

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

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

# GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

## ABONNEMENT :

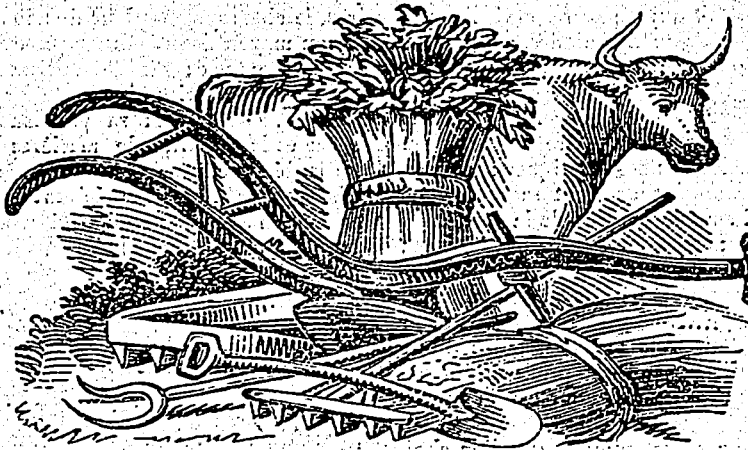
\$1.00, payée invariablement d'avance.

L'abonnement date du 1er avril, 1er juillet, 1er octobre, ou 1er janvier.

On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

Tout avis de cessation d'abonnement devra être donné à ce bureau, par écrit, un mois d'avance.

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



## ANNONCES :

1re insertion, 8 cts. la ligne  
2e " " etc. 2 cts. " "

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser spécialement aux Cultivateurs, trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

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

Firmin H. Proulx, Éditeur-Propriétaire, à qui toutes lettres, réclamations, envois, etc., doivent être adressés franco

## CAUSERIE AGRICOLE

### Formation des prairies

(Suite.)

Si l'on se contente de la première époque des semis ; c'est-à-dire, si l'on choisit le printemps pour l'ensemencement de la prairie, on tâche, au moyen des cultures convenables, de purger le sol de toutes mauvaises herbes aussi complètement que possible : dans ce cas les récoltes sarclées rendront de très-grands services ; puis l'année suivante on sème une céréale et c'est dans cette dernière que l'on sème les graines des plantes fourragères.

Quelquefois, cependant, la récolte sarclée s'enlève assez de bonne heure pour permettre au cultivateur de confier à la terre un grain d'automne. Cela ne l'empêchera pas de semer ses graines de prairie ; seulement il attendra le printemps suivant ; dans le mois de mai il sèmera ses graines quoique la céréale soit déjà longue, en commençant, comme nous l'avons déjà dit, par les plus grosses et finissant par les plus petites qu'il aura soin d'enterrer très-légèrement.

Si la céréale dans laquelle on sème les graines de prairie est une céréale de printemps, on fait l'ensemencement de la prairie en même temps que celui de la céréale ou peu après.

On a remarqué que les graines fourragères et surtout les jeunes plantes auxquelles elles donnent naissance se trouvent bien de l'abri que leur procurent les longues tiges des grains, en les préservant des hâles et des longues sécheresses de l'été. D'un autre côté, cet avantage devient un inconvénient très-grave, lorsque le grain a été semé trop fort. Dans ce cas, les jeunes plantes de la prairie sont soustraites aux heureuses influences de l'air, s'étioilent et ne reçoivent pas une assez grande abondance la nourriture dont elles ont besoin.

Partant de cette juste remarque, tous les auteurs agricoles et le bon sens nous recommandent de semer toujours très-clair la céréale qui recevra les graines des prairies.

Puisque nous en sommes sur le chapitre des remarques nous allons en faire une autre :

Un cultivateur ayant eu besoin de fourrage pour nourrir quelques animaux à l'étable pendant l'été, coupa vers le commencement de juillet une légère étendue d'une céréale à laquelle devait succéder une prairie et qu'il avait engrainée par conséquent. A l'automne, il remarqua avec plaisir que la partie du grain qui avait été coupée en vert, avait poussé avec une vigueur peu ordinaire, et le printemps suivant cette même partie se faisait distinguer par son herbe touffue et vigoureuse. Il attribua cette différence au fauchage prématuré de la céréale ; mais pour être certain de la chose, il recommença l'essai à plusieurs reprises sur d'autres champs et il obtint toujours des résultats analogues.

Cette observation est en effet parfaitement exacte et plus le grain est récolté de bonne heure plus les jeunes plantes de la prairie ont de temps pour allonger, consolider leurs racines, pousser en touffes serrées et résister parfaitement aux rigueurs de l'hiver.

Cependant bien loin de nous l'idée de recommander à nos cultivateurs de couper en vert les grains dans lesquels ils auront semé les graines de prairie ; c'est-à-dire de se contenter d'un fourrage d'une certaine valeur il est vrai ; tandis qu'ils pourront avoir de beaux épis bien fournis et bien nourris.

Nous pensons qu'il n'y a que des calculs faits avec la plus scrupuleuse exactitude qui puissent nous faire prendre une décision à cet égard. Dans ces calculs, il faudra mettre en regard les pertes éprouvées en fauchant le grain avant qu'il soit mûr et le surplus du produit donné par la prairie, et si le surplus couvre amplement la perte ; alors, mais alors seulement, il sera avantageux de tirer parti de l'observation précédente.

Lorsque, par de bons soins et une culture intelligente, le cultivateur a réussi à former une prairie touffue et composée de bonnes herbes, il ne doit pas se croiser les bras et laisser faire la Providence. Cette confiance en la Providence est très-louable ; mais elle ne suffit pas. Il faut s'aider si l'on veut que la Providence vienne à notre secours. Heureusement que la peine

n'est pas forte lorsque la prairie est arrivée à cette époque de sa formation. Ce qu'il faut alors au cultivateur c'est surtout de la prudence.

D'abord, il n'est pas bon de faire raser l'herbe par les animaux ou par la faux l'année qu'on l'a semée, quand bien même la prairie serait très-belle; car la suppression des feuilles nuit beaucoup à la croissance des racines et ces dernières sont exposées à être arrachées par le bétail qui y pâture. Mais l'année suivante ces inconvénients ne sont plus à craindre, l'herbe et ses racines ont assez de force pour résister au fauchage et au pâturage.

On pourrait donc à la rigueur, dès cette première année, faucher la prairie; cependant nous devons faire connaître un fait constaté de tout temps par les bonnes pratiques: les animaux en rasant l'herbe incessamment arrêtent sa croissance verticale; mais ce qu'elle perd sous le rapport de la longueur, elle le reprend latéralement et pousse en touffes très-larges; alors on comprend facilement que les années suivantes le fourrage croîtra très serré et donnera un rendement très-élevé, avantage que ne donne pas le fauchage de l'herbe trop jeune. Par conséquent, quoique le cultivateur voie encore reculer d'une année l'instant où sa prairie lui rapportera un profit en rapport avec ses déboursés, il sera plus avantageux pour lui de substituer le pâturage au fauchage.

Les moutons seront, dans ce cas, les animaux que l'on choisira de préférence; parce que sur tous les autres animaux de la ferme ils ont l'avantage de brouter l'herbe de très-près, ce qui favorise considérablement la croissance d'un grand nombre de pousses latérales qui engazonnent parfaitement la prairie. A défaut de moutons, on peut, avec moins d'avantage il est vrai, livrer la prairie nouvelle au pâturage des vaches, pourvu que le sol ne soit pas humide au point que les animaux s'y enfoncent. Mais dans tous les cas, les moutons sont préférables.

Si l'on adopte cette sage manière de traiter une jeune prairie, on aura dès la troisième année un rendement très-élevé en foin, sans compter que l'on pourra y nourrir, depuis le fauchage jusqu'à l'automne, un bon nombre d'animaux en pâturage. Seulement, on aura le soin de laisser repousser un peu l'herbe avant d'y introduire le bétail et de l'en ôter avant que les pluies nient détrempé le sol.

On aura donc beaucoup plus d'avantages à attendre l'engazonnement complet de la prairie que de trop se précipiter. Mais c'est malheureusement cette attente qui est le plus grand obstacle à la formation de nouvelles prairies, et qui fait que le cultivateur se décide difficilement à entreprendre la besogne.

L'avenir agricole du pays dépend en très-forte partie de la production fourragère en général; or, si nous pouvons juger les choses d'après nos idées actuelles, qui dit production fourragère, dit formation des prairies naturelles; parce que notre culture telle qu'elle est constituée maintenant tire ses fourrages presque exclusivement des prairies naturelles. Donc, on ne peut en couvrir une trop grande étendue de terrain et on ne peut apporter trop de soins dans leur formation.

Nous verrons dans une de nos prochaines causeries les soins nécessaires à l'entretien des prairies, de manière à en obtenir le plus haut produit possible.

#### DES ENGRAIS PROPRES AUX PRAIRIES NATURELLES

Sous ce titre nous verrons les engrais proprement dits et les amendements ou engrais minéraux.

La *Gazette des Campagnes* a déjà fait connaître le sens de ces expressions, de sorte que nous n'aurons pas besoin d'y revenir.

Les prairies admettent tous les genres de fertilité. Riches, elles donnent un rendement très-élevé; pauvres, leur produit est faible; mais quelque soit la fertilité de la terre, elle laisse

toujours un bénéfice net proportionnel à la valeur des propriétés.

Dans l'amélioration des prairies par les engrais et les amendements, on n'a qu'une seule chose à examiner; savoir: si le produit, non pas le plus considérable, mais le produit en sus de la production ordinaire de la terre laissée à elle-même, est supérieur à la dépense faite pour l'achat des matières nécessaires, le charroyage et leur distribution sur le sol.

Si au moyen des résultats que lui donneront les expériences entreprises dans ce but, le cultivateur se décide à enrichir et améliorer ses prairies, il lui faudra, avant de se lancer dans cette voie, s'assurer si sa position lui permet de se procurer l'espèce et la quantité de matières nécessaires, et s'il peut en faire la dépense.

En supposant que l'exploitant se détermine pour l'affirmative, nous n'avons plus qu'à lui montrer quelles sont les substances les plus convenables, suivant la constitution du sol et son degré d'humidité.

## REVUE DE LA SEMAINE

On ne parle plus guère des féniens que pour dire que, par-ci, par-là, on en voit un ou deux le long des frontières. Toute apparence d'invasion a disparu, paraît-il; on affirme même que depuis deux ans les féniens ne se sont pas rassemblés sur les frontières. Les bruits, qui ont couru sur leur compte dans les mois de mai et de juin derniers, étaient dénués de fondement, ajoutez-ou encore, et inventés pour faire du capital. Cela peut être vrai; mais, à notre avis, il y a dans toutes ces histoires de féniens quelque chose d'un peu singulier; elles donnent toujours dans les extrêmes. Il n'y a pas de doute que les féniens eux-mêmes contribuent pour une large part à répandre tantôt certains bruits, tantôt certains autres qui les contredisent en tout ou en partie; c'est là une des ruses ordinaires des affiliés à toute société secrète. Si les féniens aimaient aussi sincèrement l'Irlande qu'ils se plaisent à le proclamer, ils changeraient de tactique et d'allure. Ils vivraient d'abord dans une parfaite soumission aux lois divines et ecclésiastiques, puis ils feraient monter chaque jour l'encens de leurs prières vers le ciel pour obtenir de Dieu qu'il change le cœur de l'Angleterre et qu'il la convertisse. Ces prières là, quand elles sont bien faites et qu'elles partent de cœurs purs, sont toujours entendues de Celui qui ne donne de bénédictions qu'à ceux qui prient. Les prières du monde chrétien, et celles de Pie IX en particulier, ont infiniment plus fait pour le maintien du pouvoir temporel à Rome, en dépit des efforts de tant et de si puissants ennemis, et feront infiniment plus pour le triomphe prochain de l'Eglise, que toutes les habiletés des diplomates, des politiques et des hommes de guerre qui ne consultent que la sagesse humaine. C'est là une vérité qu'il ne faudrait pas perdre de vue et que, de plus, les hommes devraient mettre en pratique. Ils se consumeront toujours en vains efforts, s'ils veulent jeter les fondements d'un édifice et que le Seigneur ne travaille pas pour eux; la cité sur laquelle Dieu n'étend pas sa protection est mal gardée.

Le quatrième et dernier détachement des zouaves pontificaux canadiens est parti vendredi dernier pour New-York, d'où il fera route pour Rome. Des quarante-six braves et généreux jeunes gens qui composent ce détachement, dix-huit sont du diocèse de Montréal; douze, de celui des Trois-Rivières; cinq, de celui de St.-Hyacinthe; quatre, de celui de Rimouski; un, d'Ottawa; et six, de l'Archidiocèse de Québec. M. Arthur Pennée, qui, il n'y a que quelques mois encore, étudiait à l'Ecole d'agriculture de Ste. Anne, fait partie

de ce détachement.

Oui, nous pouvons bien le dire : il est trois fois noble et magnifique le tribut que le catholique Canada a payé cette année au Père commun des fidèles : il lui a consacré l'élite de sa jeunesse. Aussi Dieu le comblera-t-il d'honneur et de gloire aux yeux de tout l'univers chrétien ; il fera plus encore, il sera lui-même son soutien, son appui, son défenseur. C'est de l'amour de Dieu et de la sainte Eglise que vivent les peuples comme les individus ; plus cet amour est fort, vigoureux et parfait, plus aussi les nations deviennent fortes et vivaces. Or, quelle plus grande preuve d'attachement profond le peuple canadien pouvait-il donner à Dieu et à son Eglise que de lui offrir le plus pur de son sang ? La perfection de l'amour, a dit Jésus-Christ, ne consiste-t-elle pas à donner sa vie pour celui que l'on aime ? *Majorem charitatem nemo habet, ut animam suam ponat quis pro amicis suis.* Que le peuple canadien se montre donc toujours digne de lui-même, digne de ses catholiques ancêtres, qui furent tous des héros chrétiens, comme nos zouaves d'aujourd'hui ! C'est la religion qui l'a formé ; c'est elle qui, en le pénétrant de toutes parts, l'a rendu invincible et indestructible ; c'est par elle aussi qu'il arrivera à cette plénitude de force et de vie que Dieu lui promet en récompense de sa fidélité.

Le catholique Canada n'a pas cru que c'était assez d'offrir son sang à l'Eglise de Jésus-Christ ; il a encore voulu, comme dans les âges de foi, déposer entre ses mains des sommes considérables. Le seul diocèse de Québec, malgré l'état de gêne où il se trouve, a donné \$4,815.03 pour le *denier de Saint-Pierre*, et \$6,603.70 pour les zouaves pontificaux.

Que toujours les bonnes œuvres, les dons faits à l'Eglise soient en honneur parmi nous. Dieu nous l'assure, il nous rendra, même en cette vie, cent fois autant que nous lui aurons donné. Dans les siècles de foi, il n'y avait pas de banques ; les grands spéculateurs n'étaient pas encore nés ; le commerce n'exerçait pas un empire souverain et n'avait pas transformé, comme c'est le cas aujourd'hui, le monde en un vaste comptoir ; cependant, il y avait alors beaucoup plus de bien-être que de notre temps, il était plus général, et les fortunes considérables, sans être moins communes que de nos jours, étaient bien plus solidement assises. Pourquoi cela ? C'est qu'en ces heureux temps on prêtait à Dieu : il était le grand, l'unique banquier. Aussi les intérêts étaient-ils toujours fidèlement et abondamment payés.

Le *Nouveau-Monde* nous apprend avec douleur que l'un de nos jeunes zouaves pontificaux, M. Leblanc, de Montréal, s'est noyé à Rome en se baignant.

Les journaux d'Europe nous apprennent que l'Autriche a renié son beau titre de nation catholique. L'Empereur François-Joseph, dominé par les Chambres et ses ministres, a sanctionné la loi qui enlève au mariage son caractère de sacrement, celle qui a pour but de priver l'Eglise de son droit, de son influence légitime sur l'éducation de la jeunesse, et celle enfin qui règle les rapports des différentes religions entre elles. Le gouvernement d'Autriche, comme celui de certains autres pays, n'est qu'une machine que font mouvoir les sociétés secrètes.

On a beaucoup parlé, dans ces derniers temps, de la liberté des opinions. Tous les catholiques à peu près savent que cette liberté est pernicieuse et condamnée par l'Eglise. Cependant il n'est pas rare d'en rencontrer plusieurs parmi nous qui s'imaginent que les seules opinions opposées directement à la foi, les seules opinions hérétiques doivent être rejetées, et qu'on peut, sans se rendre aucunement coupable, professer toutes celles qui n'entrent pas dans cette catégorie. C'est une grave erreur. Comme il importe d'avoir des idées claires et très-nettes là-

dessus, nous donnerons l'extrait suivant de la *Civiltà Cattolica*.

" Sans parler des opinions hérétiques auxquelles il est très certain qu'on est tenu de renoncer, il est très certain également qu'un vrai catholique est tenu en outre de renoncer à beaucoup d'autres opinions, telles, par exemple, que les opinions approchant de l'hérésie, les opinions téméraires, scandaleuses, et toutes celles qui sont malsonnantes et qui blessent les oreilles pieuses. Le magistère de l'Eglise n'est pas seulement infaillible quand il définit des articles et des dogmes de foi ; il l'est aussi quand il enseigne n'importe quelle vérité, ou scientifique, ou pratique, ou politique, ou historique, qui se lie en quelque manière que ce soit au dogme et à la morale. Quiconque veut être catholique sincère doit se soumettre à toutes ces décisions, encore qu'elles ne soient pas dogmatiques ; il doit s'y soumettre, non pas seulement par le silence respectueux, mais bien par l'assentiment intérieur de l'esprit et par la profession extérieure, employant toujours un langage qui représente ses convictions intimes comme conformes aux enseignements de l'Eglise. S'il agit autrement, outre le péché grave qu'il commet, il court risque de se placer en dehors de la communion de l'Eglise et de perdre la foi. . . . . Celui qui conserve des opinions contraires aux enseignements des pontifes romains commet une faute grave de témérité, et il est, par conséquent, indigne d'absolution."

On télégraphie de Rome, en date du 23 juin, que, dans un consistoire tenu la veille, le Saint-Père a prononcé deux allocutions, l'une relative à la bulle papale, qui convoque un concile général ; l'autre, à l'état présent de la religion dans l'Empire d'Autriche.

M. l'abbé Nelligan, vicaire-général du diocèse de Kingston, et curé de St. Joseph de la Beauce, est décédé le 24 juin dernier. Ses funérailles ont eu lieu le samedi suivant.

#### Vente d'animaux à la ferme du Collège de Ste. Anne

M. P. Leclair, avocat de Burlington sur le lac Champlain, vient d'acheter à Ste. Anne un taureau de 35 mois, une génisse de 22 mois portant veau, une autre génisse de 26 mois portant veau, une génisse de 15 mois, un veau de deux mois pour £96 15s., ou trois cent quatre-vingt sept piastres, argent courant du Canada.

Le taureau est de \$160.00, la génisse de 22 mois \$120.00, les 3 autres, \$107. Ces animaux sont tous de race ayrshire.

La génisse de deux ans est de Drymen importée d'Ecosse en 1865 par M. Globensky, seigneur de St. Eustache, qui l'avait cédée à des conditions très-libérales à la ferme du Collège de Ste. Anne avec deux cochons Berkshires. Nos lecteurs savent depuis longtemps que M. Globensky avait fait cet acte de munificence dans la vue d'aider la ferme-modèle attachée à notre école d'agriculture à former un troupeau d'animaux pur-sang qui pussent inspirer confiance aux élèves comme aux cultivateurs. Il a complètement réussi. Nous profitons de l'occasion pour lui en témoigner de nouveau toute la reconnaissance qu'il mérite de la part de l'institution agricole de Ste. Anne et du public agricole en général. Cette vache a été achetée par M. Stevenson, Rédacteur du *North British agriculturist* d'Edinburgh, l'un des journaux les plus répandus en Angleterre. Elle a été choisie par un homme compétent et désintéressé, dans le troupeau de feu M. McFérlane de Blainaraid en Ecosse, l'un des éleveurs les plus heureux dans les concours d'animaux pour ses ayrshires. M. Stevenson lui a rendu le témoignage qu'elle

est du meilleur sang de l'ouest de l'Écosse, et qu'il serait difficile de la battre dans aucun concours.

Le fait de cette vente parle assez haut en faveur du mérite du troupeau de la Ferme du Collège de Ste. Anne. Une appréciation comme celle-là, de la part d'un étranger qui n'hésite pas d'acheter à de tels prix, fait voir jusqu'à quel point de perfection on est arrivé à Ste. Anne, en fait d'amélioration de l'espèce bovine.

M. Leclair est propriétaire d'une superbe ferme de 300 acres qui lui a coûté dix mille piastres, sur les bords du lac Champlain, près de Burlington. Ses talents, son assiduité au travail, et surtout sa grande probité, lui assurent des succès remarquables dans la carrière du barreau. Quoique jeune encore, il a devant lui un bel avenir. Il occupe ses loisirs d'études et de travaux agricoles. Propriétaire d'un grand domaine, il veut avoir un troupeau de vaches laitières de race ayrshire. L'élevage, la vente du lait quand on est à la porte d'une ville, le beurre ou le fromage donnent toujours de bons bénéfices aux États-Unis.

M. Leclair est venu à Ste. Anne, sur les indications de M. le Dr. F. Roy, de Québec. Les animaux qu'il vient d'acheter sont tous des bêtes de premier choix, de race ayrshire pure. Il emporte tout ce qu'il faut pour se former un troupeau de premier ordre. Avec des soins convenables il ne peut manquer de réussir.

M. Leclair a aussi acheté le superbe taureau Durham ayrshire de M. G. Lévêque de la Rivière-Ouelle, pour \$124. Cet animal a remporté le premier prix dans notre exposition de comté en 1865. Il vient de M. Crawford de Québec. Il a les trois quarts sang Durham, ses descendants devront être de bons animaux de boucherie.

Ces prix paraîtront sans doute extravagants à ceux qui ne jugent des choses que d'après les idées étroites et mesquines de la routine, mais il n'en est pas ainsi pour ceux qui ont l'expérience des immenses avantages que l'on retire de l'introduction de reproducteurs de choix dans un troupeau convenablement traité.

### Le foin vert

Le foin doit être coupé avant la floraison des plantes, avonous dit.—On doit ne le sécher que dans la proportion strictement nécessaire pour qu'il ne puisse pourrir. Plus il garde de sève, plus il est agréable et nutritif. Aussi les bons cultivateurs le récoltent-ils après qu'il a seulement jeté sa première eau de végétation. Ils le pressent en bottes serrées qui, en le prémunissant du contact de l'air, gardent son arôme et ses sucs nourissants.

Les fourrages feuillus ne doivent être ni secoués ni fanés. On fait écarter les tas par deux personnes armées d'une fourche qui les séparent à droite et à gauche; les feuilles macérées et restant doucement à la tige font le meilleur du fourrage.—(Louis Hervé, *Gazette des Campagnes*.)

### Potite chronique agricole

Le mois de juin qui vient de céder le pas à celui de juillet n'a de remarquable au point de vue météorologique que l'extrême chaleur qu'il nous a donnée pendant une huitaine de jours. Le thermomètre qui marquait 30.4 degrés centigrades le 3 de juin est monté jusqu'à 31.5 degrés le 15.—Quant à la hauteur du baromètre, elle a varié entre 768 mm et 747 mm. Les vents dominants ont été tour à tour ceux du N.-E. et du S.-O. Quoique le ciel ait été généralement couvert pour la

bonne moitié du temps, la quantité de pluie tombée n'en a pas été plus forte pour tout cela. En effet, elle est évaluée à six lignes. C'est assurément une quantité bien minime. Le 6 juin est le jour où la pluie est tombée en plus grande abondance. Les 19, 20, 23, 24 et 26; nous n'avons eu que de faibles orages qui n'ont fait qu'humecter la surface de la terre. Aussi, voilà que les cultivateurs commencent à s'inquiéter un peu au sujet de certains grains qui souffrent évidemment de la sécheresse. On espérait que la St. Pierre, qui d'ordinaire nous gratifie de quelques bonnes ondées, comblerait nos désirs, mais nos espérances ont été déçues. Le temps, quoique nuageux une partie de la journée, a été parfaitement beau. La pleine lune de samedi prochain va probablement produire un changement dans la température.

### Les Vacances

Le temps des vacances approche, les annonces pour la *distribution des prix* se lisent sur tous les journaux comme devant avoir lieu dans les premiers jours du présent mois. C'est l'époque des grandes fêtes littéraires de nos maisons d'éducation. Comme elles sont belles, comme elles intéressent toujours ces fêtes de la jeunesse studieuse! Elles rappellent aux parents et aux amis de ces enfants l'heureux temps où libres de toute inquiétude, de tout souci, de tout chagrin, ils se livraient eux-mêmes avec non moins d'ardeur que leurs successeurs aux sérieux travaux de l'étude qui devaient les faire plus tard ce qu'ils sont aujourd'hui. Elles annoncent aux élèves actuels la fin de leurs pénibles labeurs, la joie de revoir la famille après une absence toujours longue pour le cœur, le couronnement de leurs nobles efforts, en présence de leurs bien-aimés parents et des amis de l'éducation. Aussi qui peut dire la joie de ses enfants au jour de leur triomphe! Elle est telle, que jamais dans le cours de leur vie ils n'éprouveront d'aussi douces émotions. Oh! c'est bien en ce moment qu'ils doivent se rappeler ces mémorables paroles que le R. P. Félix met dans la bouche de la mère chrétienne au moment où il lui faut se séparer de son enfant, et le confier à d'autres mains pour compléter son éducation: "Mon cher enfant, si quelquefois au milieu de tes pénibles travaux, ton courage vient à faillir, pour te rendre la force et te donner du cœur, songe à ta mère; souviens-toi que ton travail, c'est ma gloire; que ton travail, c'est ma joie; que ton travail, c'est mon bonheur...." Ils comprennent sans doute ce bonheur à nul autre pareil; voir son père et sa mère pleurer de joie sur ses vertus, ses travaux, ses triomphes."

Les vacances! que ce mot a de charmes pour l'enfant! Il dit tout: repos, plaisirs, amusements.... Pour comprendre l'idée qu'ils se font de ces jours de délassement, il suffit de jeter un coup-d'œil sur ces groupes d'enfants dans les moments de récréation des derniers jours de l'année scolaire, et de prêter l'oreille à leurs conversations. Chacun déroule ses plans, raconte ses projets d'amusements: l'un parle de parti de pêche, de chasse; l'autre de courses sur l'eau; un troisième de promenades dans les bois, autour des lacs, etc. On appelle de tous ses vœux le moment fortuné de l'ouverture des vacances; depuis quelques semaines on compte minutieusement les jours, les heures mêmes qui nous séparent de cet heureux moment. On en fait soigneusement chaque jour la soustraction jusqu'à ce qu'il n'en reste plus rien: On est pris d'une idée fixe, et si ce n'était du redoutable examen qui précède les vacances, les plus jeunes enfouraient livres et cahiers dans le fond des coffres plusieurs semaines d'avance. Il s'en trouve, dit-on; les plus enthousiastes qui en perdent presque la boire et le manger.

D'un autre côté, quelle joie dans la famille lorsque le jeune exilé fait apparition! Muet d'émotion on se donne des

poignées de mains, on s'embrasse en versant des larmes. Le calme rétabli; on s'informe de part et d'autre, mille et mille questions se succèdent sans interruption jusqu'à ce que la curiosité soit satisfaite, pour continuer les jours suivants. Si l'élève a été couronné, on le félicite sur ses succès, et on l'encourage à mériter encore plus tard la même récompense.

Heureux enfants! Goûtez votre bonheur, savourez-le, mais n'oubliez pas qu'il ne sera complet et durable qu'autant que vous serez fidèles à suivre les précieux conseils que vous donnent au moment du départ, ceux que la Providence a chargés de votre éducation.

Comme on peut le voir dans nos colonnes d'annonces, la distribution des prix pour les élèves du Collège de Ste. Anne aura lieu mercredi de la semaine prochaine, le 8 du courant.

### Nos journaux d'échange

Certains journaux, qui échangent avec nous, nous arrivent très irrégulièrement, et après des excursions plus ou moins longues, ou bien vont mourir tristement sur les tablettes de quelques employés de bureaux de poste peu soucieux de leurs devoirs. Nous prions MM. les Editeurs de nous les adresser comme suit: *La Gazette des Campagnes, Ste. Anne de la Pocatière, Ctd. Kamouraska*. De cette manière on évitera les irrégularités que nous signalons.

## RECETTES AGRICOLES

### Remède contre la météorisation des bêtes à cornes

Prenez une pinte de lait (le lait de chèvre serait préférable à tout autre), quelques gousses d'ail concassées, 3 cuillerées de suie de cheminée tamisée ou écrasée, trois des pleins de poudre de chasse. Agiter le mélange pour que tout soit bien mêlé.

Faites avaler, mettez un baillon à la bête et faites-la promener.

### Manière d'utiliser l'huile de charbon et les lampes.

Nous croyons devoir emprunter à la *Revue d'Economie Rurale* de très-utiles instructions relatives à l'huile de charbon.

1o. Conserver l'huile dans des bouteilles bouchées et dans un endroit frais;

2o. Se servir exclusivement de lampes dont le réservoir d'huile sera à la base;

3o. Nettoyer et préparer la lampe durant le jour;

4o. La remplir complètement d'huile, même lorsqu'elle ne devra être allumée que peu de temps;

5o. Eviter que la lampe devienne jamais complètement vide pendant qu'elle brûle;

6o. Dans le cas où l'huile serait sur le point d'être épuisée, éteindre la lampe en soufflant simplement dessus et la laisser refroidir avant de l'ouvrir pour la remplir; faire ensuite cette opération en se gardant bien d'approcher la lampe d'une lumière quelconque;

7o. Lorsqu'un verre vient à casser, éteindre de la même manière que ci-dessus et laisser refroidir la garniture;

8o. Pour allumer, élever la mèche un peu au-dessus de la capsule et y mettre le feu; la redescendre et ajouter le ver; la remonter de nouveau, mais très-lentement et sans la faire entrer dans l'orifice de la capsule que la flamme seule doit traverser;

9o. En cas d'accident, jeter le liquide enflammé, répandre du sable, de la terre ou des cendres, et appliquer sur les brûlures du corps, en attendant l'arrivée du médecin, de l'huile végétale.

### Moyen de s'assurer de la qualité du café

Il suffit, pour s'assurer de la qualité du café, de se mouiller le pouce et l'index, de prendre une pincée de café en poudre et de la rouler entre ses deux doigts: si le café est pur, les particules demeureront friables; mais s'il est mêlé de quelque autre poudre, cette dernière formera une petite boulette.

## FEUILLETON

# LE CAPITAINE AUX MAINS ROUGES

### XII

#### Sous mâts de fortune!

Vous le savez, Anaik: il m'a montré un papier constatant que le ci-devant vicomte de Kéroulas venait de monter à bord de la *Thémis*. . . il pria, il supplia. . . Cette bête fauve eut des éclairs de pitié et de remords. . . Antoine jurait alors qu'il cesserait les massacres, qu'il ouvrirait les prisons. . . Je lui demandais la mort comme une grâce, il en reculait toujours l'heure, enfin il voulut employer jusqu'à la violence! mais les Anges de Dieu gardent ceux qui leur sont confiés. . . Le lendemain de cette terrible soirée je devais monter sur l'échafaud. . . Je me sentais calme, tranquille; on ouvre la porte de mon cachot, je me dirige vers le point lumineux que j'entrevois au fond du corridor. . . Je me trouve au milieu d'un groupe de condamnés comme moi. . . On parle, on s'embrasse, on remercie Dieu. . . J'interroge. . . je suis libre! la terreur est finie. Antoine vient d'être mis en pièces par la populace, et l'échafaud est brûlé sur la place même où il fonctionna. . . Je cours chez vous, Anaik, et nous ne nous sommes plus quittés. . . Vous voyez bien que le Seigneur est bon, et qu'il ne faut jamais désespérer.

Anaik secoua la tête.

L'abbé Colomban parcourait les groupes. Il rassurait les uns, élevait le courage des autres. Il s'était mêlé à ceux qui tentèrent de monter une barque et d'aller au secours des naufragés.

Dans cette nuit d'angoisse et de désespoir, il sentait sa présence nécessaire; on avait besoin de ses secours à bord du navire en détresse, il voulait être là pour absoudre et bénir comme prêtre.

C'était vraiment une noble et héroïque figure que celle de l'abbé Colomban.

Au milieu des dangers, à quelque heure que se manifestât un péril, il était là au premier rang. Sa grande taille le faisait aisément reconnaître. Sa physionomie calme et douce s'animait subitement, le front s'éclairait, l'œil avait des rayons d'enthousiasme; sa force d'athlète prenait les proportions de celle de l'ange lutteur qui ployait les reins de Jacob. Lui si doux, si humble, qui cherchait la vie cachée et se plaisait à être ignoré, se jetait dans le danger avec la sainte témérité de l'abnégation. On l'avait vu dans les incendies arracher aux flammes des familles entières; dix naufragés lui devaient la vie; une carrière d'ardoisiers ayant enseveli sous un éboulement trois malheureux ouvriers, l'abbé Colomban les arracha à la mort. Pendant qu'il s'entretenait avec les matelots de l'impossibilité présente de tenter quelque chose pour les malheureux, il souffrait lui-même une véritable agonie.

Enfin la nuit se dissipa; lentement les clartés du matin reparurent, et avec elles le calme se rétablit un peu.

Les coups de mer devinrent moins furieux; le vent tomba; et quand ce fut possible de distinguer le navire qui lutait contre les vagues, on put espérer de sauver au moins l'équipage.

A en juger par la grandeur du bâtiment on disait que ce devait être une frégate. Elle était sous ses mâts de fortune, et portait le pavillon en berne.

Des barques furent mises à la mer; l'abbé Colomban s'élança dans la première avec Mériadec, le vieux pilote que nous connaissons, et trois pêcheurs déterminés.

Du navire on aperçut les barques, et les signaux recommencèrent.

Le bâtiment déraîné, rasé, noyé, faisant eau, malgré les efforts de l'équipage, ne pouvait plus tenir contre la vague.

Un cri s'éleva du canot de sauvetage:

« Nous voilà! nous voilà! »

Et sur le pont, quelques-uns de ceux qui avaient cru mourir se prosternèrent. La pensée d'un trépas éminent leur avait rendu la foi.

Le pilote, le prêtre et les pêcheurs se trouvaient enfin proche du bâtiment.

Un homme vêtu de tous ses insignes, calme, froid, se trouvait à l'arrière. En voyant le canot, il s'approcha des matelots, surveilla l'embarquement du premier groupe, et attendit l'arrivée

de la seconde barque. Quand les matelots furent descendus, il laissa passer les officiers. On croyait qu'il se trouvait encore une place pour le capitaine ; mais celui-ci répondit tranquillement :

— Une personne de plus la surchargerait, allez . . . »

— Le navire enfonce ! dit la voix rude d'un matelot ; prenez garde, capitaine.

— Nagez ! » répondit le capitaine.

En effet le bâtiment s'enfonçait lentement, lentement . . .

La première barque revenait, il est vrai ; mais arriverait-elle à temps ?

Le capitaine chercha à ses côtés un paquet assez volumineux, auquel il semblait attacher un grand prix, et calcula avec un sang-froid admirable combien il fallait de minutes au bateau pour rejoindre le bâtiment. Quelles amères pensées se heurtaient dans la tête de ce marin, de ce soldat, de ce vaillant qui avait affronté tous les dangers, souffert toutes les intempéries, lutté contre les hommes et les choses, passé au travers d'un tourbillon de fer et de feu, dompté, la mer et vaincu l'orage, et qui revenait triste à la mort, sur ce bâtiment presque sans voiles, glorieux débris de la guerre, dont la coque étalait des blessures, dont le pont avait vu tant de batailles. Il se demandait, le maître de ce navire, pourquoi Dieu ne le retirait pas du monde, et il désirait presque au fond de son cœur que le canot sauveur arrivât trop tard.

S'il n'eût pas eu au fond de l'âme un sentiment vivace de foi, si le devoir dans l'acceptation la plus complète de ce mot n'eût pas été le plus grand mobile de sa nature, il se serait abandonné à ces vagues hurlantes pour y ensevelir une existence vouée à tant de douleurs incurables.

La barque avançait à grands coups de rames, et l'abbé Colomban faisait de nouveau le voyage.

En le voyant bien cette fois, (car le capitaine était près de la hanche du navire que heurta la barque) le prêtre ne put retenir un cri douloureux :

— Roscoff ! dit-il, Roscoff ! »

Le capitaine sourit d'un air navré.

— Allons, dit-il, Dieu veut que je vive ! »

Il laissa doucement glisser dans le canot le paquet qui le préoccupait, et prit place ensuite à côté du prêtre.

L'abbé Colomban regarda Roscoff bien en face.

— Ah ! dit le capitaine, vous savez déjà . . .

— Je sais que vous êtes mon frère, Roscoff . . .

— Cain était bien le frère de Seth ! . . .

— Anaïk est sur le rivage, dit le prêtre.

— Seule ? . . . demanda le capitaine avec angoisse.

— Non, mademoiselle de Kéroulas l'accompagne.

— Que leur dirais-je ? mon Dieu ! que leur dirais-je ? murmura Roscoff. La mère me demandera son fils . . . la sœur me demandera son frère . . .

— Courage, Roscoff, courage ! »

Le capitaine ne parut pas entendre le prêtre, il mit son front dans ses mains et demeura silencieux.

Tandis que les pêcheurs ramaient vers la côte, une grande animation régnait dans les groupes formés sur le rivage. On eût dit que tous ceux qui s'y trouvaient rassemblés formaient une seule famille.

Le nom de la *Thémis* éveillait de chers et lointains souvenirs. On rappelait dans quelles circonstances avait appareillé le navire. Sommairement on racontait la fin de la terreur ; ceux-ci parlaient de la croisière et complinaient les navires anglais pris ou coulés bas. Tous les officiers et les matelots de la *Thémis* prenaient à ce moment des proportions d'autant plus héroïques, que la frégate paraissait devoir s'ensevelir dans ce dernier triomphe. Tandis qu'ils parlaient de la croisière et des batailles livrées, officiers et matelots se montrèrent éloquents ; le souvenir des morts fut honoré de regrets sincères ; mais quand une voix prononça le nom du capitaine Roscoff, les fronts se rembrunirent, et il se fit un silence glacial.

Anaïk, qui attendait anxieuse, s'approcha :

— Roscoff ! dit-elle, c'est mon frère ; il est là, c'est le plus brave de tous : car il se sauve le dernier . . . et Guilaneq ne le quitte pas sans doute, puisque je ne vois pas Guilaneq . . . »

A l'arrivée de la première barque, Anaïk avait couru, haletante, demandant son fils à tous ceux qu'elle voyait.

Aucun des matelots de la *Thémis* n'avait eu le courage d'enlever une suprême illusion à cette pauvre mère, et Anaïk, ne voyant pas son enfant, crut que Roscoff lui-même voulait le remettre dans ses bras.

Il y avait sur le rivage bien des pères désolés, bien des femmes brisées. On entendait des sanglots sourds et même temps que des cris de joie. Tant d'hommes manquaient à l'appel ! tant de braves étaient morts !

Mais Anaïk n'avait pas été seule frappée de l'expression au moins étrange avec laquelle on avait prononcé le nom de Roscoff. Yvonne était forte en face d'un malheur ; elle aimait mieux l'affronter brusquement que de conserver un doute.

Quittant donc le bras d'Anaïk, elle s'approcha d'un adjudant : — Monsieur, dit-elle, n'aviez-vous point à bord de la *Thémis*, et en qualité de passager, le vicomte Hector de Kéroulas ? »

L'adjudant, entendant cette voix douce et tremblante, se retourna.

Il demeura comme ébloui de la beauté pure d'Yvonne, et se découvrit :

— En effet, mademoiselle . . . le vicomte de Kéroulas fut mis à bord de la *Thémis* le 17 mai . . .

— Et . . . revient-il ?

— Non, Mademoiselle . . . répondit le jeune homme d'une voix sombre.

— Il a péri . . . dans une tempête . . .

— Non, pas dans une tempête, Mademoiselle, il a péri . . .

L'adjudant s'arrêta . . .

— Poursuivez, Monsieur, dit Yvonne, je suis Mademoiselle de Kéroulas : mon père est mort sur l'échafaud, je puis tout entendre, je veux tout savoir . . .

— Eh bien ! le vicomte Hector . . . est mort assassiné . . .

— Par qui ? demanda Yvonne en se redressant.

— Par le capitaine Roscoff ! »

L'adjudant vit pâlir Yvonne et voulut la soutenir.

— Je veux croire que vous vous trompez, Monsieur . . . dit-elle.

— Je souhaiterais me tromper moi-même . . .

— La preuve ! la preuve ! demanda Mademoiselle de Kéroulas.

— Vous la trouverez à la préfecture maritime . . .

— Je ne peux me figurer cela ! » répéta tout bas Yvonne . . .

Roscoff a voulu sauver mon oncle . . . mais, quoi qu'il en soit,

je dois la vie à Anaïk, et je veux qu'elle ignore . . . »

En ce moment la sœur de Roscoff s'avança si près de la mer que la vague lui mouilla les pieds.

— Guilaneq ! cria-t-elle, Guilaneq ! »

On ne lui répondit pas.

Elle répéta d'une voix plus navrante :

— Guilaneq ! mon fils Guilaneq ! »

Ses yeux démesurément ouverts ne virent que l'abbé Colomban, qui lui montrait le ciel.

Anaïk tomba de toute sa hauteur sur la grève.

Elle était évanouie.

A peine Roscoff eut-il mis pied à terre qu'il courut vers sa sœur. Agenouillé près d'elle, lui parlant doucement, à voix basse, il lui répétait le nom chéri de l'enfant qu'elle ne devait plus revoir. Le prêtre se tenait de l'autre côté, priant pour l'âme envolée. Mademoiselle de Kéroulas tenait ses yeux fixés sur la petite bague d'or que le capitaine portait à son doigt.

Cette bague, elle la reconnaissait pour avoir appartenu à Hector. Le capitaine confia sa sœur à quelques braves gens du voisinage dès qu'elle fut revenue à elle. Roscoff, voyant ses hommes en sûreté, voulait encore sauver le navire. Il ne pouvait s'habituer à la pensée de voir sombrer cette *Thémis* vaillante dont les canons avaient dit si haut le nom de la France.

L'entreprise était difficile, presque impossible ; et cependant vers la fin du jour la frégate se trouvait en sûreté.

Roscoff ne put que fort tard rentrer dans la maison d'Anaïk.

Il trouva sa sœur assise à côté de son lit, couvrant de baisers le biniou de Guilaneq, et lui adressant de ces discours navrants et naïfs qui poignent le cœur plus que de grands cris.

Mademoiselle de Kéroulas s'était vainement efforcée de faire prendre quelques aliments à la pauvre femme : elle n'en put venir à bout. Assise près de la table, l'Évangile ouvert sous ses yeux, elle ne parvenait pas à lire un seul verset.

(A continuer.)

**ECONOMIE DOMESTIQUE**

**Vin de groseilles**

Prenez douze pots et pinte de groseilles qui ne soient pas encore mûres, débarrassées de leurs queues, écrasez-les par parties dans un cuvier de bois, ou au moyen d'une petite presse, sans trop presser les peaux, et sans écraser les pepins, délayez la masse dans 5 pots d'eau, et après l'avoir abandonnée pendant 10 à 12 heures, mettez-la dans un sac de canevas grossier, et exprimez la liqueur; mettez sur le résidu 2 1/2 pots d'eau, laissez-le reposer pendant douze heures. Mettez le tout dans un cuvier, et ajoutez-y 20 livres de sucre et une demie livre à peu près de tartre brut pulvérisé.

Remuez le mélange, et ajoutez-y de l'eau jusqu'à ce que vous ayez un volume de 20 pots: couvrez-le avec une couverture ou un sac, et laissez-le dans un endroit un peu chaud.

Au bout d'un jour ou deux, le liquide commencera à fermenter, et lorsque la mousse qui apparaîtra à la surface s'y sera répandue uniformément, écumez-la, et répétez cette opération de temps en temps, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus d'écume. Lorsque la fermentation sera arrivée à ce point, vous tirerez la liqueur de dessus la lie, dans un tonneau qu'on doit toujours tenir plein.

Une petite quantité d'écume continuera toujours à se séparer et à couler par la bonde, à cause de la fermentation lente qui aura lieu dans le tonneau, et qui diminuera la quantité de liqueur; cette perte doit être réparée en ajoutant de temps en temps une portion de la liqueur qu'on a faite dans ce but, de manière que le tonneau soit toujours plein jusqu'à la bonde.

Lorsque la fermentation aura presque cessé, il faudra mettre le bondon en l'enfonçant légèrement, mais il faudra percer un petit trou au côté, et y adapter légèrement un fausset, pour laisser une issue à l'acide carbonique qui pourra se développer. Lorsqu'il ne se formera plus d'écume, on pourra boucher cette ouverture avec le fausset et laisser le tonneau tranquille cinq ou six mois. Après ce temps, il faudra soustraire le vin dans un autre tonneau, et, s'il n'est pas clair, on pourra le clarifier en y mettant une petite quantité de colle de poisson dissoute dans l'eau, ce qui le rendra clair en peu de jours après lesquels on peut le mettre en bouteilles et le porter dans une cave fraîche.

Si le vin est trop doux, on peut, avant de le tirer au clair, exciter de nouveau la fermentation, en l'agitant dans le tonneau, et le laisser reposer dans un endroit chaud. Par ce moyen, une nouvelle portion du sucre non décomposé qu'il contient disparaîtra. Quelquefois il a besoin d'être transvasé une seconde fois dans un tonneau propre, après qu'on l'a laissé reposer deux mois.

Il faut mettre en bouteilles que lorsque le vin est devenu parfaitement clair; s'il ne l'était pas, c'est que l'on aurait fait quelque faute en le fabriquant.

**Vin de groseilles mûres**

On peut, pour faire le vin de groseilles mûres suivre le même procédé que plus haut. Mais le produit des fruits mûres a toujours moins de goût, et on ne peut pas le rendre agréable, à moins peut-être, de séparer avec soin les peaux et les pepins. Le vin que l'on peut obtenir des groseilles mûres peut être à volonté doux et sec. Les préceptes donnés plus haut sur la manière de conduire la fermentation du vin, et de le soutirer, doivent également s'appliquer ici. Si l'on veut faire du vin doux, il ne faut pas que la quantité du fruit dépasse 30 livres; si l'on veut du vin sec, on peut la porter jusqu'à 54 livres par 20 de sucre; si l'on veut avoir un vin plus fort, et d'une autre qualité, il faut porter la quantité du sucre jusqu'à 30 livres.

**Vin de gadelles**

Cueillez les gadelles lorsqu'elles ont presque atteint leur entier développement, mais avant qu'elles soient mûres, égrappez-les, écrasez-les, et suivez les mêmes procédés, pour obtenir le jus, que nous avons indiqués pour la fabrication du vin de groseilles, ajoutez-y la même quantité de sucre et de tartre de potasse. La fermentation et le traitement ultérieur du vin seront aussi semblables à ceux indiqués plus haut.

Ray dit que les Anglais font du vin de gadelles en les mettant dans un tonneau, et en jetant de l'eau bouillante pardessus; en bouchant bien le tonneau, et le laissant dans un lieu tempéré pendant trois ou quatre semaines, jusqu'à ce que la liqueur soit bien imprégnée du suc spiritueux de ces fruits, qui restent alors insipides. Ensuite, on verse cette liqueur dans les bouteilles, et l'on y met du sucre; on les bouche bien, et on laisse jusqu'à ce que la liqueur se soit mêlée intimement avec le sucre, par la fermentation, et soit changée en une liqueur alcoolique et semblable à du vin.

La société philanthropique de Philadelphie a publié, dans son recueil pour l'année 1771, la recette suivante, au sujet du vin de gadelles que l'on prépare à Bethléem, dans les Etats-Unis:

Cueillez les gadelles très-mûres; pilez-les dans un tonneau, et placez-les sous un pressoir; tirez le jus à clair: ajoutez-y les deux tiers d'eau, trois livres de sucre blanc dans une mesure de ce mélange. On peut, à son défaut, se servir de casonnade bien clarifiée; remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, et jetez-le tout dans un tonneau. Ce mélange, avec le suc de gadelles, doit être exécuté promptement, de peur que ce suc n'ait commencé à fermenter. Le tonneau doit être bien net, et n'avoir contenu ni cidre, ni bière, il ne faut pas le remplir exactement. Couvrez légèrement l'ouverture, fermez-le au bout de trois semaines, et laissez l'évent ouvert jusqu'à ce que le vin ait cessé de fermenter. Ce vin conservé sur sa lie, pendant deux ans, n'en devient que meilleur.

F. MALEPEYRE.

(A continuer.)

**ANNONCES.**

**COLLEGE DE STE. ANNE**

La distribution des prix aura lieu mercredi, le 8 du courant. Il y aura deux séances, l'une la matinée, et l'autre, l'après-midi. Celle du matin commencera à huit heures et demie. Les parents des élèves et les amis sont respectueusement invités.

Le matin à 7 heures, il sera chanté à l'Eglise paroissiale un service pour le repos de l'âme du Fondateur, le Révd. C. F. Painchaud.

2 juillet 1868.

**LISTE DES LETTRES NON RECLAMEES**

AU BUREAU DE POSTE DE

**STE. ANNE DE LA POCATIERE**

Anctil, Argustin	Anctil, Edouard
Aubut, Rémi	Bérubé, William
Chouinard, George	Caron, Narcisse
Dubé, Michel	Dionne, Louis
Gauthier, Gilbert	Gagné, Odilon
Hudon, Urbain	
Jeffrey, Henri	
Lajeunesse, Isaïe	Lafrance, J. Bte.
Michaud, Vve J. Bte.	
Ouellet, Joseph	
Pelletier, Charles fils de Germain (2)	

2 juillet 1868. J. DIONNE, M. P.

**The Rural Gentleman**

JOURNAL MENSUEL

D'AGRICULTURE, D'HORTICULTURE

AFFAIRES RURALES, &c

Publié en langue anglaise à Baltimore

La direction de ce journal n'épargne aucune dépense pour rendre cette feuille des plus intéressantes. La rédaction est faite par des hommes pratiques tant en horticulture qu'en agriculture. Ce journal donne une attention toute particulière en ce qui concerne l'élevage et le soin des animaux. Cette partie est confiée à un médecin vétérinaire très recommandable.

Les avertissements sont publiés au taux de 15 centins par ligne. Huit mots forment une ligne. Les avis spéciaux sont insérés à 20 centins par ligne.

Les mentions spéciales concernant une annonce sont publiées à 25 centins par ligne.

Des Agents sont demandés dans le but de donner une plus grande circulation à ce journal.

Adressez 6 centins au soussigné par lettre affranchie, et vous recevrez en retour une copie du journal.

J. B. ROBINSON & CO.

Editeurs

No. 2 N. Eulaw St. Baltimore, MD.





### AVIS PUBLIC

EST par le présent donné que Son Excellence le Gouverneur Général de la Puissance du Canada a fixé les temps et lieux suivants pour l'Inspection des Poids et Mesures, dans le district de Kamouraska, auxquels temps et lieux, l'Inspecteur de Revenu pour ce district ou son député, M. Louis Allard, sera présent avec les étalons des poids et mesures provinciaux pour examiner les poids et mesures qui lui seront alors présentés et pour les estampier, s'ils sont corrects, savoir :

Sainte-Anne, les 1 et 2 juillet, résidence de A. E. Talbot, écuyer.  
 Rivière-Ouelle, le 3 juillet, résidence de N. Dubé, forgeron.  
 Saint-Pacôme, les 4, 5 et 6 juillet, résidence de A. Hudon.  
 Saint-Denis, le 7 juillet, résidence de M. Bouchard.  
 Saint-Louis de Kamouraska, les 8 et 9 juillet.  
 Saint-Pascal, 10 juillet, résidence de M. Chs Blondeau.  
 Sainte-Hélène, les 11 et 12 juillet.  
 Saint-Alexandre, le 13 "  
 Saint-André, le 14 "  
 Notre-Dame du Portage, le 15 "  
 Rivière du Loup, les 16 et 17 "  
 Cacouna, les 18 et 19 "  
 Saint-Arsène, le 20 "  
 Isle-Verte, les 21 et 22 "  
 Trois-Pistoles, les 23 et 24 "  
 Sainte-Françoise, le 25 "  
 St. Eloi et St. Epiphane, le 26 "

FLORENCE DEGUISE,  
 Insp. Rev. D. K.

Bureau de l'Inspecteur de Revenu, District de Kamouraska.

Sainte-Anne la Pocatière, 1er juin 1868.

N. B. — Toutes personnes qui vendront des effets quelconques, lesquels effets ils auront pesés et mesurés avec des poids et mesures qui n'auront pas l'estampe de la province, seront sujettes à une amende de \$8 à \$20.

F. D.



### BUREAU DU SECRETAIRE D'ETAT

Ottawa, 14 mai 1868.

AVIS est par le présent donné que les personnes ayant besoin de PASSE-PORTS devront s'adresser, jusqu'à avis contraire, à ce Département transmettant en même temps un certificat d'identité, accompagné dans chaque cas d'une description de l'applicant, signée par un Juge de Paix, et aussi l'honoraire d'une piastre.

HECTOR L. LANGEVIN,  
 Secrétaire d'Etat.

18 mai 1868.

### MARCHANDISES NOUVELLES

VENANT D'ÊTRE RECUES :

CHAPEAUX de satin (Import. Française,) Chapeaux de Paramata, Chapeaux de Mérinos noir, Chapeaux de Mérinos gris, Chapeaux de Feutre, (grande variété) Couvertures de Chapeaux, Casquettes, etc.

MÉRINOS Français Double Violet, Mérinos Français Double Noir, Mérinos Français Simple Noir, Cordé Royal, Drap d'Albert, Drap d'Été, Soie, Serge, etc.  
 — Ceintures de Soie avec Franges, Ceintures de Laine, Etoffes à Ceintures, Rabats, pour Messieurs du Clergé. —

—AUSST—

CHAPEAUX de Satin, Chapeaux de Feutre, Chapeaux de Paille Noir, pour Messieurs du Clergé.

GANTS Noirs d'Alexandre, Gants de couleur d'Alexandre, Gants Noirs de Jouvin, Gants de couleur de Jouvin, Gants de Soie, de Fil, etc.

VINAIGRE de Toilette, Eau de Cologne, Eau de Lavande, Extrait Double et Triple, Huile Philocôme, Lait Antéphélique, Pommes, Savons Parfumés, Encens, Sachets.

En vente chez

A. HAMEL & FRÈRES,  
 Québec, 30 mai 1868. Rue Sous-le-Port.

### RUCHES AMÉLIORÉES

A VENDRE PAR LE SOUSSIGNÉ.

LES RUCHES ont obtenu une Médaille d'Argent à l'Exposition Universelle de Paris de 1867. Tandis que la Société Centrale d'Apiculture de Paris honorait le Soussigné d'une Abeille d'honneur en Or pour ses services rendus à l'Apiculture.

La Ruche de l'Amateur, à cadres mobiles, en Bois ou en Paille, la seule qui permette à l'homme instruit de cultiver les Abeilles avec système. — Prix \$5.00.

La Ruche de la Fermière Canadienne, de l'invention du Soussigné, la seule adoptée à notre climat qui puisse être conduite facilement par la femme du cultivateur. — Prix \$2.50.

D'amples renseignements sont donnés à ceux qui achètent ces Ruches :

A vendre chez M. W. EVANS, marché Ste. Anne, Montréal, et par

THOS. VALIQUET  
 Apiculteur à St. Hilaire.

### A NOS ABONNÉS

Ceux qui désirent payer leur abonnement à la *Gazette des Campagnes* et qui ne pourraient s'adresser directement à l'Éditeur, à Ste. Anne, pourront le payer en s'adressant à MM. les Agents ordinaires des localités, ainsi que chez les principaux libraires suivants : MM. Rolland et fils, à Montréal; MM. Garant & Trudel, à Québec; M. A. Kérouack, à St.-Hyacinthe.

TRAITÉ

### DE CALCUL MENTAL

à l'usage des écoles canadiennes

PAR

F. E. JUNEAU, Inspecteur d'écoles.

CE petit ouvrage qui est appelé à rendre l'enseignement de l'Arithmétique facile, en développant l'intelligence des chiffres aux jeunes enfants, est offert en vente chez la plupart des libraires du Bas-Canada, au prix de sept chelins et demi la douzaine ou à dix-huit sous par exemplaire. On peut aussi se le procurer chez le sousigné en gros et en détail.

Toutes les bonnes écoles ont déjà adopté cet excellent ouvrage, il peut être mis entre les mains de tous les enfants aussitôt qu'ils commencent à lire couramment. Cet ouvrage est indispensable pour apprendre à bien compter, aussi, le Conseil de l'Instruction Publique s'est-il empressé de l'approuver pour les écoles élémentaires et modèles.

FIRMIN H. PROULX,

Imprimeur-Éditeur

### VINS DE MESSE

Constamment en mains chez les sousignés  
 CERTIFICAT.

J'AI examiné un Vin de Sicile provenant des Caves de MM. GARANT & TRUDEL, et j'ai trouvé dans ce Vin tous les éléments contenus dans les Vins ordinaires; en conséquence je puis le recommander comme Vin de Messe. Pour les Malades, ce Vin qui est très capiteux, convient infiniment mieux que les Vins de Xérés et d'Oporto, qui sont presque tous falsifiés ou adultérés.

F. A. H. LARUE, M. D. L.

Québec, 17 juin 1867.

Ce Certificat n'aura de valeur qu'autant qu'il sera exhibé par MM. Garant et Trudel.

Les sousignés sont agents de la maison G. E. Desbarats; ils sont aussi autorisés à recevoir le paiement des abonnés ou de nouveaux abonnements à la *Gazette des Campagnes*.

GARANT & TRUDEL,

Libraires,

Rue la Fabrique, Haute-Ville, Québec.

A vendre à l'Imprimerie de la *Gazette des Campagnes*: Catalogue par ordre alphabétique des Elèves du Collège de Ste. Anne, depuis 1829 jusqu'à 1867 — Prix, 2 chelins.

Traité élémentaire de botanique, à l'usage des maisons d'éducation et des amateurs qui voudraient se livrer à l'étude de cette science, sans le secours d'un maître. Ouvrage illustré de plus de 80 gravures sur bois. Par M. l'abbé L. Provancher. Prix, 2 chelins.