

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



ANNONCES :

Première insertion 10 centins par ligne
Deuxième insertion, etc..... 3 centins par ligne

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

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

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Souhaits de bonne année.—Les pilates en France.— Un toast à Notre Saint-Père le Pape Léon XIII, à un dîner présidé par Son Eminence le Cardinal Manning.— La société de colonisation du diocèse de Montréal.

Causerie Agricole : Battage et nettoyage des grains.

Sujets divers : Maladies des bêtes à laine : Fièvre ; poux ; clavelée ; toux.—Les verminières.—De l'épiciement des champs.

Choses et autres : La lecture pendant la saison d'hiver.—Importance de bien cultiver le tabac et d'apporter beaucoup de soins à sa préparation.—A propos de fromageries.

Recettes : Emploi de la propolis pour le vernissage de la vaiselle en bois.—L'eau de corne utilisée pour la guérison des coupures, blessures, etc.

A nos abonnés retardataires.—Les cultivateurs n'ont plus qu'à vendre leurs produits qui ne manquent pas d'acheteurs, puisque pour ceux qui ne produisent pas, c'est le temps d'acheter des provisions de bouche, pour la saison d'hiver. Les prix offerts pour le beurre, les pommes de terre, les légumes et les grains sont assez élevés, et les cultivateurs n'ont qu'à s'en réjouir.—Nous aussi, nous avons à faire nos achats pour l'hiver, et pour cela nous comptons sur la bonne volonté de nos abonnés à nous faire parvenir le prix de leur abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Si l'on estime que notre travail a quelque valeur, que l'on nous mette en moyen de le continuer sans avoir à nous imposer mille sacrifices pour nous procurer les choses les plus indispensables. Notre salaire, nous le recevons de nos abonnés, et nous y comptons comme l'ouvrier au service de l'industriel, comme le fermier qui vous a aidé à faire vos travaux. Ce salaire, c'est le prix de votre abonnement à la *Gazette des Campagnes*. : nous en priver, serait une grande injustice de votre part. Un peu de bonne volonté, et vous nous mettez en état d'accomplir notre devoir de journaliste agricole avec courage et véritable satisfaction.

REVUE DE LA SEMAINE

Souhaits de bonne année.—Notre premier devoir aujourd'hui est de bien saluer l'arrivée de la nouvelle année, et de souhaiter à tous nos lecteurs une bonne année, avec le désir sincère qu'ils soient heureux dans la sphère où la Providence les a placés. Nous faisons les vœux les plus ardents pour leur bonheur et leur prospérité.

À vous tous, cultivateurs, qui formez la majorité de nos lecteurs, nous vous souhaitons de plus que l'esprit et les œuvres de la colonisation et des améliorations agricoles se développent de plus en plus parmi vous, aidées du concours de tous les vrais amis de notre pays et surtout de ceux qui, législateurs et gouvernants, sont chargés spécialement de nos destinées.

Où, lecteurs, l'avenir prospère de notre pays serait assuré, si vous saviez vous pénétrer de l'importante mission qui vous est échuë, et si vous mettiez à la poursuivre le courage et la vaillance des premiers pionniers qui ont arrosé de leurs sueurs le sol de la Patrie. C'est alors que nous verrions s'accomplir les heureux souhaits que vient de faire pour notre Patrie un de nos écrivains Canadiens les plus distingués, dans une petite brochure intitulée : "Vœux de bonne année."

Dans ses souhaits de "bonne année" à la *Patrie*, nous y lisons ces admirables paroles que nous devrions graver dans nos cœurs, avec l'espérance d'en voir bientôt l'accomplissement :

"..... Je serai heureux quand je verrai ton territoire s'agrandir, tes fils cultiver ton sol si fécond et lui faire produire ses trésors ; je me réjouirai au spectacle des merveilles opérées par la colonisation devenue, grâce à nos pontifes, un glorieux apostolat. Que les arbres s'abattent donc dans tes forêts encore vierges, que les solitudes se peuplent, qu'on y bâtisse de nouveaux temples au Seigneur, que les paroisses s'ajoutent aux paroisses, et les diocèses aux diocèses déjà florissants....."

Les Pilates.— Suivant les recensements officiels de la population, la France est habitée par trente millions de catholiques sur trente-cinq millions d'âmes. Il n'est pas un village de France qui n'ait son église, où les enfants ne reçoivent le baptême, ne fassent leur première communion, où le prêtre ne bénisse les mariages et les cercueils. Si dans sept ou huit grandes villes on rencontre parfois le scandale des enterrements civils, cette forfanterie funèbre est encore assez rare pour être remarquée et citée par ceux mêmes qui l'approuvent. A Paris, cité cosmopolite, où les étrangers de toutes les confessions religieuses se donnent rendez vous, il y a plus de quatre vingts églises catholiques, toujours trop petites pour contenir la foule des fidèles; et on y compte à peine une dizaine d'oratoires protestants et deux synagogues, et ces temples sont toujours trop grands pour la rareté des visiteurs!

Eh bien! dans cette nation catholique jusqu'au fond de l'âme. une petite minorité de tyrans a décréte que l'image du Christ était séditionne dans les écoles. On a imaginé que la vue du divin Crucifié offensaient la liberté de conscience des petits garçons et des petites filles! Et de peur de froisser la liberté de conscience de bambins de huit ans, qu'a-t-on fait? On a choisi l'heure de la classe pour y introduire des ouvriers, qui ont décroché, jeté par terre les images de l'Homme Dieu, en face des enfants consternés, et en ont emporté les débris dans un ignoble tombereau! Le préfet qui a ordonné cet attentat contre la pudeur religieuse des petits enfants a été blâmé par le Sénat, mais maintenu à son poste par le gouvernement.

Des maires ont suivi cet exemple. Dans toutes les communes de France, des magistrats municipaux ont fait émulation d'impiété et de sacrilège, croyant ainsi gagner les bonnes grâces du gouvernement de la nation catholique.

Et, en effet, certains préfets ont donné l'ordre de continuer cette chasse au crucifix, et de proscrire partout, dans toutes les écoles, l'image divine!

Comme cet exemple encourageait les ennemis communs du Christ et de la société, des bandes se sont organisées pour jeter bas les croix de pierre, élevées par la piété populaire dans les carrefours et sur les places publiques. Les premières expériences de la dynamite ont été dirigées contre les croix. Pourquoi, en effet, la conscience des héros de cabaret serait elle moins susceptible que celle des petits garçons et des fillettes? Si la croix choque dans leur liberté les élèves de l'école primaire, elle offusque à meilleur droit ceux qui sortent des tavernes ou des clubs!

Le gouvernement n'avait pas prévu cette logique dans le mal, et cette fatalité des exemples impies qu'il donnait lui-même.

Ce qui est étonnant, c'est que les forfaits accomplis par les bandes noires ne lui aient pas ouvert les yeux; c'est qu'il n'ait pas rougi des imitateurs qu'il rencontrait parmi les anarchistes et les collectivistes!

On attendait que les ministres français arrêtaient bien vite le sacrilège officiel commencé dans les écoles, afin que le gouvernement eût l'autorité suffisante pour réprimer les sacrilèges que l'émeute multipliait dans les places publiques. Il était scandaleux que les préfets continuassent eux-mêmes la proscription du Christ dans les écoles, alors que la justice détenait leurs libres imitateurs, non couverts par

l'immunité administrative. Aucune loi n'ordonnait l'enlèvement des crucifix dans les classes, pas même la loi néfaste du 28 mars!

On annonçait que le gouvernement préparait une circulaire à ce sujet. La circulaire est venue. Le ministre de l'instruction publique laisse les préfets libres de continuer ou d'arrêter, suivant qu'ils le jugeront opportun ou convenable, l'enlèvement des crucifix!

Ce ministre ne voit pas non plus quelle loi peut condamner ce Juste. Il ordonne qu'on lui apporte une aiguère; et il se lave les mains; et il dit à ses préfets: Prenez pour vous la responsabilité. Les préfets, sachant que M. Duvaux passera avant que la Révolution soit achevée, répondent pour la plupart: "Que le sacrilège retombe sur nous et sur les petits enfants de nos écoles!"

M. Duvaux n'ose recommencer lui-même le supplice de l'Homme-Dieu. Il se demande quel crime nouveau a pu commettre le sublime condamné du Golgotha, puisqu'on ne peut le laisser même en paix sur sa croix, et qu'il faut proscrire jusqu'à l'instrument de son supplice! Mais, puisque ses préfets exigent qu'on leur livre le corps du Crucifié, il le leur abandonne. Si les préfets achèvent leur œuvre, M. Duvaux est content; s'ils l'interrompent, M. Duvaux est encore content. Le crucifix est indifférent à ce ministre. Ce chef suprême de l'instruction publique en France n'a pas d'opinion sur le maintien ou la suppression des emblèmes religieux dans les écoles.

Il se lave les mains.

Eh bien! non, il n'est pas vrai que ce ministre soit indifférent. Il n'est pas vrai que M. Duvaux n'ait pas d'opinion.

Il n'était pas vrai non plus que Pilate jugeât le Christ coupable lorsqu'il le livra à ses bourreaux.

Ces indifférences sont menteuses! Si M. Duvaux était un ennemi acharné, avéré, du crucifix, comme était M. Hérold, il eût ordonné qu'on poursuivît l'œuvre de M. Hérold.

M. Duvaux a une compassion secrète pour ces enfants, à qui on enlève l'image salutaire de la croix. Mais cette sympathie, M. Duvaux n'ose pas l'avouer, parce qu'il est ministre responsable devant une majorité d'énergumènes. Ce ministre a peur qu'en protégeant le Christ il n'expose son portefeuille. Il veut rester ministre de l'instruction publique, comme Ponce-Pilate voulait rester procureur de Judée.

Cette faiblesse officielle est commune de nos jours. Elle est la grande plaie de nos gouvernements prétendus populaires.

Cette pratique de gouvernement qui subordonne le juste et l'injuste au caprice des majorités, affaiblit les consciences et débilite les caractères.

A la crainte de Dieu, on a substitué la peur des hommes.

Alors, dans tous les Etats, se renouvelle chaque jour l'éternel crime de Pilate; celui que la conscience humaine a le plus cruellement flétri dans l'histoire de la Passion du Sauveur, après celui de Judas! Hérode qui déséra Jésus à Caïphe, Caïphe qui prononça l'inique sentence ne sont pas nommés dans le Credo. Celui qui est nommé, c'est Pilate, qui, pouvant sauver le Christ, ne le sauva pas et l'abandonna à ses ennemis, après s'être lavé les mains!

Ce crime d'omission, ce crime de faiblesse, ce crime de peur est, peut-être, le plus grand de tous.

C'est, hélas ! le crime moderne, le crime contemporain, le crime politique, favorisé par nos constitutions révolutionnaires.

Aucun gouvernement n'a approuvé en 1870 la confiscation des Etats de l'Eglise. Mais tous se sont lavés les mains. Et cependant la tache est indélébile, car on n'échappe ni aux responsabilités ni aux solidarités.—*Journal de Rome.*

Un toast au Saint-Père.—Au commencement de décembre a eu lieu à Londres le banquet annuel de la société de bienfaisance instituée depuis de longues années pour venir au secours des pauvres âgés et infirmes.

Ce dîner, auquel assistaient plus de cent convives, était présidé par son Em. le cardinal Manning, assisté de Mgr Patters évêque d'Emmaüs et de plusieurs membres du clergé. Après les grâces, son Em. le cardinal archevêque de Westminster a proposé en ces termes un toast à notre Saint-Père le Pape Léon XIII et que nous traduisons d'après le *Tablet* de Londres :

“ La tâche du St Père, a dit son Eminence, est d'un genre tout spécial et jamais peut-être elle n'a été plus difficile que dans le moment actuel. Le Pape s'est trouvé entouré de tous les gouvernements du globe, tous lui offrant leurs conseils, mais ne faisant que peu ou rien, et à la fin absolument rien, pour le protéger ou pour briser le cercle révolutionnaire qui s'élevait autour de lui de toutes parts. L'attitude de notre St-Père Léon XIII est différente de celle de Pie IX. L'attitude du dernier Pontife était une attitude de “majestueuse immobilité,” comme on l'a appelée, une attitude de ferme résistance au mal. Mais Léon XIII a voulu, au contraire, traiter d'une manière active avec les gouvernements du monde et essayer de les amener à entretenir avec lui des relations de paix. Sur trente-six têtes couronnées qui règnent maintenant, dix seulement sont catholiques; on comprend donc aisément la difficulté de la tâche qui incombe à Léon XIII.

“ Vous savez comment il a traité avec l'Allemagne; il est aussi évident comment il entend traiter avec la France, et si vous avez lu le *Times* de ce jour, vous avez pu voir avec quelle sagesse le Nonce qui représente le St Père à Paris sait remplir sa charge si difficile.

“ Votre sympathie sur ces questions s'accroîtra encore et deviendra plus profonde, si vous songez à ce fait étrange et monstrueux, qu'il y a à peine quelques jours, un tribunal civil de Rome a déclaré que la juridiction civile de la monarchie italienne s'étendait jusque sur le Vatican lui-même et que par conséquent le Pape, souverain de nom, n'avait en réalité aucune souveraineté. Sous la loi ironiquement appelée des garanties, il est déclaré que le Vatican est une propriété nationale, dont on permet l'usage et la jouissance au St-Père.

“ La situation du Souverain Pontife est donc triste et indigne, puisqu'on reconnaît une souveraineté, et une souveraineté de ce monde au-dessus de lui. Je vous demande de boire tous à la santé du Pape Léon XIII et de montrer par là que vous partagez sa confiance et que vous croyez au succès de ses nobles et sages efforts pour ramener les pouvoirs civils du

monde à l'amitié avec le Saint-Siège, et cela avant que ses ennemis ne soient victimes du châtement qui les attend sûrement, s'ils continuent à le persécuter.” (Vifs applaudissements.)

Le toast a été accueilli avec les honneurs habituels, et tous les convives ont chanté en chœur l'hymne composé par feu le cardinal Wiseman: *God bless the Pope.*

Le cardinal Manning a porté ensuite la santé de la reine et la famille royale et a fait allusion à la vie privée exemplaire de Sa Majesté; il a avoué qu'il avait été tout à la fois intéressé et touché par les simples et attrayants tableaux de la vie domestique de la famille royale, qu'on trouve dans le livre qui a pour titre: *The Life of the Prince Consort.*—(*Moniteur de Rome.*)

La société de colonisation du diocèse de Québec.—Il y a eu mardi, le 26 décembre dernier, une assemblée des directeurs *ex officio* de la société de Colonisation du diocèse de Montréal, à l'évêché, sous la présidence de Monseigneur Fabre. La résolution suivante fut adoptée à l'unanimité :

Vu le développement rapide de la colonisation, la société de Colonisation du diocèse de Montréal prie l'Exécutif et les deux chambres d'Assemblée d'augmenter, autant que possible, l'octroi pour les travaux de colonisation dans la vallée de l'Ottawa, de presser les arpentages des cantons qui ne sont pas encore arpentés; et vu aussi les terrains magnifiques que l'on trouve sur la Lièvre et sur la Kiamaska, il est urgent que le gouvernement continue le chemin Chapleau, par un octroi spécial;

Que le diocèse de Montréal comprenant près de la moitié de la population de la province, il est nécessaire, pour diminuer l'émigration, que le gouvernement ouvre la vallée de l'Ottawa, pour y seconder l'activité de cette population, non seulement par les octrois, mais encore en favorisant de toutes ses forces la construction d'un chemin de fer, lequel donnerait une valeur inappréciable à ces bons terrains, d'autant plus qu'il sillonnerait cette vallée à une distance de quatre-vingts à cent milles de l'Ottawa, dans la plus grande partie de son parcours.

CAUSERIE AGRICOLE

BATTAGE DES GRAINS.

Le battage des grains est fait dans le but de séparer le grain d'avec la paille et la balle. Ce travail se fait de trois manières: au fléau, par le dépiquage et au moyen de machines.

Le battage au fléau était autrefois le seul employé dans nos localités. Le grain n'était battu que par ce moyen, mais c'était un travail lent et fatigant. En effet, pour cette opération, l'homme est obligé de frapper avec force sur les épis avec un instrument peu pesant il est vrai, mais qui le devient lorsque la fatigue arrive. Avec cet instrument, le batteur frappe trente sept coups à la minute, 2,200 coups à l'heure et 22,200 coups par jour: ce qui demande assez de nerf. De plus, la lenteur de ce travail est tellement grande que de nos jours il serait impossible de trouver pour battre le nombre nécessaire de mains; et lors

même qu'on le trouverait, le prix de la main d'œuvre est tellement élevé que les frais du battage seraient énormes.

En général, on peut admettre qu'un battour au fléau met en moyenne trois jours pour battre le produit d'un arpent. Il faudrait donc payer beaucoup plus pour le battage que pour le prix de la semence. Ces inconvénients sont si bien reconnus aujourd'hui, que le battage au fléau est presque complètement disparu et remplacé par le battage au moyen de machines.

Quatre hommes peuvent battre ensemble dans le même local sans se nuire, en se mettant deux par deux à quelque distance. Ils frappent alternativement, et souvent en mesure, sur les gerbes étendues devant eux. Ils vont et viennent dans toute la longueur de ces gerbes, afin que les épis des chaumes les plus courts soient égrenés comme ceux des plus longs. Souvent, d'ailleurs, un coup de fléau sur le bas des chaumes les fait mieux tremousser, et par suite fait mieux sortir le grain des balles, que celui qui est appliqué vers leur sommet. Lorsqu'un côté des gerbes est suffisamment battu, ce que l'expérience seule indique, un des battours les retourne avec le manche du fléau, dont il arrête la verge sous son bras. Ensuite il les délie, en forme un lit de l'épaisseur de quatre à six pouces, qu'il bat de la même manière et qu'il retourne de même. Enfin il secoue et mêle la paille, toujours avec le manche du fléau, et la bat de nouveau.

Pour qu'une quantité de gerbes soit complètement battue, il faut qu'elles passent huit fois sous le fléau, c'est-à-dire deux fois avant d'être déliées, quatre fois après l'avoir été et deux fois lorsque leur paille est mêlée. Ces deux dernières façons ne se donnent que quand on veut laisser aucun grain dans les épis: car il est des cas, comme lorsque le grain est bien sec, lorsqu'on veut donner une nourriture plus substantielle aux moutons, aux bœufs, aux vaches, lorsqu'on a beaucoup de volailles à nourrir, lorsqu'on veut conserver sa paille longue, etc., où l'on s'en dispense.

La paille suffisamment battue est traînée, soit avec le manche du fléau, soit avec un râtoau, et le plus souvent successivement avec les deux, dans un coin de la grange, où, lorsqu'il y en a une certaine quantité, on en forme des bottes d'environ douze livres: deux bottes de blé non battu, n'en font qu'une de paille.

Quand le tas de blé commence à être considérable, qu'il gêne le battage, on l'ontraîne également dans un coin, où il reste amoncelé jusqu'à ce qu'il soit nettoyé.

Dans quelques fermes, on ne nettoie le grain qu'à la fin de la semaine, c'est-à-dire le vendredi ou le samedi; mais il vaut beaucoup mieux le nettoyer tous les jours, 1^o. parce qu'on peut plus facilement s'apercevoir des infidélités ou du mauvais battage; 2^o. parce que le grain reste moins longtemps exposé aux ravages des poules; 3^o. parce que le changement de travail repose les battours; 4^o. parce que ces derniers sont affectés d'une manière moins durable par la poussière qu'ils avalent.

Non-seulement chaque espèce, chaque variété de grain demandent un battage différent, mais même chaque année et dans chaque sol, la même espèce, la même variété exigent plus ou moins de temps; et

donnent des qualités différentes de grain. Ainsi le seigle est plus facile à battre que le blé; ainsi, dans une année pluvieuse, dans un terrain humide, la même variété de blé est plus difficile à battre ou fournit moins que dans une année ou un terrain intermédiaire; ainsi, dans les années sèches et dans les terrains arides, la même variété de blé est plus facile à battre et fournit encore moins que dans une année où dans un terrain intermédiaire.

Le blé conservé en meules ou dans des granges humides, celui qu'on bat pendant les jours pluvieux, conserve plus de grains ou demande plus de temps pour être mis à net. Plus on tarde à battre le blé et le seigle, et plus le battage est facile.

Au reste, tant de circonstances influent ou peuvent influer à cet égard sur la volonté des cultivateurs, qu'il doit y avoir et qu'il y a en effet la plus grande variation dans l'époque où ils battent. Tantôt c'est l'usage qui les règle, tantôt c'est le défaut de place, la crainte d'être arrêtés par d'autres travaux, le besoin de farines qui les déterminent.

La plupart des autres grains et graines, tels que l'orge, l'avoine, les vesces, les gesses, les pois, les fèves, les lentilles, la luzerne, le sainfoin, etc., se battent également au fléau, mais un peu différemment du blé et du seigle. On entasse les tiges de ces plantes le plus perpendiculairement possible au milieu de l'aire, et on bat partout en allant et revenant avec bon fléau dont la verge est plus pesante. On retourne le tout lorsqu'il est affaissé, et on bat de nouveau. Chaque lot est ainsi battu quatre fois. Ensuite on secoue le tout avec une fourche, on le met de côté, et on recommence la même opération sur le même lot. A la fin de la journée, on lie les pailles en bottes, et on les porte au fenil.

Le fléau ne s'emploie encore que dans certaines localités où l'on emploie le vent pour faire marcher la machine. Assez souvent le vent fait défaut, et pour satisfaire au besoin de la ferme on est forcé de battre au fléau. Ailleurs on emploie encore le fléau pour ébarber l'orge, quoiqu'il y ait des machines pour faire ce travail.

Le dépiquage est le mode de battage le plus ancien, puisque c'était celui employé dans les premiers âges du monde. Pour dépiquer le grain, on choisit un terrain bien uni, on le piétine fortement pour en rendre la surface résistante, puis on prend les gerbes, on les délie en formant un rond parfait, puis on y fait trotter dessus les chevaux ou les bœufs. Ce piétinement sépare le grain d'avec la paille. Ce dernier mode de battage est un peu plus rapide que le battage au fléau, mais il est encore trop lent pour notre utilité. Aussi les peuples qui l'emploient ont travaillé à le remplacer par des rouleaux qui remplissent le même but que les animaux, mais beaucoup plus rapidement.

Le dépiquage ne s'emploie que dans les contrées où les automnes sont très-beaux.

Quant à l'emploi des machines, la première idée en est venue d'Angleterre. Mais aujourd'hui il y a une grande différence entre les machines dont nous servons et celles d'autrefois; et cela se comprend parfaitement, puisque depuis un siècle on a sans cesse travaillé à améliorer ces machines.

Toutes les machines à battre sont construites sur le même principe. Au lieu de frapper sur l'épi comme

le fléau, ou de le soumettre à une forte pression comme le rouleau à dépiquer, elles le forcent à passer entre deux cylindres cannelés. Dans ce passage, tous les grains, sans qu'il en puisse rester un seul, sont détachés et tombent sous la machine, sur une toile métallique inclinée, faisant fonction de crible, de sorte que le grain se trouve du même coup battu et nettoyé.

Les machines à battre parfaites sont celles qui font le travail le plus rapide, qui ne brisent aucun grain et n'en laissent aucun dans la paille, qui exigent le moins de force possible. Aucune machine n'atteint cette perfection, mais il faut choisir celle qui s'en rapproche le plus. Il y en a qui ne laissent pas plus de deux pour cent de grains dans la paille; d'autres, au contraire, en laissent jusqu'à quinze pour cent.

NETTOYAGE DES GRAINS.

Dans le nettoyage des grains il se produit deux faits distincts: 1o. Extraction des corps étrangers plus denses, plus pesants que le bon grain; 2o. extraction des corps étrangers de même densité que le grain, mais de grosseurs différentes. Pour exécuter ces deux genres de travail, on a deux instruments: le crible et le trieur. Comme nous l'avons vu pour les grains de semence, il est recommandable de se servir de cribles cylindriques. Les cribles à vent, tels que nous les avons aujourd'hui, font un bon travail, mais ne mettent pas le grain parfaitement net. Ils se parent bien les graines de densité différente et même un peu celles de grosseurs différentes, mais il reste toujours quelque corps étranger. Il serait donc recommandable d'introduire dans nos cultures les trieurs, car sans ces instruments la séparation complète des corps étrangers est impossible.

On sent le besoin de ces trieurs surtout lorsqu'on veut nettoyer du seigle ergoté. Avec ces machines les grains sains sont entièrement séparés des grains malades, tandis qu'avec les cribles cette séparation n'a pas lieu.

Nous sommes loin aujourd'hui du temps où le nettoyage des grains se faisait au van. Le van a été pendant plusieurs siècles le moyen général que l'on adoptait pour nettoyer le grain. C'était un travail long et fatiguant, car il fallait un soin minutieux pour bien séparer le grain. Malgré les précautions prises on perdait toujours une certaine quantité de bon grain. La perte était encore plus forte lorsque ce travail était confié à des ouvriers peu soucieux. Aujourd'hui le van est remplacé par des cribles ou tarrares. Le tarrare est essentiellement composé d'un coffre en bois surmonté d'une trémie, et renfermant intérieurement un axe à manivelle, auquel sont fixées quatre ou six palettes de bois. Le grain est versé dans la trémie pendant qu'un ouvrier tourne la manivelle; les corps légers sont séparés du grain vivement agité, et entraînés au dehors par le courant que produit le mouvement de palettes; une ouverture est ménagée à l'un des bouts du tarrare pour leur expulsion. Le nettoyage opéré au moyen du tarrare est plus expéditif et plus complet que celui qui résulte du vannage le plus soigné; un ouvrier de force ordinaire fait fonctionner le tarrare pendant plusieurs heures sans excès de fatigue.

Des maladies des bêtes à laine.

(Suite.)

Fièvre.—Les brebis sont fort sujettes à la fièvre, qui les dessèche entièrement, et les rend dangereusement malades.

On connaît qu'une brebis a la fièvre, lorsqu'on la voit souvent chercher le frais, ne brouter que la pointe des herbes, et ne brouter que nonchalamment; ou bien lorsqu'elle ne marche qu'avec peine, qu'elle se laisse tomber en paissant, et qu'elle se retire seule et fort tard des pâturages.

Le remède est d'éteindre d'abord l'ardeur intérieure qui consume les brebis: on les saigne entre les deux cornes du pied ou du talon; mais la saignée au pied est la plus favorable. Pendant qu'elles ont la fièvre, il faut absolument ne point leur donner à boire de deux jours, et ensuite ne leur en donner encore que peu; prendre garde qu'elles n'aillent à la pluie, cela les ferait mourir.

Poux.—Cette vermine, sans être dangereuse, leur est fort incommode; elle les dessèche et les empêche de profiter. On se sert, pour la détruire, du même onguent que pour la rogne, et de l'eau de lessive, après quoi on les lave dans de l'eau nette, ou de la racine d'érable bouillie dans de l'eau dont on les frotte. On peut également les frotter ou les laver avec de l'eau où on aura fait bouillir du tabac.

Clavelée ou claveau.—Maladie fort dangereuse quand elle se met dans les troupeaux de moutons: c'est une petite vérole véritable, qui se déclare au dehors par de certains petits clous dont ces bêtes sont couvertes, et qui les font mourir. Quand on en voit quelques-unes atteintes de ce mal, il faut les séparer d'avec les autres, parce qu'il se communique aisément. La plupart des gens de la campagne confondent par erreur, ce mal avec une espèce de toux qui attaque les brebis.

Il y a trois espèces de claveau: le bénin, moins dangereux, mais plus fréquent; il est rarement accompagné de symptômes fâcheux: le dégoût, la tristesse, la fièvre qui l'accompagnent sont de peu de conséquence.

Le cristallin qui ne se manifeste qu'après deux ou trois jours de dégoût, de tristesse ou d'abattement. Les boutons sont de plus en plus nombreux et presque toujours blancs à leurs extrémités; ils affectent indistinctement toutes les parties et les enflamment.

Enfin, le claveau malin, plus dangereux et plus meurtrier. L'animal perd l'appétit, ne rumine plus, ses yeux sont larmoyants et obscurs: les boutons sont violets et se touchent, ils s'applatissent et molissent. Il survient une difficulté de respirer avec battement de flancs; l'haleine et la matière contenue dans les boutons sont d'une puanteur insupportable; une matière épaisse, tenace, coule des naseaux abondamment; l'intérieur de la bouche est garni de pustules, les yeux se ferment; l'animal meurt le troisième ou quatrième jour, et ne passe pas le sixième.

Le claveau étant une maladie contagieuse, il faut séparer les animaux malades, entretenir la bergerie des bêtes saines dans la plus grande propreté, la parfumer régulièrement deux fois par jour avec des

baies de genièvre macérés dans le vinaigre et exposées sur des charbons ardents, la tenir bien aérée, se garder des animaux domestiques; les chiens, les chats, les poules portent la maladie. Les cadavres des morts seront enterrés profondément et hors du passage des animaux sains.

Un bloc de sel placé dans la bergerie, et que les moutons lècheront tour à tour, sera un moyen facile et peu dispendieux d'éviter la contagion; et les bergers chargés du soin des animaux malades, auront soin de laver leurs mains avec du vinaigre et de changer d'habits pour approcher les bêtes saines.

On distingue dans cette maladie l'invasion, l'éruption, la suppuration, l'exsiccation.

Dans le temps de l'invasion, outre les précautions indiquées pour la salubrité de la bergerie, on donnera aux moutons, matin et soir, un breuvage composé comme suit :

On prend de la sauge, racines de persil et graines de lentille, deux poignées de chaque, qu'on fait bouillir un quart-d'heure dans quatre pintes d'eau commune, qu'on laisse infuser deux heures hors du feu, et qu'on passe: on ajoute à la colature un gros de camphre dissous dans un jaune d'œuf, un verre à liqueur de vinaigre, de vin, et quatre onces de miel; on mêle le tout et on en donne tiède, une grande verrée, aux forts moutons, une petite pour les brebis, et une demi pour les agneaux; la nourriture sera ménagée et choisie. Un peu de bon foin à ceux qui ont de l'appétit suffira, aux autres un breuvage de plus.

Dans le temps de l'éruption, il s'agit d'aider la nature à pousser au dehors le virus variolique. Le breuvage ci-dessus conviendrait dans le cas où elle se ferait avec force; mais si elle se faisait difficilement, on ajouterait sur la totalité une once de sel ammoniac, et le camphre sera dissous dans deux gros d'esprit de vin au lieu de jaune d'œuf.

La diète sera des plus sévères, et dans l'intervalle des deux breuvages du matin et du soir, on donnera une bonne verrée d'une infusion de baies de genièvre et d'une demi once de quinquina dans une pinte de vin.

Si l'éruption était accompagnée de flux par les naseaux, on injecterait souvent dans ces parties une décoction d'orge et de ronces sur une pinte de laquelle on aura fait dissoudre une once de miel commun.

La suppuration sera traitée de même, observant cependant, dans le cas où les boutons au lieu de s'élever et de blanchir, s'affaibliraient, s'applatiraient et deviendraient violets, de passer un séton à la partie latérale, interne de la cuisse, ou à la partie supérieure et latérale de l'encolure, dans le cas où les pustules affecteraient beaucoup la tête. Les sétons seront frottés avec de l'onguent basilicum sur quatre onces duquel on aura incorporé quatre gros d'euphorbe et autant de mouches cantharides en poudre. On aidera les effets des sétons en multipliant la dose des breuvages prescrits.

L'exsiccation enfin, dernier terme de la maladie est très-pénible, surtout dans le claveau malin; sans attendre l'effet de la nature qui serait fort long, il faut hâter la sortie de la matière en les piquant les uns après les autres avec un canif, les presser et en faire sortir l'humeur contenue. On continuera les breuvages

et les injections selon le besoin; l'exsiccation faite, il est essentiel de purger les animaux avant de les mettre aux champs et à la nourriture ordinaire.

La médecine sera composée d'une once de séné jetée dans une chopine d'eau bouillante, et retirée aussitôt qu'on y aura ajouté le séné, qu'on couvrira et laissera infuser deux heures; on en passera ensuite, en ajoutant deux dragmes d'aloès en poudre; on mêlera bien le tout, on en donnera une demi-dose aux forts moutons et un quart de dose aux brebis.

Les pustules de la petite vérole affectent quelquefois si particulièrement certaines parties extérieures du corps de l'animal, qu'il importe de prendre un soin particulier de celles qui sont maltraitées. On ouvrira donc les pustules qui se seraient fixées sur les paupières et sur l'œil: dès qu'elles commenceront à blanchir, pour ne point donner le temps à la matière de creuser et de causer du ravage: on fait ensuite des lotions avec une décoction d'orge et de ronces sur une pinte de laquelle on ajoute une dragme de vitriol blanc; les lotions seront les mêmes pour les pustules qui viendront aux lèvres, au palais, etc. Mais pour celles qui se formeraient dans les sabots, il faudra tremper le pied de l'animal dans l'eau chaude où il restera une demi heure, après quoi on ouvrira les pustules: si elles sont fixées dans l'ongle, on extirpera la partie de la corne qui les recouvre. L'opération faite, on appliquera sur la plaie parties égales de térébenthine et de jaune d'œuf maintenu au moyen d'un plumasseau et d'un bandage.

Il y a encore des pustules qui s'amoncellent sur une partie du corps, et que si on n'y faisait attention, la gangrènerait. Les scarifications faites dans toute la longueur et l'étendue de la partie affectée, emportent tout ce qui est mortifié, et la cure se termine en lavant les ulcères avec forte décoction de quinquina, animée avec une verrée d'eau-de-vie camphrée sur une pinte de cette décoction.

Il y a de ces clous plus dangereux les uns que les autres: ceux où il y a un ver le sont beaucoup; et pour guérir le bétail, il faut adroitement les inciser tout autour, et prendre garde de toucher au ver qui est dessous; car si on le blesse, il jette un venin si malin, qu'il infecte ce qui est ulcéré, et met la brebis en danger de mort. Quand les clous sont bien incisés, on met dans les plaies, du suif qu'on fait dégoutter d'une chandelle.

Toux.—Les brebis sont ordinairement incommodées de la toux au printemps. Aussitôt qu'on s'en aperçoit, il faut leur faire tiédir du vin blanc avec un peu d'huile d'amandes douces, la leur faire avaler, et leur donner du pas-d'âne à manger: on leur frottera les naseaux de cette liqueur.

La toux en général n'est pas le signe d'une mauvaise santé, elle provient souvent d'un picotement qui oblige à des efforts réitérés pour décharger les poumons des impuretés qui s'y amassent. Si les crises deviennent violentes ou qu'elles durent plus de huit jours, on saigne à la tête. Il faut donner de l'eau blanche avec de la farine d'orge; on mêlera de l'ail avec de l'avoine ou avec la nourriture ordinaire.—(A suivre).

Les verminières.

Les vers de terre sont un manger de choix pour les volailles. C'est pourquoi la multitude artificielle

des vers de terre est une opération excellente dans un établissement où l'on élève des volailles sur une certaine échelle. Aussi les habiles éleveurs ont-ils soin de se munir d'une verminière, qui fournit en abondance à leurs volailles la nourriture animale qu'elles aiment le plus.

Voici la méthode à suivre pour créer une verminière :

On creuse une fosse, puis on la remplit de paille de seigle hachée, mêlée avec du crottin de cheval ; on jette dessus une légère couche de terreau qu'on arrose avec du sang de bœuf, ou de voau, ou de tout animal fraîchement tué. On jette sur cette couche des menus morceaux de viandes gâtées, de boyaux de volailles, de cadavres d'animaux crevés ; on les recouvre avec des marcs de vendange et avec des grains ou criblure d'avoine, de blé, de son. Lorsque la fosse est pleine, la fermentation patride, avivée par le fumier de cheval, ne tarde pas à se développer, et des millions de vers ou d'être embryonnaires y prennent naissance et se renouvellent chaque jour. Les volailles en sont tellement avides qu'il importe de ne pas les laisser s'en repaître à satiété ; leurs œufs seraient détestables. Mais cette nourriture aiguise leur appétit et pousse à la ponte des œufs. En tout cas, la verminière est un riche et précieux garde-manger pour tous les hôtes de la basse-cour.

Pour l'entretenir en bon état de production, on l'arrose le matin avec des eaux grasses dans lesquelles on mêle du sarrasin et des hachures de pommes de terre. Les poules accoutrent picorer ce tas avec un appétit insatiable. Les habiles ménagères tirent un excellent parti des verminières gouvernées de cette façon.

De l'épierrement.

Il peut paraître étrange que nous parlions de l'épierrement des champs au milieu de l'hiver. Mais il y a tant de chose à dire sur la culture des champs et des différents travaux qu'elle nécessite que nous croyons qu'il est toujours le temps d'en parler, quitte à nos lecteurs à recourir aux enseignements que nous donnons lorsque le l'époque de les mettre en pratique est arrivé.

Quand le sol laisse apercevoir de grosses pierres à sa surface, si elles sont peu volumineuses on doit tenter de les enlever, et avoir recours à la poudre à tirer lorsque le premier moyen est insuffisant, ou les enfouir profondément dans la terre si on ne peut les diviser.

Pour ce qui est de l'épierrement proprement dit, il demande à être fait avec prudence. Il est utile dans les terres à fond sablonneux, parce que la présence des pierres, en concentrant beaucoup de calorique, augmente la disposition qu'a cet espèce de sol à s'en laisser pénétrer et dessèche les racines.

On épierre chaque année au moment des labours, mais il faut bien se garder de tout enlever. L'expérience a prouvé qu'un enlèvement complet des pierres détruit la fécondité des champs.

Dans les terres froides, dans les terres aquatiques, compactes et glaiseuses, les cailloux sont nécessaires, ils agissent mécaniquement en les divisant ; sur les côtes arides, ils offrent un obstacle à un prompt écoulement des eaux.

C'est pour remédier à l'absence des pierres dans les terres entièrement glaiseuses, qu'en quelques pays on fait cuire cette même glaise, qu'on répand ensuite sur le sol après l'avoir brisée, afin qu'elle prenne l'apparence de petits cailloux ou de gravier et puisse diviser et rendre meubles les terres, donner aux eaux un écoulement plus facile et en rendre l'évaporation moins prompte.

L'épierrement doit se faire rigoureusement dans les jardins et les prairies ; ailleurs et surtout dans les terres froides et glaiseuses, il ne faut enlever que les pierres très grosses et non les autres.

Choses et autres.

La lecture pendant la saison d'hiver.—Lorsque la neige tombe et nous retient au foyer, la bibliothèque est là qui nous offre des distractions. Le livre est à l'homme ce que la forêt est à l'abeille en temps aride : il y trouve toujours à butiner. Sans doute, il ne faut pas prendre à la lettre tout ce qu'on lit, et parfois le lecteur pourrait en ramener à l'autour, parce que celui-ci n'opérerait que dans certaines conditions. Quoiqu'il en soit, on y trouve toujours des indications qui servent, et pour glaner ces indications, il n'est pas indispensible, comme pour les glaneurs d'épis, de se trouver sur la liste des indigents. Ceux qui reçoivent des journaux qui traitent d'agriculture, ont à gagner de lire les années antérieures, ils y feront des découvertes qui leur ont échappé en première lecture.

Le tabac canadien.—Le *Moniteur du Commerce* s'est toujours efforcé de faire ressortir l'importance pour la Province de Québec de s'adonner plus largement qu'elle ne l'avait fait précédemment à la culture du tabac canadien. L'intérêt que le gouvernement a porté à cette industrie, les instructions et les divers pamphlets publiés sur les soins à donner aux différentes phases de croissance de la plante, sur les méthodes les plus approuvées de séchage et de préparation de la feuille ont excité dans les campagnes une certaine émulation et un progrès s'est accompli dans la qualité du tabac ; mais il est loin d'être ce qu'il devrait être pour satisfaire aux exigences des fabricants et des consommateurs.

Nous avons publié bien souvent les rendements tant en quantité qu'en valeur obtenus aux États-Unis dans les différents États de la culture du tabac, et nous voudrions voir s'améliorer ici, dans l'intérêt de l'agriculture, la nature de la plante et les procédés de sa préparation pour le marché. Ainsi combien avantageuse serait l'acclimation de graines des États-Unis, combien profitable l'adoption de leurs méthodes d'engrais et de culture, combien plus productive serait pour le cultivateur l'application des procédés de séchage et de préparation de la feuille.

La manufacture du tabac canadien s'est considérablement augmentée, et nous pourrions citer de nombreuses fabriques dont les produits deviennent de jour en jour plus en faveur auprès des consommateurs. Cette industrie prend plus d'extension chaque année, et par l'amélioration de l'article qu'elle produit, elle deviendra réellement l'une des plus rémunératives pour la Province de Québec. La consommation du tabac canadien, mieux préparé, mieux choisi, mieux séché, grandit en proportion des progrès faits par la fabrication.

Avec la continuation du progrès déjà obtenu dans la culture et la qualité du tabac aujourd'hui récolté au Canada, la manufacture de cet article est appelé à prendre un grand développement ; et nos cultivateurs devraient comprendre que ce ne peut être qu'en sortant de la routine, en adoptant les nouvelles méthodes qui leur ont été enseignées par tant de publications intéressantes, qu'ils peuvent fournir à la manufacture l'article vraiment désirable pour le consommateur. Ils serviraient en cela leur propre intérêt, car plus la demande irait s'accroissant, plus les prix hausseraient et plus le profit du cultivateur serait élevé.

Une industrie déjà florissante dont les produits sontionnent à prix égal la comparaison avec le tabac étranger et une demande très active de la part du consommateur, font croire que le tabac canadien deviendra pour l'agriculture de la province et pour les capitaux qui aideront à sa préparation une source de richesses.—*Moniteur du Commerce.*

Propos de fromagerie.—La fromagerie du Richelieu, sous la direction de M. Arthur Barré, a donné à ses actionnaires un

moyenne de \$11.36 par chaque mille livres de lait; soit une livre de fromage par chaque neuf livres et cinq onces de lait. La fromagerie a payé à ses quinze patrons, déduction faite de toutes dépenses, la somme de \$2,867.

Nous félicitons M. Barré et ses associés sur un aussi beau succès.—*Le Canadien*.

RECETTES

Emploi de la propolis, pour le vernissage de la vaisselle en bois.

En Russie, on emploie la propolis pour vernir la vaisselle en bois. Le vernis à la propolis est plus brillant et dure plus longtemps que les autres vernis.

Voici comment on prépare le vernis à base de propolis. On prend 2 parties d'huile de lin, 1 $\frac{1}{2}$ partie de cire et une partie de propolis. L'huile de lin est chauffée non jusqu'à ébullition, mais à un degré assez élevé pour faire fondre la cire et dissoudre la propolis. On laisse pendant 15 à 20 jours sur le fourneau. Au bout de ce temps, le vernis est à point. On plonge dedans les vases en bois, qui doivent y rester 10 à 15 minutes; après ce temps on les retire, on les laisse refroidir, et on les frotte et polit avec un chiffon de laine.

En Russie, on recueille la propolis pour cet usage, et des industriels ambulants paient 5 copecks (à peu près 3 centimes), et quelquefois moins, le droit de raboter ou racleur la propolis qu'ils trouvent dans une ruche vidée. Ils vendent 40 centimes par livre de propolis pure.

Certaines régions fournissent plus de propolis que d'autres. Au Chili, la quantité de propolis récoltée par les abeilles, est plus grande que dans beaucoup d'autres pays. Il s'agit de la quantité relative.—*L'Apiculteur*.

L'eau de corne pour la guérison des coupures, blessures, etc.

Parmi les meilleurs vulnéraires qu'on puisse employer pour guérir les plaies de tout genre, foulures, brûlures, coupures, écorchures, etc., il n'en est pas de plus efficace que l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la corne râpée. La matière gélatineuse contenue dans cette eau possède une vertu rare de restauration des tissus momentanément détruits. Placez une compresse d'eau de corne sur le genou d'un cheval couronné: au bout de quelques jours, il sera guéri et le poil repoussera sur la peau dénudée. Appliquez une compresse semblable sur toutes sortes de coupures, brûlures, etc., vous serez étonné des bons effets de ce spécifique.

M. Volland, qui a communiqué ce qui précède à la *Gazette des Campagnes* de Paris, tient lui-même cette recette de quelques ouvriers parisiens qui fabriquent des objets en corne, manches de couteau, peignes, etc. Dans ce métier, ils se coupent fréquemment les doigts et les mains; mais le remède étant toujours à leur portée, ils y ont recours sans hésiter et avec un succès qui ne laisse aucun doute sur son excellence.

C'est donc une bonne précaution, dans un ménage rural d'être constamment pourvu d'une bouteille d'eau de corne pour l'appliquer aux blessures des personnes et à celles des animaux.

A. JOSEPH & SONS

IMPORTATEURS ET MARCHANDS

D'ÉPICERIES, LIQUEURS, ETC.

QUEBEC.

Depuis que le feu a détruit leur établissement, les soussignés ont ouvert leur Bureau au coin de la Côte de la Montagne et de la rue Notre-Dame, vis-à-vis le Bureau du *Morning Chronicle*, à la Basse-Ville de Québec.

Ils ont constamment en vente: Whiskey, Rye, Sirop, Gin, Sucres, Raisins, Tabacs, Thé de meilleur choix, etc., etc.

A. JOSEPH & SONS

Importateurs & Marchands, Québec.

21 décembre 1882.

CANADA, } COUR DE CIRCUIT.
PROVINCE DE QUÉBEC, } Le dix-neuvième jour de Décembre
District de Kamouraska. } 1882.

No: 1473.

JEAN THEOPHILE COUILLARD, et AUGUSTE COUILLARD, tous trois marchands de la ville de St-Germain de Rimouski, et comme tels faisant commerce en société, au dit lieu sous la raison de Couillard, Frères & Cie,

Demandeurs,

vs.

FRANÇOIS ADOLPHE MARTIN, géolier de la ville de St-Germain de Rimouski, en sa qualité de tuteur légalement élu en justice à ses enfants mineurs Marie-Victoire Lydie Martin, Joseph-Epiphan Martin et Joseph-Charles-Alphonse Martin, issus de son mariage avec feu Dame Hermine Sirois, son épouse, la dite Tutelle légalement homologuée et enregistrée, et Jean-Baptiste-Adelmar alias "Pitro" Martin Yeoman, ci-devant de la ville de St-Germain de Rimouski et maintenant absent de la Province de Québec,

Défendeurs.

Vu la motion présentée de la part des Demandeurs et le rapport d'huissier fait au bref de sommation émané en cette cause; et vu qu'il appert que le Défendeur Jean-Baptiste Adelmar alias "Pitro" Martin a laissé son domicile dans la Province de Québec, mais qu'il y possède des biens immobiliers en icelle, il est par le Greffier de la Cour de Circuit, du District de Rimouski, siègeant à St-Germain de Rimouski, ordonné que par avis à être publié deux fois en langue française dans la *Gazette des Campagnes*, papier-nouvelles publié en cette langue dans la paroisse de Ste-Anne de la Pocatière, et deux fois en langue anglaise dans le *The Quebec Daily Telegraph*, papier-nouvelles publié en cette langue dans la cité de Québec, le dit Défendeur Jean Baptiste Adelmar alias "Pitro" Martin soit assigné à comparaitre sous deux mois de la dernière publication du dit avis, pour répondre à la demande des dits Demandeurs; et que faute par lui de ce faire, il soit permis aux dits Demandeurs de procéder contre lui comme dans une cause par défaut.

A. P. LETENDRE,
G. C. C.

POULIOT & BERNIER,

Procureur des Demandeurs.

28 Décembre 1882.

A VIS PUBLIC est par le présent donné que le Conseil de la Ville de Fraserville s'adressera à la Législature de Québec, à sa prochaine Session, pour la passation d'un acte pour amender et refondre l'acte d'incorporation de la dite Ville (37 Victoria, chapitre 47), et pour en obtenir des limites et des pouvoirs plus étendus, ainsi que pour les mieux définir.

M. DESCHENES,
Secrétaire-Trésorier.

Fraserville, 30 novembre 1882.

PUBLIC NOTICE is hereby given that the Council of the Town of Fraserville shall apply to the Legislature of Quebec at its next Session, for an act to amend and to consolidate the incorporation act of the said Town (37 Victoria, chapter 47), and for the granting of larger boundaries and powers, and also to better define such powers and boundaries.

M. DESCHENES,
Secretary-Treasurer.

Fraserville, 30th november 1882.

Apprenti demandé.

Un jeune homme actif et désireux d'apprendre la typographie, trouvera de l'emploi à l'atelier typographique de la *Gazette des Campagnes*. Pour conditions, s'adresser à FIRMIN H. PROULX, Ste-Anne de la Pocatière.