

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

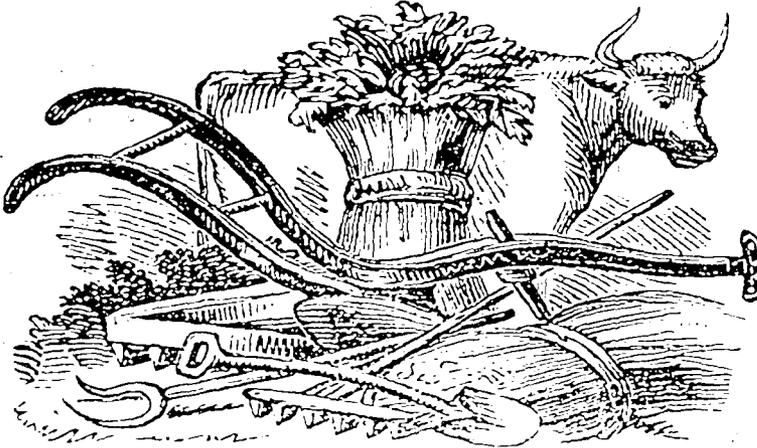
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

Editeur-Propriétaire
FIRMIN H. PROULX

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

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

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



Rédacteur

J. D. SCHMOUTH

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

ANNONCES :

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

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

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

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

Nous attirons de nouveau l'attention de nos lecteurs sur l'AVIS publié sur la première page du No. 7 de la Gazette des Campagnes.

CAUSERIE AGRICOLE

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Échauffement spontané.—La méthode de préparer les aliments par l'échauffement spontané ou en d'autres termes par la fermentation, n'est encore qu'à très-peu connue; cependant elle a des résultats admirables, en même temps qu'elle économise le combustible.

Nous avons une preuve de l'excellence de la fermentation dans la fabrication du pain. La farine délayée, soumise à l'influence du levain ou de la levure, se décompose, se transforme en principes d'une digestion et d'une assimilation plus faciles. Les mêmes effets se produisent dans l'échauffement spontané. Les grains, les racines et les fourrages de toute espèce se ramollissent, se décomposent et deviennent plus assimilables. Les aliments peuvent ainsi donner plus de matières nutritives et profitent plus aux bestiaux qui s'en nourrissent.

Cependant il résulte des expériences nombreuses faites par des personnes compétentes que la nourriture fermentée convient mieux aux animaux à l'engrais qu'aux vaches laitières. Nous avons déjà rapporté quelques-unes de ces expériences; toutes prouvent que la vache qui reçoit cette nourriture engraisse, mais diminue dans sa lactation. Mais cet inconvénient de la fermentation ne prouve rien contre elle. Il indique seulement qu'elle n'est avantageuse que dans certaines circonstances que chacun doit connaître.

Dans certaines localités, l'engraissement des bœufs se fait sur une grande échelle et exige des capitaux assez importants pour qu'on prenne la peine de faire des calculs sur la meilleure manière de les employer. Le mode le plus général

de nourrir ces bestiaux consiste à leur donner du foin, du grain et quelquefois des racines sans aucune préparation. Les profits que donne cette spéculation sont quelquefois assez élevés; mais ils le seraient beaucoup plus si les aliments ne leur étaient distribués qu'après avoir été préparés et surtout fermentés. Quand on songe que 150 livres de fourrages fermentés nourrissent autant que 200 livres des mêmes aliments non fermentés, l'augmentation de valeur est certainement assez importante pour qu'on prenne la peine de préparer ainsi la nourriture.

Le chiffre que nous venons de donner ne sera peut-être pas adopté sans examen. Qu'à cela ne tienne; qu'on fasse des essais. Un essai en petit ne coûte pas cher. Qu'on expérimente sur un bœuf ou deux, pendant une quinzaine de jours; que deux bœufs soient placés dans les mêmes conditions, que l'un soit nourri d'aliments non préparés c'est-à-dire dans l'état où ils ont été récoltés et que l'autre reçoive des aliments fermentés en même quantité que le premier. Au bout de quinze jours la différence sera sensible. Le premier aura profité, nous n'en doutons pas, mais l'augmentation du second sera près d'un quart plus considérable.

Pour constater cette différence, la balance ne sera pas nécessaire; l'œil observateur de l'engraisseur suffira. Mais si l'on voulait se rendre un compte exact de l'accroissement obtenu par la nourriture donnée, alors on aurait besoin de la pesée. On pourra donc peser les deux bœufs sur lesquels se fait l'expérience; une première pesée sera faite au commencement de l'essai, et une seconde quinze jours après. Par ce moyen l'engraisseur lui-même sera surpris des admirables effets de la fermentation sur les aliments.

Lorsqu'on parle d'économie à un cultivateur, nous prenons le sujet qui lui plaît le mieux et nous en sommes heureux; car c'est de l'économie que vient le profit net. Un homme qui, dans une spéculation, dépense autant qu'il produit ne fait pas d'économie et spéculé mal. Il se donne beaucoup de trouble pour rien et ses intérêts en souffrent. Eh bien, voici

un moyen d'économiser, de diminuer les dépenses, et d'augmenter les produits. Ce moyen c'est la fermentation des aliments. Par lui, les profits sont donc plus élevés et tous les engraisseurs sans exception devraient l'adopter et s'ils ne le font pas, ils méprisent leurs propres intérêts.

Disons maintenant comment peut se faire la fermentation.

Nous empruntons la méthode suivante à M. Moll. On divise tous les aliments qui doivent servir à l'alimentation du bétail; c'est-à-dire qu'on hache le foin et la paille, on coupe les racines et on moule grossièrement les grains. On met toutes ces substances par couches dans des caisses bien étanchées et on les tasse fortement. Après cela on arrose la masse avec de l'eau pure ou de l'eau légèrement salée ou encore de l'eau dans laquelle on a délayé du pain de lin. La fermentation s'établit dans la masse plus ou moins rapidement suivant la température de l'air extérieur et aussi suivant celle de l'eau qu'on emploie. Afin de hâter l'opération, il est donc très-recommandable de faire chauffer l'eau destinée à l'arrosage. La température de cette eau peut s'élever jusqu'à 176 degrés du thermomètre Fahrenheit. Au bout de 36 à 60 heures les aliments sont assez fermentés pour être distribués au bétail; 60 heures en hiver et 36 en été.

Pendant la fermentation la paille acquiert la valeur du bon foin et a autant d'effet sur l'alimentation que ce dernier lorsqu'il est employé sans avoir subi aucune préparation. La valeur des autres substances augmente dans la même proportion.

Nous disions au commencement de cet article que la méthode de la fermentation n'était encore que peu connue. Cependant nous savons que quelques agriculteurs s'en servent depuis plusieurs années. Nous citerons entre autres plusieurs éleveurs des townships de l'Est et surtout M. Cochrane de Compton dont les qualités de son admirable bétail importé ne sont entretenues que par la nourriture fermentée. Pour obtenir le degré d'échauffement nécessaire, M. Cochrane a adopté à peu de chose près le mode de préparation que nous venons d'enseigner.

On peut cependant obtenir le même résultat de diverses autres matières. Ainsi, Mathieu de Dombale employait pour la nourriture de ses porcs et de ses bœufs à l'engrais, des aliments fermentés de la manière suivante: Il faisait cuire des patates et après les avoir écrasées, il les mélangeait avec des grains moulus et des fourrages. Il préparait ainsi la quantité nécessaire pour la nourriture des animaux pendant huit jours. Le tout était mis dans de grandes cuves et afin de hâter la fermentation il y ajoutait un peu de levain. La première cuve seule avait besoin de ce levain; quant aux autres cuves, un reste de la précédente remplissait parfaitement l'office de levain. En peu de temps la fermentation s'établissait dans toute la masse et bientôt après la nourriture était prête à être servie. Pour cela il n'y avait qu'à la délayer dans une certaine quantité d'eau, au moment où elle devait être distribuée.

Le même auteur a constaté que les bestiaux sont très-avides d'aliments fermentés et qu'ils en consomment d'énormes quantités. Or, il est démontré que plus un animal à l'engrais a d'appétit, c'est-à-dire plus il consomme d'aliments, plus l'engraisement est rapide et par conséquent plus le prix de revient de sa viande est faible. Il y a donc plus de profit à engraisser des animaux avec des aliments fermentés qu'avec ceux qui ne l'ont pas été.

Nous devons maintenant faire entrer en ligne de compte, les frais de manipulation; car la fermentation entraîne certaines dépenses que l'on ne doit pas oublier. D'après les données fournies par les engraisseurs qui soumettent les ali-

ments à la fermentation, on voit que les frais de main-d'œuvre s'élèvent à un centin environ par jour et par tête y compris les soins donnés aux animaux. Cette dépense est facilement couverte par l'économie que l'on obtient dans l'alimentation.

Nous avons sous les yeux les comptes d'un agriculteur qui engraisse ses bœufs avec des aliments fermentés. Ces comptes nous montrent que le bœuf qui reçoit sa nourriture non préparée acquiert un accroissement d'un peu plus d'une livre, environ 14 onces, par chaque 100 livres de foin, ou son équivalent; tandis que le fourrage haché, mais non fermenté, donne une augmentation de 2 livres par chaque 100 livres de foin consommé, et que la nourriture fermentée produit une augmentation de $3\frac{1}{2}$ livres pour le même poids de foin.

Ce résultat est, il nous semble, suffisant pour convaincre les cultivateurs qu'ils auront des avantages réels à faire fermenter la nourriture de leurs bestiaux à l'engrais, bœufs ou porcs. Les effets obtenus de la nourriture ainsi préparée dans l'engraisement des moutons ne nous ont pas paru assez avantageux pour que nous croyons prudent de la recommander pour ces derniers animaux; du moins jusqu'à ce que de nouvelles expériences soient venues décider la question.

D'après les chiffres que nous possédons, un lot de moutons à l'engrais nourris avec des aliments fermentés n'a obtenu que 6 onces d'accroissement pour chaque 100 livres de foin consommé ou l'équivalent. Ce n'est certes pas énorme, et la nourriture non préparée aurait sans aucun doute produit des effets peu différents; alors tous les frais de manipulation se trouvent faits en pure perte.

Enfin, l'efficacité de la nourriture fermentée doit varier beaucoup suivant la précocité et la facilité d'engraisement des animaux qui la reçoivent. Ce qui nous donne raison de le croire, c'est la différence qui existe entre les facultés digestives du bétail amélioré et celles des animaux de race rustique. En effet, les animaux précoces, faciles à prendre la graisse, les animaux perfectionnés en un mot, digèrent difficilement les aliments durs et grossiers; mais s'assimilent complètement tous les principes nutritifs contenus dans la nourriture délicate, tendre et riche.

Le bétail rustique, au contraire, a un appareil digestif d'une grande force; il digère avec une grande facilité les aliments grossiers qui lui sont distribués, en tire un excellent parti; c'est pour cela qu'il convient mieux que tout autre aux cultures qui n'ont pas subi l'influence des améliorations agricoles. Mais l'estomac robuste de ce bétail manque de délicatesse, peut-être par la raison même qu'il est trop robuste. Le bétail non amélioré digère trop facilement la nourriture délicate et tendre et ne l'épuise pas assez complètement de ses principes alimentaires. Une proportion considérable de ces principes passe dans les excréments et est perdue pour la nutrition.

Si nous appliquons ces données de la science au sujet qui nous occupe, nous arrivons à cette conclusion que les aliments fermentés doivent être des plus convenables au bétail amélioré; mais qu'ils n'ont qu'une faible influence sur les sujets de race rustique puisque ceux-ci les digèrent trop facilement pour en extraire tous les principes nutritifs.

Nous avons cité plus haut une expérience où il est démontré que la nourriture fermentée ne favorise pas l'engraisement des moutons; mais nous devons dire que les sujets soumis à l'essai étaient de races très communes et nous sommes convaincus que si les moutons, nourris aux aliments fermentés, avaient été des Leicesters, des South-

downs ou d'autres races perfectionnées, le résultat aurait été bien différent. Nous ne pouvons donc établir en principe que la fermentation n'a aucune influence sur l'alimentation des moutons à l'engrais.

Il existe encore plusieurs autres manières de préparer les aliments du bétail; Mais nous nous sommes contenté de faire connaître à nos lecteurs les deux plus importantes : la cuisson et la fermentation. Les autres sont certainement avantageuses mais pour l'utilité et l'économie elles ne peuvent entrer en comparaison avec les précédentes.

REVUE DE LA SEMAINE

Les nouvelles de Rome apportées par les derniers journaux européens sont des plus déplorables. La société romaine dévouée au Saint-Siège est toujours admirable de piété et d'abnégation; mais les bandits qui sont aujourd'hui en possession de la Ville Eternelle commettent toutes les atrocités les plus dégoûtantes.

Ainsi, pendant les fêtes de la Toussaint, la piété encombrait les temples du Seigneur et rendait hommage à Dieu; mais dans le même temps la Révolution remplissait aussi ses temples, ses lieux de débauche. A la piété des fidèles, elle opposait la ferveur de l'orgie; aux prières touchantes adressées à la miséricorde, elle opposait les blasphèmes.

Le 3 les scènes de désordre, les débauches et les rugissements reprirent avec une nouvelle fureur. Le 3 novembre est, comme on le sait, le jour anniversaire de la bataille de Mentana où les garibaldiens ont reçu une si bonne frottée de la main des zouaves pontificaux. Or, les révolutionnaires ne pouvaient laisser passer ce jour sans se livrer à quelques démonstrations. Aussi n'y ont-ils pas manqué. Ils se sont rendus en procession au lieu où leurs infâmes devanciers étaient tombés et ils y manifestèrent leur douleur à leur manière. Le Garibaldien, ou le révolutionnaire n'exhale pas sa douleur par les larmes comme le commun des mortels. Il rit, il rugit, il blasphème et termine le tout par une orgie. Quel sujet d'orgueil pour ce siècle de lumière et de progrès. Il y a progrès dans le ventre nous n'en doutons pas; mais nous ne pourrions en dire autant de l'intelligence.

Pendant que ces scènes immondes se passaient à Rome, que faisait le gouvernement de Victor-Emmanuel? Il envoyait ses notes diplomatiques aux cours catholiques, célébrait par des phrases creuses le bonheur du peuple qu'il avait conquis et montrait à toute l'Europe les magnificences de la loi des garanties, et l'Europe s'y laissait prendre. Elle croyait ou faisait semblant de croire que tout était pour le mieux dans la capitale du monde catholique. Elle était sourde aux pleurs et aux supplications d'une population de deux cents millions de catholiques livrés à la verge d'une bande de brigandés formant les projets les plus sanguinaires.

L'immensité du mal n'est-elle pas suffisante, l'iniquité n'est-elle pas arrivée à son comble? Ne verrons-nous pas bientôt le soleil de la vérité couvrir la terre de ses bienfaits rayons et faire disparaître les ténèbres de l'erreur. Confians dans la Divine Providence, nous espérons dans l'avenir et l'avenir pour nous ne peut être éloigné. Le monde catholique a péché, il en est puni; mais Dieu proportionne toujours le châtiment à la faute. Il faut une expiation et tout nous fait présager que nos peines finiront bientôt. La grandeur du mal même nous donne confiance.

L'ancien ministre des Affaires Etrangères, le fameux Jules Favre vient de publier un livre pour se réhabiliter vis-à-vis de l'opinion publique. Ce misérable a été accusé et

convaincu d'avoir falsifié des documents publics. Jules Favre est un faussaire, il l'a avoué lui-même et pour réhabiliter sa réputation fortement endommagée il a publié un livre où il accuse tout ce que le catholique vénère le plus, Pie IX lui-même n'est pas épargné et cela ne nous surprend pas. La vertu est trop élevée pour que l'impiété ne cherche pas à la vilipender.

Jules Favre prétend que le Souverain Pontife aurait fait une déclaration au comte d'Harcourt, ambassadeur français à Rome, dans laquelle il aurait dit qu'il renouvellerait au pouvoir temporel et qu'il se contenterait du plus petit coin de la terre où il pourrait exercer librement son ministère sacré.

C'est une infâme fausseté, jamais le Saint-Père n'a prononcé ces paroles. Sa résistance aux empiètements de Victor-Emmanuel, ses encycliques, ses allocutions le prouvent surabondamment; Pie IX ne s'est certainement pas mis en contradiction avec lui-même. Il fallait être Jules Favre, convaincu comme faussaire, pour avancer de telles énormités.

Le 8 de novembre était un anniversaire mémorable pour la catholicité. Il y a eu 25 ans en ce même jour que Pie IX a pris possession de la dignité pontificale dans la basilique de Saint Jean de Latran. Un trépas solennel de prières a précédé cet anniversaire. Le concours des Romains a été immense.

La canaille ne s'était pas attendue à cette fête religieuse et elle n'a pas eu le temps d'organiser les démonstrations hostiles dont elle ne se fait pas faute pour déplaire aux serviteurs dévoués du Saint-Siège. Cependant, quoique prise à l'improviste, elle a voulu faire comprendre sa désapprobation. Aussi voyait-on sur les murs de la rue qui conduit à Latran, ces mots tracés en gros caractères: *Vive Dollinger pape! Mort à Pie IX!* C'est la ritournelle ordinaire: vive les turpitudes, mort à la vertu! vive l'erreur, mort à la vérité! vive les ténèbres, mort à la lumière!

La guerre aux couvents ne se ralentit pas. Depuis longtemps les religieuses de l'Incarnation étaient menacées; mais comme leur couvent était une propriété particulière des princes Barberini, ceux-ci comptaient que leurs droits seraient respectés. Leur confiance en la justice piémontaise a été déçue. La première fois que le gouvernement a réquisitionné le couvent de l'Incarnation, le prince lui a intenté un procès qu'il a perdu en première instance. Puis il a interjeté appel, mais l'usurpateur a passé outre sans attendre la décision des tribunaux.

Donc le 9 novembre, les sbires se sont présentés aux portes du couvent et après les trois sommations nécessaires, ils ont attaqué la porte extérieure à coup de haches et l'ont bientôt fait céder. La seconde porte fut ensuite enlevée avec un levier. Le couvent a dû être vidé le lendemain, malgré les protestations de la mère-prieure. Les nobles familles romaines sont venues recevoir les religieuses à la porte de leur sainte demeure et les ont transportées dans leurs propres équipages au logement que leur avait assigné le Saint-Pontife.

Comme on voit, ce sont toujours les mêmes moyens, la même monotonie dans le vol et l'usurpation; mais ce sont également les mêmes protestations des fidèles romains contre la tyrannie. Les mécréants piémontais n'en tiendront sans doute aucun compte, mais le monde honnête, le monde catholique saura les reconnaître et les admirer.

Pendant que les satellites de Victor-Emmanuel accomplissaient leur œuvre d'iniquité, on retirait du Tibre le cadavre d'un religieux. Il était couvert de blessures et avait eu les yeux crevés, signe manifeste d'un assassinat. Ce n'est pas

ici un fait isolé, tous les jours voient de pareils forfaits et la police semble ne rien voir, que disons-nous, elle semble les encourager. Voilà les moyens que les moraliseurs piémontais emploient pour régénérer l'Italie. Les meurtres, les pillages, les vols, les sacrilèges sont à l'ordre du jour.

Les amis du Saint-Père regardent ces atrocités comme intolérables et ils craignent que celui-ci ne puisse longtemps en rester le témoin impassible. La presse impie s'est emparée de ces craintes hautement exprimées et affirme que le Pape doit bientôt quitter Rome. La télégraphie nous l'a aussi également annoncé, et la plupart de nos journaux s'en sont fait l'écho. La presse catholique n'est pas assez soucieuse des nouvelles qu'elle donne aux lecteurs; à l'avenir elle devrait apporter une attention plus sérieuse aux sources qui lui fournissent ses renseignements.

Quant au départ du Saint-Père de Rome, il pourrait se faire que si les choses ne changent pas, si elles continuent à aller de mal en pis, il pourrait se faire, disons nous, que le pape sera, un jour ou l'autre, forcé de prendre le chemin de l'exil. Mais il y a loin de là à l'assurance que montre la presse révolutionnaire et, dans tous les cas, si Pie IX doit laisser sa capitale ce n'est pas cette presse qu'il prendra pour confidente. Défions-nous donc de ces faux bruits et espérons que le Saint Père ne sera pas réduit à cette extrémité. Toutefois, s'il en venait là, ce ne serait qu'après mûre réflexion et il est du devoir de tout écrivain catholique d'attendre et de respecter la décision prise quelle qu'elle soit.

Pour donner une idée de la liberté que les révolutionnaires donnent aux catholiques et à la presse qui les représente en Italie, nous insérons ici les amendes et les emprisonnements auxquels ont été soumises quelques feuilles religieuses. La *Voce della Verità* a subi cinq condamnations et payé 2500 francs d'amende, sans compter les frais et dix mois de prison pour son gérant. La *Fra tu* a été séquestrée seize fois, et condamnée à une amende de 3000 francs, avec un emprisonnement de deux ans pour son gérant. L'*Observatore cattolico* de Milan a subi six condamnations, payé 6000 francs d'amende et son gérant emprisonné pour 18 mois.

La liberté offerte par la révolution est, comme on le voit, fort peu enviable et non-plaignons ces pauvres romains pour la situation que leur font leurs nouveaux maîtres. Jamais despote n'a été plus intolérant que l'impunité parce que jamais un seul homme n'a pu réunir en lui toute la malice de ces mille petits tyrans qui harcèlent en ce moment l'Italie. La liberté est une chose divine dans le sens que l'entend le catholicisme; mais c'est un mot diabolique dans le sens que lui donne le libéralisme. En bon français la liberté que nous offre la révolution et le libéralisme c'est la licence pour toutes les impiétés et les turpitudes dont l'homme livré à lui-même est capable; mais c'est la tyrannie pour tout ce qui est saint, grand et beau, pour tout ce qui est catholique en fait.

La vie du Prince de Galles est fortement menacée. La maladie qui avait d'abord paru céder à l'influence des soins attentifs des médecins a repris avec une nouvelle vigueur. La fièvre est plus forte que jamais et les derniers bulletins des médecins mêmes nous font croire que le malade est à l'extrémité.

Dans la séance de l'Assemblée Législative tenue le 4 courant, M. Mailloux a demandé si c'était l'intention du gouvernement de nommer un membre résident pour représenter les comtés de Témiscouata, Rimouski, Bonaventure et Gaspé, dans le Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.

L'Hon. Chauveau a répondu que c'est l'intention du Gouvernement d'en nommer un tout prochainement.

Dans l'acte qui pourvoit à la réorganisation de l'agriculture et à la formation du Conseil agricole, il n'existe aucune clause qui oblige le Gouvernement à prendre un membre pour ce conseil dans chaque district; c'est un oubli qui peut devenir nuisible aux intérêts de quelques-unes de nos régions agricoles, et nous pensons que nos membres feraient bien de penser à combler cette lacune. Toutes les parties de la Province ont des intérêts respectifs qui doivent être soigneusement regardés, et ce n'est pas une des moindres besognes du représentant digne de ce nom de prendre fait et cause pour leurs commettants.

Certaines localités ont eu la part du lion dans les nominations au Conseil d'agriculture, tandis que d'autres ont été oubliées avec une persistance que nous avons lieu de regretter. Le comté de l'Assomption compte à lui seul trois conseillers agricoles; tandis que l'immense région qui s'étend du comté de Lévis à celui de Gaspé inclusivement n'est représentée que par deux membres, et sur ces deux membres, l'un n'a pas, à notre connaissance, assisté à une seule des séances du Conseil. Nous espérons donc qu'avec le temps le Gouvernement voudra bien faire les nominations des conseillers d'une manière plus satisfaisante.

La Législature a été absorbée longtemps, dans sa séance du 5, par une discussion sur l'immigration et les chemins de colonisation. Un député a fort judicieusement attribué la cause de l'immigration au manque de travail et au peu de développement de notre industrie nationale. Si l'on veut que les Canadiens restent au pays, et que ceux qui en sont sortis reviennent, montrons-leur que le Canada peut les nourrir, et pour cela il faut non-seulement créer des manufactures, mais encore encourager et augmenter la production agricole par tous les moyens possibles. Que la concurrence étrangère ne vienne pas avilir les prix de nos marchés et que les améliorations agricoles soient poussées avec la plus grande vigueur. Voilà, à notre sens, le remède le plus sûr contre le mal que nous déplorons.

Quant aux chemins de colonisation, ils sont d'une immense nécessité pour l'ouverture de nos terres en bois de bout, et nous devons hâter leur construction. Malheureusement dans la discussion que nous avons signalé plus haut, on ne s'est pas assez occupé des moyens à prendre pour arriver à ce but. On s'est étendu trop longuement sur un simple détail, à savoir s'il ne serait pas plus avantageux de faire construire les chemins par contrat plutôt qu'à la journée. Il n'est pas encore prouvé que le travail par contrat soit plus avantageux que le travail de la journée dans un ouvrage comme celui-ci, et nous savons de source certaine que ce n'est pas cette question qui nuit le plus à la rapidité des travaux; c'est plutôt la lenteur avec laquelle les ordres et les argentés sont distribués.

Dans la séance du 6, on a traité des moyens de développer notre industrie nationale. La question est très-importante et nous y reviendrons quelques-uns de ces jours.

La séance du 7 a été presque entièrement occupée par une discussion sur le renouvellement du contrat de l'Asile de Beauport.

La Législature d'Ontario s'est assemblée jeudi dernier, et M. Scott député d'Ontario a été élu orateur pour le présent Parlement. Vendredi le lieutenant-gouverneur Howland prononçait le discours d'ouverture.

Qu'est-ce que la science en agriculture ?

L'homme qui a cultivé toute sa vie se fait difficilement à l'idée que la science puisse lui être de quelque avantage et

généralement il doute de son utilité. C'est une chose ordinaire et l'on pourrait dire naturelle. Son opinion subirait de notables modifications s'il connaissait le sens exact du mot *science*. Webster lui donne quatre définitions : " 1o. C'est le savoir, la connaissance vaste et intelligente, l'habileté, l'adresse ; 2o. C'est la connaissance et l'intelligence de la vérité et des faits ; 3o. C'est la vérité connue et acceptée ; 4o. C'est le savoir convenablement disposé et appuyé sur des vérités générales et des principes qui lui servent de fondements et dont elle est dérivée.

Maintenant, le cultivateur ne peut nier l'utilité de la science, la science de ses propres affaires. Il doit connaître quand et comment exécuter les travaux de la ferme, et s'il sait également les raisons de leur nécessité, il lui sera plus facile de porter un jugement sûr à leur égard. Plus sa science sera étendue et intelligente, plus son habileté et son adresse seront grandes, plus son travail sera exécuté économiquement et efficacement. Mieux les vérités sur lesquelles reposent ses succès et les faits qui arrivent à tout instant dans son exploitation seront compris et appréciés, mieux il cultivera. Les vérités reconnues, celles que l'on a nommé *l'agriculture des livres*, c'est-à-dire la science que nous acquérons dans les livres et les journaux agricoles ne sont rien autre chose que la science (non pas les fantaisies) acquises chez les autres peuples.

C'est une partie importante de la science agricole de savoir que la graine qui doit germer et produire une récolte, doit être mise dans le sol de manière à satisfaire aux besoins de sa croissance. Tout cultivateur le sait et à ce sujet il a acquis la connaissance scientifique de son art. Le savoir a une valeur absolue pour le cultivateur et cette valeur ne serait en rien diminuée s'il l'insérait dans un journal d'agriculture pour l'instruction des lecteurs de ce journal. Mais si une autre personne s'avisait d'écrire que, puisque la plante en germination sort de terre d'une certaine manière, tous les cultivateurs devraient planter leurs graines de prairie avec leurs doigts, en ayant soin de toujours mettre le petit bout en l'air, cela ne servirait pas de l'agriculture dans les livres, ni de la science, ni rien autre chose ; ce serait simplement une fantaisie dont tous les cultivateurs apercevraient la folie.

De longues générations d'hommes se sont occupés de rechercher, sur les champs mêmes, les faits qui se rapportent aux opérations agricoles. Peu à peu, ils ont acquis des connaissances ; ces connaissances ont été convenablement agencées, et celles qui étaient bien comprises ont été rapportées aux vérités générales et aux principes qui leur servent de fondement et dont elles sont dérivées. Le savoir lui-même n'est dû qu'à l'expérience des cultivateurs pratiques ; les chimistes et autres qui ont étudié soigneusement les vérités générales et les principes, les ont classifiés et leur ont donné la forme que l'on reconnaît généralement sous le nom de *science*. Aucune erreur, aucune théorie sans preuve, aucune de ces fantaisies émises par des personnes qui écrivent plus d'après leur imagination que d'après l'expérience ne doivent être appelées science ou *culture des livres*, et il est malheureux qu'un si grand nombre de nos écrits agricoles soient dus à des hommes sans expérience dans la culture des champs. Ce fait a donné lieu au doute dont nous parlions en commençant et a empêché bon nombre de nos plus intelligents praticiens de chercher le savoir où ils pouvaient le plus aisément le trouver, dans l'expérience pratique de ceux qui les ont précédés.

Le résultat logique c'est qu'en méprisant la science, les cultivateurs méprisent toute connaissance, et la conclusion naturelle de leur raisonnement les conduirait à abandonner

la conduite de leurs cultures, car ils ont acquis du savoir et à le passer à des hommes qui n'ont aucune expérience. Si le savoir est essentiel et si, comme on le dit et comme nous le croyons, un demi-savoir est dangereux, alors plus nous acquerrons de connaissances plus nous aurons de succès. Ne suivons pas les fausses lumières, mais laissons-nous éclairer par la lumière de la vraie science.

Les débris de la ferme

Il est important de ne rien perdre dans la ferme, et d'utiliser avec profit une grande quantité de débris qu'on laisse généralement de côté et qui fournissent cependant l'élément d'une excellente alimentation pour les animaux.

Les balles de blé et d'avoine sont le plus souvent jetées au fumier, quoiqu'elles soient assez riches en matières nutritives ; tous ceux d'ailleurs qui ont le bon esprit d'en faire usage obtiennent les meilleurs résultats. Mais comment faut-il s'y prendre pour utiliser cette nourriture ?

Lorsque les habitants des campagnes procèdent à l'opération du vanage des grains, ils doivent mettre avec soin les balles à l'abri, dans un coin de la grange. Ces balles sont passées au crible avant d'en faire usage. On les débarrasse ainsi d'une poussière qui pourrait être nuisible à la santé des animaux ; on coupe ensuite des racines quelconques, on fait un mélange qu'on laisse en tas pendant huit heures, afin qu'il se produise une fermentation vineuse toujours fort goûtée par les bêtes. Ces mélanges conviennent parfaitement aux bœufs, aux vaches et particulièrement aux moutons ; nous avons vu des troupeaux très-bien entretenus de cette façon, et par conséquent les habitants des campagnes auraient bien tort de ne pas en tirer parti.

Les balles peuvent être avantageusement mélangées avec des tourteaux broyés, du son mouillé, etc.

Les tiges de blé d'Inde ne doivent pas non plus être laissées de côté ; on les broie ou bien on les coupe avec le coupe-racines ; on les mélange aussi avec des balles, de la paille, du foin haché, du son, des tourteaux, on fait fermenter pendant trente-six ou quarante-huit heures, et on constitue ainsi une excellente nourriture pour le bétail. On peut encore utiliser dans ces mélanges la paille de blé noir, les feuilles d'arbres divers, lorsque le moment est tout-à-fait favorable pour ramasser ces dernières.

Dans les années de disette de fourrages, tout particulièrement, le cultivateur ne doit rien laisser perdre, afin que les animaux donnent quelques produits et se trouvent au printemps dans des conditions satisfaisantes.

Les meilleures espèces de betteraves

Un grand nombre de personnes se sont livrées à de longues et pénibles recherches dans le but de déterminer quelles sont les espèces de betteraves à préférer pour la culture en grand, sous le rapport surtout de la richesse saccharine et nutritive des aliments qu'elles fournissent. Nous croyons donc être utile à ces personnes en leur communiquant les quelques résultats acquis par de nombreuses expériences.

La culture de la betterave est presque restreinte à quatre variétés ; ce sont : les *globe-jaune*, *globe-rouge*, *longue-rouge* et *longue-jaune*, entre lesquelles on ne peut pas déterminer de différences importantes quant au rendement ou au poids, et dont néanmoins les propriétés particulières offrent des écarts considérables. Les espèces longues offrent un inconvénient assez grave : c'est la difficulté de la culture. Quant aux espèces jaunes, nous avons cru nous convaincre qu'elles

sont tendres, mais peu nutritives, tandis que les rouges sont les plus juteuses et les plus dures, et ce sont celles-là que les animaux consomment avec le plus d'avidité.

Du reste, c'est un fait bien établi que, dans les racines, de quelque espèce qu'elles soient, une coloration très-vive est l'indice certain d'une proportion importante de matière nutritive.

Quant aux propriétés des betteraves relativement à l'alimentation des animaux de la ferme, il est à remarquer que si on leur fait consommer des betteraves globe-jaune, réduites en pulpe et mélangées avec de la paille, ces animaux profitent admirablement; mais si au globe-jaune on substitue les longue-rouge, ils consomment une plus grande quantité de paille, et profiteront encore mieux que par le premier mode d'alimentation. De plus, ce n'est que pressés par la faim qu'ils reviendront au globe-jaune, et à l'instant même où on leur offrira de nouveau les longue-rouge, on les verra les dévorer avec avidité.

Il y a une telle différence entre ces deux variétés, quant aux qualités de jus qu'elles contiennent, que si elles sont réduites en pulpes et renfermées dans des corbeilles, les globe-jaune resteront presque sèches, tandis que le jus s'échappera des corbeilles contenant les globe-rouge.

Nous ne parlerons pas ici de la betterave globe-rouge, parce que nous n'avons pas eu l'occasion de faire d'observations personnelles sur cette variété. Mais il y a tout lieu de supposer qu'elle doit aussi l'emporter sur les espèces jeunes par la quantité de matières nutritives qu'elle contient.

Nous devons encore faire observer que les longue jaune ont l'inconvénient de produire beaucoup de feuilles, en sorte que tout en retirant beaucoup du sol, elles produisent peu de matière nutritive, ce qui fait qu'on les cultive peu.

Cario des blés

Le meilleur moyen pour se débarrasser du blé *noir*, charbonné, maladie à laquelle on donne le nom de carie, consiste à faire usage du sulfate de cuivre de la manière suivante :

Pour un minot de blé, on prend 7 à 8 pintes d'eau chaude, dans laquelle on fait dissoudre deux onces et demie de sulfate de cuivre, lorsque ce mélange s'est un peu refroidi, on le verse sur le tas de grain que l'on remue à la pelle pendant cinq à six minutes, afin que les germes de la maladie soient détruits par le sulfate de cuivre ou vitriol bleu. Il serait bon de semer le blé à l'état encore frais, car lorsqu'il est sec il laisse échapper une poussière imprégnée d'une substance qui peut faire du mal. Il est donc prudent de prendre des précautions à ce sujet.

Feuilles d'ortie données comme nourriture aux poules

L'expérience prouve qu'en donnant aux poules des feuilles d'ortie finement coupées et cuites dans l'eau et en mélangeant la graine de cette plante à d'autres aliments, on obtient d'elles des œufs pendant tout l'hiver. Cependant l'ortie dont chaque pied porte des milliers de graines se propage bien plus lentement que cette prodigieuse fécondité devrait le faire supposer. L'influence que la graine d'ortie exerce sur la santé et la vigueur des chevaux est peut-être plus remarquable encore. Aussi les Danois, qui comprennent si bien l'élevage et l'entretien des chevaux, ont-ils grand soin de recueillir tous les ans de grandes quantités de ces graines qu'ils font sécher et broient ensuite, et dont ils

donnent une poignée à chaque cheval le matin et autant le soir, en les mélangeant à l'avoine. De là, le bon état d'entretien, la vigueur, la corpulence et le luxe soyeux des poils de leurs chevaux. Mais, lors même qu'on emploierait ce moyen de trois fois par semaine, on obtiendrait déjà d'excellents résultats.

Les avantages des labours d'automne

Tout le monde admet que les labours d'automne dans les terres fortes est accompagné d'excellents résultats. Mais les avantages de ces labours sur les sols légers sont mis en doute par de nombreux agriculteurs.

Les uns et les autres reconnaissent que la tenacité des terres argileuses est diminuée, que leur texture est ouverte et rendue moins compacte par l'action de la gelée. Les mottes s'émiettent et sont désagrégées par l'effet mécanique de l'eau contenue dans la terre; car cette eau en se congelant augmente beaucoup de volume. Le champ, qui, au commencement de l'hiver, ne présentait qu'une surface garnie de mottes informes, est réduit, au printemps, à un état d'ameublissement que les labours ni les hersages ne pourraient effectuer.

Mais est-ce là le seul effet des forces naturelles qui opèrent dans les petites choses aussi bien que dans les grandes? La force qui a séparé les mottes et les a réduites en petits fragments, a aussi agi sur ces fragments eux-mêmes et les a réduits en particules si petites que la solubilité du sol en a été augmentée. Ainsi, outre l'effet mécanique, un autre effet s'est produit; on plutôt l'opération de la force mécanique a amené des conditions sous lesquelles l'action chimique peut avoir lieu plus rapidement.

Maintenant pouvons-nous croire que ce résultat arrive seulement dans les sols argileux? Si c'était le cas, comme il y a une grande variété de sols argileux, l'effet devrait être proportionné à la nature du sol. Si le sol argileux en est bonifié, n'est-ce pas de même pour le limon argileux? S'il en est ainsi pour ce dernier, pourquoi ne le serait-ce pas pour le limon sableux? Si les particules de la terre argileuse sont rendues plus solubles par leur exposition aux froids de l'hiver, quand ces particules sont simplement composées d'alumine et de silice, comment un autre sol pourra-t-il échapper tout-à-fait aux mêmes actions, lorsque les proportions seulement des substances constituantes sont changées?

Mais on nous dit que les sols argileux sont absorbants, tandis que ceux qui contiennent plus de silice ou de sable sont plus ou moins poreux et abandonne quelque peu de leurs propriétés fertilisantes par la filtration de l'eau à travers leur épaisseur. Alors, si la chose était vraie, un sol léger ou sablonneux serait, avec le temps, privé de toute sa faculté fertilisante. Mais ce n'est pas cependant le cas. Les sols légers peuvent être améliorés par l'addition de l'engrais jusqu'à ce que leurs caractères soient changés. La couleur et les autres qualités qu'elles acquièrent ne sont pas enlevées par l'eau. Si cette idée de lessivage est sans fondement, il n'y a donc aucun dommage; au contraire, il y a avantage à labourer ces terrains en automne. Dans un sens, ils éprouvent autant d'amélioration que les terres plus pesantes.

L'émiettement des mottes dures n'est pas nécessaire, car ces sols sont naturellement meubles; mais ils gagneront une augmentation de solubilité. Nous ne devons pas cependant oublier cet autre avantage qu'en automne il est permis de faire des labours plus profonds; car l'exposition pendant six mois aux alternatives de gels et de dégels rendra la terre tirée du fond capable de concourir à la production des récoltes.

Pour les racines, l'avoine et les autres plantes semées au printemps, à part le blé d'Inde, nous recommandons de labourer en automne et de répandre l'engrais au printemps, lorsque le sol riche et ameubli à quelques pouces de profondeur sera prêt à être remué de nouveau, et cela sans faire attention à la qualité du sol qu'il soit argileux ou léger. Des patates plantées dans un sol graveleux préparé de cette manière, ont donné, dans notre pratique, un rendement double de celui des terrains traités autrement. L'avoine en a également obtenu de grands

avantages ; mais avec le blé-d'Inde le résultat ne fut pas favorable, en raison, croyons-nous, du plus grand développement des mauvaises herbes, lesquelles nous empêchèrent de tenir la récolte propre.

Nous n'avons pas mentionné l'économie de temps obtenue par la confection des labours en automne. Cet avantage est digne d'entrer en ligne de compte dans toutes les circonstances. Le succès des opérations agricoles dépend en majeure partie de l'avance que l'on a dans leur exécution, et le cultivateur trouve beaucoup d'avantages à labourer tous ses champs avant les froids.

Ne cachez rien à votre femme

Si vous êtes dans le trouble et l'incertitude, dites à votre femme (si vous en avez une bien entendu) ce qui vous cause ainsi ce trouble. Neuf fois sur dix, sa perspicacité vous donnera une solution de vos difficultés. On a souvent louangé le bon sens des femmes, mais on doit dire que son instinct est encore plus vif que sa raison.

Consultez votre épouse, et votre mère, ou votre sœur, et elle dissipera les nuages qui obscurcissent vos idées.

Nous vous disons donc : ne cachez rien à votre épouse. Plusieurs familles ont été sauvées de la ruine par la confiance que le chef de la maison avait eue dans sa femme.

La femme est la meilleure moitié de l'homme ; on l'a dit bien souvent, et c'est une vérité. Or, ce n'est pas pour rien qu'elle est ainsi la meilleure moitié de l'homme.

Celui-ci doit la consulter. Et souvent, il trouvera qu'elle a plus que lui la connaissance de l'avenir.

Règle générale, la femme conte tout à son mari : or, pour-quoi donc le mari ne ferait-il pas la même chose, quand ça ne serait que pour donner des preuves de confiance à sa femme ?

Il est certain que l'homme réussit bien mieux quand il rend sa femme participante de toutes ses entreprises.

La femme a été créée pour être l'amie de l'homme, sa compagne en tout, dans la joie et dans les peines, dans toutes les entreprises. L'homme lui doit donc sa confiance : et c'est en lui donnant cette confiance qu'il recevra d'elle le secours qu'il en attend.—*Gazette de Sorel.*

Petite chronique

Le temps est toujours froid, mais très-beau. Nous avons des chemins d'hiver excellents.

La saison actuelle est très-favorable aux charrois que peut exiger la culture de l'année prochaine. En ce moment, il n'y a pas de travaux pressés et les animaux de trait se reposent des longues fatigues qu'ils ont eu pendant la saison qui vient de finir.

Cependant un repos absolu leur serait très-nuisible, il ne faut donc pas le leur permettre. Un exercice modéré, dans ce cas-ci comme dans tous les autres, leur donne plus de force que le repos. Cet exercice pourra consister en légers charrois.

Lorsque arrive la saison du printemps, les travaux sont toujours trop pressés. Eh bien, en ce moment on peut en exécuter quelques-uns, comme, par exemple, le transport des fumiers. Nous savons que ces transports ne seraient pas économiques dans des moments où le travail est abondant ; mais le temps n'est pas très-précieux pendant ce mois et les transports d'engrais deviennent réellement économiques.

On devrait donc déposer en gros tas, sur les champs que l'on veut fumer, les engrais produits depuis le début de l'hivernement. Tout en vidant la cour on avancera d'autant les grandes opérations du printemps.

RECETTES

Moyen pour reconnaître la qualité saccharine d'une betterave

Avec une lame quelconque, ou l'ongle même, on entame légèrement la pelure de la betterave à la partie inférieure du pivot, c'est-à-dire au-dessus du collet ; puis, au bout de deux minutes on regarde si une coloration en rouge se produit aux par-

ties qui ont été entamées par la lame ou par l'ongle : plus la coloration en rouge sera prononcée, meilleure sera la betterave. Ainsi une nuance rouge sang indiquera une densité très-élevée, 6 degrés par exemple, et peut-être davantage, tandis qu'une coloration rose, à peine sensible au bout de deux minutes, indiquera une densité de 2, 3 ou 5.

S'il est vrai que ce procédé ne donne pas exactement le degré exact du jus, il suffit d'un peu de pratique seulement pour arriver à reconnaître à quelques dixièmes près la densité réelle ; car on peut après quelques essais, former pour soi-même une espèce de série-type des diverses nuances correspondant aux diverses densités.

Il est nécessaire que le temps d'essai reste le même pour toutes les betteraves, on peut le fixer à deux minutes.

Ce procédé est bon pour le fabricant de sucre ou d'alcool et pour le cultivateur qui veut choisir des porte-graine ; dans ce cas, il prendra toujours celles qui présentent une nuance rouge foncé.

Moyen pour faire une lessive économique

On prend 2 livres de savon, dont on fait avec un peu d'eau et l'application de la chaleur une bouillie de 45 pintes d'eau, et à laquelle on ajoute une cuillerée à bouche d'essence de térébenthine et deux cuillerées d'ammoniaque (alcali volatil), puis on fouette le tout avec un petit balai. L'eau doit être chaude au point seulement d'y pouvoir tenir la main. On y introduit alors le linge sec, et on le laisse macérer deux heures avant de le savonner ; il faut avoir soin de couvrir le cuvier.

L'eau de savon peut être réchauffée et servir une seconde fois ; mais il faut y ajouter une demi cuillerée d'essence de térébenthine et une cuillerée d'ammoniaque. Après que le linge a été savonné, on le rince à l'eau tiède et on le passe au bleu.

Ce procédé épargne, comme on voit, beaucoup de temps, de travail et de combustible. Il fournit au linge un plus beau blanc que tout autre mode, et n'exige pas le travail destructeur de la potasse.

LOTÉRIE

EN FAVEUR DE

La Cathédrale et de l'Evêché des Trois-Rivières.

CONDITIONS.

Nombre de Lots.	1	Valueur des Lots.
GAIN OFFERT		
1	Terre d'environ 125 acres, dans Aston, à une petite distance du chemin de fer.	\$ 500 cts.
1	Terre d'environ 75 acres, dans le même endroit.	300 00
1	Terre d'environ 100 acres, dans Stanfold.	200 00
1	Cheval pour lequel il est offert.	100 00
1	Pellerine et manchon en vison.	50 00
1	Tabatière ornée d'une topaze très-grande.	45 00
1	Theologia cursus completus, en 25 vol., qui a coûté.	40 00
1	Montre en or.	35 00
2	Une paire de bracelets d'or \$30 et une montre d'or \$30.	60 00
50	Lots divers de \$24 à \$10 formant.	616 00
90	" " de \$10 à \$5 " "	560 00
975	" " de \$5 à \$1 " "	2640 00
2575	" " de \$1 à 25 centins, formant.	1154 00
4000	En tout 4000 lots valant \$6,300	6300 00

II.

VENTE DES BILLETS

Chaque billet se vend 30 sous.

Les avantages suivants sont accordés à ceux qui en prennent un certain nombre, savoir :

- 1o. 1 billet pour 12 ; ce qui fait 13 billets pour \$ 3
- 2o. 3 billets pour 24 ; " 27 billets pour \$ 6
- 3o. 8 billets pour 48 ; " 56 billets pour \$ 12

Le nom et la résidence de l'acquéreur de billets doivent être écrits sur la marge de chaque billet qu'il achète, puis ces billets en sont détachés et lui sont remis ; mais les marges restent entre les mains de celui qui les vend, pour être renvoyés au Secrétaire de la loterie, pour le 1er de Février. De cette manière, la perte des billets détachés, une erreur dans la numération ou la falsification des numéros ne peuvent entraîner aucun inconvénient.

Des dépôts de billets seront faits dans toutes les paroisses, chez MM. les Curés et autres personnes qui voudront bien se charger d'en vendre, et cette vente durera jusqu'au premier de février.

III.

TIRAGE DES LOTS.

Le tirage des lots se fera à la fin de Février et au commencement de Mars, par un comité de six personnes, trois prêtres et trois laïcs, présidés par M. le Grand Vicaire C. O. Caron.

Voici le mode adopté pour faire ce tirage :

1o. Toutes les marges des billets vendus portant les noms des acheteurs seront déposés dans une urne, et dans une autre urne seront jetés tous les numéros des lots, qui sont tous inscrits dans un livre spécial.

2o. On tirera d'abord de l'urne aux marges le nom d'un acquéreur, et de suite on tirera de l'urne aux lots le numéro que le sort lui donnera ; et ainsi de suite jusqu'à épuisement des lots.

De cette manière les noms des personnes et les numéros des lots seront également tirés au sort.

3o. Le tirage terminé, on adressera à chaque propriétaire de billet gagnant une lettre pour l'informer de ce qu'il aura gagné, et lui faire connaître à qui il devra s'adresser pour réclamer ses lots. Les lots ont été fournis par les différentes paroisses du diocèse, et sont déposés chez MM. les curés respectifs. C'est là que chaque propriétaire de billet gagnant devra les prendre ou indiquer par quelle voie ils lui doivent être envoyés. En réclamant les lots gagnés, il devra présenter son billet et la lettre qui lui aura été adressée ; et sur remise de ces deux pièces, les lots lui seront délivrés.

4o. Tous les lots devront être réclamés dans le cours de mars, avril et mai. Les lots qui n'auront pas été réclamés au 1er de Juin 1872, seront vendus au profit de l'œuvre.

ED. LING, Ptre.,
Secrétaire.

EN VENTE

A LA LIBRAIRIE AGRICOLE DE
FIRMIN H. PROULX

PETIT MANUEL D'AGRICULTURE, par Hubert LaRue, recommandé par le Conseil de l'Instruction Publique et le Conseil Agricole de la Province de Québec. Ce petit Manuel est destiné aux enfants qui fréquentent les écoles élémentaires, modèles et académiques. Tout instituteur qui n'enseignerait pas au moins à ses élèves les éléments de la science agricole, manquerait grandement à sa mission. Que l'instituteur dans les campagnes prépare les enfants à connaître les éléments de l'agriculture et à aimer la culture des champs, et la voie du progrès agricole auquel nous aspirons sera bientôt ouverte. Si des hommes de science veulent bien nous en frayer le chemin, montrons-nous généreux ; ne restons pas indifférents, lorsqu'ils désirent nous faire connaître les secrets de l'art agricole. — Prix, 10 centins ; par la poste, 12 centins.

LE VÉTÉRINAIRE pratique, traitant des soins à donner aux chevaux, aux bœufs, aux moutons, aux cochons, aux

chiens et à tous les animaux de basse-cour, par F. Hocquart. Édition la plus récente. — Prix, 75 centins ; par la poste, 85 centins.

LES VEILLÉES CANADIENNES, traité élémentaire d'agriculture approuvé par la société d'agriculture du Bas-Canada, le 13 septembre 1852, et publié par Frs. M. Oskaye. — Prix, 25 centins ; par la poste 30 centins.

LE SAGUENAY, ou le passé, le présent et l'avenir du Haut-Saguenay, au point de vue de la colonisation. — Prix, 15 centins ; par la poste, 20 centins.

HISTOIRE NATURELLE du Canada, les OISEAUX, par J. M. LeMoine, en deux volumes. — Prix, 1 piastre et 25 centins ; par la poste, 8 centins de plus.

LE LIVRE AUX 100 LOUIS D'OR, nouveau trésor de la chaumière ou le fidèle conseiller des cultivateurs. Ce petit livre fait connaître les vrais moyens de s'enrichir rapidement, en cultivant la terre. — Prix, 15 centins ; par la poste, 20 centins.

LA CHIMIE, appliquée aux arts et métiers, à l'usage de toutes les familles. — Prix, 25 centins ; par la poste, 30 centins.

LE JARDINIER PRATIQUE, ou guide des amateurs dans la culture des plantes utiles et agréables, contenant les jardins fleuristes, potagers et d'agrément, augmenté de la composition des jardins fruitiers, et de la culture des plantes de Serres et d'Appartement, par Rousselon. Illustré de 200 gravures sur bois. — Prix, 75 centins ; par la poste, 85 centins.

ARBRES FRUITIERS, instructions élémentaires sur leur entretien, greffe, taille, restauration des arbres mal taillés, ou épuisés par la vieillesse, culture, récolte et conservation des fruits par M. A. Du Breuil. Ouvrage destiné aux jardiniers, aux écoles d'agriculture et aux écoles normales primaires. Avec un nombre considérable de gravures. — Prix, 60 centins ; par la poste, 68 centins.

L'ART DE PLANTER, plantation en général, plantation en butte, traité pratique sur l'art d'élever en pépinière et de planter à demeure les arbres fruitiers, forestiers et d'agrément, à l'usage des agents forestiers, pépiniéristes, horticulteurs. Orné de vignettes sur bois. — Prix, 60 centins ; par la poste, 68 centins.



CONTRATS DE LA MALLE.

DES SOUMISSIONS, adressées au Maître-Général des Postes, seront reçues à OUTAOUAIS, jusqu'à MIDI, VENDREDI, LE 22 DÉCEMBRE,

pour le transport des Malles de Sa Majesté, d'après un contrat proposé pour quatre années, dans chaque cas, à partir du 1er AVRIL prochain, entre les places mentionnées ci-dessous :
Entre la RIVIERE AUX RENARDS et SAINTE ANNE DES MONTS, une fois par semaine ;

Entre le BASSIN DE GASPÉ et PERCÉ, trois fois par semaine ;

Entre L'ISLE AUX COUDRES et LA BAIE SAINT PAUL, trois fois par semaine ;

Entre LA BEAUCE et SAINT BERNARD, une fois par semaine ;

Entre L'ISLET et SAINT CYRILE, deux fois par semaine.

Des notices imprimées contenant des informations plus détaillées relativement aux conditions des contrats proposés, pourront être vues, et on pourra se procurer des formules de soumissions en blanc aux Bureaux de Poste mentionnés plus haut, ou aux bureaux intermédiaires.

WILLIAM G. SHEPPARD,
Inspecteur des Bureaux de Poste.

Bureau de l'Inspecteur des Bureaux de Poste,
Québec, 10 novembre 1871.