

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.

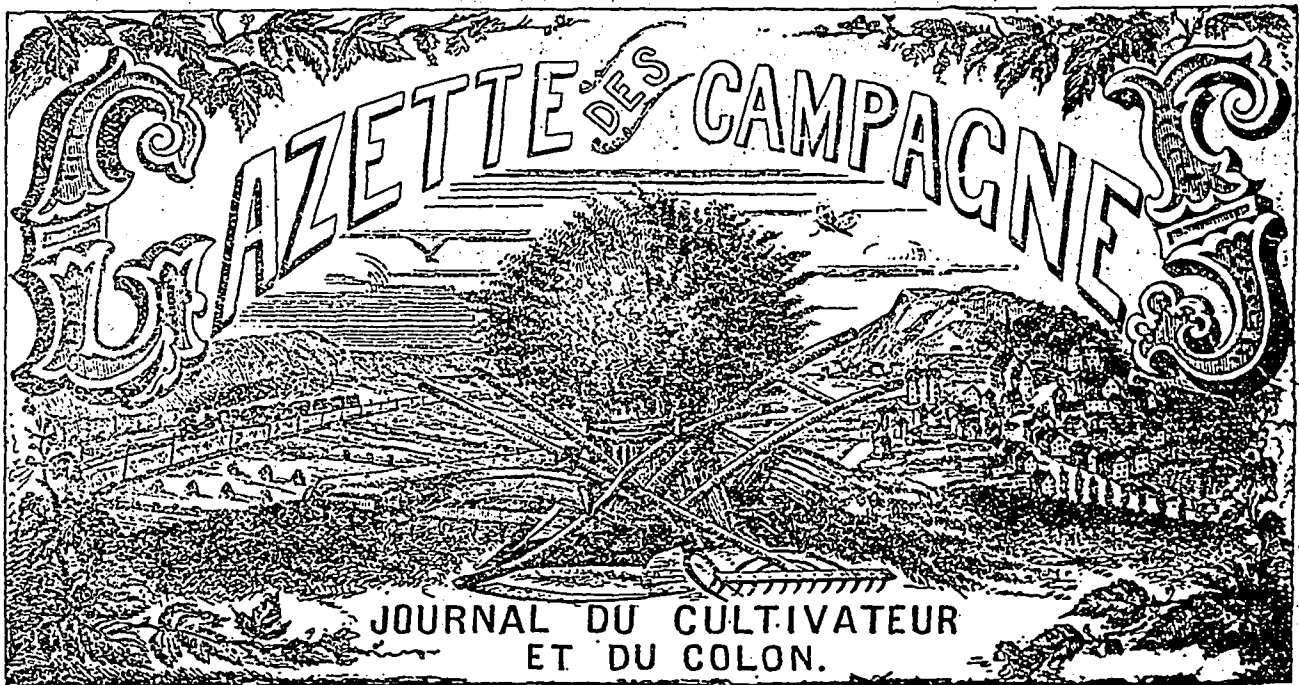
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or 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.



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.

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDI

SOMMAIRE

Causerie Agricole : Culture de l'oignon. (Suite). Insectes qui attaquent l'oignon.—L'oignon employé en médecine.—Culture du poireau.—Production de la graine. — Effet médicinal du poireau.

Revue de la Semaine : Les Evêques de la Province de Québec, visitent nos institutions d'enseignements.—Réception faites à leurs Grandeurs par le Collège de Ste. Anne;—itinéraire de leur voyage depuis Ste. Anne jusqu'à Rimouski.—Bénédiction solennelle du Séminaire de Rimouski.

Sujets divers : Le beurre de mai et de juin.—Comment et quand il faut empoter.—Emploi de l'ortie.

Petite chronique : Incendie désastreux à Québec, quartier Montcalm.

Recettes : Un moyen pour détruire les cousins.—Moyen de faire de beau pain, d'une grande conservation, et de gagner une livre par pain de six livres.—Moyen d'empêcher les mouches de tourmenter les bestiaux pendant les chaleurs, de les chasser des étables et des maisons, et de les empêcher de s'arrêter sur la viande.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DE L'OIGNON (Suite).

Avec les soins que nous avons signalés, dans notre précédente causerie, l'oignon parcourt facilement toutes les phases de sa végétation pendant la première et la seconde année, et sa production sera abondante; il y a cependant une condition essentielle à remplir: L'oignon n'aime pas à revénir trop souvent sur le même sol; deux ans de suite

le fatiguent extraordinairement, son produit diminue, la plante elle-même devient plus faible et ne résiste pas si bien aux insectes qui l'attaquent. Il faudra donc changer l'oignon de place tous les ans, et ne le faire revenir sur le même endroit que tous les six ans.

Les insectes qui attaquent l'oignon sont peu nombreux, mais ils sont fort redoutables. L'un de ces insectes attaque le bulbe et l'autre la tige. Ce sont de petits vers blancs qui se multiplient avec une excessive rapidité, se nourrissent aux dépens de la substance de la plante et arrêtent sa végétation, lorsqu'ils ne font pas périr la plante complètement. La larve qui attaque le bulbe est appelée *ver à charogne*; celle qui attaque la tige est une espèce de teigne.

Il existe peu de moyens de détruire la teigne, mais on peut réussir souvent à détruire le ver qui attaque le bulbe en déchaussant un peu la plante et l'arroser avec de la lessive douce; cette lessive est assez forte pour désorganiser la matière animale, mais n'attaque pas du tout la matière végétale; aussi détruit-elle sûrement le ver qui attaque l'oignon. En outre cette lessive est un excellent engrais pour l'oignon. Il ne faut pas arroser les feuilles avec cette lessive, car elle pourrait les décolorer.

L'oignon employé en médecine.—L'oignon est chaud et sec, apéritif, incisif, détersif, mais venteux par la grossièreté de sa substance; il sert principalement à inciser et à déterger le tartre des poumons en décoction avec du miel; il provoque l'urine et tue les vers en infusion avec du vin. Il mûrit et rompt les apostumes étant cuit sous la braise enveloppés d'un liège mouillé, et appliqué en forme de cataplasme; si ces apostumes sont pestilentielles, on remplit l'oignon de thériaque ou de miridate avant de le faire cuire; et même dans la peste pour procurer la sueur au

malade, on exprime le suc de l'oignon cuit comme dessus avec de la thériaque, et on lui fait avaler une cuillerée ou deux, et il guérit par le moyen de sueurs copieuses qui suivent. Un hydropique, extraordinairement enflé par tout le corps a été guéri en prenant pour toute nourriture des oignons cuits sous les cendres chaudes et avec un peu de vinaigre et d'huile, mangeant peu de pain et buvant beaucoup de vin blanc. L'oignon guérit les brûlures non entamées, étant pilé cru avec du sel, et appliqué promptement sur la partie brûlée, qu'il préserve des vesies. On tient des oignons suspendus dans les chambres, en temps de peste, et on prétend que la contagion s'y arrête et purge les chambres.

CULTURE DU POIREAU.

Le poireau est une plante potagère très-estimée. On le rencontre partout; malheureusement on se fie trop à sa rusticité et on le cultive si mal qu'il ne donne généralement qu'un produit peu abondant. On y gagnerait beaucoup à suivre à son égard un meilleur mode de culture.

Il existe plusieurs variétés de poireau; les plus importantes et les plus convenables sont le *poireau long*, le *poireau gros*, et le *poireau jaune*. Le plus rustique est le *poireau long*, et le plus productif est le *poireau gros*. Quoique originaire des pays chauds, le poireau se rencontre sous des climats relativement très-froids et il y donne encore des produits assez abondants; cependant il n'atteint jamais les forts rendements qu'il donne sous des climats de prédilection, c'est à dire sous des climats chauds possédant une humidité constante.

Le sol destiné au poireau doit être bien meuble, riche, profond et parfaitement sain. La richesse du sol doit avoir été amonée par les cultures antérieures, car il n'est pas recommandable de fumer directement le poireau, à moins que ce ne soit par du fumier très-pourri ou avec du terreau bien pulvérisé.

Les semis de poireau se font généralement en pépinière, vers le milieu de mai, plutôt sur couche chaude, le produit n'en serait que plus abondant; le semis sur couche chaude n'est pas d'absolue nécessité.

Les bons jardiniers exécutent leurs semis de la manière suivante: Sur le terrain parfaitement ameubli, ils sèment leur graine à la volée, l'enterrent avec le râteau et piétinent parfaitement le semis; ils passent le râteau une fois ou deux pour briser la croûte que le piétinement a formé à la surface du sol, puis ils arrosent copieusement afin de hâter la levée des graines. D'autres jardiniers sèment en ligne, mais ils suivent toujours les mêmes principes pour confectionner leurs lignes; ils passent sur le travers des planches des perches qu'ils enfoncent dans le sol en marchant dessus; ils enlèvent les perches et sèment leurs graines dans les sillons ainsi formés, puis il recouvrent à la main et avec le dos d'un râteau dans le premier cas.

Pour obtenir des produits abondants de poireau, il faut absolument transplanter. Pour cela, vers le commencement ou le milieu de juillet, lorsque les plants ont atteint à peu près la grosseur d'un tuyau de plume, on procède à la transplantation. On transplante ordinairement sur planches. Dans ce but, on aura dû préparer les planches quelques jours à l'avance, par de bons bêchages et une fumure abondante composée de bon terreau. Le terrain étant ainsi préparé on fait dans le sol avec le doigt ou avec un plantoir des petites trous ayant environ 8 à 10 pouces de profondeur. Ces trous doivent être disposés en lignes régulières, éloignés les uns des autres de 5 à 6 pouces en tous sens. Alors

on fait l'arrachage des plants de la pépinière, et pour que cet arrachage soit plus facile on aura dû quelques heures auparavant donner un bon arrosage à la pépinière. On arrache les plants un à un, on coupe l'extrémité de leurs racines et le bout de leurs tiges afin de diminuer l'évaporation et concentrer la sève dans la tige. Alors on introduit un plant dans chaque trou; puis, pour remplir les trous on arrose sur le bord de ces trous avec l'arrosoir sous pomme; l'eau fait rouler la terre sur l'intérieur du trou et le poireau se trouve dans une meilleure position pour végéter que si on s'était contenté de ramasser la terre autour du plant avec la main. Pendant les jours suivants, on arrose copieusement et d'ordinaire on peut être assuré de la reprise.

Il est bien rare que l'on prenne toutes ces précautions dans la culture du poireau, et aussi on n'obtient pas de cette plante les produits les plus abondants. C'est surtout quant à la transplantation que l'on remarque le plus de négligence. Il n'y a pas dans la grande culture aussi bien que dans le potager une plante qui ne soit transplantée avec aussi peu de soins que le poireau, aussi est il long à reprendre et le retard de sa végétation diminue considérablement son produit.

Les arrosages donnés au poireau sont généralement faits avec de l'eau ordinaire; cependant si l'on ajoutait du purin à cette eau, le résultat de l'opération n'en serait que meilleur. Mais il est un engrais particulièrement convenable au poireau, qui produit sur la plante des effets prodigieux et qui semble cependant inconnu dans notre culture potagère: c'est l'emploi de la colombino sèche. On dépose dans chaque arrosoir une petite poignée de cet engrais pulvérisé; par ce moyen on fait prendre en peu de temps au poireau un grand volume, surtout lorsque les autres travaux mentionnés plus haut ont été convenablement exécutés.

Lorsque le poireau est parfaitement repris, et que sa végétation est en bonne voie, il produit un nombre considérable de feuilles qui jouent sans doute un rôle utile dans la plante, mais elle peut se passer de ce grand nombre de feuilles; aussi des jardiniers retranchent d'abord les feuilles extérieures et ne conservent que celles du milieu. Cette amputation est aussitôt suivi d'un fort développement du poireau.

Quinze jours après on recommence le même travail, et ainsi de suite jusqu'à ce que le poireau soit complètement effeuillé. On doit alors être arrivé à l'époque de la maturité du poireau.

Les plantes destinées à produire de la graine, lorsque le climat le permet, ne sont pas effeuillées; car il est incontestable que l'effeuillage, tout en faisant prendre à la plante un développement considérable, l'affaiblit singulièrement et en diminue la valeur, aussi les graines produites par une telle plante ne tarderaient pas à dégénérer. Il est bon de remarquer que le poireau ne mûrit pas ses graines partout où l'oignon mûrit les siennes, c'est-à dire qu'il demande pour parcourir toutes les phases de sa végétation une plus grande somme de chaleur qui ne peut être donnée que sur des climats chauds.

Production de la graine.—Les pieds de poireau destinés à la production de la graine doivent être cultivés avec soin; les sarclages doivent être nombreux et la terre doit être entretenue dans un état constant d'ameublissement. Quant aux arrosages, ils ne sont nécessaires que pour assurer la réussite de la transplantation, ou après cette transplantation lorsque la sécheresse se prolonge; mais alors les

arrosages ne doivent être ni fréquents ni copieux. Les arrosages agissant spécialement sur les parties herbacées des plantes, aident à leur développement, mais dans le même temps retardent la maturation du végétal; et lorsque ce dernier est destiné à produire de la graine, celle-ci souvent ne sera pas mûre avant les premières gelées.

On fait la récolte de la graine de poireau comme celle de l'oignon.

Très-souvent on ne transplante pas tous les poireaux de la pépinière. Ceux qui sont restés sur place, qui ont végété sans avoir été dérangés, ne viennent jamais aussi gros que les poireaux transplantés, mais ils sont plus robustes et se conservent mieux pendant l'hiver.

Pour conserver les poireaux, nos ménagères ont adopté une méthode très-recommandable, seulement il est impossible de l'adopter sur une grande échelle. Cette méthode consiste à planter le poireau dans des boîtes remplies de terre, de manière que toute la partie blanche du poireau soit enterrée. On met ces boîtes dans des caves, à l'abri des fortes gelées, et le poireau se conserve parfaitement tout l'hiver. Si ces boîtes étaient exposées à la lumière, le produit du poireau n'en serait que meilleur tant en qualité qu'en quantité.

Effet médicinal du poireau.—Le poireau est très-chaud, dessicatif, atténuant, apéritif, inosif, résolutif; il excite les urines; il est bon contre la morsure des serpents, la brûlure, le muilage des poumons, le tintement et la suppuration des oreilles, la tumeur et la douleur des hémorrhoides. On fait cuire sous la cendre, dans une feuille de chou, ou bien dans la poêle avec du vinaigre, une ou deux poignées du blanc des poireaux, qu'on applique ensuite avec beaucoup de succès sur le côté des pleurétiques. La semence et la racine du poireau sont apéritives; on en donne un gros, après les avoir concassées, et on fait infuser dans un verre de vin blanc, pour guérir la difficulté d'uriner. Le poireau, cuit sous les cendres et mangé, est singulier contre le venin des champignons; enfin il convient dans toutes les maladies où l'ail et l'oignon sont en usage; mangé trop fréquemment, il nuit à la vue et cause des songes turbulents.

REVUE DE LA SEMAINE

Depuis quelques semaines nos vénérables Evêques de la Province ecclésiastique de Québec ont été l'objet de religieuses et bien dignes ovations. Le beau mois de Marie ne pouvait mieux convenir pour rendre nos religieux hommages aux princes de l'Eglise, notre mère commune.

Le 25 de mai, la paroisse de Contre-Cœur avait le bonheur de revoir un de ses fils dont elle a droit d'être fière au plus haut degré. Sa Grandeur Monseigneur Duhamel, évêque d'Ottawa, visitait pour la première fois, depuis son élévation à l'épiscopat, les lieux où il avait reçu le jour. Il est facile, dit le *Nouveau-Monde*, de comprendre l'émotion et la joie de cette population, en voyant arriver au milieu d'elle celui qui, parti naguère humble et obscur, revenait la visiter comme *Prince de l'Eglise*, et entouré du prestige qui s'attache aux grandes vertus réhaussées par des talents éminents. Les paroissiens de Contre-Cœur ont voulu offrir à ce vénérable Evêque un souvenir de précieuse reconnaissance, en lui faisant don d'objets en rapport à sa dignité.

Mgr. Racine et Mgr. Moreau se rendant aussi à Québec, se sont arrêtés aux Trois-Rivières et ont honoré de leur visite le séminaire et les communautés religieuses de cette

ville.

A son arrivée à Québec, Mgr. Racine se rendit à sa paroisse natale, l'Anoissine Lorotte. Sa Grandeur y a officié pontificalement.

La journée du 29 au 30 Mai 1876 fera époque dans les annales du Collège Ste. Anne. La présence ici de cinq évêques à la fois est une chose si mémorable qu'on ne saurait jamais en perdre le souvenir. Mais, en même temps, c'est quelque chose qui cause tant d'émotions agréables dans la vie de Collège, que c'est un besoin de le redire; et c'est une nouvelle jouissance que de faire partager son bonheur aux autres.

Samedi, à midi, la grande visite était annoncée par voie télégraphique aux autorités; mais ce n'est qu'à dimanche qu'elle était connue officiellement. Lundi matin commençaient les préparatifs, qui devaient être terminés à midi, heure de l'arrivée. Juste assez de temps pour montrer toute la bonne volonté possible, et avoir la bonne excuse d'avoir été pris à l'improviste. Car il y avait un peu de tout ce qui devait naturellement entrer dans le programme d'une si belle fête. Arc-de-triomphe dû à MM. les philosophes, pavillons, plantations, décoration de la salle des réceptions, musique, chant, etc; à 1½ heure, les cloches annoncent l'approche des bienveillants visiteurs: A 1½ heure ils entrent dans la cour au milieu des élèves rangés sur deux lignes et à genoux: c'étaient: Mgr l'Archevêque E. A. Taschereau et Mgrs. Lafèche, Fabre, Duhamel et Moreau. Leurs Grandeurs était accompagnées de MM. A. E. Dufresne v. g., P. Lagacé, D. Marcoux, F. X. Plamondon, Proulx, Gauthier, Riehard, Gen-Isaac, Lecours, Bouillon, Ledue; auxquels il faut ajouter M. E. Dion, curé de la Rivière-Quelle et M. H. R. Casgrain.

A 4 heures les élèves étaient réunis dans la grande salle et quelques instants après Leurs Grandeurs traversaient la salle au son de la musique, pour aller prendre place sur l'estrade. Alors M. Louis Tremblay FINISSANT demanda la bénédiction en présentant l'adresse dans les termes suivants:

"A Sa Grâce Mgr. l'Archevêque de Québec et à nos Seigneurs les évêques de la province de Québec, l'humble adresse des élèves du Collège de Ste. Anne.

"Monseigneur et Messieurs,

"Depuis son élévation sur le trône archiepiscopal de Québec, Votre Grandeur a bien voulu nous gratifier de sa présence une ou deux fois par année; et c'est toujours pour nous un événement qui remplit nos cœurs de joie et de bonheur.

"Mais la présence de cinq princes de l'Eglise à la fois est un spectacle inouï dans les annales du Collège de Ste. Anne, et il laissera dans nos cœurs une impression ineffaçable, non seulement à cause de la nouveauté du spectacle, mais surtout à cause de l'honneur et du bonheur qui nous en revient. Nous n'avons pas la prétention d'être l'unique but d'une si honorable visite, mais la faveur n'en est pas moins précieuse à nos yeux; au contraire, ce n'est pas peu de chose en pareil cas que d'avoir les prémices. Et puis, c'est là le propre de tous les bienfaits de la divine Providence, lesquels, quoique continus, nous arrivent à l'improviste, nous saisissant comme au passage.

"Oui, Mgrs., depuis cinq ans surtout, la Providence nous a en quelque sorte accoutumés aux faveurs les plus signalées, non seulement par d'honorables visites; mais surtout par une protection réelle et efficace sans laquelle nous ne serions peut-être pas ici aujourd'hui. Mais cette divine providence n'agit pas visiblement par elle-même; pour ses

grands desseins, elle a ses agents dans tous les rangs et surtout parmi le clergé, mais par dessus tout dans le premier pasteur. Il est donc juste que nous présentions l'hommage de la vive gratitude à celui qui est l'agent immédiat de tant de bienfaits pour nous.

" Mais ce que nous disons de nous en particulier, nous pouvons, nous devons le dire au nom de toute la jeunesse canadienne. — Oui, Mgrs., ce que les étudiants de tous les collèges voudraient proclamer bien haut, s'il avaient comme nous l'avantage d'être en présence de tous les évêques de la province, nous sommes heureux de le reconnaître au nom de tous : c'est à l'épiscopat que la jeunesse du pays est redevable du bienfait inappréciable de l'éducation. Oui, nous croyons pouvoir proclamer cette vérité sans manquer à la reconnaissance que nous devons à d'autres bienfaiteurs. Sans doute, plusieurs maisons d'éducation n'ont pas eu des évêques pour fondateurs; mais ces fondateurs ainsi que les directeurs qui leur ont succédé sont des personnes qui meurent; souvent leurs œuvres auraient le sort de l'enfant qui perd ses parents au berceau: tandis que l'épiscopat ne meurt pas; c'est lui qui recueille toujours l'orphelin, lui conserve la vie et le fait prospérer. Oui, ce que l'histoire a dit de l'ancienne France, elle le dira un jour, elle peut le dire dès aujourd'hui de la Nouvelle: Ce sont les évêques qui ont fait le Canada.

" Nous vous prions donc Mgr. l'Archevêque et Messieurs d'agréer l'humble expression de sincère gratitude pour l'aimable faveur dont vous daignez nous honorer aujourd'hui, et pour tant d'autres bienfaits. Oui, cette bienveillante condescendance laissera imprimée dans nos âmes en caractères ineffaçables: reconnaissance éternelle à l'épiscopat de la part de la jeunesse canadienne, et surtout des élèves du collège de Ste. Anne. Et dans le désir de voir ce sentiment se graver de plus en plus dans nos cœurs, nous osons solliciter la faveur de votre bénédiction.

A cet instant tous tombent à genoux; et l'on vit cinq mains épiscopales s'élever à la fois pour faire descendre les bénédictions célestes sur nos têtes inclinées. Ce fut là un moment solennel, on pourrait dire grandiose, et peut-être le point culminant de la fête.

Après la bénédiction, Mgr. l'Archevêque daigna exprimer, en termes énergiques et effectueux, l'intérêt qu'il porte à l'œuvre de l'éducation et au collège de Ste. Anne en particulier.

Vint ensuite le chant de la reconnaissance exécuté en parties et presque improvisé; ce fut en quelque sorte un grand soupir après une vive émotion.

Alors s'avancra gravement au pied de l'estrade, Mr. G. Verreault, élève de 1ère année, qui lut en anglais la supplique suivante:

" Messieurs,

" J'ai entendu dire bien souvent que ceux qui sont faibles et sans expérience surtout à cause du jeune âge, ont toujours droit à beaucoup d'indulgence. C'est pourquoi je viens avec confiance présenter mon humble supplique qui est appuyée en même temps sur de bonnes raisons, car, sans cela, je n'aurais jamais osé ouvrir la bouche devant vos Grandeurs. Permettez donc que j'expose d'abord les raisons.

" 1o. La présence de cinq évêques au collège de Ste. Anne, est une chose que les plus anciens du cours anglais ne se rappellent pas avoir vue, et que les plus jeunes ne verront pas, bien probablement.

" 2o. Avec un si beau spectacle dans l'esprit, impossible d'y faire entrer une leçon; et aller en classe sans leçon,

c'est le *pensum* qui s'en suit.

" 3o. Le *pensum* donné, il faut qu'il se fasse sans retard: mais quoi! un *pensum* au milieu d'un tel spectacle.

" 4o. Pendant le beau mois de Marie nous les avons banis de nos amusements; mais s'il fallait recommencer à la fin, que dirait notre Bonne Mère?

" 5o. Un si beau spectacle doit rester gravé toujours dans notre souvenir et tout cela ne peut se faire qu'au moyen de congés.

" J'ai donc cinq fois raison de demander congé; je suis donc amené inévitablement à demander cinq fois congé ou ce qui est la même chose cinq grands congés.

" Telle est l'humble supplique des élèves du Cours anglais qui seraient au besoin secondés par MM. du Cours latin."

" Mon cher ami, répondit Mgr. l'Archevêque, vous dites que vous avez cinq fois raison de demander congé et vous demandez cinq grands congés. Eh! vous ne calculez pas bien: Un seul évêque devrait vous donner cinq grands congés; or nous sommes cinq évêques, et cinq fois cinq font vingt-cinq. Nous vous accordons donc vingt-cinq grands congés."

Le pétitionnaire ne pouvait en croire ses oreilles. Mais il revint bientôt dans son assiette quand Sa Grandeur ajouta:

" Vous prendrez le premier demain; puis les 24 autres tout à la suite à partir du 24 juillet." Enfin, cette scène des plus charmantes se termina par un air de musique, et le congé commença.

Maintenant dire comment nos aimables et vénérés visiteurs témoignèrent leur sympathie et leur bienveillance en circulant parmi les élèves, visitant leurs jeux et leurs jardins, serait trop long. Mais il est encore une chose qui restera imprimée dans l'esprit et dans le cœur des élèves de Ste. Anne: ce sont les entraînantes paroles que daignèrent leur adresser Mgr. Fabre à l'exercice du mois de Marie le soir et Mgr. Duhamel à la messe de communauté le lendemain.

Il y a certainement quelque chose de salutaire dans tout cet ensemble d'émotions si diverses. La curiosité, d'abord surexcitée aide à élever toutes les facultés de l'âme au-dessus du matériel et du sensible et la dispose à recevoir des impressions ineffaçables et quelquefois de la plus grande importance.

Mardi, le 30 mai, Leurs Grandeurs se rendaient à Rimouski, pour assister à la bénédiction solennelle du nouveau séminaire de cette ville. Les MM. du Collège de Ste. Anne ainsi que les élèves escortaient, musique en tête, nos vénérables prélats jusqu'à la Station de Ste. Anne.

Partout, sur toute la ligne, une affluence de monde se tenait à chaque station pour y recevoir la bénédiction de nos évêques. A St. Paschal, c'était dans un double but: les paroissiens de Kamouraska y étaient venus pour recevoir leur curé, le Révd. M. Hébert, de retour d'un voyage en Europe et en Terre Sainte.

A la Rivière-du-Loup, un train du chemin de fer intercolonial, tout enrubané, pavisé et garni de verdure attendait les excursionnistes. Nous ne pouvons que féliciter les employés de cette compagnie pour cette précieuse attention.

Il était beau de voir sur tout le parcours, cette foi vive dont faisaient preuve les résidents des différentes paroisses, à l'égard de nos vénérables prélats; il était beau, disons nous de voir cette foule qui encombrait chaque station, s'agenouiller pour y recevoir la bénédiction des évêques, de les voir aussi s'agenouiller sur la route, dans le champ même pour y recevoir la bénédiction pour leur

personne et la semence que ces cultivateurs confiaient à la terre.

A l'Isle-Verte de même qu'aux Trois-Pistoles il y eut une véritable fusillade. A la Station de Ste. Cécile du Bic, des jeunes filles et de jeunes enfants se tenaient sur la plateforme, tenant des pavillons et des oriflammes de toutes sortes : c'était beau, c'était édifiant.

Dans tous les villages, presque sur chaque maison, on y voyait des pavillons, ainsi que les portes et les fenêtres remplies de monde.

Les membres du comité d'organisation et les citoyens de Rimouski attendaient avec anxiété les illustres voyageurs. Il était sept heures lorsque les cloches annoncèrent l'arrivée de Leurs Grandeurs à Rimouski.

Les rues de Rimouski étaient ornementées avec de nombreux pavillons, et trois arc-de-triomphe richement décorés.

Le soir il y eut une sérénade très bien exécutée par la bande des élèves du Séminaire de Rimouski, sous l'habile direction de M. Cléophas Desjardins, professeur de chimie et de mathématiques. Cette bande, organisée depuis le mois de février seulement, était un bon témoignage du talent des élèves, comme des capacités musicales de celui qui en avait la direction.

Après cette sérénade, tout le monde se dispersa, faisant des vœux pour qu'un soleil radieux du lendemain se mit de la partie et vint donner suite à une fête si heureusement commencée.

Les étrangers n'ont qu'à louer les résidents de Rimouski pour la cordiale réception dont ils ont été l'objet : tous, dans le voisinage, se sont empressés d'offrir à leurs hôtes, venus pour assister à la fête du lendemain, la plus cordiale hospitalité.

Le 31 était jour de fête à Rimouski. Les bureaux publics, les magasins, etc., étaient fermés, et les élèves des différentes écoles avaient congé. La ville entière était en partie pavoisée ; on voyait bien peu de maisons qui n'eussent au moins arboré un drapeau, en l'honneur de cette grande solennité qui restera longtemps dans le souvenir de ceux qui en ont été les heureux témoins.

Dès sept heures du matin plusieurs cents personnes des deux sexes, vêtues d'habits de fêtes, se tenaient aux abords de l'Évêché, pour être les témoins d'une procession qui devait s'offrir à leurs yeux : celle de sept Prélats revêtus de leurs ornements pontificaux, et d'un nombreux clergé. A huit heures, Mgr. l'Archevêque ainsi que les autres princes de l'Église et un nombre considérable de prêtres, se rendaient processionnellement à la Cathédrale ; de chaque côté du chemin, chacun s'agenouillait pour recevoir la bénédiction de leur évêque Métropolitain.

Sa Grandeur Mgr. l'Archevêque Taschereau assistait au Trône Pontifical, ayant pour prêtre assistant M. le Grand Vicairé Langevin, et pour diacres d'honneur les RR. J. B. Gagnon et M. le Grand-Vicairé A. E. Dufresnoe de Sherbrooke.

Mgr. Langevin était également à son Trône avec diacre et sous-diacre ; les autres évêques occupaient le milieu du chœur, ayant chacun leur secrétaire.

Sa Grandeur Mgr. Fabre officiait, et Mgr. Racine a été le prédicateur pour cette circonstance. L'éloquent prédicateur a retracé le progrès des maisons d'éducation dans tout le pays ; les bienfaits de l'éducation ayant pour base la religion ; il a décerné des éloges à ceux qui ont contribué à l'établissement d'un séminaire à Rimouski : au Révd. M. Tanguay qui par la fondation d'un collège industriel et

agricole à Rimouski avait préparé les voies à la fondation d'un collège classique, grâce au dévouement et à la direction du Révd. M. George Potvin ; il a félicité Mgr. Langevin d'avoir mis à exécution la belle œuvre d'un séminaire qui dans l'avenir pourra offrir à son diocèse des lévites et des prêtres selon le cœur de Dieu.

La messe a été solennelle et le chœur des élèves a très-bien rendu la messe de *Farmer*, au dire de ceux qui s'y entendent dans le chant et la musique. M. Cléophas Desjardins, professeur de Musique au Séminaire de Rimouski dirigeait le chant, et M. l'avocat Letendre tenait l'orgue.

Un *Ave Maria* de Lambillotte a été chanté à l'Épître. M. Hamel de Québec touchait l'orgue, accompagné sur le violon par M. White de Québec.

Après la messe, la procession dans laquelle figuraient les Dames de la Ste. Famille, les membres de la Conférence de St. Vincent de Paul, les Directeurs de la Société de la Croix, les membres de la Corporation de Rimouski, MM. les avocats et Notaires, de nombreux invités, ainsi que les élèves du Séminaire, précédés de leur bande de musique, précédaient les Evêques et le clergé, se rendant au nouveau Séminaire, pour procéder à la bénédiction solennelle de cette maison.

Immédiatement après cette religieuse et imposante cérémonie, eut lieu la présentation des adresses aux évêques. Mgr. Moreau répondit à celle des élèves du Séminaire ; Mgr. l'Archevêque répondit à celle présentée par le clergé du diocèse de Rimouski, par M. le Grand-vicairé Langevin ; Mgr. Lafêche répondit à celle des citoyens de Rimouski, présentée par M. le Maire. Mgr. des Trois-Rivières a fait une improvisation éloquente et pleine de précieux enseignements, que nous aurions été heureux de pouvoir publier dans notre *Gazette*.

La cérémonie terminée, Nos Seigneurs les Evêques et les autres membres du clergé, l'Hon. M. Ouimet, surintendant de l'Éducation, ainsi que quelques notables de la ville de Rimouski, se réunissaient à l'ancien séminaire pour prendre part à un dîner préparé et fourni en grande partie par les dames de Rimouski ; elles ont tenu à honneur de servir elles-mêmes à la table. On nous a informé que Sa Grandeur Mgr. Langevin profita de cette circonstance pour remercier les Prélats d'avoir voulu honorer de leur présence l'imposante cérémonie de la bénédiction d'un Séminaire ; Mgr. Langevin remercia aussi ceux qui par leur dévouement et leur profonde charité avaient contribué à ériger une maison appelée à rendre d'imminents services au diocèse de Rimouski en particulier et au pays tout entier. Mgr. l'Archevêque répondit à Mgr. Langevin en son nom et en celui des évêques présents. " Mgr. Langevin a bien voulu remercier ceux qui ont si noblement contribué à l'érection du Séminaire, a dit Sa Grandeur ; mais Monseigneur a fait un grand oubli en ne mentionnant pas celui qui a le plus contribué à l'érection de ce Séminaire : Mgr. Langevin lui-même. "

Dans l'après-midi, Leurs Grandeurs ont visité les différentes communautés qui ne le cèdent en rien à celles de nos grandes villes.

Sur les cinq heures une foule de personnes se rendaient à la clôture du mois de Marie, qui n'a pas été la moindre des solennités de la journée. Mgr. Lafêche a fait le sermon. Il a pris pour texte : *Elle est belle comme l'aurore, éclatante comme le soleil, et terrible comme une armée rangée en bataille* ; cette dernière partie du sermon a été sublime et bien propre à nous attirer davantage vers le cœur de Marie, afin de soutenir les combats du juste et de l'op-

primé, se tenir en phalange serrée pour combattre les combats du Seigneur, et pour cela s'enrôler sous la bannière de l'invincible Marie, terrible comme une armée rangée en bataille.

La fête s'est terminée par une soirée littéraire et musicale. Les élèves outre plusieurs morocaux de bande, exécutèrent en chœur *Les Montagnards*; quelques artistes de Québec firent entendre plusieurs morceaux de musique et chansons comiques. Le Révd. M. Thomas B'rubé, M. Legendre, M. F. M. Derome et l'Hon. M. Oimet, ont fait les frais de la partie littéraire.

La fête a été couronnée par un grand feu d'artifice près du Séminaire, et dans le même temps il y avait illumination dans toutes les maisons du village.

Si les invités ont été fiers d'assister à une fête où il y a eu autant de pompe et de solennité, les organisateurs de cette fête et le public de Rimouki, doivent être fiers de leur succès: c'est une ample récompense qu'ils ont reçue pour avoir si généreusement et avec autant d'empressement secondé les vues et le désir de leur dévoué évêque, Mgr. Langevin. Ce magnifique séminaire redira aux générations futures l'esprit de foi et de patriotisme dont étaient animés leurs ancêtres.

Le beurre de mai

Le mois de mai et le commencement de juin est par excellence la saison des beurres fins et abondants. Les ménagères intelligentes utilisent avec soins les prairies des prairies, dont l'herbe tendre donne une qualité supérieure: u lait de vaches. Mais à propos des beurres nous devons signaler une intéressante communication de M. Tisserand, inspecteur général de l'agriculture en France sur la température la plus convenable pour obtenir le beurre le plus abondant et de qualité supérieure.

M. Tisserand a acquis la preuve indéniable que nos fermiers sont dans une grave erreur en faisant *crêmer* leur lait à une température trop élevée.— Dans ses voyages en Suède et en Danemark, M. Tisserand a étudié à fond les procédés suivis dans les exploitations de ces pays du Nord, qui produisent aujourd'hui les beurres les plus recherchés en Angleterre et dans les colonies.— Or, dans ces établissements modèles, le lait destiné à être converti en beurre est soumis à une température très-basse, de 2 à 6 degrés au-dessus de zéro au plus. On établit à cet effet des installations traversées par un courant d'eau fraîche qui entretient une très-basse température même en été. On a constaté que plus la température est basse (au-dessus de zéro pourtant, il faut éviter la congélation) plus la crème se sépare promptement du lait, et plus cette crème donne un beurre fin et onctueux.

Cette communication de M. Tisserand est une révélation des soins à changer partout les méthodes suivies jusqu'ici dans la préparation des beurres. On installera les laiteries dans les celliers les plus frais et les plus à l'abri des chaleurs de l'été. Ceux qui prendront ce soin en seront récompensés par des produits plus abondants et de meilleure qualité.

Comment et quand il faut empoter

L'empotage a pour but de donner aux racines un espace plus grand et une terre plus riche. Cette opération ne doit pas être faite à toute époque de l'année. C'est ainsi que, pour les plantes qui ont besoin d'être taillées, il importe de pratiquer d'abord la taille, de laisser faire de nouvelles pousses, et ensuite d'empoter. Les plantes à feuilles caduques ne doivent pas être changées de pots avant qu'elles ne montrent leurs nouvelles feuilles. Les plantes toujours vertes, telles que les camélias, les myrtes, les orangers, ont une époque pendant laquelle les racines croissent plus rapidement en volume et en longueur: c'est immédiatement après que les plantes ont fait leurs nouvelles pousses en branches et en feuilles; c'est ce moment qu'il faut choisir pour leur donner des vases plus grands et une terre plus substantielle. Il est toujours nécessaire de donner des pots plus grands aux plantes que l'on s'abstient de tailler; le besoin du rempotage est généralement indiqué par des racines sortant du fond du pot. Les rempotages successifs dans des vases de plus en plus grands sont

très-utiles pour accélérer la croissance d'une plante et lui donner rapidement un grand développement; il faut alors procéder au rempotage chaque fois que les racines forment un cercle tout autour du pot, ce qui se voit en dépotant légèrement, de façon à laisser la motte bien intacte. Le choix des pots doit être fait avec soin; ils doivent être d'une terre poreuse, bien secs et bien propres; s'ils ont déjà servi, il faut les laver très-soigneusement, et enlever toute trace de moisissure à l'extérieur et à l'intérieur; il faut ensuite les faire bien sécher avant de les employer. Les pots unis, de forme conique, sont les meilleurs; on doit éviter de se servir de pots ou vases vernissés ou bien de formes bizarres; ces derniers rendent le dépotage très-difficile, la motte se brisant presque à chaque fois. Le fond du pot doit être percé d'un trou assez grand pour l'écoulement des eaux: il faut avoir soin d'établir au fond du pot un lit de petits graviers ou de débris de poteries, et non se borner à un seul caillou; le bon drainage est indispensable pour éviter la pourriture des racines. La terre doit être uniformément tassée; les racines doivent être dérangées le moins possible: enfin, il ne faut pas remplir de terre le pot à plein bord, mais laisser une marge de 1 demi pouce à 1 pouce.— A. ALLARD.

Emploi de l'ortie

La campagne est pleine de matières qui se perdent, et dont on pourrait cependant tirer un excellent parti.

L'ortie par exemple, cette plante qui laisse des souvenirs cuisants à ceux qui se permettent de la toucher sans précautions, est, vous en doutez-vous? une plante extrêmement utile. Si utile, que de savants agriculteurs en ont souvent conseillé la culture en grand. Nous ne renouvellerons pas ce conseil après eux, nous ne nous adressons pas précisément à des agronomes. Nous dirons seulement aux habitants de la campagne: si vous avez chez vous ou à votre portée des buissons d'orties, et où n'y a-t-il pas de ces plantes qui poussent si abondamment sans culture? le long des chemins, près des haies, partout, récoltez-les et utilisez-les. Nous ne vous dirons pas faites-en de la toile comme les Chinois; vous en obtiendrez un des plus fins et des plus solides tissus qu'on puisse imaginer, mais nous vous dirons: si vous avez de sa vache, donnez-lui en à manger, la qualité et la quantité de son lait en seront sensiblement augmentées. Donnez-en bien achée et mêlée à quelque pâte d'orge ou d'avoine à vos poules, à vos dindons si vous en avez. Notez bien que l'ortie est un de ces aimables messagers du printemps, elle apparaît avec les premiers beaux jours, elle est déjà bonne à couper quand les autres fourrages poussent à peine. Prenez seulement la précaution de la cueillir jeune et de la laisser sécher au soleil; vous ferez bien, pour le gros bétail, de la mêler à un autre fourrage ou à de la paille.

L'ortie est un puissant remède contre plusieurs maladies. Elle est chaude et dessiccative, apéritive, incisive, abstersive, émolliente, diurétique, et l'antidote de la ciguë et de la jusquiame. La racine est recommandée contre la jaunisse; les sommités mises en salade ou en potage, lâchent le ventre, détergent les reins, avancent l'expectoration et l'éruption de la rougeole. La poudre des feuilles d'ortie est bonne aux pumons et à la phthisie. On prend l'ortie à la manière du thé pour la gravelle des reins et de la vessie; pour purifier le sang, pour la goutte, pour le rhumatisme. Le suc d'ortie donné depuis deux onces jusqu'à quatre onces, est un remède assuré contre les hémorrhagies, soit de la bouche, du nez, des hémorrhoides; on a vu guérir un homme à l'extrémité, d'une hémorrhagie du nez, en lui appliquant des feuilles d'ortie pilées aux plantes des pieds, et aux paumes des mains, enveloppant le *scrotum* avec un linge trempé dans l'eau froide d'ortie, ou dans son jus, et en mettant dans le nez des tentes faites avec le dedans d'un oignon, trempées dans l'eau ou dans le jus d'ortie, laissant le tout jusqu'à ce que le sang fut arrêté. D'autres se contentent d'introduire dans les narines saignantes des orties pilées, ou de les appliquer sur le front. Le jus en gargarisme guérit l'inflammation de la luette. Les feuilles d'ortie pilées avec son peu de sel, et appliquées, sont bonnes aux morsures des chiens, aux galegrones, chancres, aux ulcères malins et sordides. L'huile d'olive apaise la douleur des piqûres, de l'ortie étant enduite.

Petite chronique

Incendie désastreux à Québec.—Le 30 mai, presque tout le beau et florissant quartier Montcalm, à Québec, est devenu la proie des flammes, et cette œuvre de destruction a été accomplie en quelques heures. Nous renonçons à décrire la scène de désolation dont toute la ville a été témoin dans cette journée néfaste: les hommes arrachant, avec l'énergie du désespoir, leurs meubles de leurs maisons que l'élément destructeur enveloppait, et les transportant avec une peine infinie, au milieu de la confusion générale; des femmes éplorées entraînant leurs enfants hors de l'atteinte des flammes qui couraient avec une rapidité effrayante. Ce sont là de ces scènes qu'on n'oublie jamais et que la plume se refuse à décrire. Hélas! Québec a déjà vu plusieurs de ces scènes désolantes dans son sein. Personne, de ceux qui sont arrivés à l'âge mûr, n'a oublié l'année 1846, ou, à un mois d'intervalle, le feu faisait un amas de cendres des faubourgs Saint-Roch et Saint-Jean. On n'a pas oublié non plus le désastre de 1866, qui détruisait la moitié de Saint-Roch et presque tout Saint-Sauveur. Ce dernier malheur ne met-il pas le comble à l'infortune de la ville de Québec.

C'est entre 3 et 4 heures de l'après-midi que l'alarme était donnée à la boîte n^o. 62; et il semble qu'on eut comme le pressentiment d'un malheur parce qu'à la première alarme une foule nombreuse se portait sur les lieux. Une demi-heure environ après la première alarme l'incendie avait pris de telle proportion et se propageait avec tant de rapidité que l'on pouvait prévoir une conflagration générale. Le feu a éclaté dans l'écurie d'un charretier, du nom de Boivin, sur la rue Scott, et activé par un tourvent de sud-ouest, il dévorait en un clin d'œil ce bâtiment et se communiquait aux bâtiments voisins. Les pompiers en arrivant sur le théâtre de l'incendie, avec leurs promptitude ordinaire, ne trouvèrent en présence d'un brasier ardent qui s'agrandissait à vue d'œil et qui devenait incontrôlable. Il fallait songer à faire venir l'eau, ce qui n'est pas chose facile dans cette localité.

Ils se mirent résolument à l'œuvre pour organiser le secours; mais il s'écoula malheureusement un temps comparativement bien long, pendant lequel le feu ravageait avec une fureur extraordinaire. On voyait des hommes montés sur le toit de leurs maisons, et cherchant jusqu'à la dernière minute à les préserver, au moyen de seaux d'eau jetés sur le toit; mais trop souvent le feu les forçait à s'éloigner à lui abandonner leurs demeures, tout leur avoir.

Pendant ce temps là les rues étaient sillonnées en tout sens par des voitures chargées de meubles, d'hommes pliant sous le poids du fardeau sous lequel ils auraient été écrasés, dans un temps ordinaire. Les pleurs des femmes et des enfants au désespoir, étaient propres à attendrir les cœurs les plus endurcis. Aux deux extrémités de ce quartier, il y a un vaste champ qui a été d'un grand secours pour ceux qui avaient à sauver leurs effets précipitamment. En un instant ces deux champs ont été couverts de meubles de toutes sortes.

Les élèves de l'Université-Laval, les élèves de l'École Normale, les Frères des Ecoles Chrétiennes méritent les plus grands éloges pour les services qu'ils ont rendus, notamment au couvent du Bon Pasteur, qui doit à leur travail énergique, joint à celui de quelques citoyens encouragés par l'exemple de plusieurs membres du clergé, d'avoir été préservé de la destruction.

Nous ne saurions dire combien de meubles ont été brisés dans la précipitation et combien sont devenus la proie des flammes. Le chiffre en est considérable. Ce que nous savons, par exemple, c'est que les citoyens des autres quartiers se sont montrés empressés à venir au secours des malheureuses victimes de cette catastrophe. Il en est plus d'un qui a exposé sa vie pour sauver des meubles ou tenter de sauver des maisons.

Nous avons vu là Mgr. Cazeau, encourageant par ses conseils et son exemple, les citoyens à travailler au salut de ce vaste établissement dont la perte aurait eu de si graves conséquences. Nous croyons devoir mentionner ici, d'une manière spéciale, M. le conseiller Marcotte, qui a dirigé un grand nombre de citoyens qui l'ont vu à l'œuvre, a contribué puissamment à circonscire le feu et l'empêcher de se propager plus avant du côté de la rue Saint-Jean.

Le maire de Lévis s'est empressé d'envoyer la pompe à va-

peur de cette ville, laquelle, placée sur l'Esplanade, a combattu avec succès les progrès du feu. Notre pompe à vapeur a été placée sur la rue Saint-Jean, au coin de la rue Scott, où elle a fonctionné jusqu'à 2 heures de matin. L'énergie de ceux qui s'employaient au sauvetage semblait redoubler au fur et à mesure que l'incendie augmentait d'intensité et on a vu s'accomplir des actes de courage et de force qui ont étonné ceux qui en ont été les témoins. On voyait, sur différents points du théâtre du feu, nos braves ouvriers de Saint-Roch et de Saint-Sauveur, et l'on sait ce qu'ils sont capables de faire en fait de dévouement et de travail.

Les étincelles et les fragments de bois embrasé que le vent enlevait et poussait, au loin, ont communiqué le feu à plusieurs maisons, à la Haute-Ville: chez le Dr. Larue et chez M. Hagena, rue Sainte-Ursule; chez M. Joseph Hamel, sur l'esplanade, chez M. H. Tascheran, M. P., chez M. le juge Caron, rue Saint-Louis; et chez M. Bossé, avocat, rue Saint-Louis. Un moment il y a eu une vraie panique dans la rue Saint-Louis, ce qui se conçoit dans un moment d'effervescence comme hier, où tout le monde était dans l'anxiété.

Il est rare qu'un aussi grand incendie ne soit pas malheureusement accompagné de malheurs plus grands encore, de pertes de vie. Cependant cette fois, il y a lieu de croire que le chiffre ne dépasse pas deux. Un homme a eu les deux mains brûlées en enlevant des meubles au milieu du feu. La femme de M. Etienne Boucher a disparu dès le commencement du feu; on a retrouvé son corps calciné, samedi.

Le Gouvernement Fédéral a mis à la disposition des incendiés le *Drill shed* et toutes les autres bâtisses qu'il pouvait disposer, par ce moyen un grand nombre de familles qui étaient exposées à coucher à la belle étoile ont trouvé un asile confortable pour la nuit. Le maire de Québec leur a fait distribuer du pain aussitôt. Le Gouvernement Fédéral a aussi mis temporairement à la disposition des incendiés, des tentes, des couchettes et des couvertes appartenant au Département de la Milice.

L'incendie a parcouru dix-sept rues, embrassant une superficie de 26 arpents environ. On a constaté que le nombre de maisons incendiées s'élevait à 411. Les pertes subies par les assurances sont de \$250,000.

Nul doute qu'en présence d'une si grande conflagration, les cultivateurs s'empresseront de répondre généreusement à l'appel qui leur sera fait, afin de venir au secours de nos compatriotes si cruellement éprouvés.

RECETTES

Un moyen de détruire les Cousins

Nous trouvons indiqué dans l'*Apiculteur*, journal des cultivateurs d'abeilles, un moyen pour détruire les cousins. Voici la recommandation:

"Après avoir fermé les fenêtres, mettez dans votre chambre, une heure avant d'aller vous coucher, une lanterne de verre, allumée, que vous avez frottée au dehors avec du miel délayé dans du vin ou de l'eau de rose; ce miel attire les cousins et ils s'y attrapent de manière à ne pouvoir se débarrasser."

Il va sans dire que nous ne nous portons pas garant du procédé en question qui, pourtant, paraît assez rationnel et fondé sur l'instinct de ces petits mais très-génants secours qui, comme chacun le sait, se portent surtout là où ils aperçoivent une lumière.

Moyen de faire de beau pain, d'une grande conservation, et de gagner 1 livre par pain de 6 livres.

Faites bouillir un instant du gros son dans l'eau. Après avoir passé le son, vous vous servirez de cette eau épaisse et gluante pour pétrir votre pâte. Par ce moyen bien simple, vous aurez du pain bien blanc, plus nourrissant, qui se conserve très-longtemps frais sans moisir et donne beaucoup plus de profit.

Moyen d'empêcher les mouches de tourmenter les bestiaux pendant les chaleurs, de les chasser des étables et des maisons et de les empêcher de s'arrêter sur la viande.

Il faut écraser ensemble des feuilles de citronelles, des feuilles de noyers et des tiges d'oignons verts; on frotte le poil du bétail avec ce mélange, les mouches n'en approcheront plus.

Il suffit de couper un oignon en tranches et d'en couvrir la viande pour empêcher les mouches d'y approcher.

Pour chasser les mouches des étables ou des appartements, il faut mettre un morceau de camphre dans une cuillère de fer, et faire fondre le camphre sur la flamme d'une chandelle ou d'une lampe, enveillant que le feu ne prenne pas dans le camphre; cette vapeur du camphre fait sortir toutes les mouches de la maison.

	QUEBEC.	MONTREAL.	IBERVILLE.	SHERBROOKE.	ST-HYACINTHE.	SOREL.	JOLIETTE.
Beauf, 1ère qualité, par 100 lbs.	10.00 @ 10.50	10.00 @ 10.50	5.50 @ 7.00	.00 @ .00	.00 @ .00	5.00 @ 7.00	.00 @ .00
Vent, par lb.	.08	.10	.00	.12	.00	.60	.00
Monton, par lb.	.10	.10	.00	.12	.00	.60	.00
Lard frais, par 100 lbs.	9.00	9.50	.00	.03	.00	.60	.00
Lard salé, par lb.	.10	.11	.00	.10	.00	.10	.00
Flour, extra, par quart.	5.40	5.50	9.50	.12	.00	9.00	.00
Flour forte, par quart.	4.40	4.80	.00	.10	.00	10.00	.00
Flour, superfino, No. 2 par quart.	4.75	4.80	.00	.10	.00	.00	.00
Flour, fine, par quart.	4.40	4.55	.00	.10	.00	.00	.00
Flour, en sac, 100 lbs.	2.45	2.40	2.60	.45	.00	.00	.00
Patates, par minot.	.30	.45	.30	.00	.00	.00	.00
Ble de semence, 60 lbs.	.00	1.14	.00	.75	.00	1.50	.00
Orges, par minot.	.60	.00	.55	.00	.00	.00	.00
Avoine, 35 lbs, au minot.	.45	.30	.35	.45	.00	.50	.00
Beurre frais, par lb.	.90	.92	.91	.18	.15	.15	.19
Beurre salé, par lb.	.92	.95	.18	.14	.14	.15	.19
Fromage.	.13	.11	.00	.14	.16	.00	.00
Stroie doré, par lb.	.07	.09	.00	.06	.09	.00	.00
Poin, 100 boîtes.	17.00	8.00	9.00	.00	.00	.00	.00
Paillo, 100 boîtes.	8.00	4.00	3.00	.50	.60	3.50	.00
Fois, par minot.	.68	1.05	2.75	.80	.80	.75	.80
Volailles, par couple.	.00	.80	.60	.60	.70	.50	.80
Erable, 3 pieds, par corde.	5.00	.50	.00	.35	.40	.00	.00
Erable, 2 1/2 pieds, par corde.	4.50	.00	.00	.00	.00	.00	.00
Merisier, 3 pieds, par corde.	3.50	.00	.00	.00	.00	.00	.00
Merisier, 2 1/2 pieds, par corde.	4.00	.00	.00	.00	.00	.00	.00
Epinette et bois blanc, par corde.	4.00	.00	.00	.00	.00	.00	.00

VIN DE QUININE

Médication rationnelle.—La médication n'est couronnée de succès que quand elle est rationnelle, et elle n'est rationnelle que lorsqu'elle commence au commencement; en d'autres termes, pour guérir une maladie il faut extirper et éloigner les causes qui l'ont fait naître. Les faiblesse, soit générale ou locale, est l'origine de la grande majorité des maladies. Redonnez de la vigueur aux énergies vitales, régularisez la digestion et les sécrétions, en fortifiant les organes qui accomplissent ces fonctions si importantes, et la dyspepsie, la constipation, les souffrances des reins et de la vessie, et les milles et un maux qui sont la conséquence de la débilité, sont complètement et dans la plupart des cas permanemment écartés. Le meilleur, le plus sûr et le plus agréable tonique qui puisse être employé dans ce but, est le VIN QUININE DE CAMPBELL.

L'expérience de dix années pendant lesquelles il a survécu dix fois à cette quantité de préparations éphémères qui sont entrées en compétition avec lui a prouvé qu'il était sans égal comme remède pour tous les désordres physiques qu'accompagnent la débilité ou qui en proviennent.

Préparé seulement par Kenneth Campbell et Cie., Médical Hall, Montréal.

A vendre au Bureau de la Gazette des Campagnes à St. Anne de la Pœcetière; à St. Paschal chez M. E. & J. Chapleau; à St. Roch de Québec, chez M. J. B. Z. Dubeau.

MUSIQUE NOUVELLE !

MUSIQUE VOCALE :	
Ferme tes beaux yeux.....	Parots 50 centims
Transports joyeux.....	Lambert..... 85
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 lognettes magiques.....	Gariboldi..... 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. Trayoux... 40
A Saint-Blaise.....	Pessard..... 30
Chanson de Jean Prouvaire.....	Holmès..... 50
Amour et caprice.....	Bovéry..... 25
Chanson d'été.....	Rupès..... 50

MUSIQUE INSTRUMENTALE :	
Souviens-toi.....	Spindler..... 40
Dreaming on the lake.....	Lott..... 80
Nuit et jour, valse.....	Lamothe..... 80
La jolie hongroise, valse.....	Fischer..... 60
Colombine, Polka.....	Dessaux..... 50
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.....	"..... 46
Feuilles d'automne, valse.....	Dauids..... 70
Nuit d'Asie.....	Marmontel..... 75
Pauvre fleur.....	Spindler..... 40
Feuilles d'automne.....	Kowalski..... 60
Méditation.....	"..... 60
Sur l'Adriatique.....	"..... 60

En vente chez

A. LAVIGNE,
Marchand de pianos et harmoniums, Editeur de musique
11 1/2 rue St. Jean, QUEBEC.