

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

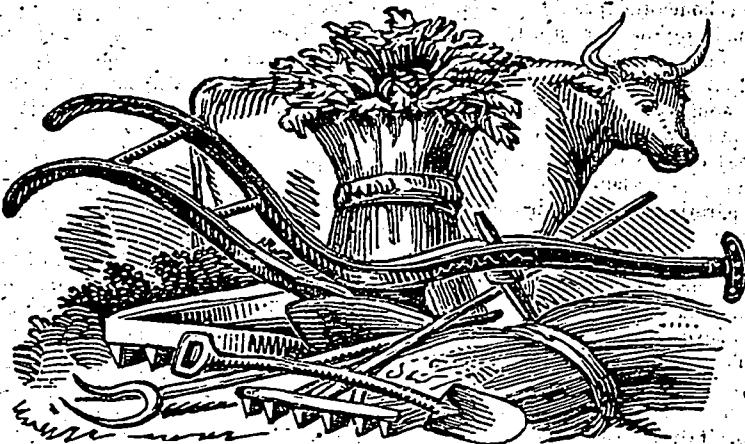
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jeudis

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 un mois d'avance. Les arriérés devront avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la *Gazette*.



Rédaction

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, devront être directement adressées

FIRMIN H. PROULX

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.

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

SOMMAIRE :

Causerie agricole : Culture du tabac en Virginie et dans le Maryland (*Suite*).—Propriétés et usage du tabac.

Revue de la Semaine : Allocution de Pie IX aux pèlerins de Montpeller.—Le Pape dit qu'il prie pour la France et annonce des catastrophes.—La lutte qui se prépare va être terrible, mais les portes de l'enfer ne prévaudront pas contre l'Eglise.—Louis Veuillot développe cette vérité de foi catholique.—Témoignage de respect et d'affection à Mgr. Taché.—Voyage en Europe de Lord et de Lady Dufferin.—Le lieutenant-gouverneur d'Ontario est mort.—L'Hon. E. Blake prépare un nouveau programme politique.—Circulaire de M. Chs. F. Roy aux électeurs du comté de Kamouraska.

Sujets divers : La propreté est le point essentiel d'une bonne laiterie.—De la basse-cour.—Maladies des jeunes veaux.—Choix des veaux à élever.—Essai des facultés germinatives des semences.—Huilage des graines pour semences.—Direction générale des opérations agricoles.

Petite chronique : Formes-modèles des écoles d'agriculture de la Province.—La *Gazette des Familles*.—Le commerce des Boissons aux Etats-Unis.

Recettes : Maux de tête.—Procédé pour faire cailler le lait à la minute.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DU TABAC EN VIRGINIE ET DANS LE MARYLAND.

Les cases ou séchoirs destinés aux plantes de tabac sont toujours à portée des plantations, et d'une grandeur proportionnée à leur étendue. On les bâtit avec de bons piliers de bois fichés en terre, et traversés par des poutres et poutrelles pour soutenir le corps du bâtiment. Cette carcasse faite, on la garnit de planches, en les posant l'une sur l'autre comme on borde un navire, sans cependant qu'elles soient bien jointes ; elles ne sont attachées que par des chevilles de bois. La couverture est aussi en planches ; qu'on attache l'une sur l'autre sur des chevrons, de manière que la pluie ne puisse entrer dans la case, et cependant on laisse une ouverture entre le toit et le corps du bâtiment pour donner

passage à l'air ; on ne fait point de fenêtres à cette case ; elle est suffisamment éclairée par le jour qui entre par les portes et par l'ouverture dont on vient de parler.

Le sol ordinaire de ces séchoirs est la terre même ; mais, comme on n'y pose les tabacs, et que dans des temps humides la fraîcheur du sol peut les humecter et les corrompre, il est plus prudent de faire des planchers, que l'on forme avec des poutrelles et des planches chevillées par-dessus. La hauteur du corps du bâtiment est communément de 15 à 16 pieds, et celle du toit jusqu'au faite, de 10 à 12 pieds. On peut en faire de plus élevés.

En dedans du bâtiment, on place de travers de petits chevrons qui ont chacun 2 pouces et demi en carré ; le premier rang est posé à un pied et demi ou 2 pieds au-dessous du faite, le deuxième rang à 4 pieds et demi au-dessous, le troisième de même, etc., jusqu'à la hauteur de l'homme ; les chevrons sont rangés à 5 pieds de distance l'un de l'autre, ils servent à poser les gaulottes auxquelles on prend les plantes de tabac.

Après leur entier dessèchement, les plantes sont retirées des hangars par un temps humide ; car si on les déplaçait dans un temps sec, elles tomberaient en poussière. On les étend sur des claies en monceaux, on les couvre et on les laisse suer une semaine ou deux, selon leur qualité et selon la saison ; on a soin de les visiter souvent pour examiner le degré de leur chaleur, et pour ouvrir et retourner les monceaux, afin d'empêcher qu'aucune partie ne s'échauffe trop, car cette fermentation pourrait aller jusqu'à l'inflammation ; et d'ailleurs une trop forte effervescence détruirait la qualité du suc et des sels, et ferait pourrir le tabac. C'est la partie la plus difficile de sa préparation ; elle n'admet point de règle générale, et dépend uniquement de l'expérience et de l'habitude. Un nègre exercé à cette manipulation, en poussant sa main dans un monceau de tabac, distinguera le degré convenable de chaleur cent fois mieux que ne le ferait un physicien avec son thermomètre.

Révd Mr F Bourgeault
Poinfo-Chino

Lorsque cette fermentation est complètement achevée, on dépouille les tiges de leurs feuilles, séparant les feuilles du sommet de celles d'en bas en deux ou trois classes. Ces feuilles étant entièrement séchées de nouveau, on les réunit au nombre de dix ou douze, liées ensemble. Ces petites bottes s'appellent *manôques*; et on les met par couches régulières dans les barils ou boucauts, posant par-dessus à plusieurs reprises, à mesuré qu'on les remplit, une forte planche ronde, comprimée chaque fois avec un levier, qui fait l'effet d'un poids de 2, 3 ou 4000 livres pesant. Cette manière d'emballage très-compacte est un des points les plus essentiels pour la bonne conservation du tabac. Quelquefois le plus fin tabac est envoyé en forme de carottes, alors les feuilles sont dépouillées de leurs grosses fibres. On a soin de faire ces deux opérations, c'est-à-dire de remplir les boucauts et de former les carottes, dans un temps humide, quand le tabac séché est plus souple.

Le tabac ainsi préparé est envoyé au marché; mais avant d'être vendu, il subit l'examen des officiers publics institués pour cela, et nommés *inspecteurs de tabac*, lesquels en déterminent la qualité. Tout tabac mal préparé, ou qui a été mouillé en chemin, et qui, par ces causes ou d'autres, a fermenté de nouveau dans les boucauts, est condamné au feu et perdu pour le propriétaire. Les Américains ont des lois pour régler tous ces objets. C'est par la stricte observation de ces lois que leur tabac s'est perfectionné, et que le commerce qu'ils en font s'est si fort étendu. Dans les années qui ont précédé leur rupture avec l'Angleterre, les deux provinces de Virginie et de Maryland envoyaient à la Grande-Bretagne pour 768,000 liv. sterl. de tabac. Son prix moyen était à 8 livres sterling par boucaut de 12 à 1400 cents livres pesant, ce qui fait quatre-vingt seize mille boucauts d'exportation. De cette quantité, treize mille cinq cents boucauts environ se consumaient dans les royaumes britanniques, et payaient 26 livres sterling. Les autres quatre-vingt-douze mille cinq cents boucauts étaient exportés en d'autres pays de l'Europe par les négociants anglais. Cette seule branche de commerce employait trois cent trente vaisseaux et quatre mille matelots.

A ce qui vient d'être dit sur la culture et la récolte du tabac dans les Etats Unis de l'Amérique, on doit ajouter les observations suivantes :

10. Le bon tabac complètement préparé et emballé de la manière spécifiée ci-dessus ne roussit et ne fermente plus, à moins de quelque accident extraordinaire. Si, au contraire, il a été mal préparé, non suffisamment séché, et pas assez comprimé dans le boucaut, il éprouve une fermentation nouvelle et pourrit ensuite.

20. Le tabac d'une deuxième récolte, c'est à dire les jetons qui poussent des tiges après que la première plante a été coupée, est toujours mauvais et hors d'état de se conserver par aucune préparation; par conséquent, son exportation chez l'étranger, soit qu'il soit pur ou mélangé, est constamment prohibée par les lois.

30. Plus le sol consacré au tabac est gras et humide, plus cette plante est abondante en huile et en sels acres, et plus aussi elle demande une dessiccation et une fermentation longue et soignée. Une préparation suffisante pour un tabac ordinaire ne l'est pas pour celui-ci, car il fermente de nouveau et se corrompt ensuite. Il fermente et se pourrit de même toutes les fois qu'il est mouillé dans le boucaut, quoiqu'il ait été bien préparé. Dans cette nouvelle fermentation les feuilles se moisissent, perdent leur odeur et leur goût, deviennent blanches, et se corrompent au point de n'être plus d'aucun usage, si ce n'est comme engrais.

40. Dans un sol très-riche et humide, la plante du tabac s'élève au-delà de 6 pieds, et ses feuilles s'y étendent de tous côtés à un diamètre qui n'est guère moindre que sa hauteur. Une plante aussi bien nourrie contient tant de sucs gras, tant de sels acres, qu'il est difficile de la préparer de manière qu'elles puissent se conserver longtemps sans nouvelle fermentation.

50. Le tabac le plus fin et le plus délicat est celui qui croît dans un sol modérément riche et léger, dans la partie occidentale de la Virginie et du Maryland, près des montagnes *Allégany*; mais le produit en est beaucoup moindre que dans les prairies humides et sur le bord des rivières plus près de la mer. Si le sol est trop léger et sablonneux, la plante brûle et produit fort peu.

60. Au reste, un très-grand degré de chaleur est nécessaire, tant pour la culture que pour la préparation du tabac; la chaleur des mois de juin, juillet et août en Virginie est ordinairement d'environ 30 degrés, thermomètre de Réaumur. Cette province est comprise entre le 37^e et le 40^e degré de latitude septentrionale.

PROPRIÉTÉS ET USAGE DU TABAC.

Les feuilles récentes de tabac, frottées entre les doigts, les tachent d'une humeur gluante et brûlante; si on les brûle sèches, elles flambent et crépitent comme le nitre. Cette plante est en général acre et irritante.

Sa poudre, inspirée par le nez lorsqu'on commence à en faire usage, produit une titillation agréable sur les nerfs de la membrane pituitaire; elle y excite un petit mouvement convulsif, ensuite une sensation plus douce, et enfin il faut, pour réveiller le chatouillement, que cette poudre soit plus aiguë et plus pénétrante. Voilà pourquoi plusieurs fabricants de tabac y mêlent en le préparant certaines sauces ou ingrédients propres à produire cet effet.

On se décide à prendre du tabac par goût ou par régime; mais beaucoup de personnes, dans les premiers temps, en sont incommodées; elles ont des nausées, quelquefois des vertiges; une humeur ténue s'écoule de leurs narines; l'habitude fait disparaître les vertiges et les nausées, et diminue même l'écoulement; mais l'usage immodéré de cette poudre émousse à la longue la sensibilité de l'odorat, jusqu'à le rendre incapable de distinguer les espèces d'odeurs, affaiblit la mémoire et la vivacité de l'imagination; et produit souvent dans le nez plusieurs maladies; il est cependant utile d'en user modérément et comme d'un remède toutes les fois que la tête se trouve embarrassée d'une abondance d'humeurs séreuses ou pituitieuses. Ainsi, dans la disposition à l'apoplexie, dans les douleurs de tête, les migraines, le bourdonnement, le larmolement, etc., le tabac en poudre, respiré par le nez, produit d'heureux effets.

La mastication des feuilles rend la sécrétion de la salive plus abondante et en détermine l'excrétion. Elle convient dans la paralysie pituitaire, dans celle de la langue, dans l'encliffement, dans la surdité catarrhale, etc. Mais elle donne une mauvaise haleine, gâte les dents, corrode les gencives, et lorsqu'il passe dans l'estomac des feuilles mâchées, elles causent des nausées ou le vomissement.

La fumée du tabac ne devient un plaisir que par l'habitude; mais cette habitude est plus nuisible qu'utile. Si elle garantit, comme on l'assure, des maux de dents; si elle est salutaire dans tous les cas où la mastication de cette feuille est recommandée, elle présente aussi les mêmes inconvénients, et beaucoup d'autres encore. Elle rend la bouche sèche et fétide, diminue la sensibilité de l'organe,

du goût, et prive l'estomac du suc salivare qui lui est le plus nécessaire pour la digestion; aussi les-fumeurs sont-ils obligés de boire beaucoup pour y remédier.

Selon quelques médecins, l'usage intérieur du tabac est dangereux: il purge toujours avec violence par haut et par bas; cependant, manié par de mains adroites, il a produit et peut produire encore des guérisons désespérées. " Nous avons vu, dit l'auteur des *Démonstrations de botanique* des fièvres quartes emportées par vingt-cinq grains de tabac en poudre délayé dans du vin; des paralytiques ramenés par l'usage des lavements de tabac; quelques maniaques et épileptiques ont été guéris avec le sirop de tabac. On ne peut nier, en dépouillant les anciens observateurs, que ce sirop n'ait dissipé des empâtements des viscères des premières voies. L'usage externe du tabac pour la guérison des dartres, de la gale, des ulcères, est confirmé chaque jour par nos observations."

L'huile distillée de cette plante est un si puissant émétique, qu'elle excite quelquefois le vomissement, en mettant, pendant quelque temps, le nez sur la fiole dans laquelle on la garde. Un petit nombre de gouttes de cette huile injectées dans une plaie, cause des accidents mortels, comme l'ont prouvé des expériences faites sur des animaux par Harderus et Redi. Enfin cette huile, prise intérieurement, est un des plus violents poisons.

La décoction et la fumée de tabac sont utiles pour faire périr les pucerons, les acanthies, les cochenilles et autres petits insectes qui font souvent tant de mal aux arbres fruitiers. La décoction s'emploie en forme de pluie au moyen d'une pompe ou d'un arrosoir. La fumée est aussi dirigée sur les branches par un soufflet ordinaire.

REVUE DE LA SEMAINE

Nous avons aujourd'hui la bonne fortune d'offrir à nos lecteurs le résumé de l'une de ces admirables allocutions de Pie IX, qui consolent des misères et des lâchetés dont nous sommes si souvent les témoins.

Pie IX recevait en audience plusieurs pèlerins français, de Montpellier rendus à Rome, sous la conduite de leur digne évêque, pour recevoir la bénédiction du Saint-Père et visiter les sanctuaires augustes et antiques de la Ville éternelle, à l'occasion de l'année jubilaire.

" Quand le Pape se fut assis sur son trône, rapporte l'un des rédacteurs de l'*Univers* qui assistait à cette audience, et que, sur son ordre, l'assistance, qui s'était agenouillée à l'entrée du Pontife, se fut levée, Mgr. de Montpellier fit la lecture d'une adresse pour présenter ses brebis au Saint-Père..... Le prélat insista sur la prodigieuse popularité du Saint-Père, dont le nom et les traits sont connus et vénérés dans le monde entier, et à qui tous les peuples, dans la détresse et au sein de la captivité, venaient demander personnellement la parole de la vérité. Le prélat espère que les pèlerins de Montpellier sont les premiers d'un grand mouvement qui amènera bientôt toute la France et tout le monde à Rome pour y vénérer le Saint-Père, et y recevoir de sa bouche l'enseignement de Jésus-Christ..... Le prélat y a formulé le plus entier dévouement aux doctrines de l'Eglise; il a revendiqué l'ancien et glorieux titre de fille aînée de l'Eglise, que la langue officielle reconnaissait naguère universellement à la France; il a rappelé aussi les témoignages de tendresse que le Saint-Père n'aurait cessé de prodiguer à cette patrie découronnée et humiliée dans ces derniers temps."

Le Pape a répondu en français:

" En présence d'une foule si considérable venue de si loin pour voir le Vicaire de Jésus-Christ, je trouve une très-opportune occasion de vous dire: *Ecce quam bonum et quam jucundum habitare fratres in unum.* (Qu'il est avantageux et agréable que des frères soient réunis ensemble dans la même demeure). Oui, la circonstance est belle de vous dire que nous sommes tous ici rassemblés pour combattre ensemble les ennemis de Dieu, de l'Eglise et de la Papauté. Vous avez donné un magnifique exemple à Rome. La Ville éternelle a été édifiée de voir ses rues sillonnées par des pèlerins pieux et modestes, de voir avec quel zèle vous assistez aux offices religieux et avec quel élan d'amour vous vous êtes aujourd'hui portés au Vatican. Je vous en remercie en mon nom, au nom de l'Eglise, et au nom du peuple fidèle.

" Vous n'ignorez pas la situation qui est faite à l'Eglise de Dieu. Quelle sera la fin de cette situation terrible? Dieu a mis dans la bouche des évangélistes des paroles appropriées à tous les temps. C'est ainsi que dimanche dernier (IIIe après Pâques) je lisais dans l'Evangile du jour, avec un serrement de cœur, ces paroles mémorables: *Adiuc modicum et videbitis me* (Encore un peu de temps et vous me verrez). Oui, j'en ai l'espoir, encore un peu de temps et nous verrons le royaume de Dieu. Tandis que le monde se réjouit, nous devons pleurer pour fléchir le courroux céleste et obtenir que dans le monde même nous voyions éclater la force de Dieu. Espérons, mes enfants, sans craindre nos ennemis.

" Malheureusement il y a des catholiques sans vigueur. Ils aiment l'Eglise, la religion, le Pape, dans le fond de leur âme, mais ils sont mous, faibles, lâches et rougissent de témoigner de leur foi par leur conduite extérieure. Il faut les pousser, et ces imposantes manifestations que vous inaugurez sont un stimulant précieux pour arriver à ce but. D'autres cultivent bien tout ce qui concerne Dieu et son Eglise, mais ils le font dans un esprit d'insubordination qui est très funeste; ils ne sont pas obéissants, et dans de pareilles questions l'obéissance doit être aveugle.

" L'obéissance amène à l'unité et sans unité il n'y a pas de force. Prions pour arriver à cette unité. Pour moi, j'ai toujours prié pour les besoins du monde, et j'ai prié surtout pour la France si éprouvée aux jours de malheur, j'ai prié pour le monde catholique et pour les mères de famille, j'ai prié surtout pour le clergé, pour le clergé d'Allemagne aujourd'hui si violemment persécuté. Et vous, mes enfants, priez pour le Pape, afin que Dieu lui donne la force de supporter les épreuves qu'il lui envoie.

" Bénissez, ô mon Dieu le monde et ceux qui gouvernent; faites qu'ils se rappellent en temps de la verge de Moïse. Bénissez aussi cette multitude de chrétiens venus auprès de votre Vicaire, afin qu'après vous avoir glorifié sur la terre, ils puissent jouir de votre présence dans le ciel et pendant toute l'éternité.

" *Benedictio Dei*, etc."

Dans ce résumé de l'allocution de Pie IX, qui a fait une si vive impression sur les pèlerins français il est, deux paroles qui n'ont pas dû échapper à l'attention de nos lecteurs. " Pour moi, dit le Saint-Père, j'ai toujours prié pour la France si éprouvée aux jours de malheur. " Les prières du Vicaire de Jésus-Christ sont l'espérance du salut; elles protègent mieux que les chassepots et les mitrailleuses. En terminant, Pie IX a indiqué les malheurs qui ne tarderont pas à fondre sur les persécuteurs. " Bénissez, ô mon Dieu, " a-t-il dit, bénissez le monde et ceux qui gouvernent; faites qu'ils se rappellent en temps de la verge de Moïse. " Pha-

raison restait sourd aux prières et aux larmes du peuple de Dieu; il se plaisait à redoubler les horreurs de la persécution. Mais la verge de Moïse, du plénipotentiaire du Très-Haut, atteignit l'Égypte, et son orgueilleux souverain; et le peuple de Dieu fut délivré.

Nous sommes disposés à croire qu'il y a quelque chose de prophétique dans les paroles de l'auguste Prisonnier du Vatican; puissent ses prières être le salut de la France dans la lutte gigantesque qu'elle aura bientôt à soutenir.

D'immenses malheurs s'annoncent en effet comme devant bientôt être infligés à l'Europe: un embrasement général, une guerre continentale va éclater en dépit de l'intervention pacifique de tel ou tel prince, de tel ou tel diplomate. Les causes sont pesées et demeurent; les conséquences doivent suivre. Le sursis, s'il y en a, ne sera pas long.

La guerre va se faire entre des ennemis irréconciliables, entre l'Église et la Révolution. Le Pape et les puissances qui ne sont pas tout-à-fait infidèles aux principes catholiques seront d'un côté, et les autres, marchant à la suite de la Prusse, seront dans le camp opposé.

La question à régler par les armes est celle-ci: Dieu se mêlera-t-il encore des choses humaines?—Pie IX et tous les catholiques disent: Oui. Mais Bismark et les siens prétendent que non.

Qui, de Pie IX ou de Bismark, a raison?—c'est le canon Krupp qui va trouver la réponse, paraît-il; la lutte ne se fera pas pour autre chose.

Pour les catholiques, comme pour tous ceux qui ne sont pas absolument étrangers aux enseignements de l'Histoire, le résultat ne saurait être douteux. Mais avant que le dénouement arrive, des cataclysmes épouvantables auront décimé l'Europe et le monde; les plaies qui triomphèrent de Pharaon et de ses Égyptiens n'étaient rien en comparaison de ce qui va commencer.

Et à quoi auront abouti les efforts de Bismark, le héros et l'agent de la Révolution, l'incarnation, en nos temps, de l'esprit du mal:

Lisons la réponse de M. Louis Vuillot. Il l'écrivait dans son *Univers* à la date du 20 avril:

"M. de Bismark, qui tient le monde en alarme, est un obéissant mortel qui se fatigue à mal faire et qui tout à l'heure regrettera d'être né....."

"Il laissera des ouvres dont Dieu s'emparera pour faire ce qu'il voudra. Or, ce que Dieu voudra, nous le savons assez. Il voudra ce qu'il a toujours voulu, ce qu'il veut toujours, l'avancement, la grandeur et la gloire de la sainte et immortelle Église catholique. L'Église catholique est la seule création visible qui durera et grandira toujours et que Dieu ne détruira pas durant l'éternité. Quand nous savons cela, que nous reste-t-il à craindre?... Le naufrage est imminent, nous voyons qu'il sera terrible, mais nous pouvons toujours jeter l'ancre dans le Ciel. Le navire catholique, notre navire à nous, ne périra pas. Notre navire n'est pas de bois ni de fer et n'a point de voiles que l'orage puisse emporter; son pilote marche sur la mer. Pour n'être point submergés, nous n'avons qu'un mot à dire: Seigneur, nous périssons; sauvez-nous!"

"Un seul homme parmi les vivants ne tremble pas. Ce n'est point M. de Bismark; M. de Bismark tremble comme un autre: c'est le Pape. Le Pape n'est point sujet de la mort. *Tu es Pierre; les portes de l'enfer ne prévaudront pas!* La parcelle de chair qui reste en lui est soutenue au-dessus de la crainte par ces paroles éternelles; il soutient à son tour ceux de l'humanité à qui Dieu l'a donné pour échapper à la mort."

"..... Deux humanités sont en présence; mais l'une est périssable, l'autre est immortelle. Les persécuteurs appartiennent à celle qui doit périr. Aux uns le monde, aux autres la vie. Il y a un auteur de la vie, et il a dit aux siens en leur donnant la vie: Ayez confiance, j'ai vaincu le monde."

"Qu'importe que ceux qui tuent se tiennent assurés de la victoire, quand ceux qui peuvent être tués veulent bien mourir et sont plus assurés du lendemain? Tuer pour tuer encore, avec la perspective unique d'avoir à tuer toujours, c'est à tout prendre, une destinée fort triste et un métier fort sot. Beaucoup l'entreprendent avec allégresse et se trouvent las avant la fin. Tout infirmes qu'ils sont, et tout lâches et sauvages qu'ils peuvent devenir, les hommes se lassent du méchant, et le méchant se lasse de lui-même, L'atmosphère du sang où il veut vivre engendre des maladies redoutables: la peur, l'ennui, les lèpres, les séditions; les vers qui précèdent la tombe ont rongé quantité d'empereurs. Le diable a aussi son martyrologe très-long et très-amer. Sous ces potentats implacables attachés à la chiourme triomphale, les martyrs de la vérité ont vécu plus tranquilles, sont morts consolés, ont fini par vaincre et vivent toujours puisqu'enfin la croix est debout. Là où M. de Bismark est présentement le maître, Henri IV d'Allemagne a régné, a fait un antipape, a soutenu la *lutte civilisatrice*, a cru qu'il serait vainqueur. Grégoire VII mourait à Salerne, exilé, et les courtisans de Henri IV disaient: Hildebrand est le dernier de sa race. Henri IV est mort, *l'obstination divine* (expression empruntée à un Père de l'Église) a fait revivre Hildebrand. Que de persécuteurs heureux sont morts, et que de fois le Pape est ressuscité!"

"O persécuteurs...."

"Versez le sang, ouvrez la boue, faites des lois, lâchez ces soldats, décrétez que le bien est le mal et que le mal est le bien: vous êtes mortels, et le christianisme ne l'est pas. Contre tout ce que vous saurez faire, les chrétiens ont l'obstination divine, ils vous résisteront, ils vous useront. Ils vous enterreront. Ils enterreront vos grands politiques, vos grands savants, vos grands guerriers, vos grands livres. Vous pouvez les écorcher des ruines du monde, ils s'obstineront à vivre, ils surgiront des décombres, et tout cet entassement ne sera que votre tombeau. La terre dévastée leur fournira toujours assez de bois pour y planter une croix. Malgré vous, vous aurez l'honneur et vous subirez l'étendard du Vivant."

C'est ainsi que M. Vuillot annonce aux puissants vainqueurs de Berlin qu'ils iront se briser contre la foi du chrétien, contre l'obstination du martyr. Et cette croyance du publiciste est bien celle qu'énonce Pie IX devant les pèlerins de Montpellier en leur rappelant les paroles du Sauveur: *Ad huc modicum*, etc.; "Oui, dit le vieillard très-saint, encore un peu de temps et nous verrons le royaume de Dieu, même en ce monde." L'erreur veut détruire Dieu, elle s'est longuement préparée à livrer un rude combat, elle causera d'indicibles désastres; mais elle ne réussira pas.

— Nous apprenons que les amis de Mgr. Taché se sont entendus pour lui présenter, le 24 juin prochain, vingt-cinquième anniversaire de sa consécration épiscopale, un témoignage de leur vénération et de leur sympathie. L'objet à offrir est un orgue, qui sera placé dans la cathédrale de St. Boniface et qui a coûté \$2500. M. le chanoine Hicks et le Révd. M. P. Poulin, de l'évêché de Montréal, sont chargés d'aller présenter à l'illustre archevêque qui est déjà une des plus nobles figures dont les annales du Canada

puissent s'énorgueillir, ce précieux gage de l'admiration et de la reconnaissance de ses compatriotes et de ses amis.

— Samedi dernier, le Gouverneur-Général et Lady Dufferin s'embarquaient dans l'un des magnifiques bateaux de la compagnie pour se rendre en Angleterre. Le même jour, dans la Chambre du Sénat à Outaouais, le Général Haly était assermenté comme administrateur de la Puissance. On dit que Son Excellence ne sera pas plus que quatre mois absent.

— Jeudi dernier, à Toronto, mourait d'une congestion des poumons Son Excellence John Crawford, lieutenant-gouverneur d'Ontario. L'honorable D. Christie, président du Sénat, est nommé administrateur provisoire de la Province d'Ontario. On croit que la succession du lieutenant-gouverneur John Crawford sera offerte à l'Hon. George Brown.

— Il paraît que l'Hon. E. Blake a refusé la charge de juge-en-chef de la Cour Suprême, parce qu'il se prépare à lancer dans le public un programme politique qui doit railler autour de lui bon nombre d'hommes influents. Le nouveau parti, qui s'appellera *Canada First* ne se propose rien moins que de réduire à l'impuissance les partis existant actuellement dans le Dominion, et de prendre immédiatement la direction des affaires du pays.

— M. Chs. F. Roy, député à la Chambre Locale, pendant les deux derniers Parlements, pour le comté de Kamouraska, vient d'adresser une circulaire à ses électeurs, réclmant de nouveau leurs suffrages pour les prochaines élections. M. Roy affirme nettement qu'il est dévoué aux principes conservateurs et qu'il s'appliquera à les faire triompher envers et contre tous. Il déclare aussi que, fermement établi sur ces principes, il est prêt à tendre la main à tous les hommes modérés et véritablement dévoués aux progrès moraux et matériels du pays; qu'il n'entend épouser en aucune façon les haines personnelles, les préjugés invétérés qui paralysent les meilleurs talents et les dévouements les plus sincères.

La propreté est le point essentiel d'une bonne laiterie

La propreté la plus minutieuse est non seulement indispensable dans une laiterie, mais c'est la véritable base de toute son économie. En vain vous posséderiez des vaches laitières excellentes, vous les nourririez dans les pâturages les plus riches et les plus abondants, si la propreté ne règne pas dans votre laiterie, vous ne pouvez recueillir, malgré vos soins dans la manipulation, que des produits de qualité inférieure. Le lait est un liquide très-délicat que la moindre exhalaison, la souillure la plus légère peuvent considérablement altérer. Une bonne ménagère n'épargnera donc ni peine ni soins pour rechercher et maintenir cette propreté si précieuse, et elle y parviendra par les moyens suivants:

10. *Les lavages fréquents et abondants.* Ils doivent avoir lieu avec de l'eau pure et fraîche une fois tous les jours pour la laiterie entière, et ils seront répétés toutes les fois qu'on aura fait quelque opération qui aura donné lieu sur les banquettes ou sur les dallage à l'épanchement d'un peu de lait ou de crème, à des caillots de matière caséuse ou à du petit-lait. Ces matières répandues ne tarderont pas à s'altérer, à faire cailler le lait dans les terrines; et à donner à toute la laiterie un goût d'aigre et de moisi. Ces lavages doivent se faire à grande eau et en frottant les endroits souillés avec la brosse, de petits balais ou d'écorce de bois, ou des linges imbibés d'eau. Les vases se recourent avec du sable fin et de la cendre dont on charge une poignée de paille ou de feuilles d'ortie. Enfin toutes les eaux du lavage doivent être dirigées, avec un balai bien propre, dans les gargouilles qu'on lavera elles-mêmes à l'eau pure et avec beaucoup de soin.

20. *L'assèchement prompt et complet de la laiterie aussitôt après*

les lavages est une condition nécessaire, parce qu'on a vu très souvent que la vapeur d'eau qui s'élève contenait, malgré les soins les plus scrupuleux, assez de particules fermentescibles pour faire tourner le lait ou donner à la laiterie un goût de moisi, et que la crème et le lait conservent bien plus longtemps leur douceur dans une atmosphère sèche que dans un air humide. On parvient à sécher promptement la laiterie en la frottant partout avec des éponges fortement exprimées, puis avec des linges blancs et secs, et en établissant, aussitôt après, un courant d'air assez vif qui achève d'enlever les dernières particules aqueuses.

30. *Le lavage de tous les ustensiles doit se faire non pas dans la laiterie, comme on le pratique quelquefois, mais dans le lavoir contigu qui est destiné à cet usage.* Tout vase ou ustensile qui a servi à contenir, passer ou filtrer du lait, de la crème ou du petit-lait, doit être soumis à un lavage. Ce lavage se fait à l'eau bouillante, qui est toujours sur le feu à cet effet, et en frottant les objets partout avec des brosses ou des petits balais, puis avec un gros linge. Cette opération ayant été faite soigneusement, on les rince à l'eau pure et froide, on les fait égoutter; on les essuie avec un linge sec et très-propre, puis on les expose au soleil, à l'air ou sur des planches bien aérées pour les sécher complètement et afin qu'il ne se y forme pas de moisissure. Enfin, quand ils sont très-secs, on les range sur des planches où on les trouve facilement quand on en a besoin. Dans les temps humides, brumeux et froids, où l'air ne suffirait pas pour les sécher, on procède à cette opération en les plaçant devant le feu. Tous les vases qui ont contenu du lait, après un temps plus ou moins long de service, ou dans lesquels il se serait aigri ou gâté, doivent être préalablement échaudés avec une lessive bouillante de cendres, de potasse ou de soude faible, frottés partout dans cette lessive avec la brosse et le goupillon, soumis de rebec à cet échaudage s'ils ne sont pas bien nets et conservent encore une saveur ou une odeur aigre et acide, et enfin passés à l'eau bouillante, rincés à l'eau froide et séchés de la manière indiquée ci-dessus.

40. *Ecarter du voisinage de la laiterie tout ce qui pourrait corrompre l'air, tel que fumiers, urines, mares, eaux ménagères, immondices, etc.*—établir ou chasser au loin tous les travaux ou tous les objets qui occasionnent de la fumée, de la poussière, ou soulèvent et agitent un air chargé de principes fermentescibles, sont autant de conditions utiles à remplir.

50. *Il ne faut rien introduire de malpropre dans l'intérieur de la laiterie.* Ainsi on éloignera tous les animaux quelconques. On aura soin de ne pas apporter avec les pieds, quand y on entrera, de la boue, de la poussière, des fientes. Le mieux, pour éviter cet inconvénient, est d'imiter les bonnes ménagères qui d'ordinaire n'entrent jamais dans la laiterie qu'avec des sabots de bois qui restent toujours à la porte, et qu'on chausse après s'être préalablement dépouillé de sa chaussure ordinaire. On doit, en outre, avoir l'attention de ne pas manger ou fumer dans la laiterie;—de ne pas y apporter de substances odorantes ou fermentescibles, qui donneraient un mauvais goût au lait ou le corrompraient;—de ne pas y entrer la nuit avec des lampes, des torches ou autres lumières qui chargent l'atmosphère d'une fumée épaisse et puante, etc.

60. *On entrera le moins possible dans la laiterie, et seulement lorsque cela sera rigoureusement nécessaire.* Pour tous les travaux, il vaut mieux, en été, n'y entrer que le matin ou le soir, et en hiver vers le milieu du jour, parce que c'est l'époque de la journée, dans ces saisons, où l'air extérieur s'éloigne le moins de la température moyenne.

70. *On ne doit rester que le temps nécessaire aux opérations, parce que la présence prolongée d'un être vivant dans la laiterie en élève la température;—que l'agitation produite par le mouvement nuit à la bonne séparation de la crème;—et que la transpiration et la respiration y versent de miasmes qui altèrent la pureté de l'air.*

80. *Faire toutes les manipulations au dehors est une règle dont on s'est bien trouvé dans plusieurs localités, mais qui peut néanmoins entraîner à plusieurs inconvénients assez graves.* Dans tous les cas, si on aime mieux faire tous les travaux à l'intérieur, il faut se hâter, dès qu'ils sont achevés, d'enlever tous les vases ou ustensiles qui ont servi, ou ceux qui ne doivent plus y rester, et exécuter les lavages convenables.

90. Il faut nettoyer à fond une fois par an, ou plus souvent, si cela est nécessaire; c'est à-dire qu'il faut une fois chaque année faire gratter, laver, réparer et recrépir les murs, et les blanchir à la chaux dans toute leur étendue.

100. On opérera des fumigations ou l'assainissement quand la laiterie aura contracté un goût aigre et de moisi que les lavages ordinaires ne peuvent enlever, et lorsque la crème ou le lait manifestent promptement des taches de moisissure. Dans ce cas, il faut vider tous les vases, asperger de l'eau partout, boucher toutes les ouvertures, et faire brûler au milieu de la laiterie, dans un plat de terre, quelques poignées de fleur de soufre. On ouvre ensuite toutes les issues pour opérer une ventilation, et on lave partout à plusieurs reprises. On peut encore nettoyer tous les ustensiles en bois et la laiterie entière avec de l'eau dans laquelle on a délayé du chlorure de chaux (ces substances se trouvent à bas prix chez tous les pharmaciens); après cette opération, il faut laver plusieurs fois à grande eau, ventiler, et n'introduire de nouveau lait dans la laiterie que lorsque toute odeur d'eau de chlorure aura complètement disparu.

De la basse cour

La basse-cour exigera bientôt tous les soins de la ménagère. Les poulets nouveaux réclameront une vigilance incessante, et toutes les poules qui n'auront pas encore demandé à couver voudront se livrer à l'incubation. La meilleure nourriture que l'on puisse donner aux jeunes poulets pendant les six ou huit jours qui suivent l'éclosion se composera de mie de pain très-rassis, ômiectée entre les mains et mêlé avec un jaune d'œuf dur. Petit à petit, à mesure qu'on augmente la quantité de pain, on diminue celle des œufs jusqu'à la supprimer au bout de huit jours. On les remplace alors par quelques grains de petit blé, que les poulets s'accoutument à bêqueter. De quinze jours à trois semaines, on cesse progressivement de donner du pain, et le petit blé fait la base de la nourriture des poulets, que leurs mères conduisent sur les fumiers et dans les vergers, où elles leur apprennent à gratter pour trouver les grains et des vermicelles. On doit tenir en tout temps à la portée des poulets de l'eau pure dans des terrines faites à cet effet, et dans lesquelles ils ne peuvent pas se noyer, comme cela arrive lorsqu'on les laisse courir près des abreuvoirs des poules. Toute espèce de nourriture mouillée ou liquide doit leur être interdite pendant leur jeune âge.

Il n'en est pas de même des canetons et des jeunes oisons, auxquels on donne du son et des herbes hachées, particulièrement des salades et des feuilles de chou. Ces animaux ne profitent jamais mieux que lorsqu'ils ont à leur disposition une mare ou une eau courante, dans laquelle ils vont continuellement barboter pendant leurs repas.

Les dindes couveuses demanderont des soins aussi assidus et ont besoin d'être encore plus surveillées que les poules couveuses. Si l'on n'y veillait, elles se laisseraient, pour la plupart, mourir sur leurs œufs. Il faut donc tous les matins, lorsqu'on les a levées pour les faire manger, les mettre dans l'impossibilité de retourner sur leurs œufs, soit en fermant leurs paniers, soit en les mettant dans une autre pièce. Et encore leur fièvre d'incubation est quelquefois si violente, que l'on est obligé de persécuter ces pauvres bêtes pour les empêcher de s'accroupir dans le premier coin venu. Lorsqu'elles ont secoué leur torpueur, elles se mettent à manger avidement l'avoine qu'on leur présente ordinairement, boivent, font leur ordures, et courent ensuite à leur panier, où l'on peut alors les réintégrer sans aucune crainte jusqu'au lendemain matin.

Maladies des jeunes veaux

A part quelques rares exceptions, on ne doit pas trainer en longueur; ainsi la cheville, le mal des joints et les dévoilements persistant prendront fin par l'abatage pour la boucherie; ce qui vaudra mieux que de perdre son temps et son lait pour nourrir un sujet qui n'aboutirait pas.

Les légères indispositions de l'estomac peuvent se traiter avec du café ou des camomilles, et, si l'on tient beaucoup à un sujet, on pourra dans tous les cas recourir à un homme de l'art.

Le lait doit être donné pur au moins pendant trois mois au veau, et cela en quantité suffisante. La quantité peut varier entre six et huit pots;

Lors du sevrage, diminuer le lait insensiblement, tout en le remplaçant par une nourriture saine et une boisson mesurée; Choisir les sujets qualifiés et provenant d'animaux de choix.

Choix des veaux à élever

Nous ne donnerons pas de règle absolue pour ce qui concerne le choix de veaux et l'époque préférable pour élever, surtout à ceux qui ont des vaches de choix et qui élèveront le veau d'une vache dont ils attendent beaucoup dans tous les cas.

On préférera cependant les veaux de l'hiver, parce qu'on a plus de temps à leur consacrer, sans compter que l'été il est dangereux d'élever à cause des chaleurs.

Ceux qui n'ont pas de veaux de choix feront bien de les vendre et de les remplacer par des sujets réunissant les qualités ci-après: Autant que possible allongés, le dos arqué, parce qu'en prenant de l'âge et du poids la ligne deviendra horizontale.

Le poil sera court et bien étendu, ne formant pas de frisures, la tête courte le museau retroussé et large, les yeux grands et saillants, les épaules arrondies, se collant fortement contre une poitrine large et profonde, les côtes rondes seront espacées, ce qui donnera un flanc court et des qualités lactifères. Les hanches seront larges sans être saillantes, la queue large et aplatie à son origine, recouvrant bien l'anus et la vulve, puis déliée sans être trop longue. Au teste, un éleveur saura toujours distinguer un sujet réunissant les qualités que nous venons d'énumérer.

Les veaux les plus qualifiés pour être élevés sont ceux des vaches oisives l'année avant la mise bas; ces veaux là se distinguent par leur force et leur croissance rapide.

Essai des facultés germinatives des semences

Il est très important pour le cultivateur de pouvoir s'assurer des facultés germinatives de graines anciennes qu'il possède et des graines qu'il achète. Le moyen le plus simple à employer à cet effet est celui qu'a conseillé Mathieu de Dombasle. Il consiste à garnir le fond d'une soucoupe de deux morceaux de drap humectés à l'avance et placé l'un sur l'autre. On répand par dessus quelques grains de la semence à essayer, en ayant soin qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres, et on recouvre avec un troisième morceau de drap également humecté. On met la soucoupe dans un endroit modérément chauffé, près d'une cheminée ou d'un poêle, et on verse seulement de temps à autre un peu d'eau sur le morceau de drap supérieur, de manière à entretenir une humidité suffisante, sans que les graines soient baignées dans l'eau; ce que l'on obtient en maintenant la soucoupe légèrement inclinée pour faire écouler l'eau en excès.

En soulevant, chaque jour, le morceau de drap supérieur, on suit les progrès de la germination; les bonnes graines poussent leurs germes en dehors, les mauvaises se recouvrent de moisissures. Dès le troisième jour, les graines nouvelles de trèfle, de luzerne, de laitue, montrent leurs germes, mais d'autres exigent plus de temps.

Huilage des graines pour semences

Il arrive parfois que les graines de trèfle, de luzerne ou de minette ne lèvent pas, ce qui provient souvent d'une fraude qui consiste à huiler ces graines afin de leur donner momentanément le brillant qu'elles ont perdu en devenant vieilles; Les marchands malhonnêtes les enduisent d'une légère couche d'huile qui tue les germes contenus dans les semences. Un papier de soie agité dans les graines fait savoir si cette fraude a été pratiquée. On peut aussi employer le procédé signalé par Mathieu de Dombasle. On place entre deux flanelles humides, dans un lieu ayant une température modérée, les graines que l'on désire essayer; en humectant continuellement les flanelles, les bonnes graines germent au bout de quatre ou cinq jours; les autres ne subissent aucune transformation, et, par conséquent, le cultivateur sait vite à quoi s'en tenir.

De la direction générale des opérations agricoles

L'industrie agricole se compose, dans la pratique, d'un assez grand nombre d'opérations diverses qui succèdent dans le cours de l'année. Ces opérations s'accomplissent en général en moyen des agents salariés employés sur la ferme et avec le secours des attelages.

Quelle que soit l'étendue ou l'exiguïté du domaine, qu'on est appelé à exploiter, il ne faut jamais perdre de vue qu'il ne peut pas y avoir de succès possible si l'ordre ne préside à la direction de toutes les opérations et si tous ceux qui prennent une part quelconque à ces opérations ne sont pas pénétrés de ce principe salutaire ou au moins amenés par les moyens quelconque à s'y conformer.

Conduisez chaque opération de la manière la plus parfaite possible. Ce n'est que par la pratique, les connaissances, la réflexion et l'application qu'on peut espérer atteindre cette perfection dans la direction d'une opération quelconque.

Ne commencez une autre opération que lorsque celle qui vous occupe est entièrement terminée. Cette maxime est d'une application très-utile dans les travaux ruraux, et, quoique les variations atmosphériques, la nature des travaux ou d'autres circonstances contraignent souvent à s'en écarter, on ne doit pas moins l'avoir constamment présente à l'esprit si on ne veut pas introduire le désordre dans l'économie du plan des travaux et dans les opérations qui doivent s'exécuter d'après ses dispositions.

Tenez en bon état et prêts à fonctionner les divers services ou sujets qui doivent concourir à l'exécution d'une opération quelconque. Faute d'observer ce principe, on a bien souvent laissé échapper l'occasion la plus favorable pour une opération. Quand on est prêt, rien ne nous arrête; tout marche avec régularité; aucun service ne nuit aux travaux des autres et la besogne s'accomplit promptement et à moins de frais.

N'entreprenez rien que vous n'ayez la certitude morale de réussir. C'est une conséquence d'une bonne organisation et de l'habileté de l'entrepreneur.

Petite Chronique

Fermes-modèles des écoles d'agriculture de la Province. — A une séance du Conseil d'agriculture, tenue à Montréal le 12 mai, il a été résolu: "Que dans l'opinion de ce Conseil les écoles d'agriculture doivent pour procurer un enseignement efficace à leurs élèves, attacher une ferme-modèle, sous tous les rapports, à leurs écoles; que cette ferme ne doit pas avoir moins de 80 arpents, qu'elle devra être cultivée d'après un système de rotation le plus recommandable; que cette ferme devra posséder des animaux de races améliorées, et les meilleurs instruments d'agriculture, et qu'elles devront avoir un système régulier et complet de comptabilité agricole. Et que le secrétaire soit chargé d'informer les corporations des collèges qui dirigent ces écoles que le Conseil d'agriculture demandera à l'avenir que ces conditions soient acceptées et mises à exécution."

Bonne récolte de sucre. — Un M. Goodhue, du canton de Barnston, a vendu plus de sept cents galons de sirop d'érable ce printemps, pour la jolie somme de \$525.

Le commerce de boissons aux Etats-Unis. — Dans une seule ville des Etats-Unis, Boston, on a constaté que 500 tonnes de liqueurs spiritueuses, évaluées à \$250 000, étaient la propriété de 30 maisons faisant le commerce de ces liqueurs.

Pour donner une idée de ce qu'il se consomme de boisson à certains endroits des Etats-Unis nous citons à titre d'information le discours suivant de M. P. T. Barnum, prononcé dernièrement à son Hippodrome à Philadelphie:

"Si la cité de Philadelphie, disait-il, veut arrêter la vente des liqueurs et me donner autant d'argent qu'il en a été dépensé pour la boisson l'année dernière, je suis prêt à m'engager (et je donnerai des sûretés) à payer toutes les dépenses de la corporation. Personne demeurant en dedans des limites de la cité ne paiera pour les taxes ni pour l'assurance. Tous les mendiants, les pauvres sans occupations, les orphelins ou infirmes seront vêtus et recevront une éducation à mes dépens. Et je suis convaincu qu'avec ces conditions, je gagnerai un million de piastres de profit."

La Gazette des Familles — Nous apprenons avec regret que des raisons de santé ont forcé M. l'abbé Bélanger à cesser de diriger cette feuille.

Voici les raisons que donne ce pieux et savant écrivain, au sujet de sa retraite du journalisme:

"Le travail ardent auquel nous nous sommes astreint depuis quelques mois, ayant considérablement altéré notre santé, nous nous trouvons forcé d'abandonner la rédaction de la Gazette.

"Tout en regrettant de nous voir dans l'obligation de rompre les liens qui nous attachaient à nos nombreux lecteurs, nous nous estimons heureux d'avoir pu trouver dans M. l'abbé Provancher, du Cap-Rouge, un homme disposé et hautement qualifié pour continuer notre œuvre.

"M. l'abbé Provancher devient de ce jour le seul et unique propriétaire de la Gazette des Familles; en conséquence toute remise, envoi, réclamation de numéros manquants, pour la présente année de publication, tant des sept mois écoulés que des cinq qui doivent suivre, devront être adressés à ce Monsieur comme suit: M. l'abbé Provancher, Cap-Rouge P. Q.

"Nous avons tout lieu de croire, quo nos lecteurs ne perdront rien à l'échange, et que la Gazette sous sa nouvelle direction, n'en deviendra que de plus en plus prospère. C'est là le vœu sincère de notre cœur, et dont la réalisation allégera la peine que nous éprouvons aujourd'hui en abandonnant une œuvre que nous croyons véritablement utile et qu'il nous eût été agréable de poursuivre."

RECETTES

Maux de tête

Une personne, sujette à de violents maux de tête, avait épuisé sans résultats satisfaisants tous les moyens connus. Au récit des douleurs de cette personne, je conçus le projet de la guérir, et, pour atteindre à mon but, voici ce que j'imaginai:

Improvisant les explications et le remède, j'élevai la main droite au-dessus de ma tête, je la fis glisser d'abord en descendant sur l'oreille et sur la tempe gauche, enfin sur l'artère carotide en pressant légèrement de toute la surface de la main pour comprimer et rebouler le sang vers les extrémités inférieures. Dès que ma main droite fut arrivée au bas du cou, j'élevai aussitôt ma main gauche, et la posant à plat sur le sommet de ma tête, je fis glisser rapidement cette main gauche sur l'oreille, sur la tempe et la carotide droite; je continuai ainsi une demi-minute, en opérant simultanément et rapidement des deux mains, après quoi j'eus la tête beaucoup plus légère.

Dès que ma démonstration fut achevée, l'incircale m'imita; cinq minutes après elle se déclarait guérie, et sa satisfaction égalait sa surprise de ce que nos célébrités médicales n'avaient point encore pensé, jusqu'à présent, à un moyen aussi simple.

Lecteurs et lectrices sujets aux violents maux de tête, aux névralgies, aux céphalalgies, si vous vous sentez menacés d'apoplexie, exécutez, en attendant les secours du médecin cette pièce de magnétisme et massage dans les conditions que je viens de vous faire connaître, et j'ai la certitude que vous vous en trouverez bien.—D.....

Procédé pour faire cailler le lait à la minute

Lorsqu'on veut faire à l'instant un fromage, au lieu d'avoir recours à la pression, dont le mélange avec le lait est dégoûtant, on se sert de serpolet et de thuy sauvage, dont on frotte le vase bien propre qui doit le contenir; on verse aussitôt le lait, qui caillera à l'instant.

GRAINES DE JARDINS

A VENDRE

Au Bureau de la "Gazette des Campagnes."

Pour la liste des graines à vendre, voir l'avant-dernier numéro de la Gazette des Campagnes.

PRIÈRE A NOS **DE PAYER**
 A BONNÉS **DE PAYER**
 retri. dataires **DE PAYER**
AU PLUS TOT.

A VENDRE

A la Ferme-Modèle du Collège Ste. Anne.

QUATRE MAGNIFIQUES TAUREAUX, race Ayrshire, de deux à trois ans. S'adresser au Procureur du Collège Ste. Anne, à Ste. Anne de la Pocatière.
 3 Mai 1875.



CONTRATS DE LA MALLE

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

VENDREDI, LE 25 JUIN

prochain, pour le transport des Malles de Sa Majesté, d'après un contrat proposé pour quatre années, en chaque cas, entre les endroits mentionnés plus bas, à commencer du 1er OCTOBRE prochain.

Entre CLAPHAM et INVERNESS, via MILLFIELD, DEUX fois par semaine;

Entre AVIGNON et MATAPEDIAC, UNE fois par semaine;

Entre QUEBEC et ST-FRANÇOIS, BEAUCE, SIX fois par semaine;

Entre SAINT-STANISLAS et SAINT-TITE. TROIS fois par semaine.

Des Soumissions seront aussi reçues jusqu'à VENDREDI, le 4 JUIN prochain, pour le service entre

SAINTE-ANNE DE LA PÉRADE SIX fois par semaine, à commencer du 1er JUILLET 1875.

Des notices imprimées contenant des informations plus détaillées relativement aux conditions du contrat proposé pourront être vues, et on pourra obtenir des formules de soumissions en blanc aux Bureaux de Poste mentionnés plus haut, et aux bureaux intermédiaires.

WM. G. SHEPPARD,

Inspecteur des Bureaux de Poste.

Bureau de l'Inspecteur des Bureaux de Poste,

Québec, 22 avril 1875.

NOUVEAUTÉS MUSICALES

PLAISIRS CHAMPETRES

QUADRILLE ÉLÉGANT COMPOSÉ PAR G. McNEIL
 Organiste de N. D. de Lévis.—Prix: 75 centins.

N. B.—Ce quadrille est orné d'un magnifique portrait de son Excellence le Lieutenant-Gouverneur R. E. CARON.—Joué au Bal annuel de son Excellence, il est devenu le quadrille à la mode et fait les délices des salons de Québec.

LA VIE DE

Delle. ALBANI

(EMMA LAJEUNESSE)

contenant le portrait et l'autographe de cette célèbre Artiste.

Par NAPOLÉON LEGENDRE.—Prix: 25 centins

En vente chez

A. LAVIGNE, Editeur de Musique,

114 rue St. Jean

(Banque d'Épargne) Québec.

LA "BRITON"
 ASSOCIATION MÉDICALE ET GÉNÉRALE SUR LA VIE

Bureau en Chef: 429 Strand, Londres.

Bureau principal pour le Canada: 12 Place d'Armes, Montréal.

La "Briton" a déposé au Gouvernement Canadien au-delà de la somme exigée, \$100,000, pour garantie de ses Polices émises en Canada.

Les Polices ordinaires de cette Compagnie sont payables pendant la vie de l'assuré, par une nouvelle application des Dividendes.

JAS. B. M. CHIPMAN,

Directeur-Gérant, Montréal.

F. X. COCHUE, Inspecteur des Agences

MUSIQUE NOUVELLE !!

MUSIQUE VOCALE:

Les deux mères	Boissière	25
Histoire d'oiseau	"	25
La chasse aux papillons	"	25
Noble coursier	Henrion	35
Mademoiselle	Boissière	25
Pauvre rose	M. A. D.	25
Amour et prière	Lachman	25
Les lorgnettes magiques	Garibaldi	50
Le dernier de l'orpheline	Boissière	25
La fauvette et la prison	"	25
Les trois gâteaux	"	25
L'Alsace pleure: elle prie, elle attend!	Ben. Tayoux	40
A Saint-Blaise	Pessard	30
Chanson de Jean Prouvaire	Holmès	50
Amour et caprice	Bovéry	25
Chanson d'été	Rupès	50

MUSIQUE INSTRUMENTALE:

Le lys	Spindler	40
Transports joyeux	Lambert	85
Souviens-toi	Spindler	40
Les marguerites	"	40
Andalusia, valse	Pénavaire	75
Les gondoles	Delorme	50
Heures heureuses	"	50
Chant du Lazzarone	Kowalski	70
Paysane	Marmontel	75
Bergère	Kowalski	60
Rose des Alpes	Spindler	40
Bouquet de violettes	"	40
Feuilles d'automne, valse	Davids	70
Nuit d'Asie	Marmontel	75
Pauvre fleur	Spindler	40
Feuilles d'automne	Kowalski	60
Méditation	"	60
Sur l'Arriatique	"	60
Dreaming on the lake	Loff	80
Nuit et jour, valse	Lamothe	80
La jolie hongroise, valse	Fischer	60
Colombine, Polka	Dessaux	50

En vente chez

A. LAVIGNE

Marchand de pianos et harmoniums, Editeur de musique
 114 rue St. Jean, QUÉBEC.

DEPARTEMENT DES DOUANES

Ottawa, avril, 1875.

L'ÉCRIVAIN AUTORISÉ SUR LES ENVOIS AMÉRICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 13 par cent.

JAMES JOHNSON,

L'avis ci-dessus est le seul qui devra paraître dans les journaux autorisés à le publier.