

## 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.

25  
A. L. Marten, for, l'Assomption

# GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

**FIRMIN H. PROULX.**

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



ANNONCES :

Première insertion.....10 centins par ligne  
Deuxième insertion, etc.... 3 centins par ligne  
Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

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

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine*: Mission de St-Marcel, dans le comté de l'Islet; bénédiction d'une nouvelle église dans cette mission. —Excursion des membres de l'Association de la Presse d'Ontario et de la Presse Associée de Québec.

*Causerie Agricole*: Fabrication du beurre. La propreté est la première condition requise.—Ce qui donne mauvais goût au beurre.—Montage de la crème, écrémage, etc.—Le barattage du beurre.

*Sujets divers*: Moyen d'augmenter la quantité et la qualité du fumier.

*Choses et autres*: Prévenir la diphtérie.—L'engrais artificiel et l'engrais animal.—Les saletés dans le lait; dangers qu'elles occasionnent.—Les mauvaises graines et le fumier.—Culture de la vigne aux Trois-Rivières.

*Recettes*: La vermine des volailles.—Chapeau de paille déformé par la pluie.

*Rentrée des élèves au Collège Ste-Anne*.—La rentrée des élèves dans cette institution aura lieu jeudi prochain, le 30 août, et l'ouverture des classes se fera le lendemain.

*Rentrée des élèves-pensionnaires au Couvent de Ste Anne de la Pocatière*.—La rentrée des élèves-pensionnaires de ce Couvent aura lieu lundi, le 3 septembre prochain, et l'ouverture des classes pour les pensionnaires et les quart de pension aura lieu le lendemain.

L'ouverture des classes pour les élèves externes aura lieu le 1er septembre prochain.

## EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES"

"L'élevage du cheval; des soins à lui donner.—Prix, 20 cts.

"Les veillées canadiennes," traité élémentaire d'agriculture, approuvé par la Société d'agriculture du Bas-Canada, par Frs M. Ossaye.—Prix 25 cts.

"Petit traité sur la culture du tabac," par Ls N. Gauvreau; 6cr., N. P., membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec, 2e édition.—Prix, 10 cts.

"Le mouton," traité pratique sur l'élevage des moutons en Canada, par Eugène Casgrain, 6cr., arpenteur, membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec.—Prix, 15 cts.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Mission de St Marcel*.—Le 13 Avril 1882, la Gazette des Campagnes nous faisait connaître les commencements de la jeune mission de St-Marcel, qui se trouve sur le chemin Taché, dans les profondeurs de St-Cyrille, comté de l'Islet. A ces renseignements déjà publiés, il convient d'en ajouter d'autres, à l'occasion d'une fête qui fera époque dans les annales de cette mission.

L'on a déjà dit que le prêtre est colonisateur surtout le prêtre Canadien, c'est un fait incontestable qui se confirme hautement à St-Marcel. Cette charmante mission qui surgit au milieu de l'immeuse forêt, ne compte encore que six années d'existence et depuis ce temps, trois prêtres s'y sont déjà portés comme propriétaires; d'abord, le Révd M. Galarnau, alors curé de St Cyrille, aujourd'hui curé de St-Pacôme et fondateur de St Marcel, puis le Révd M. Saufaçon alors vicair à l'Islet, aujourd'hui curé de St Philippe, enfin le Révd M. F. X. Méthot, curé de St Eugène.

Voici la liste actuelle des colons résidents de St Marcel; venant de St. Cyrille: Messieurs Pierre Dancose, Alexis Pelletier, Joseph Bélanger, Pitro Pelletier, François Morin, Joseph Mercier et Charles Mercier; venant de St Eugène: Edouard Chouinard, Octave Tremblay, Onésime Poitras, Michel Bernier, Claude Caron, Phidimo Bernier, Johnny Buckley, Joseph Bernier, fils. 17 maisons, 17 familles et 125 âmes.

Il faut remarquer que St Eugène compte plus de colons à St-Marcel que St Cyrille, qui en est plus rapproché cependant. Honneur à cette paroisse qui est dans la voie d'un progrès extraordinaire sous le rapport de l'agriculture et qui songe à établir ses enfants à quelques milles de distance, au lieu de les envoyer à l'étranger! Aussi connaît-on tous les efforts tentés par le digne curé de cette paroisse, M. Méthot, pour empêcher tout courant d'émigration. C'est à cette fin qu'il fait des dépenses énormes sur le lot 9 du Chemin Taché, comme aussi pour encourager la colonisation et pour enseigner le mode le plus efficace d'exploiter une terre nouvelle.

Quelle heureuse circonstance était donc offerte aux vaillants colons de St-Marcel le 9 août 1883! Vraiment ils n'oublièrent jamais, ces généreux colons, qu'ils avaient au milieu d'eux cinq prêtres, pour exciter leur zèle, pour les fortifier contre les ennuis et les tribulations qu'éprouvent ceux qui n'ont pas même le nécessaire, à part les distances considérables qui les séparent de leurs parents, puis aussi les chemins périlleux qu'ils ont à suivre pour subvenir aux plus pressantes nécessités. Pourquoi ces cinq prêtres réunis le même jour au même endroit? Il s'agit d'inaugurer un temple. Depuis 4 ans le Missionnaire célébrerait le saint Sacrifice dans une maison privée. Mais voilà qu'une grande maison de 45 x 35 pieds s'est élevée sur un joli

côté au centre même de la mission destinée à servir de chapelle. Ce sera désormais la maison du Seigneur. Aussi dans ce jour mille fois béni pour la mission, apparaît un vieillard, père de tous ces enfants. Le Très Révérend François Xavier Delage, ancien curé de l'Islet durant près de 50 ans, fondateur de St-Eugène et de St-Cyrille, vient malgré son grand âge, bénir le nouveau Temple. Aussi ses enfants d'autrefois sont dans la jubilation et lui apportent des présents en signe de reconnaissance. On s'incline profondément devant ce patriarche sur son passage, les émotions gagnent tous les cœurs à la vue de ce vénérable du sanctuaire qui veut inscrire dans ses annales ce grand acte de dévouement et de foi, accompli aux yeux d'une colonie naissante.

La bénédiction terminée au dehors et au dedans suivant les règles de l'Eglise, cette jeune population où tous les membres figurent, jusqu'à l'enfant au berceau, dans les bras de sa mère, envahit l'enceinte sacrée, et le divin sacrifice y est offert pour la première fois par le Révérend M. G. Potvin, curé de St-Aubert, ami dévoué des colons. Durant le St Sacrifice, M. le curé de St-Engène, à la voix angélique, invite par ses chants inspirés, toutes les créatures de l'univers à rendre hommage au Seigneur Maître de toutes choses. Il invite aussi toutes les âmes ferventes qui reçoivent pour la première fois le pain des anges dans ce nouveau temple, à demeurer constantes dans leur sainte ardeur. Il sait encore inviter la foule agenouillée de supplier l'Auguste-Vierge Mère de Dieu de prier pour ses enfants.

Le sacrifice consommé, le Révérend M. Galarneau, premier pasteur de ces ouailles, se retrouvant au milieu de ses chers enfants, en ce moment solennel, leur fait comprendre la différence considérable qui existe entre le temple de l'ancienne Loi et celui de la Loi nouvelle. Puis il démontre de quel soin et de quel respect ils doivent entourer cette maison devenue la Maison du Seigneur. En dernier lieu, il leur rappelle les conseils de paix, de soumission et de bonne volonté donnés plusieurs fois auparavant pour leur bonheur temporel et spirituel. Durant ce temps le bon et vénéré pasteur de cette mission, le Révérend M. Frenette, curé de St-Cyrille, était ému et s'encourageait de plus en plus à se dévouer pour une Mission si pleine d'espérance, Mission qu'il visite assidûment tous les mois, malgré une distance de 15 milles et des chemins que les administrateurs civils et les agents de la colonisation ne fréquentent pas assez souvent.

Il conviendrait de mentionner que M. C. T. Bélanger, chantre de St-Aubert et M. Guimond, chantre de St-Engène, ont procuré à la mission de St-Marcel en ce grand jour l'avantage d'une messe solennelle. Honneur à ces amis dévoués. Collecte de ce jour \$6.55.

Le Révérend M. Méthot, dont le champ, dans la Mission de St-Marcel, annonce une moisson qui l'emporte sur tout ce que cette Mission peut étaler, malgré la bonne apparence générale, voulut offrir les prémices de son champ de blé. En effet, l'on voyait suspendu à la muraille de la chapelle, du côté de l'Épître, un bottillon de blé, qui surpasse incontestablement tout ce que la Province de Québec aurait à signaler—paille de 54 pieds, épis de plus de 4 pouces, très fortement nourris et arrivant à maturité—Son champ où 7 minots de semence ont été déposés, promet une récolte de plus de 100 minots. Quel encouragement pour les colons actuels et pour les colons à venir! Il y a donc d'excellentes terres à St-Marcel!

Que de nouveaux colons s'ajoutent aux anciens, en grand nombre! Que le Directeur de la colonisation procure largement les argentés nécessaires pour une route de colonisation convenable, puis le nombre des heureux augmentera. Les enfants du pays ne s'expatrient plus, et le bien de la religion y gagnera!—(Communiqué.)

*Excursion de membres de l'Association de la Presse d'Ontario et de la Presse Associée de Québec.*—Depuis quinze jours, les journaux des deux Provinces seussent ne cessent de tarir en éloges et en expressions de la plus vive reconnaissance quant à la manière plus que princière avec laquelle les excursionnistes ont été reçus partout à leur passage de Québec à la Malbaie, Chicoutimi, St-Alphonse, la Rivière de Loup, la ville de Québec, Beauport et St-Raymond. Cette réception faite avec la plus affectueuse cordialité à la Presse du pays, ne saurait se payer seulement en éloges et en bons souvenirs; mais elle nous a fait contracter une dette de reconnaissance qui ne pourra se payer qu'en

mettant notre plume à la disposition de ceux qui nous ont si chaleureusement accueillis, pour que nous fassions mieux connaître les différents endroits que nous avons visités et où les populations demandent à marcher de plus en plus dans la voie du progrès intellectuel et industriel, notamment du progrès agricole toujours susceptible d'agrandissement et le seul propre à enrichir davantage notre pays.

Aujourd'hui, nous en avons l'intime conviction, nous pouvons marcher la main dans la main avec nos confrères de la Presse d'Ontario, qui connaissent notre pays, qui ont admiré le caractère hospitalier de notre population, qui ont su se rendre compte de ses véritables besoins, et qui seront tout cœur et tout dévouement à nous aider à marcher de pair avec la Province d'Ontario pour promouvoir le progrès agricole et industriel, et faire de la Puissance du Canada un grand et vaste pays qui pourra lutter avantageusement avec les vieux pays du monde, sous le rapport agricole, industriel et commercial. C'est le désir exprimé dans les différentes adresses qui nous ont été présentées, comme c'est le vœu, nous n'en doutons pas, qu'ont formé tous les journalistes qui ont pris part à cette remarquable excursion qui vient de cimenter une union forte et durable, et qui sera d'une grande valeur au point de vue de l'union nationale.

Nous attendions le jour de cette excursion avec hâte, parce que nous sentions le besoin de quelques jours de repos; mais nous étions loin de croire que dans ce voyage fait avec des confrères étrangers, nous pourrions nous considérer être avec des amis, des frères désireux d'établir une connaissance intime avec nous. Ils se sont montrés parfaitement disposés à se rendre compte de la valeur agricole et industrielle de nos différentes campagnes, pour nous prêter main-forte chaque fois qu'il s'agira d'en faire connaître leur importance et d'obtenir quelques secours pour en opérer leur agrandissement et les mettre en communication avec les grands centres commerciaux, au moyen de chemins de fer. Nous n'exagérons pas; c'est ce que nous avons constaté, et ils en donnent actuellement des preuves par les observations qu'ils font dans leurs journaux et les espérances qu'ils entretiennent de voir le Saguenay qu'ils n'ont fait qu'effleurer, uni à nos grands centres commerciaux.

Mercredi, le 8 août au matin, il nous était donné de serrer la main, une première fois, de nos confrères d'Ontario, et en bien moins de temps qu'il faut pour le dire MM. N. Levasseur et le Dr Dionne nous avaient mis parfaitement à l'aise avec nos confrères d'Ontario.

Le vapeur "Union" sur lequel 52 journalistes et 40 dames d'Ontario, 40 journalistes et 15 dames de la Province de Québec, prenaient passage, était richement pavoisé. Le salon du vapeur était admirablement bien décoré avec des guirlandes de mousses entremêlées de fleurs les plus variées. Ces décorations étaient l'ouvrage des Reines Sœurs du Bon Pasteur. En arrière de la salle on lisait l'inscription: "Welcome to the Ontario Press representatives and to their ladies;" plus loin l'inscription des deux premiers journaux publiés dans la Province de Québec: "Le Courrier Canadien fondé en 1761 et la Quebec Gazette en 1764." Au salon, en avant, on lisait: "Bienvenu."

La Fanfare de la Batterie A, a fait tout le trajet depuis Québec à Chicoutimi, jusqu'au retour à la Rivière du Loup, et en joyeux compagnons ils inaugurèrent la fête par trois morceaux de choix de leur répertoire, au départ du vapeur. Ce fut au milieu de ce joyeux entrain et d'une causerie animée entre les dames de la Province d'Ontario et celles de Québec, qu'eut lieu la présentation de l'adresse suivante des membres de la Presse associée de Québec aux membres de l'Association de la Presse d'Ontario :

M. le Président et Messieurs,

Un vieil usage, en pareille circonstance, m'oblige à vous imposer la lecture d'une adresse. S'il arrive souvent que c'est une affaire de forme, veuillez croire que, dans le cas présent, c'est encore le moyen le plus expéditif que nous ayons trouvé pour vous exprimer toute la satisfaction que nous cause votre arrivée au milieu de nous. Vous pouvez compter que chacun de nous s'efforcera personnellement, de vous démontrer combien est sincère l'expression collective des souhaits de bienvenue que je vous adresse au nom de la Presse Associée de la Province de Québec.

Les habitants des majestueuses rives du Saint Laurent et du Saguenay vous offriront, dans quelques heures, une hospitalité que leurs cœurs désireraient faire plus grande encore et plus digne de leurs hôtes. La Malbaie et Chicoutimi ouvriront la marche; Fraserville suivra et Québec fermera la série de nos témoignages de sympathie: ce sera un concert de souhaits et de bonheur. Vous pourrez y croire, Messieurs, car tout ici est encore vrai.

Le pays que vous allez visiter et dont vous allez noter sur vos carnets les traits caractéristiques, diffère complètement, au point de vue physique comme sous le rapport de l'économie, de celui que vous habitez et que votre activité fait prospérer. Au lieu de plaines à perte de vue, ce sont des montagnes, des collines, des vallons. Derrière la vaste chaîne des Laurentides, d'un côté, et des fragments des Alléghans, de l'autre, sont de vastes plaines et un climat tempéré. C'est là où se trouve l'espoir de la Province de Québec; quand l'Ouest aura fini de donner ce qu'il promet, il est probable qu'alors on jettera les yeux du côté de ce futur grenier d'abondance. On reviendra en foule au berceau de la colonie, au nid des premiers amours.

Le temps n'est peut-être pas loin où une grande voie ferrée, continuation du chemin de fer du Pacifique, traversera le vaste empire du Saguenay, les côtes septentrionales du Saint-Laurent et raccourcira de trois jours la traversée des voyageurs et des marchandises en Europe.

Je voudrais être plus long, mais le cadre d'une adresse et l'organisation de l'excursion ne me le permettent pas.

Encore une fois, je vous remercie, au nom de la Presse Associée de la Province de Québec, d'avoir bien voulu venir visiter cette province, du moins quelques-uns de ses principaux endroits. Je remercie aussi bien cordialement les dames d'avoir voulu braver les fatigues du voyage pour vous accompagner; comme toujours, elles ne seront pas le moindre at trait de l'excursion.

La lecture de cette adresse fut faite par notre Président M. N. Levasseur, puis ensuite un des enfants

de M. le Dr N.-E. Dionne, Paul-Emile, présenta un magnifique bouquet à madame Tye.

M. Tye, président de la presse d'Ontario et rédacteur-proprétaire du *Brampton Times* répondit en quelques mots à cette adresse, exprimant, au nom de ses confrères, la vive satisfaction qu'ils éprouvaient de se trouver dans la vieille capitale du Canada qui était pour ainsi dire la clé de voûte de ce grand pays. Il était fier de remarquer plusieurs amis avec lesquels il avait fait le voyage à Manitoba l'année dernière; et il ne pouvait qu'être fier aujourd'hui de se trouver de nouveau en compagnie de ceux qui s'étaient montrés si aimables à leur égard, pour leur connaissance avec plusieurs autres de leurs confrères de la presse associée de Québec. Il exprime le désir de voir une semblable excursion se renouveler chaque année.

Quelques instants après le départ de Québec, chacun se trouvait à l'aise et nous nous connaissions tous, grâce aux introductions qui nous étaient facilitées par MM. Levasseur et Dionne, déjà d'anciens amis de nos confrères d'Ontario, et aussi à l'échange de cartes et de poignées de mains qui se faisaient de part et d'autre. Tandis qu'une soixantaine de personnes à qui le grand air du fleuve St Laurent avait aiguisé l'appétit prenaient le déjeuner, le chant et la musique se faisaient entendre; et sur les galeries nombre d'excursionnistes admiraient les coquets villages échelonnés sur la rive de l'Île d'Orléans et où plusieurs maisons étaient pavées de pavillons aux couleurs nationales. De la résidence d'été de M. George LaRue, percepteur du Revenu de Québec, située à St Jean de l'Île, de fortes détonations de canons se firent entendre pour saluer les touristes à leur passage.

Aussitôt que le vapeur eut franchi les rives de l'Île d'Orléans, M. Cary, propriétaire du *Mercury*, présentait à chaque excursionniste une carte donnant les descriptions des différentes paroisses que nous devions être à même d'apercevoir sur tout le parcours jusqu'à Chicoutimi; de leur côté, le Président et le secrétaire de la Presse associée de la Province de Québec distribuaient des programmes, cartes, etc., enfin tout ce qui pouvait nous renseigner sur les lieux que nous devions parcourir. Nous ne pouvons que féliciter M. le Dr Dionne d'avoir choisi cette occasion pour faire la distribution de son travail sur le Saguenay; il ne pouvait mieux faire pour nous faire connaître cette immense et fertile vallée, que nous n'allions apercevoir que de très loin, car nous ne devions pénétrer que dans le vestibule d'un sol encore vierge, mais qui plus tard deviendra une de nos plus belles provinces.

Au milieu d'un joyeux entrain et d'amusements de toutes sortes, le vapeur ne continue pas moins à franchir les distances, et déjà nous arrivons à la Baie St Paul; de l'autre côté, nous apercevons l'Île aux Coudres. On s'étonne de voir sur les côtes de la Baie St Paul et entre d'immenses rochers des champs en état de culture, et l'on refuserait même de croire qu'il y a là de riches cultivateurs, et qu'en arrière de ces côtes et de ces rochers il y a encore place pour d'autres paroisses; car les MM. du Séminaire de Québec sont en voie de faire coloniser une immense vallée en arrière de la Baie St Paul; vallée qui se trouve sur un terrain élevé de quinze cents pieds au moins au-dessus du fleuve.

L'île aux Coudros, dont une grande partie est en état de culture, est la première paroisse du pays qui eut l'honneur de voir des Européens et où probablement fut célébrée la première messe en Canada, comme le dit M. l'abbé Ch. Trudelle, dans son "Histoire de la Baie St Paul."

A deux heures et demie de l'après midi nous arrivons à la Malbaie et sur le quai une foule de citoyens se pressent pour nous recevoir; des voitures sont à notre disposition pour nous conduire au village, à l'hôtel Warren, où une adresse doit être présentée.

La Malbaie présentait ce jour là une apparence de fête qui lui est familière, puisque c'est la place par excellence du sport, où les touristes s'en donnent tous les jours à cœur joie et où les fêtes champêtres se succèdent sans interruption tout le cours de l'été.

Nous sommes à l'hôtel Warren et les applaudissements accueillent l'arrivée de l'Honorable Juge Routhier qui a été choisi pour présenter l'adresse au nom des citoyens de la Malbaie. Les excursionnistes de leur côté font aussi chorus à ces applaudissements, car ils saluent, dans la personne du Juge Routhier, non pas un journaliste mais un écrivain qui affectionne la Presse qu'il alimente par des ouvrages marquants et hautement appréciés par les hommes de lettres des anciens pays.

Voici cette adresse qui porte le cachet du tact et du talent qui distingue son auteur, l'Hon. Juge Routhier:

Messieurs,

C'est vraiment avec plaisir que les habitants de la paroisse et des villages de la Malbaie font aujourd'hui votre connaissance, et vous souhaitent une cordiale bienvenue dans l'humble coin de terre qu'ils habitent.

Votre visite est pour eux un honneur, et ils se sentent heureux et fiers de saluer les représentants de la presse d'Ontario, réunis à leurs confrères de Québec.

Eloignés des grands centres, vivant au pied de leurs montagnes pittoresques, sur les bords de leur fleuve bien-aimé, ils ne sont pas cependant complètement étrangers aux luttes de la presse, et les noms de la plupart d'entre vous ne leur sont pas inconnus.

Ils tiennent en très haute estime les nobles travaux de l'esprit auxquels vous consacrez votre vie, et ils comprennent toute la modestie de leur rôle, comparé au vôtre, dans le grand œuvre de la formation nationale. Car les temps où nous vivons sont pour notre pays une période de formation, et ce que nous ébauchons en commun, nous tous habitants de la Puissance du Canada, c'est cette grande chose, ou plutôt ce grand être moral qu'on appelle une nation.

Votre mission dans ce noble ouvrage, messieurs les membres de la Presse, est bien plus élevée que la nôtre, mais elle entraîne aussi une responsabilité plus grande; et s'il était permis à d'humbles campagnards de vous exprimer un de leurs vœux, ce serait que vous fissiez tous vos efforts pour maintenir et resserrer de plus en plus les liens d'amitié qui doivent exister entre les Provinces sœurs d'Ontario et de Québec.

Il est vrai que leur origine est différente; mais vivant et s'estimant heureuses de vivre sous l'autorité de la même mère, elles sont unies par une commune affection, et ne forment plus qu'une seule famille.

Sans doute les deux sœurs sont différemment douées; elles n'ont ni le même type de beauté, ni les mêmes qualités, ni le même caractère; mais cette diversité n'exclut par l'harmonie. Elle doit être, au contraire, un ornement pour la nation, comme la variété des couleurs dans un drapeau national est une beauté de plus.

Toutes deux ont une naissance glorieuse et noble, et nous avons droit d'espérer que les enfants d'Albion et les fils de la France formeront sur cette terre d'Amérique une noble et glorieuse génération.

Mais pour arriver à cette fin, nous comptons sur la Presse qui devra diriger l'opinion publique, et imprimer profondément dans le cœur du peuple la foi en la Providence, le respect de toute autorité légitime, et le juste sentiment de ses droits et de ses libertés.

Nous regrettons que votre court passage parmi nous ne vous permette pas d'admirer tous les paysages grandioses de notre belle nature; nous espérons cependant qu'un simple coup d'œil suffira pour vous faire apprécier favorablement notre place d'eau, et la faire mieux connaître à vos lecteurs.

Mais avant tout, dites leur bien à votre retour qu'ils ont ici des amis, et des frères, aspirant aussi ardemment qu'eux mêmes à la gloire du nom canadien, et grandissant lentement mais heureusement sous le drapeau qui vous est cher.

Permettez-nous, en terminant, d'offrir nos très humbles louanges à vos aimables et distinguées compagnes de voyage, et de leur souhaiter, ainsi qu'à vous mêmes, une excursion charmante et un heureux retour.

M. Tye, le Dr Dewart et M. N. Levasseur répondirent à cette adresse, puis nous fûmes invités à nous rendre à l'hôtel Duborger où des rafraîchissements nous furent servis par les citoyens de la Malbaie.

Le vapeur reprit sa route à quatre heures de l'après-midi au son de la musique et des *hourra* enthousiastes de la foule et des coups de canon souvent répétés.

A sept heures nous touchons au quai de la Rivière du Loup pour quelques instants. Une foule considérable de citoyens de Fraserville se tenait sur le quai, pour saluer les excursionnistes à leur passage, et ce salut fut rendu par un feu d'artifice à bord du vapeur "L'Union." Lorsque nous arrivâmes à Tadoussac la foule était aussi considérable sur le quai, et là encore nous répondîmes aux *hourra* à notre adresse par l'envoi de plusieurs chandelles romaines; puis nous reprîmes la voie qui conduit à Chicoutimi, regrettant de ne pouvoir admirer les scènes pittoresques que présentent l'entrée au Sagouay, puisqu'il faisait nuit. — (A suivre.)

## CAUSERIE AGRICOLE

### LA FABRICATION DU BEURRE.

La fabrication du beurre exige différentes opérations essentielles qu'il est important de mettre en pratique, si l'on tient à fabriquer du beurre de première qualité. L'exactitude et la propreté dans les différentes manipulations de la crème comme du beurre sont des règles essentielles à observer. La manque de soins et

le défaut de propreté sont la ruine d'une laiterie, car dans ce cas on ne doit pas songer réaliser un profit par la production du beurre n'ayant aucune valeur sur nos marchés. Malheureusement nous voyons sur nos marchés que trop de beurre de qualité inférieure, parce qu'il y a un trop grand nombre de fermes où l'on n'exerce pas assez de surveillance dans les laiteries au point de vue de la propreté; on est à ce sujet peu soigneux et insouciant. Il est aussi facile de faire du bon beurre quand une fois on en a pris l'habitude que d'en faire du mauvais; sans compter que l'on éprouve plus de satisfaction par le haut prix que l'on obtient dans la vente du beurre, et que la renommée que l'on acquiert en faisant du beurre de première qualité nous attire des acheteurs attirés tout le cours de l'année, et d'une saison à l'autre: ce qui est pour le vendeur une économie de temps chaque fois qu'il se rend à la ville pour la vente de son beurre, puisque d'avance il peut compter sur un acheteur.

Nous ne pouvons contester que depuis quelques années, il s'est fait un progrès immense quant à la fabrication du beurre; mais d'un autre côté, il ne faut pas croire que nous ayons atteint à la perfection: il y a encore de nombreux défauts à corriger dans beaucoup de nos laiteries. L'amour propre de certaines ménagères leur fait croire qu'elles sont excellentes beurrières; elles croient faire d'aussi bon beurre que leurs voisines, et elles ne s'aperçoivent pas que le beurre qu'elles fabriquent laisse à désirer quant au goût et à la couleur, et n'entendent rien changer à leur manière de fabriquer le beurre de même qu'à la tenue de leur laiterie.

*La propreté est la première condition requise.*—La propreté est indispensable à la fabrication du beurre. Tous les ustensiles dont on se sert dans la laiterie doivent être gardés dans un état complet de netteté et être exempts de mauvaises odeurs. Les vaisseaux dans lesquels on met le lait doivent être de la plus grande propreté, et de l'aveu même de ceux qui tiennent leur laiterie dans les meilleures conditions, ce soin n'est pas le moins difficile, car l'échaudage, le rinçage et l'aération des vaisseaux demandent un soin tout particulier. Les barattes de même que tous les ustensiles servant à manipuler le beurre doivent être lavés et nettoyés très proprement afin de ne pas laisser la moindre odeur lorsque le temps de s'en servir est venu.

On doit faire en sorte de ne jamais laisser tomber aucune saleté dans le seau qui sert à traire les vaches. Quelques ménagères donneront pour excuse de ce manque de précaution, que le lait doit passer au couloir. C'est bien vrai, mais avec un peu d'attention on ne sera pas sans remarquer que lorsque les saletés tombent dans le lait elles laissent parfois à celui-ci une teinte noirâtre, de couleur de fumier même, préjudiciable au lait et par cela même à la qualité du beurre. Le coulage sert bien à enlever les poils tombés dans le lait, quelques particules même de foin ou de pailles, mais rien autre chose; les saletés s'y détrempe, et parfois l'on prend si peu de précautions dans le coulage du lait que l'on donne un mauvais goût non seulement au lait provenant d'un seul seau, mais au lait de tout le troupeau de vaches que l'on vient de traire.

Pour traire les vaches, il est préférable de se servir de chaudières en fer blanc, et aussitôt que le lait a été coulé de les rincer dans de l'eau froide, puis ensuite de les laver et les ébouillanter avec de l'eau chaude, puis ensuite les laisser égoutter sans avoir à les essuyer avec un linge. Il ne faut pas laver les ustensiles servant à la laiterie avec du savon. On pourrait, sans inconvénients se servir de soda à laver.

*Le mauvais goût du beurre.*—Quantité de beurre n'est d'aucune valeur, par son mauvais goût. Les causes qui contribuent à donner un mauvais goût au beurre sont nombreuses. Certains pâturages influent considérablement à donner au beurre un mauvais goût. L'eau impure qu'une vache est obligée de boire, influe aussi sur le goût du beurre.

M. le Professeur Law, de l'Université Cornell, s'apercevant que la crème provenant du lait de ses vaches était visqueuse, découvrit, au moyen d'un microscope, qu'elle contenait des animalcules en grand nombre. Poursuivant plus loin ses recherches, il put se convaincre que dans le même temps ses vaches allaient boire dans un étang bourbeux qui contenait des milliers d'animalcules semblables à ceux découverts dans la crème.

Un M. Willard rapporte que pendant que l'on faisait chauffer le lait caillé dans une fromagerie, il s'exala de la cuve une odeur semblable à celle que produit l'eau corrompue. On se rendit compte de cet état de chose par le fait qu'un cultivateur qui fournissait le lait à la fromagerie, avait fait passer la veille ses vaches dans un sentier étroit et bourbeux. Les trayons des vaches n'ayant pas été essuyés convenablement avant le trayage, le lait était rempli de saletés dont les effets se communiquèrent à tout le lait contenu dans la cuve du fromager, et celui-ci perdit complètement le fromage qu'il croyait pouvoir fabriquer ce jour là, et cela par l'imprévoyance d'un seul fournisseur de lait. Les cultivateurs qui ont à cœur le succès d'une fromagerie, doivent se mettre en garde contre une semblable imprévoyance afin que le lait expédié à la fromagerie soit exempt de saletés.

Il faut avoir la précaution de ne laisser séjourner aucune viande dans la laiterie, car la moindre odeur qui s'en échapperait peut se communiquer au lait et à la crème; il en est de même des végétaux qui exhalent une odeur forte, de la fumée, de l'odeur du tabac, qui peuvent donner un mauvais goût à la crème, et par conséquent le communiquer au beurre d'une manière appréciable.

L'arôme du beurre peut se perdre par son exposition dans un endroit dont l'air est vicié soit par des substances ayant une mauvaise odeur, ou dans un endroit où il y a de l'huile de charbon, quel qu'en soit la quantité. Comme on le voit, le mauvais goût peut se communiquer de différentes manières au beurre, sans même qu'on puisse parfois en soupçonner la cause. Il faut donc se mettre en garde contre tous ces dangers en exerçant la plus vigilante attention. Les soins de propreté, un air constamment pur, sont des précautions auxquelles il faut songer. Il ne faut pas oublier que les linettes dans lesquelles on met le beurre doivent être bien lavées, étanches, exemptes de la moindre odeur qui pourrait se communiquer au beurre.

*Montage de la crème, écrémage, etc.*—L'espace de temps à laisser écouler avant de lever la crème dépend



du degré de chaleur et de la plus ou moins grande quantité de crème sur laquelle on opère pour la fabrication du beurre, et pour différentes raisons que la pratique nous fait apercevoir. A une température modérément chaude, si l'on veut faire du beurre d'un goût exquis, il faut lever la crème au bout de six ou huit heures. Pour la fabrication du beurre ordinaire, il faut la laisser douze heures et même plus longtemps. Mais si la laiterie est assez considérable pour fournir une quantité suffisante de crème pour faire du beurre extrêmement fin, le reste du lait devant être employé à d'autres usages pendant qu'il est encore doux, il faut en ce cas lever la crème au bout de deux, trois ou quatre heures.

L'heure à laquelle on lèvera la crème dépendra nécessairement des circonstances dont nous venons de parler, et quoiqu'une température égale doive généralement y régner, cependant il n'est pas inutile d'observer que le meilleur moment pour lever la crème pendant les mois les plus chauds de l'été, doit être le matin avant le lever du soleil, et le soir après son coucher.

Pour lever la crème, on doit la séparer des bords des vases auxquels elle tient par le moyen d'un couteau en bois dur fait exprès pour cet usage; puis ensuite il faut attirer doucement la crème vers un des côtés du vase par le moyen d'un écumeoire aussi en bois dur, puis on enlève alors la crème avec soin, afin de l'avoir toute sans lait avec elle, s'il est possible. Cette opération demande un savoir faire qui ne peut s'acquérir que par l'habitude, et de la manière dont elle est faite dépend le succès de la laiterie; car, si on laisse de la crème dans le beurre, on perdra nécessairement une quantité de beurre proportionnée, et si l'on prend du lait, ce lait nuira à la qualité du beurre.

Quand la crème est levée, il faut la mettre dans un vase à part, pour la garder jusqu'à ce qu'on en ait assez pour faire du beurre. Nous ne pouvons établir avec précision le temps qu'il convient de garder la crème pour qu'elle atteigne le point où elle est la plus propre pour faire le meilleur beurre, et combien on peut la garder sans qu'elle perde de sa qualité. Cela doit varier suivant les circonstances. Lorsque la crème est bien conservée, cela est à-peu près indifférent. Il suffit de savoir avec certitude que la crème, qui, en été, est gardée depuis trois ou quatre jours, est parfaite pour faire le beurre.

Cependant un cultivateur qui aurait une assez grande quantité de crème pour que cela valut la peine de battre tous les jours, et si cela était à sa convenance et dans son intérêt, ne devrait pas être détourné de le faire; et il est même probable que le beurre n'en serait que meilleur. Dans ce cas, il serait nécessaire d'avoir autant de vases pour conserver la crème que l'on veut la garder de jours: si on veut la garder trois jours, il faudra trois barils; quatre jours, quatre barils, et ainsi de suite. De la sorte, on pourra battre chaque jour la crème qui on aura quatre, et même davantage si l'on veut.

*Le barattage du beurre.*—On peut rendre le beurre mauvais dans le cours des différentes opérations qu'on lui fait subir. Ces différentes opérations consistent à en extraire le petit lait, le saler et le mettre en une forme compacte. Lorsque le beurre s'est formé dans la baratte, et avant qu'il se soit amassé en une masse

compacte, il est nécessaire d'en enlever le petit lait, d'y ajouter de l'eau froide, de rincer le beurre et de faire un deuxième lavage jusqu'à ce que l'eau sorte entièrement claire de la baratte: dans ce cas on pourra être certain qu'il n'y a plus de petit lait dans le beurre. Le beurre doit alors être enlevé de la baratte, puis salé à une proportion d'une once de sel par chaque livre de beurre. La manipulation du beurre doit se faire avec une palette en bois dur ou tout autre instrument approprié à cette opération, mais non avec les mains. Lorsque le beurre a été manipulé de manière à ce que le sel soit uniformément mêlé au beurre, il faut laisser ce dernier au froid pendant vingt quatre heures au moins. Le beurre apparaîtra alors bigarré, et dans ce cas on devra le manipuler jusqu'à ce que sa couleur soit uniforme.

#### Moyen d'augmenter la quantité et la qualité du fumier.

On pourrait certainement fabriquer sur chaque ferme une plus grande quantité d'engrais, si nous en jugeons par l'insouciance que l'on porte généralement à ce sujet; de plus on pourrait en augmenter considérablement la valeur par les soins qu'il convient de leur accorder pendant les fortes chaleurs de l'été et les saisons pluvieuses. Le meilleur du fumier se perd par l'évaporation quand il est constamment exposé aux ardeurs du soleil.

On peut obvier à cette perte en répandant fréquemment une certaine quantité de terre sèche sur le tas de fumier; de même en mélangeant cette terre avec du plâtre, de la chaux et des cendres. La terre sèche, de même que le plâtre, la chaux et les cendres sont des absorbants qui retiennent l'ammoniaque et les vapeurs nitreuses qui s'échappent du tas de fumier sans ces précautions.

Cette évaporation et la perte de substances nitreuses sont encore plus considérables lorsque le fumier se trouve étendu dans la basse cour ou près des étables et des écuries, parce qu'il y a une plus grande surface de fumier exposé au soleil et à l'air, et par conséquent il s'échappe une plus grande quantité de matières qui constituent ce qu'il y a de plus précieux dans le fumier.

Pour éviter cette perte, et conserver au fumier sa vertu la plus fertilisante, il faut faire en sorte de le mettre en tas, en alternant le fumier, à mesure qu'on le dépose sur le tas, avec de la terre sèche, de la chaux, des cendres et du plâtre. On peut y ajouter aussi de la vieille litière, des pailles, et à l'automne des pesats de patates et de pois, des feuilles, des fruits gâtés, les déchets des jardins, etc., également les balayures des caves et des granges. Ce travail serait amplement récompensé par un surcroît dans le rendement de la terre.

On doit donner un abri à ces tas de fumier pour qu'ils ne soient pas mouillés ou lavés par la pluie. Les gazons, les mauvaises herbes qu'on peut enlever de chaque côté des chemins et du voisinage des clôtures peuvent également servir à augmenter les tas de fumier. Cette manière d'agir ne pourra qu'être profitable au cultivateur, car outre qu'elle augmentera la valeur de ses engrais, sa ferme présentera une plus belle apparence, et témoignera en faveur du savoir-faire de ce cultivateur. Nombre de cultivateurs

ne se font pas une idée de l'accroissement de richesse qu'ils accorderaient à leurs terres par ce genre d'opération qui leur assurera de grands revenus par de bonnes récoltes.

Si toutefois on n'a pas encore songé à prendre ces soins, c'est le temps de s'y mettre, car les fortes chaleurs et les pluies fréquentes ne font qu'appauvrir davantage le fumier exposé aux intempéries de la saison et à la sécheresse.

À une époque avancée de l'automne, et de bonne heure le printemps, les feuilles des arbres dans la forêt peuvent être ramassées avec soin pour servir de litière aux animaux, puis ensuite jetées sur les tas de fumier.

Si nous voulons obtenir de nos jardins une plus grande fertilité et de meilleurs produits, on ferait bien d'utiliser la suie provenant des tuyaux et des cheminées; on opérerait encore par ce moyen la destruction des insectes nuisibles à la végétation de nos plantes, si même ils ne les détruisent pas complètement. Utilisez le plus qu'il vous est possible la suie et les cendres dont vous pouvez disposer, au lieu de les laisser se perdre dans la basse cour ou le voisinage de la maison.

Choses et autres.

*La diphtérie.*—Un de nos confrères anglais rapporte que dans les familles où l'on fait rôtir soi-même le café, la diphtérie ne peut y pénétrer, car l'odeur aromatique qui s'échappe du café détruit les germes même de cette maladie.

— Les engrais artificiels ou minéraux ont cela d'avantageux dans leur application, qu'ils n'entraînent pas avec eux une semence de mauvaises herbes comme c'est trop souvent le cas à l'égard de l'engrais animal.

— Nous regrettons d'apprendre que l'un de nos confrères les plus entreprenants des États Unis, et qui publie un journal d'agriculture à New-York depuis quarante-deux ans, l'*American Agriculturist*, est en difficulté financière. Après tant de dévouement pour la classe agricole, l'un des propriétaires de ce journal, M. Orango Judd, demeure sans le sou sur ses vieux jours. On attribue cet état de gêne à son excessive libéralité et à de mauvais placements de ses économies. On nous informe que son journal l'*American Agriculturist* ne cessera pas pour cela de paraître.

*Les saletés dans le lait.*—Les soins de propreté à apporter quand il s'agit de traire les vaches influent considérablement sur la santé de ceux qui en font usage, de même que sur la qualité du beurre et du fromage. On dit que mettre de l'eau dans le lait n'est rien moins qu'un vol, mais quand par la malpropreté on affecte la vie et la santé de ses semblables, la faute en est encore plus grande. Comme le dit notre confrère du *Rural Canadian*, nombre de ceux qui font usage de lait, n'ont pas été sans remarquer parfois des saletés au fond d'un verre de cristal dans lequel on leur a servi du lait. Ces particules examinées au microscope ne sont rien autre chose que du fumier de vache. C'est ce qui arrive quand avant de traire les vaches on n'a pas la précaution d'essuyer le pis avec un linge; la saleté du lait, neuf cas sur dix a son origine dans ce manque de propreté. Le cultivateur doit donc exercer la plus stricte surveillance pour que semblable négligence n'arrive pas sur sa ferme; il y va de son intérêt et de la santé des membres de sa famille qui peut être affectés en faisant usage de lait pouvant contenir des germes de maladies. La chose est plus sérieuse qu'on ne le soupçonne. D'ailleurs les soins de propreté sur une ferme n'exigent aucun surcroît de travail ni une plus forte dépense.

*Les mauvaises graines et le fumier.*—Les mauvaises graines provenant du foin et de la paille sont un fléau pour le fumier des étables. Il est donc nécessaire de faire en sorte que ces graines ne soient pas éparpillées de côté et d'autre, car mêlées au fumier la fermentation ne se fait pas toujours également, et la quantité de graines conservent leur vitalité. Si le plancher des

granges, de même que les crèches, étaient nettoyés souvent et les balayures placées dans un corps ou baril pour ensuite les brûler, le fumier des étables serait en meilleure condition puisqu'il ne servirait pas à propager davantage les mauvaises herbes.

*Culture de la vigne aux Trois-Rivières.*—M. Gédéon Désilets, propriétaire du *Journal des Trois-Rivières*, possède un vignoble qu'il cultive depuis quatre ans avec beaucoup de soin. Il espère retirer cette année dix à quinze mille livres de raisin. C'est assurément un résultat qui prouve qu'au moyen d'une culture intelligente on peut toujours être sûr d'obtenir de jolis bénéfices.

RECETTES

La vermine des volailles.

On sait que les volailles sont souvent dévorées par la vermine dans les poulaillers des fermes, surtout dans ceux qui sont mal tenus, privés d'air et de lumière, qu'on ne nettoie jamais comme il le faudrait.

On le sait, les poux nuisent à la santé des poules et rendent impossibles l'engraissement des poullets.

Nous empruntons au journal *La Basse cour* le moyen suivant pour les détruire:

Pour purger un poulailler et ses volailles de la vermine, un procédé excellent consiste tout simplement à les frotter avec de la suie, et à saupoudrer avec cette matière corrosive les nids où les poulets pondent ou couvent leurs œufs. La vermine disparaît partout où pénètre l'odeur de la suie.

Chapeau de paille difforme par la pluie.

S'il arrive que votre chapeau de paille ait reçu une averse de pluie, et qu'il soit difforme, vous pourrez le remettre en le frottant, au moyen d'une flanelle, avec du blanc d'œuf mêlé à de l'eau froide.

TERRE ET MOULIN A SCIE A VENDRE

A ST-JOSEPH D'ALMA, COMTÉ DE CHICOUTIMI

**A** VENDRE à St-Joseph d'Alma, une magnifique terre de quatre acres de largeur sur vingt-quatre de profondeur. Environ quarante-cinq acres sont défrichés; une partie a été labourée, et l'autre est en souches; le reste de la terre est boisé en sapins, mélèzes, épinettes blanches, épinettes rouges et cèdres: tous ces bois sont propres à la construction.

Cette propriété et de terrain sec est plan, le sol est de bonne qualité et le climat est le même que sur les bords du Lac St-Jean. Il y a sur cette propriété une maison de 30 pieds sur 34 pieds, construite en très bon bois avec un solage en pierre; de plus, une étable et une grange de 100 pieds sur 30, couverte en bardeaux, avec un abat-vent de 16 pieds de largeur.

Cette magnifique propriété est située à deux arpents de l'Église.

Aussi à vendre: Un moulin à scie ayant un pouvoir d'eau de grande force, de même qu'un grand emplacement adjoignant à ce moulin et seulement à six arpents de la propriété plus haut mentionnée.

Le tout à vendre à très bas prix et pour argent comptant. S'adresser à

ARTHUR BELANGER,  
St-Joseph d'Alma, Comté de Chicoutimi.

23 août 1883.

PEPINIERE.

DU

VILLAGE DES AULNAIES.

LES FRAISIERS "Sharpleas" produisent des fraises d'une grosseur prodigieuse jusqu'à 87 pouces de tour et de première qualité. Nous avons les témoignages de plusieurs Horticulteurs du Canada et des États-Unis. Ces fraisières sont très productives et résistent au froid le plus rigoureux.



Envoyez moi 50 cts en timbres de postes et je vous expédierai en temps convenable, par la maille, à mes frais, 12 plants "Sharpless," ou pour \$1, 30 plants, ou pour \$3, 100 plants.

Les commandes devront être faites au plus tôt pour s'assurer des plants forts.

Pour obtenir un bon succès dans la plantation, il faut planter en septembre. Les plants alors reprennent bien et font de bonnes racines à l'automne, et nous pouvons être sûr d'obtenir des fruits l'année suivante.

Enregistrez toute lettre contenant timbre ou argent et mentionnez que vous avez vu l'annonce dans la Gazette des Campagnes.

Les lettres et commandes devront être adressées à

AUGUSTE DUPUIS,  
Village des Aulnaies,  
Comté de l'Islet.

2 Août 1883.

## COLLÈGE DE STE-ANNE

COMTÉ DE KAMOURASKA.

### PROSPECTUS

DU

#### Cours commercial et du cours classique.

Le Collège de Ste Anne de la Pocatière, situé à 75 milles en bas de Québec, fondé en 1827 par M. C. F. Painchand, est admirablement situé sur un coteau élevé, à une petite distance du fleuve St. Laurent et à un demi-mille de la gare de l'Inter-colonial. Il réunit à un degré éminent les avantages de la retraite et de la salubrité; ses parterres magnifiques, les arbres superbes et touffus qui environnent ses cours de récréations, et la belle montagne qui l'avoisine, en font un des sites des plus pittoresques et les plus agréables qui se puissent rencontrer. Tous les ans on fait, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Collège, des améliorations propres à rendre le séjour de plus en plus agréable aux élèves.

#### EDUCATION MORALE ET PHYSIQUE.

L'enseignement religieux tient le premier rang dans l'éducation des jeunes gens qui fréquentent cette institution.

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

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

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

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

#### INSTRUCTION.

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

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

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

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

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

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

#### OBSERVATIONS.

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

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

#### CONDITIONS.

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

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

PAYABLE D'AVANCE et en trois termes: le premier à la rentrée, le second au 10 décembre, et le troisième au 20 mars.

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

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

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

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

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

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

Si les parents le veulent, ils trouveront au Collège:

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

#### SONT PAYÉS A PART.

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

#### COSTUME.

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

Collège de Ste. Anne de la Pocatière, août 1883.

## ENGRAIS ARTIFICIEL.

Le Département de l'Agriculture et des Travaux Publics offre ou vente une certaine quantité de gômon biphosphaté, à raison de douze piastres la tonne, (c'est moins que la moitié du prix coûtant) et deux piastres le quart, livrés au quai ou à la gare du chemin de fer du Nord, à Québec.

On ne vendra pas moins d'un quart à la fois.

Par ordre,

ERNEST GAGNON,  
Secrétaire,

Québec, 19 avril 1883.