les bêtes dont on voudra former son troupeau.

Dans ce choix, il faudra s'aider d'informations prises à bonne source, s'enquérir de la provenance de chacun des sujets, des qualités de leurs ancêtres, et se laisser guider moins par leur prix que par leurs qualités.

Plus tard, si l'on s'aperçoit que la sélection, ou le choix des meilleurs reproducteurs pris dans la race du pays ne produit pas d'une manière satisfaisante l'amélioration désirée, on pourra se pourvoir d'un bon reproducteur de race étrangère. Le choix de celui-ci demande un peu de science et beaucoup de réflexion. Parmi les races étrangères qui ont des représentants en ce pays, nous voyons les Ayrshires excellents pour la production du lait, les Durhams supérieurs à tout autre pour la boucherie, les Alderneys dont le lait est d'une richesse merveilleuse, les Herefords, les Devons, les Angus, etc., bons pour la boucherie et donnant en même temps un lait assez riche et abondant.

Dans l'état actuel de la culture canadienne, le Durham, l'Ayrshire et l'Alderney sont les trois races qui paraissent le plus attirer l'attention, quoique ces trois races ne conviennent pas à la même situation. Le Durham est inférieur aux deux autres sous le rapport de la production laitière; mais il leur est infiniment supérieur pour la production de la viande. Dans un grand nombre de cultures cette race sera une des plus avantageuses pourvu que les pâturages soient abondants et que la nourriture d'hiver soit riche et variée. Nous ne tenons pas des vaches seulement pour la production du lait; arrivée à un certain âge, la meilleure bête faiblit, son lait diminue et il devient nécessaire de l'engraisser; alors si la vache appartient à une bonne race de boucherie, au Durham, par exemple, son engraissement sera très-profitable. Il est vrai que dans cette race un grand nombre de vaches sont de médiocres laitières; mais ils s'en rencontrent de très-bonne et nous avons toujours la faculté de les engraisser avec profit pour la boucherie.

Si, au contraire, la culture ne permet pas de nourrir des animaux aussi exigeants que les Durhams ou si, dans la situation où l'on se trouve, la production du lait est de beaucoup préférable à celle de la viande nous pouvons améliorer

notre race commune par des croisements avec l'Ayrshire et l'Alderney qui, comme races laitières l'emportent sur toutes les autres races.

Dans toute vacherie bien organisée, le cultivateur devrait pouvoir remplacer chaque année le dixième de ses vaches; c'est-à-dire que si le nombre de vaches est de 30, chaque année il devra élever trois génisses provenant des meilleures vaches laitières du troupeau et en même temps engraisser trois vaches vieilles ou médiocres laitières.

Une cinquième faute consiste dans l'habitude de trop laisser mûrir les fourrages. Cette faute est plus grande qu'on ne le pense généralement. Le foin très-mûr est dit-on plus profitable. Oui, parce que les animaux en mangent moins et qu'ils maigrissent avec cette nourriture grossière. On commencera à couper les fourrages secs, mil et trèfle, lorsque les premières fleurs apparaissent. Si l'on commence plus tard, le foin fauché en dernier lieu sera complètement mûr et aura perdu une grande partie de ses meilleures qualités.

Le premier foin fait devra être donné aux vaches dès le début de l'hivernement, comme il est très-succulent les animaux le mangent avec appétit et il leur profite aussi bien et peut-être mieux que les bouettes.

La sixième faute c'est la perte d'engrais. Cette perte est énorme dans toutes nos cultures; on permet aux fumiers de séjourner pendant un an et même dix-huit mois derrière les étables où ils sont exposés au soleil, aux vents et à la pluie.

Le soleil et l'humidité favorisent leur décomposition, les vents emportent leurs principes fertilisants et la pluie les lave; de sorte que quand vient le temps de faire usage des engrais, leur poids et leur volume sont réduits de la moitié; c'est-à-dire que sur 100 voyages il en reste à peine 50.

Puis ce fumier est déposé en couverture à la surface des champs ou des prairies et là il subit encore une grande déperdition de principes fertilisants par l'évaporation. Dans les pâturages, on laisse les déjections dans la position où les animaux les ont déposées, il faudrait nécessairement les étendre, et la fumure ainsi répandue plus régulièrement favoriserait la croissance de l'herbe sur toute la surface du champ.

Les fumiers animaux, se décomposant rapidement, ne font sentir toute leur force fertilisante que lorsqu'ils sont enfouis par la charrue. Il faudrait donc les employer aussitôt que possible et les incorporer au sol qu'ils doivent fertiliser. Il sera nécessaire alors d'adopter un bon système de culture dans lequel la fumure revienne régulièrement sur chacun des champs. La terre s'enrichira, s'améliorera, produira plus de grains et de fourrages et par conséquent donnera les moyens de nourrir plus de têtes de bétail et de les améliorer.

Il existe beaucoup d'autres fautes que nous passons sous silence; mais si celles que nous venons de mentionner disparaissaient de notre système agricole, le cultivateur canadien verrait sa richesse et son bien-être s'accroître avec rapidité.

## REVUE DE LA SEMAINE

### PREDICTION DE PIE IX

La 26<sup>e</sup> anniversaire de l'éléction de l'Auguste Pie IX au Siège de St. Pierre a attiré à Rome une foule d'étrangers venus de tous les points de la catholicité pour lui présenter les plus chaleureuses félicitations, et l'assurance d'un dévouement inébranlable. Jamais, dans ses plus beaux jours, notre Vénéré Pie IX n'avait ressenti combien il

était aimé et vénéré de tout le monde catholique. A tout instant du jour, des députations sollicitent une audience qui ne leur est jamais refusée; l'immortel Chef de l'Eglise, écoute avec son angélique sourire les adresses qu'on ne manque jamais de lui présenter et il répond à chacune avec son cœur de père; sans jamais laisser paraître la moindre trace de fatigue.

Malgré son âge avancé et les douleurs dont il est abreuvé, il garde toute sa vigueur et semble puiser dans l'amour de ses chers enfants une force toujours nouvelle.

Dernièrement il recevait en audience le *Cercle allemand des lectures catholiques*. En réponse à l'adresse de félicitation qui lui fut alors présentée, il a prononcé les prophétiques paroles suivantes :

" J'ai reçu les félicitations de plusieurs diocèses d'Allemagne, qui ont célébré par des prières publiques la longue durée de mon pontificat. C'est un moyen pour modérer les persécuteurs de l'Eglise que vous avez en Allemagne; combattez-les avec constance et courage, par vos écrits aussi bien que par vos paroles.

" La persécution est donc déjà préparée et commencée en Allemagne; à la suite des succès qu'il a remportés, le premier ministre d'un gouvernement est devenu l'auteur principal de cette persécution; mais nous lui avons fait dire que tout triomphe sans modestie est passager et que le triomphe avec un esprit de persécution contre l'Eglise c'est la plus grande sottise du monde. La persécution même que les catholiques endurent sera que le triomphe du persécuteur sera bientôt diminué. J'ai fait dire à ce premier ministre que, jusqu'à aujourd'hui, les catholiques ont été favorables à l'empire allemand, que j'ai toujours reçu des évêques et des catholiques allemands des rapports dans lesquels il m'ont sans cesse déclaré être contents de la manière bienveillante avec laquelle ils étaient traités par le gouvernement et de la liberté maintenue à l'Eglise et ajoutant que le gouvernement, de son côté, était satisfait des catholiques.

" Le Pape se demande donc comment, après ces déclarations, les catholiques peuvent s'être transformés en sujets désobéissants et conspirateurs. " J'ai fait faire cette demande, dit-il, mais je n'ai pas reçu de réponse et je n'en aurai pas, car on ne peut rien répondre. "

" Le Pape a ajouté: " Soyez confiants, unis, car un caillou tombera de la montagne qui brisera les pieds du colosse. Si Dieu veut que d'autres persécutions surgissent, l'Eglise ne les redoute pas, au contraire elle n'en devient que plus forte et elle se purifie parce que dans l'Eglise même il y a des choses à purifier, et rien n'y contribue davantage que les persécutions exercées par les grands de la terre. Attendons ce que Dieu voudra, mais demeurons plein de confiance, de respect et de docilité envers le gouvernement, excepté cependant pour les lois qui sont contraires à l'Eglise. "

Plus tard, le 20 de juin, il recevait les membres des anciennes administrations pontificales, ces administrations ne fonctionnent plus grâce à la sacrilège usurpation de Victor-Emmanuel et de la Révolution, mais elles existent toujours et Pie IX leur a montré toute sa confiance en un avenir meilleur dans l'allocation qu'il leur a adressée.

" J'espère pouvoir dire et voir avec le psalmiste: *Suspulvinus organu nostrae* " Ce sera une suspension après laquelle vous reprendrez votre autorité de la façon dont Dieu voudra. Espérons que ses administrations pourront bientôt ressusciter. Comment, par quelles œuvres et par quels moyens Dieu voudrait-il les faire ressusciter? je ne vous le dis pas, parce que je l'ignore. Mais cette ignorance ne peut ar-

racher l'espérance de mon cœur, du vôtre, du cœur de tous ceux qui désirent que cette suspension ait un terme, et que la religion reprenne une influence réduite aujourd'hui à l'éducation que vous avez reçue, et qui a excité tant de protestations de dévotion et d'amour.

" Attendons le moment que Dieu voudra. J'espère que Dieu l'accordera, sinon à moi, au moins à mon successeur. Mais certainement il devra venir..... malgré les attaques des impies et de la force d'un gouvernement qui se dit poussé; mais qui fait voir sans cesse sa mauvaise volonté. "

" Dans ses entretiens privés, Pie IX est encore plus explicite. Il dit qu'il compte être délivré—c'est son expression—avant qu'une année soit écoulée.

Cette foi dans l'avenir, cette foi dans la vitalité de l'Eglise et dans les promesses de Jésus-Christ, étonne les sceptiques, étonne l'ambitieux roi d'Italie; mais nous catholiques, fidèle serviteur du plus infortuné et du plus grand des hommes de notre siècle, nous connaissons que ces paroles prononcées par Pie IX ne sont pas vaines et que la foi, la confiance qu'il exprime dans toutes ses allocutions, il la possède fortement enracinée dans son cœur.

Pour jeter le découragement dans l'esprit des catholiques et surtout des Romains, le gouvernement italien annonce bruyamment la maladie de Pie IX, maladie qui heureusement n'existe que dans l'imagination des révolutionnaires et de tous ceux qui ont intérêt à la mort de l'Auguste Prisonnier du Vatican.

Les nombreuses audiences que donne le Saint-Père et les fatigues qu'il s'impose prouvent assez son heureux état de santé. Non, Pie IX n'est pas malade et cette circonstance, la conservation de cette précieuse vie, nous démontre clairement à nous, catholiques, que la divine Providence regarde encore le monde d'un œil miséricordieux. Pie IX, comme le dit si bien l'*Echo de Rome* est en acte, comme en droit, le dernier gardien de la majesté sur la terre, et sa longue vie, qui nous garantit un avenir meilleur, est le don le plus précieux que la miséricorde ait pu faire au monde pendant les temps horribles que nous traversons.

Les journaux révolutionnaires ne cessent de répéter chaque matin que le Pape est gravement malade, suivant cet axiôme peut-être mentez, mentez, il en restera toujours quelque chose. Mais ne craignons rien, la haine envieuse de ces feuilles immondes ne sera pas capable à elle seule d'abrèger d'un instant l'existence de notre auguste Chef.

" La *Gazetta d'Italia* renchérit sur ses complices, dit encore l'*Echo de Rome*, avoue que Pie IX donne de nombreuses et longues audiences, qu'on le voit se promener dans les galeries du Vatican, dans la bibliothèque, au jardin, etc. " Mais malgré ces apparences qui trompent beaucoup de personnes, le mal suit son cours et déjà les humeurs gagnent le cœur et l'estomac.

" Est-ce assez bête? Qui pourra concilier tant de fatigues et de promenades avec un mal inexorable qui déjà envahit le foyer de la vie? L'*Opinion*, organe du sanhédrin, est plus astucieuse. Afin qu'on ne doute pas de la maladie, elle annonce que le malade " va un peu mieux. "

" Est-il possible qu'après six mille ans d'existence, le monde renferme tant d'immondices morales dans son sein!

" Maintenant, voulez-vous savoir pourquoi le gouvernement italien insiste avec tant de force sur la maladie du Pape? C'est qu'il a entrepris des négociations en vue du prochain conclave, et il faut bien qu'il n'ait pas l'air de préparer les funérailles d'un bien portant. En vérité, Victor-Emmanuel ferait beaucoup mieux de régler les derniers moments de son fils, le roi d'Espagne, qui se débat dans une honteuse

agonie, et d'assurer au joli Humbert sa propre succession, un peu plus compromise que celle du Pape."

Dans notre dernier numéro, nous n'avons dit qu'un mot des croix et des signes mystérieux qui mettent en émoi les populations de l'Alsace, de la Lorraine et d'une partie de l'Allemagne, l'espace dont nous disposons ne nous permettait pas de faire plus. Aujourd'hui nous allons donner un extrait d'une longue lettre écrite par un témoin oculaire datée du 18 juin dernier et reproduite par *l'Univers*.

"Hier matin, dit le correspondant, toutes les fenêtres de Château-Rouge, Voëlsing et autres villages voisins étaient dans leur état de transparence naturelle. Vers midi, le phénomène se déclara. Je voulus en suivre exactement et avec la plus scrupuleuse attention toutes les phases.

"On vit d'abord apparaître simultanément à une cinquantaine de carreaux de fenêtres des taches noires de diverses dimensions. Peu à peu ces taches se transformèrent. Bientôt on aperçut sur un carreau deux croix de Lorraine; sur un autre une tête d'homme, grandeur naturelle. Sous cette tête étaient suspendus un casque, un aigle les pieds liés et un boulet de canon; dans un arrière-pan un soldat se tenait sur la défensive. Un canon et quelques paysages apparaissaient dans un carreau voisin.

"On vit ensuite sur le carreau d'une autre fenêtre une dame en robe bleue, portant entre ses bras un enfant. Tout le monde a pu voir ces mystérieuses apparitions, tout le monde peut encore les constater à l'heure où je vous écris. On voit sur les autres fenêtres des plaques noires, des formes singulières et bizarres, des veines irrégulières imitant certains marbres, enfin un ensemble de choses bien propres à surexciter l'imagination déjà montée par l'étrangeté du phénomène. On croit découvrir partout des cavaliers, des soldats, des batailles, etc., etc. Quoiqu'il en soit de ces exagérations, le phénomène, pris en lui-même, est certain; il n'est plus possible d'en douter."

La question des Ecoles du Nouveau-Brunswick continue toujours à occuper l'opinion publique dans la province de Québec et nous croyons que l'approche des élections ne pourra qu'augmenter l'intérêt que tous les catholiques lui portent. Les candidats à la représentation fédérale ont déjà commencé à s'emparer de ce sujet et ils ne le laisseront, soyons-en certain, qu'après en avoir tiré le meilleur parti possible.

Jusqu'à la semaine dernière, la discussion n'avait pas dépassé le cercle des opinions des journalistes; mais nous apprenons, par les journaux de Montréal, que l'un des plus savants théologiens romains, le Professeur Phil. C. De Angelis, a bien voulu apporter dans la question le contingent de ses hautes lumières.

Voici le fait: Mgr. Desautels, Vicaire Général de Montréal, désireux de s'assurer par lui-même de l'opinion d'un homme compétent écrivit au professeur De Angelis, lequel lui fit tenir la réponse suivante:

"Le révérendissime Seigneur J. Desautels, vicaire Général du Diocèse de Montréal, m'a demandé mon opinion sur la question suivante: Un Député Catholique à la Chambre Fédérale du Canada peut-il voter pour le maintien de la loi dite des Ecoles, passée dans la Province du Nouveau-Brunswick en 1871, contre laquelle appel a été porté à la susdite Chambre Fédérale; ou, ce qui revient au même: Un membre catholique peut-il voter pour que tel appel soit rejeté?

"D'après mes faibles lumières, voici comment je réponds

à cette question:

"Je suppose que la Chambre Fédérale est *compétente* à rejeter ou maintenir la loi dont il s'agit; car, on me dit que la Constitution pourvoit à un droit de recours à la Chambre Fédérale, sous un temps déterminé, contre toute loi passée par les états particuliers (les Provinces), et que cette Chambre a le pouvoir de confirmer telle loi ou de la déclarer nulle.

"Ceci posé, comme la loi des Ecoles mixtes ou communes est une loi qui *opprime* les Catholiques, attendu qu'aux termes mêmes de cette loi ils sont tenus de contribuer pour leur part à l'entretien d'écoles auxquelles leur conscience ne leur permet pas d'envoyer leurs enfants dans la crainte qu'ils y perdent la Foi; et vu de plus que les Catholiques se trouvent par là forcés de pourvoir à l'éducation de leurs enfants en établissant des écoles catholiques à leurs seuls frais et sans aucun secours de la part du gouvernement local, ce qui est absolument opposé à l'égalité où tous les citoyens doivent être devant l'Etat, aucun Député Catholique à la Chambre Fédérale ne peut prêter la main à une semblable injustice, ce qu'il ferait si, par son vote, il contribuait à faire rejeter le recours en question.

"Bien plus, je suis d'opinion qu'il ne saurait rester indifférent dans ce cas, et qu'il est au contraire tenu de faire tout en son pouvoir pour qu'en toutes choses justice soit rendue; car, c'est le propre du Catholique d'affectionner la justice et de haïr l'iniquité.

"Et qu'on ne dise pas qu'une loi de cette nature ne regarde pas tous les Catholiques des Provinces confédérées, mais une portion d'entre eux seulement, à savoir, les Catholiques du Nouveau-Brunswick; car, l'oppression d'un petit nombre d'entre eux n'est pas un mal moindre que si tous étaient atteints; et de plus dans une fédération tous et chacun de ceux qui en font partie doivent y jouir de droits égaux.

"Telle est ma réponse.

"Donné à Rome le 23 juin 1872.

"PHIL. C. DE ANGELIS,  
"Professeur de Droit Canon."

#### Des soins à donner aux graines

Nous allons récolter nos graines; il s'agira dorénavant de maintenir le plus longtemps possible leurs facultés germinatives. A cet effet, je m'en tiendrai à une recommandation essentielle, celle de soustraire les semences à une température trop élevée. Il me semble qu'on ne tient pas assez compte des effets de la chaleur sur les graines, et qu'il en résulte des inconvénients tout aussi graves que si on les exposait à une humidité constante. Un jour, un de mes amis fait un voyage en Amérique, avec le désir et la ferme intention de s'y fixer. Il emporte une collection de graines d'Europe, et, parmi ces graines, le haricot beurre. Il parcourt les Etats-Unis pendant quelques mois, et revient avec les graines en question. Celles du haricot beurre avaient eu à souffrir de l'humidité; une légère moisissure les recouvrait, et nous avons pu nous convaincre que leurs facultés germinatives étaient anéanties. D'autre part, il m'est arrivé de conserver la même semence en lieu chaud, et d'arriver exactement au même résultat. C'est ce que l'on ne sait pas assez, et voilà pourquoi nous insistons tout particulièrement sur ce point. Oui, encore une fois, la chaleur soutenue et élevée est tout aussi funeste aux graines que l'humidité constante et tiède. Celle-ci développe les facultés germinatives et les détruit avant l'heure; la chaleur les anéantit,

sans les développer, ou tout au moins les paralyse pour longtemps. En voici une nouvelle preuve:—Un jour, un jeune et intelligent botaniste du pays veut bien récolter à mon intention, dans la Famenne, de la semence de panais et de carottes sauvages. Soit insouciance, soit oubli, je conserve cette semence en poche pendant plusieurs semaines, puis je l'enferme dans une caisse rapprochée du foyer. Le printemps d'après, je sème cette graine et l'arrose pour en faciliter la levée. Rien ne lève; soulement, au bout de deux ans, et alors que je n'y comptais plus, la carotte sauvage apparaît. Quant aux panais, il n'en reste pas trace, et ceci se comprend, puisque la faculté germinative de la graine de panais se maintient rarement plus d'une année. Pour celle de la carotte, c'est différent, puisque aux conditions ordinaires elle germe encore au bout de trois ou quatre ans. Chez elle donc la faculté germinative n'était que paralysée, tandis que chez le panais elle était détruite. Il résulte de là que les cultivateurs qui ne prennent point souci de leurs semences, qui les mettent en lieu chaud et mal aéré, s'exposent à ne rien voir lever l'année du semis. Ils en accusent la qualité de la graine; ils en accusent quelquefois aussi, et souvent avec raison, le marchand qui la leur a vendue; mais si très-souvent leurs accusations sont fondées, souvent aussi elles ne le sont pas. Avant de s'en prendre de l'insuccès à la graine et au marchand, ils feraient bien de se demander s'il n'y a rien de leur faute.

Si je n'avais pu juger de l'effet de la chaleur par moi-même, je me garderais de soumettre cette observation au public; mais comme je tiens ces observations pour bonnes et exactes, j'invite les lecteurs de ce journal à se soustraire de leur mieux aux effets que je viens de signaler. Ce qu'il faut aux graines, c'est une température ordinaire, ni froide, ni chaude, ni humide: c'est de plus une aération convenable. Le manque d'air est tout à fait nuisible. Ainsi, ne renfermons notre semence ni dans des sacs de papier collé, ni dans les chambres à feu. Servons-nous, à cet effet, de petits sacs de toile que nous réunirons dans un sac plus grand, et que nous placerons dans une pièce de l'habitation qui n'ait rien à craindre de la gelée, de l'humidité et de la chaleur; ou bien encore, mettons nos graines avec de la terre dans de petites caisses, et gardons-les dans la cave. C'est parce que nous ne prenons pas d'ordinaire ces précautions, que nous sommes tout surpris de ne voir lever qu'au bout de plusieurs semaines, d'un mois, et quelquefois plus, de la semence qui devrait germer au bout de quelques jours. C'est pour cela aussi qu'il y a presque toujours profit à humecter les graines pendant un certain nombre d'heures avec de l'eau tiède avant de les semer, pour ranimer leur puissance de germination. La paralysie ou l'anéantissement de cette faculté provient sans aucun doute de l'évaporation complète de leur eau de végétation, et ce n'est qu'en la leur rendant qu'on parvient à la rétablir.

P. JOIGNEAUX.

#### Comment on doit employer le fumier

Il ne suffit pas de produire beaucoup de fumier au meilleur marché possible, et de savoir l'amener par une bonne fermentation dans l'état sous lequel il est le plus profitable à la fermentation; il faut encore savoir l'employer convenablement, et de manière à ce qu'il produise la plus grande somme de résultats dans le plus court espace de temps; car, plus on multiplie les récoltes d'un terrain sans l'appauvrir, plus on fait rapporter d'intérêt à son argent.

Presque partout on a la mauvaise habitude de charrier

les fumiers trop longtemps à l'avance sur la terre, et de les y laisser amoncelés, soit en une seule masse, soit plus ordinairement en petits tas, jusqu'à l'époque où l'on éparpille le fumier à la surface pour l'enfourir, plus tôt ou plus tard, par le dernier labour de semailles.

Rien ne nuit plus aux fumiers que de rester ainsi exposés des journées entières à l'action de l'air, de la pluie ou du soleil: ils éprouvent des pertes énormes en gaz fertilisants dans les chaleurs, ou en purin dans les temps pluvieux. Certaines parties du sol, dans ce dernier cas, sont engraisées trop fortement, tandis que les autres souffrent du manque d'engrais et ne donnent que de chétifs produits.

Un fermier belge qui verrait conduire aux champs les fumiers un ou deux mois avant l'époque nécessaire, qui apercevrait les petits tas qu'on en fait et la manière dont on éparpille ce fumier à la surface du sol, pour le laisser se dessécher et se réduire presque à rien avant de l'enfourir, ce fermier s'en retournerait chez lui persuadé que nos cultivateurs ont beaucoup trop d'engrais, puisqu'ils font tout ce qu'il faut pour leur faire perdre de leur énergie et de leur volume.

Sachez-le: dans les pays bien cultivés on a grand soin de ne porter les fumiers aux champs que lorsqu'il y a possibilité de les enterrer immédiatement; on les épand aussitôt et très-également à la surface; puis on les enfouit, sans plus attendre, par un labour léger. Une fois que les fumiers sont enterrés, ils ne perdent plus rien, parce que la terre qui les recouvre absorbe et retient tous les gaz provenant de leur putréfaction; elle agit à la manière des corps poreux, de l'éponge, qui ne laissent plus dégager les matières volatiles, qui ne laissent plus s'écouler les matières qu'ils ont absorbées.—J. MORTIERE.

#### Moyen de rafraîchir l'eau

Mettre la carafe qui la contient dans un vase qui contient de l'eau et du salpêtre; en mêlant de la glace au salpêtre, on augmente le froid au point de produire de la glace.

Le même résultat s'obtient en mêlant de la glace pilée avec du gros sel marin.

L'eau de rivière donne une bonne boisson, et l'on a tort de se servir d'eau de puits quand on peut se procurer de l'eau de rivière. Si cependant des fabriques, des ateliers de blanchisseries, des fosses de rouissage, placés le long de ses bords, la corrompent, on devra renoncer à son usage, ou la filtrer avant de s'en servir. On la filtre au charbon, ou simplement en mettant au fond de la fontaine une couche de gros cailloux, et par-dessus du sable fin. Quand l'eau est seulement troublée par des pluies d'orage et mêlée de sable et de limon, il suffit de la laisser reposer dans un vase, et de décarter ensuite doucement. Quand l'eau coule sur un fond sablonneux, entre des bords qui ne sont pas encombrés de roseaux et d'herbes aquatiques, et lorsqu'elle dissout bien le savon, elle est bonne à boire. L'eau des mares et des étangs peut quelquefois servir au blanchissage, mais elle demande à être purifiée pour être potable. Pour purifier ces eaux, dont l'usage habituel peut occasionner des maladies graves telles que l'anthrax ou le charbon, et des fièvres putrides et malignes, il suffit de les déposer dans des tonneaux, où l'on jettera treize ou vingt-six pintes de charbon de bois que l'on aura soin d'agiter de temps en temps et de mélanger, ce procédé enlèvera à ces eaux toute mauvaise odeur. Si l'on n'a pas de charbon, en brûlant la surface intérieure des tonneaux avant d'y déposer l'eau, on obtient le même résultat. Le charbon, jeté en quantité proportionnée au volume d'eau, dans les puits et les citernes, rend leur eau, quelque corrompue qu'elle soit par la présence de substances animales ou végétales, exempte de mauvaise odeur, on peut alors la boire sans danger. On peut la purifier en composant un filtre avec un lit de cailloux, un lit de sable, un lit de char-

bon en poudre grossière, et un lit de débris de tuiles, lequel empêche l'eau qu'on verse dans la fontaine de déranger les couches. Quand ce filtre n'a plus d'action sur l'eau, on le change.

*Autre moyen dépuratif pour une petite quantité d'eau.*

Prenez le plus grand entonnoir que vous pourrez trouver; bouchez-le par le bas avec une petite éponge; remplissez-le au tiers avec de la poudre de charbon de bois bien lavée et recouvrez le tout de deux travers de doigt de sable propre. Fixez l'entonnoir ainsi préparé au-dessus d'une carafe, et versez sur le sable l'eau puante, qui sera bientôt filtrée; recommencez à verser, si vous avez besoin d'une plus grande quantité. On peut remplacer le charbon par de la braise. On prépare le charbon en le passant au tamis, et ne gardant que le charbon qui reste sur la surface du tamis.

On purifie l'eau en y mettant quelques millièmes de son poids d'une solution de chlorure. Le charbon pour filtre se prépare en prenant de la braise du four, la lavant avec soin et la faisant sécher. On la place dans un vase de grès ou dans un creuset; on lute le couvercle avec de la terre glaise, et quand elle est sèche on place le vase au milieu d'un amas de charbon qu'on allume; quand le vase est rouge, on éteint le feu et on laisse refroidir la braise retirée et propre à l'usage qu'on la destine. On augmente la solidité du filtre en portant entre chaque couche des séparations de bois de chêne ou de châtaignier qu'on fait préalablement bouillir dans l'eau, et qu'on perce de petits trous. On nettoie le bois avec du sablon quand on renouvelle le filtre. Si pour faire une fontaine à filtre on emploie un tonneau, il faut carboniser l'intérieur, ce qui se fait en l'enduisant avec un pinceau d'acide sulfurique à 66 degrés. On lave ensuite le tonneau, jusqu'à ce que l'eau soit privée de tout acide. L'eau qu'on fait bouillir devient légèrement astringente, mais elle perd ses mauvaises qualités.

Pour détruire les qualités malfaisantes de l'eau des mares, le meilleur moyen est de conduire dans les mares des eaux pluvieuses par des conduits bien propres. Les bords des mares doivent être construits en talus, garnis de gazon pour empêcher l'éboulement, et plantés d'arbres qui préviennent l'action funeste des rayons solaires. On doit avoir soin de curer souvent les mares, et d'en enterrer les joncs et les grandes herbes. Quand on prendra de cette eau pour les usages domestiques, on aura toujours soin de la filtrer plusieurs fois, et de la mêler avec un peu de vinaigre ou d'eau-de-vie.

L'eau de pluie est très-pure, très-propre au savonnage, etc. Si on recueille celle qui tombe des gouttières, il faut laisser perdre la première eau jusqu'à ce qu'elle soit bien nettoyée. Les citernes qui la reçoivent doivent être très-propres. L'eau distillée est la boisson la plus salutaire, on la distille avec un petit alambic dont le serpentier est d'étain au tire. On doit l'aérer avant de s'en servir. Si on ne veut employer l'eau de pluie aux usages domestiques, on peut la faire servir à des jets d'eau. On reçoit l'eau des toits dans un réservoir de briques ou dans une auge en pierre qu'on a soin d'élever au-dessus du niveau du bassin où l'on veut pratiquer le jet d'eau, et on la conduit dans ce bassin par des tuyaux dont l'extrémité dirigée verticalement et fermée d'un robinet, la laisse échapper à volonté.

La bonne eau doit être bien transparente, laisser échapper de petites bulles d'air, quand elle est transvasée; elle doit cuire facilement les légumes, et faire crever les pois secs et autres légumes dont la farine n'est pas entièrement soluble dans l'eau: chargée de substances hétérogènes, ne pas altérer la couleur des légumes verts qu'on y fait cuire, donner un produit fort et savoureux, quand on y fait dissoudre du savon. Le repos est un moyen d'assainir l'eau. Quand l'eau est chargée de chaux, de magnésie ou d'hydrochlorate de chaux, ces matières tendent à se séparer des particules aqueuses, et se précipitent au fond du vase qui contient l'eau.

L'eau qu'on emploie en industrie doit être très-pure: pour la fabrication de la bière, pour celle des couleurs, l'eau douce est préférable à l'eau dure, c'est-à-dire chargée de sel et d'un goût prononcé.

L'eau la plus limpide est nécessaire pour le blanchissage; le rouissage ne saurait se faire dans l'eau dure. Dans la teinture

des étoffes, l'eau dure empêche la dissolution des matières colorantes, et endommage les nuances par le mélange des substances dont elle est saturée. En médecine l'eau s'emploie à l'intérieur en boissons; à l'extérieur en lotions et en bains. Dans presque toutes les infusions ou décoctions, elle agit seule, et l'addition de fleurs, de feuilles ou de fruits, est complètement insignifiante. Elle forme le principal ingrédient des gargarismes, des cataplasmes, des injections, des fomentations. L'eau chaude sucrée calme presque instantanément les douleurs stomacales et intestinales. Elle est excitante, sudorifique, exportante. Appliquée à la peau elle gonfle les tissus, y appelle le sang, et hâte la suppuration. "L'eau chaude, dit Hippocrate, adoucit la peau qui est dure, relâche celle qui est trop tendue, ouvre les pores, lève les humeurs, dispose aux sueurs; elle est somnifère; elle soulage et adoucit la tension des nerfs, et arrête les convulsions." Administrée ou abondamment et coup sur coup, l'eau tiède provoque le vomissement; elle est calmante et laxative; appliquée à la peau, elle amoindrit les tissus sans y appeler le sang.

L'eau froide est la plus salutaire de toutes les boissons; elle est rafraîchissante, calmante, diurétique; à l'intérieur, elle est sédative, enlève l'irritation, et prévient la suppuration des plaies. L'eau à l'état de glace, se donne dans les fièvres graves, par petits morceaux, pour calmer la soif; elle est astringente, répercussive, tonique, résolutive. L'eau agit d'autant plus efficacement qu'elle est plus pure. Ainsi au premier rang se trouve l'eau distillée, puis l'eau de pluie, de source, de rivière, et enfin l'eau de puits et celle de mer.

#### Le porc nourri et engraisé avec du lait

Nous trouvons les lignes suivantes dans *l'Impartial de l'Est*:

"Un Anglais, M. Beevor, très-connu par les éleveurs de l'espèce porcine à cause de ses nombreuses expériences et de ses persévérantes recherches, a trouvé que les haricots, donnés comme aliment prédominant, rendent la chair du porc dure, indigeste, et lui communiquent un goût fade. Les pommes de terre la rendent molle, spongieuse, sans saveur, légère, et lui font éprouver de grandes pertes par la cuisson. C'est ainsi que le porc irlandais, qui reçoit parmi ses aliments une forte proportion de patates donne de la viande et des jambons pesant 3/10 de moins que ces mêmes produits fournis par le porc anglais. La chair des porcs nourris au trèfle a une teinte jaune; elle est peu substantielle et de peu de goût. L'engraissement aux glands de chêne la rend également dure et indigeste. Les tourteaux donnent à la fibre musculaire une consistance grasseuse; cette alimentation remplit la chair du porc d'un suc très-fluide, qui lui communique un goût répugnant.

"La meilleure de toutes les alimentations est celle du lait. Elle produit de la chair d'un goût fort délicat, très-substantielle et d'un fort bon poids. Les jambons des porcs engraisés dans les exploitations basées sur les produits au laitage sont les plus savoureux, les plus substantiels, en un mot les meilleurs de tous. L'expérience a démontré qu'on peut fort bien engraisser les porcs, et même les pousser jusqu'à fin gras, rien qu'avec du lait, sans aucune autre nourriture, ainsi que cela se pratique en Angleterre dans la plupart des exploitations qui ont pour but la production du laitage.

"Après le lait, et comme lui étant presque égal, se place le maïs, ainsi que M. Betz-Penot, le zélé propagateur de ce mode d'engraissement pour les veaux, l'a péremptoirement démontré; puis viennent les pois, l'orge et l'avoine concassés.

A. Bronsvicn.

Nous ne savons ce qu'il peut y avoir de vrai dans ces assertions, mais nous n'engagerons jamais les habitants des campagnes à nourrir et à engraisser spécialement les porcs avec du lait. Se figure-t-on à quel prix reviendrait la viande d'un porc traité de cette façon?

Le porc est l'animal qui s'assimile le mieux toutes les nourritures; eh bien, alors, sans se poser dans des conditions anormales exceptionnelles, il faut donner au porc tous les aliments dont on dispose dans la ferme, sans accorder la préfé-

tence à celui-ci ou celui-là. Il s'agit pour le cultivateur de gagner de l'argent, et peu importe que la viande soit plus ou moins délicate.

Il n'est pas exact d'ailleurs de dire que les patates font de mauvais jambons, que les glands produisent de la viande dure et indigeste, que le tréfle est une mauvaise nourriture, etc. Ce fait pourrait être vrai, si les porcs étaient spécialement nourris avec ces éléments, et encore faudrait-il en être certain; dans les pays de glands, de patates, de blé-d'inde, etc., les porcs sont très-estimés; que l'on distribue donc à ces animaux des haricots, des patates, du tréfle, des glands, blé-d'inde, du lait et autres objets: sans contredit, la viande sera de très-bonne qualité. Les porcs engraisés seulement avec du lait sont excellents, fins, délicats; mais: est-il permis à tout le monde de manger cette chair, qui est tout au plus destinée aux dieux de l'Olympe?

### Conservation des viandes en été

Nous lisons dans le *Journal de la Société agricole de l'Est*:

C'est à vous, ménagères, que nous nous adressons. A la campagne, il n'est pas souvent facile de renouveler journellement sa provision de viande, et l'on n'a pas toujours une glacière, même américaine, pour conserver les vivres en état de fraîcheur. Nous espérons donc être très-bien venu en vous donnant le moyen d'empêcher vos viandes de contracter une mauvaise odeur; le moyen est facile, peu coûteux, et nous pouvons le déclarer *infaillible* par expérience. C'est tout simplement un soufrage; le soufre ne sert pas seulement à faire des allumettes et à tuer l'oïdium qui ravage tant nos vignes, il possède cette propriété dans les chimistes nomment *antiseptique*, c'est-à-dire qu'il est propre à empêcher toute fermentation.

Il suffit d'exposer les viandes à l'influence de l'acide sulfureux pour que leur décomposition soit toujours retardée (cet acide sulfureux est le gaz qui se forme lorsque l'on brûle du soufre et dont l'odeur est connue de tous). Cette opération se fait dans une caisse en forme de garde-manger, suivant la quantité de viande que l'on consomme habituellement; cette caisse est munie d'un couvercle fermant hermétiquement: on la place dans un endroit frais, debout sur un de ses côtés, de façon à ce que le couvercle s'ouvre horizontalement comme la porte d'une armoire; on fixe intérieurement, à la partie supérieure, au *plafond* de cette caisse, pourrait-on dire, des crochets pour y suspendre les pièces de viande; à la partie inférieure, sur le *plancher*, on place une meche soufrée; les viandes attachées aux crochets, on allume les meches soufrées et l'on ferme la caisse; au bout d'une heure l'opération est terminée, on peut retirer les viandes et les conserver dans un garde-manger ordinaire pendant huit ou dix jours et même plus longtemps sans qu'elles *avancent* le moins du monde. Au sortir de la caisse, les viandes ont un aspect noirâtre, mais elles n'ont contracté nulle odeur de soufre, et si l'on y fait une entaille, on s'aperçoit que l'extérieur seul est noirci, l'intérieur a conservé un aspect rouge clair des plus appétissants.

Cette méthode est excellente, nous le répétons, et on peut en faire un essai peu coûteux, il suffit pour cela de prendre le premier coffre venu et d'y installer des crochets et une meche soufrée.

### Les chemins ruraux

Les bonnes routes et les chemins de fer ont contribué pour une large part aux progrès de la civilisation moderne. C'est ainsi qu'ont pu se faire, dans des conditions satisfaisantes, les échanges de provisions et de marchandises; c'est ainsi que les idées de progrès et de bien-être se sont répandues dans les pays les plus reculés: eh bien alors, les gouvernements et les peuples ont le devoir de continuer cette grande œuvre.

L'industrie et le commerce n'ont-ils pas pris un développement immense par suite de l'ouverture ou de l'amélioration des voies de communication et par la création des chemins de fer? Pourquoi ne s'imposerait-on pas les mêmes sacrifices pour rendre viables les chemins ruraux, qui pour le plus grand

nombre se trouvent encore dans un état déplorable? L'agriculture peut-elle aller en avant si elle n'a pas à sa disposition de bons chemins pour transporter les engrais, les amendements, les récoltes, pour se livrer enfin à toutes les opérations que réclame une culture intelligente, et nous pouvons même ajouter la culture intensive, qui est incontestablement le dernier mot du progrès?

Il est sans doute fort important de donner aux habitants des campagnes une instruction agricole suffisante et de les initier ainsi à tous ces principes essentiels sans lesquels ils sont plutôt des machines que des hommes, car *tant vaut l'homme, tant vaut la terre*; il est assurément nécessaire de fonder le crédit agricole dans les conditions les plus satisfaisantes, puisque l'argent est et sera toujours le nerf de la guerre: sans capital d'exploitation suffisant, le cultivateur manque de bestiaux, d'engrais, d'instruments; il laboure mal, il donne aux récoltes de mauvaises façons, il produit ainsi les matières premières à des prix trop élevés; le plus souvent il ne réalise que des bénéfices insignifiants, tout en faisant payer chèrement sa marchandise aux consommateurs.

L'enseignement et le crédit, voilà donc les deux éléments premiers du progrès agricole; mais, qu'on se le persuade bien, il n'est pas moins utile d'améliorer les chemins ruraux; il est matériellement impossible que les habitants des campagnes obtiennent dans leurs cultures des résultats satisfaisants s'ils ne vont pas facilement d'un point à un autre avec leurs attelages et s'ils se trouvent dans la nécessité de porter sur leur dos les engrais et les produits, comme cela se pratique encore dans un grand nombre de localités, et nous avons été bien souvent témoin de ce fait; et alors même qu'ils se serviraient de bestiaux et de chariots pour faire leurs transports, ils se verraient obligés, avec des chemins mauvais et parfois impraticables, de mettre sur les voitures le tiers ou la moitié au plus de ce que leurs bêtes pourraient traîner. Il en résulterait pour eux une perte considérable de temps et une usure prématurée du matériel agricole; et certes nous savons tous que les bénéfices ne sont pas considérables en agriculture, et qu'il faut bien compter, bien combiner toutes les ressources dont on dispose afin de joindre les deux bouts.

L'agriculture n'est pas comme l'industrie, dans laquelle tout est réglé d'avance: le manufacturier produit, à son gré, plus ou moins, suivant les besoins de sa clientèle. Le cultivateur est exposé à toutes les intempéries; il ne connaît, par conséquent, jamais d'avance les résultats pour lesquels il peut compter; il ne faut alors rien négliger pour améliorer une situation à laquelle doivent nécessairement s'intéresser tous les consommateurs. Qu'on s'en souvienne bien, la vie à bon marché ne pourra jamais s'obtenir que par le développement le plus large de l'agriculture, car c'est elle qui fournit les matières nécessaires à l'alimentation de l'homme et de l'industrie, comme nous l'avons déjà dit bien des fois, et nous ne saurions trop le répéter.

C'est en formant une association générale de toutes les forces et de tous les intérêts que l'on parviendra à rendre viables tous les chemins ruraux; il est donc absolument nécessaire de former un fonds commun provenant des caisses de l'Etat, des départements, des communes et des particuliers; tous ces efforts réunis amèneraient sans contredit des améliorations qui ne tarderaient pas à régénérer nos campagnes. Malheureusement les villages ne sont généralement pas riches, et des impôts très-forts frappent déjà les habitants des campagnes; il serait donc à désirer que l'Etat et les départements prissent l'initiative et qu'ils contribuassent pour une large part soit directement, soit à titre de prêt, aux dépenses considérables que ne peuvent manquer d'occasionner de semblables travaux; on apporterait ainsi la vie et l'aisance au milieu de nos campagnes qui n'ont point encore eu une part assez large à ce grand festin budgétaire auquel se sont si souvent assis l'industrie, les arts, etc., etc. Eh! mon Dieu! nous le savons tous, le budget de l'agriculture ne s'élève qu'à un chiffre minime, en comparaison de celui qui est inscrit au compte des travaux publics, de milice, de la marine, des diverses administrations, etc. Et cependant le sol, ou bien les produits provenant du sol composent, par les taxes auxquels ils sont soumis, la

plus grande partie de cet immense budget. Ne serait-il pas naturel alors que les hommes auxquels appartient le sol, et qui en font sortir d'aussi fortes quantités de matières premières, eussent à leur disposition les moyens de produire encore davantage? Or, les chemins ruraux sont incontestablement l'un des moyens les plus puissants pour atteindre fructueusement le but.

**RECETTES**

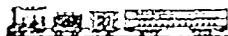
**Moyen pour détruire les chardons**

On coupe les tiges des chardons lorsque le temps est à la pluie, le pied resté en terre, pourrit alors presque toujours, et ne produit pas de rejet, tandis que la végétation deviendrait puissante si la coupe avait lieu dans un temps de sécheresse.

**Services que peut rendre la volaille dans les jardins**

Il n'y a aucun inconvénient à laisser entrer les poules dans les jardins de grand matin; elles se précipitent alors avec voracité sur les chenilles, les vers, les limaces, sans toucher en aucune façon aux végétaux ni gratter le sol. Ce n'est que quelques heures après, lorsque le sol est desséché par le soleil, et que les vers et autres insectes y sont rentrés, c'est alors seulement que les poules commencent à le gratter.

Les canards aussi rendent, en cette circonstance, un grand service, car ils sont friands de grosses limaces. Quant aux dindes, qui grattent fort rarement, il est toujours avantageux de les laisser entrer dans les potagers, notamment dans les carrés de choix. La volaille est aussi très-utile sur les chaumes et les terres en jachère, où elle mange une grande quantité de semences de mauvaises herbes.



**Chemin de Fer du Grand Tronc**

STATIONS	Tr. de Passagers		Tram Express	
	Aller	Retour	Aller	Retour
Pointe-Lévi	8-10	8-00	9-15	9-15
Chaudière	8-55	8-55	9-15	9-15
St. Jean	9-05	8-50	9-15	9-15
St. Jean Baptiste	9-20	8-35	9-15	9-15
St. Jean	9-30	8-25	9-15	9-15
St. Charles	9-45	8-10	9-15	9-15
St. Michel	10-00	8-00	9-15	9-15
St. Pierre	10-15	7-45	9-15	9-15
St. Thomas	10-30	7-30	9-15	9-15
St. Jean	10-45	7-15	9-15	9-15
St. Jean	11-00	7-00	9-15	9-15
St. Jean	11-15	6-45	9-15	9-15
St. Jean	11-30	6-30	9-15	9-15
St. Jean	11-45	6-15	9-15	9-15
St. Jean	12-00	6-00	9-15	9-15
St. Jean	12-15	5-45	9-15	9-15
St. Jean	12-30	5-30	9-15	9-15
St. Jean	12-45	5-15	9-15	9-15
St. Jean	1-00	5-00	9-15	9-15
St. Jean	1-15	4-45	9-15	9-15
St. Jean	1-30	4-30	9-15	9-15
St. Jean	1-45	4-15	9-15	9-15
St. Jean	2-00	4-00	9-15	9-15
St. Jean	2-15	3-45	9-15	9-15
St. Jean	2-30	3-30	9-15	9-15
St. Jean	2-45	3-15	9-15	9-15
St. Jean	3-00	3-00	9-15	9-15
St. Jean	3-15	2-45	9-15	9-15
St. Jean	3-30	2-30	9-15	9-15
St. Jean	3-45	2-15	9-15	9-15
St. Jean	4-00	2-00	9-15	9-15
St. Jean	4-15	1-45	9-15	9-15
St. Jean	4-30	1-30	9-15	9-15
St. Jean	4-45	1-15	9-15	9-15
St. Jean	5-00	1-00	9-15	9-15
St. Jean	5-15	0-45	9-15	9-15
St. Jean	5-30	0-30	9-15	9-15
St. Jean	5-45	0-15	9-15	9-15
St. Jean	6-00	0-00	9-15	9-15
St. Jean	6-15	11-45	9-15	9-15
St. Jean	6-30	11-30	9-15	9-15
St. Jean	6-45	11-15	9-15	9-15
St. Jean	7-00	11-00	9-15	9-15
St. Jean	7-15	10-45	9-15	9-15
St. Jean	7-30	10-30	9-15	9-15
St. Jean	7-45	10-15	9-15	9-15
St. Jean	8-00	10-00	9-15	9-15
St. Jean	8-15	9-45	9-15	9-15
St. Jean	8-30	9-30	9-15	9-15
St. Jean	8-45	9-15	9-15	9-15
St. Jean	9-00	9-00	9-15	9-15
St. Jean	9-15	8-45	9-15	9-15
St. Jean	9-30	8-30	9-15	9-15
St. Jean	9-45	8-15	9-15	9-15
St. Jean	10-00	8-00	9-15	9-15
St. Jean	10-15	7-45	9-15	9-15
St. Jean	10-30	7-30	9-15	9-15
St. Jean	10-45	7-15	9-15	9-15
St. Jean	11-00	7-00	9-15	9-15
St. Jean	11-15	6-45	9-15	9-15
St. Jean	11-30	6-30	9-15	9-15
St. Jean	11-45	6-15	9-15	9-15
St. Jean	12-00	6-00	9-15	9-15
St. Jean	12-15	5-45	9-15	9-15
St. Jean	12-30	5-30	9-15	9-15
St. Jean	12-45	5-15	9-15	9-15
St. Jean	1-00	5-00	9-15	9-15
St. Jean	1-15	4-45	9-15	9-15
St. Jean	1-30	4-30	9-15	9-15
St. Jean	1-45	4-15	9-15	9-15
St. Jean	2-00	4-00	9-15	9-15
St. Jean	2-15	3-45	9-15	9-15
St. Jean	2-30	3-30	9-15	9-15
St. Jean	2-45	3-15	9-15	9-15
St. Jean	3-00	3-00	9-15	9-15
St. Jean	3-15	2-45	9-15	9-15
St. Jean	3-30	2-30	9-15	9-15
St. Jean	3-45	2-15	9-15	9-15
St. Jean	4-00	2-00	9-15	9-15
St. Jean	4-15	1-45	9-15	9-15
St. Jean	4-30	1-30	9-15	9-15
St. Jean	4-45	1-15	9-15	9-15
St. Jean	5-00	1-00	9-15	9-15
St. Jean	5-15	0-45	9-15	9-15
St. Jean	5-30	0-30	9-15	9-15
St. Jean	5-45	0-15	9-15	9-15
St. Jean	6-00	0-00	9-15	9-15
St. Jean	6-15	11-45	9-15	9-15
St. Jean	6-30	11-30	9-15	9-15
St. Jean	6-45	11-15	9-15	9-15
St. Jean	7-00	11-00	9-15	9-15
St. Jean	7-15	10-45	9-15	9-15
St. Jean	7-30	10-30	9-15	9-15
St. Jean	7-45	10-15	9-15	9-15
St. Jean	8-00	10-00	9-15	9-15
St. Jean	8-15	9-45	9-15	9-15
St. Jean	8-30	9-30	9-15	9-15
St. Jean	8-45	9-15	9-15	9-15
St. Jean	9-00	9-00	9-15	9-15
St. Jean	9-15	8-45	9-15	9-15
St. Jean	9-30	8-30	9-15	9-15
St. Jean	9-45	8-15	9-15	9-15
St. Jean	10-00	8-00	9-15	9-15
St. Jean	10-15	7-45	9-15	9-15
St. Jean	10-30	7-30	9-15	9-15
St. Jean	10-45	7-15	9-15	9-15
St. Jean	11-00	7-00	9-15	9-15
St. Jean	11-15	6-45	9-15	9-15
St. Jean	11-30	6-30	9-15	9-15
St. Jean	11-45	6-15	9-15	9-15
St. Jean	12-00	6-00	9-15	9-15
St. Jean	12-15	5-45	9-15	9-15
St. Jean	12-30	5-30	9-15	9-15
St. Jean	12-45	5-15	9-15	9-15
St. Jean	1-00	5-00	9-15	9-15
St. Jean	1-15	4-45	9-15	9-15
St. Jean	1-30	4-30	9-15	9-15
St. Jean	1-45	4-15	9-15	9-15
St. Jean	2-00	4-00	9-15	9-15
St. Jean	2-15	3-45	9-15	9-15
St. Jean	2-30	3-30	9-15	9-15
St. Jean	2-45	3-15	9-15	9-15
St. Jean	3-00	3-00	9-15	9-15
St. Jean	3-15	2-45	9-15	9-15
St. Jean	3-30	2-30	9-15	9-15
St. Jean	3-45	2-15	9-15	9-15
St. Jean	4-00	2-00	9-15	9-15
St. Jean	4-15	1-45	9-15	9-15
St. Jean	4-30	1-30	9-15	9-15
St. Jean	4-45	1-15	9-15	9-15
St. Jean	5-00	1-00	9-15	9-15
St. Jean	5-15	0-45	9-15	9-15
St. Jean	5-30	0-30	9-15	9-15
St. Jean	5-45	0-15	9-15	9-15
St. Jean	6-00	0-00	9-15	9-15
St. Jean	6-15	11-45	9-15	9-15
St. Jean	6-30	11-30	9-15	9-15
St. Jean	6-45	11-15	9-15	9-15
St. Jean	7-00	11-00	9-15	9-15
St. Jean	7-15	10-45	9-15	9-15
St. Jean	7-30	10-30	9-15	9-15
St. Jean	7-45	10-15	9-15	9-15
St. Jean	8-00	10-00	9-15	9-15
St. Jean	8-15	9-45	9-15	9-15
St. Jean	8-30	9-30	9-15	9-15
St. Jean	8-45	9-15	9-15	9-15
St. Jean	9-00	9-00	9-15	9-15
St. Jean	9-15	8-45	9-15	9-15
St. Jean	9-30	8-30	9-15	9-15
St. Jean	9-45	8-15	9-15	9-15
St. Jean	10-00	8-00	9-15	9-15
St. Jean	10-15	7-45	9-15	9-15
St. Jean	10-30	7-30	9-15	9-15
St. Jean	10-45	7-15	9-15	9-15
St. Jean	11-00	7-00	9-15	9-15
St. Jean	11-15	6-45	9-15	9-15
St. Jean	11-30	6-30	9-15	9-15
St. Jean	11-45	6-15	9-15	9-15
St. Jean	12-00	6-00	9-15	9-15
St. Jean	12-15	5-45	9-15	9-15
St. Jean	12-30	5-30	9-15	9-15
St. Jean	12-45	5-15	9-15	9-15
St. Jean	1-00	5-00	9-15	9-15
St. Jean	1-15	4-45	9-15	9-15
St. Jean	1-30	4-30	9-15	9-15
St. Jean	1-45	4-15	9-15	9-15
St. Jean	2-00	4-00	9-15	9-15
St. Jean	2-15	3-45	9-15	9-15
St. Jean	2-30	3-30	9-15	9-15
St. Jean	2-45	3-15	9-15	9-15
St. Jean	3-00	3-00	9-15	9-15
St. Jean	3-15	2-45	9-15	9-15
St. Jean	3-30	2-30	9-15	9-15
St. Jean	3-45	2-15	9-15	9-15
St. Jean	4-00	2-00	9-15	9-15
St. Jean	4-15	1-45	9-15	9-15
St. Jean	4-30	1-30	9-15	9-15
St. Jean	4-45	1-15	9-15	9-15
St. Jean	5-00	1-00	9-15	9-15
St. Jean	5-15	0-45	9-15	9-15
St. Jean	5-30	0-30	9-15	9-15
St. Jean	5-45	0-15	9-15	9-15
St. Jean	6-00	0-00	9-15	9-15
St. Jean	6-15	11-45	9-15	9-15
St. Jean	6-30	11-30	9-15	9-15
St. Jean	6-45	11-15	9-15	9-15
St. Jean	7-00	11-00	9-15	9-15
St. Jean	7-15	10-45	9-15	9-15
St. Jean	7-30	10-30	9-15	9-15
St. Jean	7-45	10-15	9-15	9-15
St. Jean	8-00	10-00	9-15	9-15
St. Jean	8-15	9-45	9-15	9-15
St. Jean	8-30	9-30	9-15	9-15
St. Jean	8-45	9-15	9-15	9-15
St. Jean	9-00	9-00	9-15	9-15
St. Jean	9-15	8-45	9-15	9-15
St. Jean	9-30	8-30	9-15	9-15
St. Jean	9-45	8-15	9-15	9-15
St. Jean	10-00	8-00	9-15	9-15
St. Jean	10-15	7-45	9-15	9-15
St. Jean	10-30	7-30	9-15	9-15
St. Jean	10-45	7-15	9-15	9-15
St. Jean	11-00	7-00	9-1	