

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.

ABONNEMENT :

CANADA — 3s. 9d., payable invariablement d'avance.

ÉTRANGER — 6s. 3d. (Affranchir.)

On ne s'abonne pas pour moins de 6 mois

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



ANNONCES :

Première insertion 8cts. la ligne,
Insertions subséquentes 2 " "

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

PARAISSANT TOUS LES QUINZE JOURS.

CAUSERIE AGRICOLE.

DES ENGRAIS.

DÉBRIS DES ANIMAUX.

Qui de nos cultivateurs n'a pas vu cent fois, dans sa vie, tantôt dans un champ, tantôt auprès des bâtiments, etc., des débris d'animaux en décomposition, répandant au près et au loin une puanteur insupportable et malsaine ? Quelle raison peut donc engager les cultivateurs à exposer ainsi leur santé et celle de leurs troupeaux, et à incommoder aussi grièvement leurs voisins ? Est-ce que ces débris ne pourraient pas être avantageusement employés et enrichir, au lieu d'incommoder et d'exposer la santé e même la vie ? Il n'y a pas de doute là-dessus, et nous ne savons comment expliquer l'indifférence des cultivateurs pour cet engrais précieux.

Il y a déjà bien longtemps qu'on utilise, en France, la chair, les visières, le sang et les autres débris des animaux, comme engrais. Ainsi, dans les villes surtout, tous les chevaux ou autres animaux morts épuisés, ou par accident, sont aussitôt dépouillés de leurs chairs, couverts de chaux et de terre, jusqu'à parfaite décomposition, et répandus sur les champs comme un engrais actif et puissant. Là, on se ferait un légitime scrupule d'abandonner ces restes aux corbeaux, aux chiens et aux vers.

EMPLOI DE LA CHAIR FRAICHE.

Voici maintenant la manière d'utiliser la chair fraîche : Lorsqu'un cultivateur perd un animal, ou lorsqu'il peut acheter dans sa localité des animaux épuisés, hors de service ou atteints de maladies incurables et non contagieuses, il doit d'abord les fuir dépouiller de leur chair. Quand l'animal a été écorché et désarticulé, on creuse une fosse peu profonde, et à mesure que les

divers débris y sont placés, on les saupoudre de chaux vive, dans le but de précipiter leur décomposition, et on les recouvre de la terre fournie par l'excavation ; on doit avoir soin de bien combler la fosse, et de donner à la terre qui excède le niveau du sol la forme d'un angle droit, pour empêcher les chiens et les animaux de déterrer les chairs ou les os. Un mois ou deux après avoir ainsi placé les cadavres, on ouvre la fosse, on sépare les os des autres débris, qui ne produisent plus qu'une faible odeur. Ensuite, on mêle ces débris et la chaux avec la meilleure terre dont on puisse disposer. Quand le mélange a été parfaitement exécuté on le dispose en forme d'élévation, et on l'abandonne pendant environ un mois. Quand le moment d'employer ce compost est arrivé, on le remue de nouveau, afin que le mélange soit aussi intime que possible. Aussitôt après cette opération, on le répand sur le champ et on l'enterre par un léger labour ou par un hersage très-énergique, si le champ est déjà labouré.

La quantité à être employée, par arpent, doit être de 150 livres, à peu près. Cet engrais est d'une grande valeur pour le chanvre, le lin, la betterave, les plantes potagères et tous les végétaux qui réclament des fertilisants qui agissent promptement.

LE SANG DES ANIMAUX.

Autrefois le sang était, comme les autres débris des animaux, complètement perdu pour l'agriculture. Ce fut en 1825 que l'industrie apprit à le convertir en substance véritablement fertilisante. A cet époque la société centrale d'agriculture, en France, établit un concours et offrit des primes aux industriels qui offriraient le meilleur moyen d'utiliser les débris les plus précieux des animaux. Un agronome célèbre, M. Payen, eut l'honneur d'obtenir le prix proposé. Et depuis, on a créé, en grand nombre, des usines destinées à utiliser les débris des animaux.

LE SANG EST EXTRÊMEMENT RICHÉ EN MATIÈRES
FERTILISANTES.

Le sang n'est employé frais que quand on n'en a qu'une faible quantité. Alors on le mêle d'eau et on le répand, par un temps sec sur une terre bien ameubli. On le mêle ensuite au sol par un léger labour ou par un hersage plusieurs fois répété. On peut encore s'en servir pour arroser les fumiers, mais il perd alors de sa valeur. On peut aussi l'appliquer sous forme de compost, après l'avoir mêlé, le plus intimement possible, avec une pelle, avec six ou huit fois son volume de terre sèche.

COMMENT FAIRE DESSÉCHER LE SANG.

Dans le but de retarder la décomposition rapide du sang, et pour qu'il profite entièrement aux plantes, on le fait coaguler et dessécher. Aujourd'hui plusieurs procédés sont en usage pour la coagulation et dessiccation du sang. Nous allons en faire connaître un seul : On propose le suivant comme étant le plus simple : On fait dessécher au four, immédiatement après que le pain en est retiré, de la terre sans mottes, que l'on remue de temps à autre, au moyen d'un râteau ; il en faut environ quatre à cinq fois plus que l'on a de sang liquide ; on amène ensuite cette terre chaude sur le devant du four, et on l'arrose, en la retournant avec une pelle, avec le sang que l'on veut conserver ; on renouvelle de nouveau le mélange, on l'agite jusqu'à ce que la dessiccation soit complète. On peut alors mettre le tout dans un baril ou une caisse, à l'abri de la pluie, pour s'en servir au besoin.

Les conditions essentielles pour l'emploi du sang sont qu'il soit bien divisé et autant que possible mêlé avec de la terre humide, pour que sa décomposition s'opère promptement. On doit l'employer de préférence au printemps et en été, quand on prévoit des pluies prolongées, sans quoi il produit très-peu d'effet.

Quant à la quantité à répandre, par arpent, elle varie de 200 à 300 livres, selon l'exigence des plantes.

Comme le sang entre promptement en putréfaction, surtout dans les temps chauds, on doit le mélanger au sol quelques jours avant d'exécuter la semaille.

Le sang convient spécialement aux plantes qui accomplissent promptement leurs diverses phases de végétation. On l'applique avec succès dans la culture du blé-d'inde, des pois, des betteraves, des patates et des céréales du printemps.

CHIFFONS DE LAINE.

Comme nous désirons ne voir rien perdre de tout ce qui peut accroître notre quantité d'engrais nous allons dire un mot des chiffons de laine. Les retailles et les débris de tissus de laine, que l'on désigne sous le nom de chiffons, ont une grande valeur fertilisante. En Sicile et en Angleterre, ils servent à accroître considérablement la production du houblon.

Les chiffons, avant d'être employés, doivent être divisés le plus possible. On exécute cette opération à l'aide d'une faucille solidement engagée dans une porte, la seule précaution à

prendre est d'éviter de se trancher les doigts au lieu des chiffons.

Les chiffons de laine conviennent également aux terres légères et aux sols argileux. Toutefois, leurs effets sont beaucoup plus sensibles dans les terres sablonneuses et perméables que dans les terrains compactes, parcequ'ils s'y décomposent moins rapidement et y retiennent beaucoup d'humidité.

Lorsque les chiffons ont été divisés, on peut les laisser séjourner sur l'aire d'une bergerie ou les jeter dans une fosse contenant du jus de fumier. Par ces deux procédés on augmente la puissance fertilisante de cet engrais.

On peut aussi les employer dans leur état naturel, en ayant soin, toutefois de les répartir le plus également possible, sur le sol. Ce dernier procédé est celui qui est le plus généralement suivi en Europe.

La quantité que l'on emploie par arpent varie de 600 à 800 livres. Cette quantité fertilise le sol pendant au moins trois années. En général ces engrais manifestent lentement leur action. Ainsi, dans les circonstances ordinaires, leurs effets sont encore sensibles cinq à six années après leur application.

Bien des cultivateurs, en Canada, vont éprouver de la surprise à la lecture de cette dernière partie de notre causerie. Ils ne pourront comprendre comment on peut s'occuper de pareilles bagatelles. Oui, sans doute, ce sont des bagatelles pour ceux qui ne comprennent pas le prix de l'engrais. Ceux là croient toujours en savoir plus que ceux qui, à leur côté, s'enrichissent en suivant des pratiques semblables à celles que nous recommandons, pendant qu'eux, en refusant de les imiter, se grèvent de plus en plus de dettes. Tout ce que nous demandons à ceux qui seraient décidés à la critique, c'est de ne jamais condamner avant d'avoir essayé.

HISTOIRE DE LA QUINZAINE.

La vie de la sœur Coulombe, jeune fille, fleur de nos couvents canadiens, offre le plus grand intérêt aux jeunes personnes du sexe, à la jeunesse en général et aux fidèles de tout âge qui aiment la vertu et désirent s'y affermir de plus en plus. Cette vie se partage en deux phases bien marquées qui font que les actions de cette fille, toujours vertueuse et toujours digne d'être imitée, peut servir à la fois de modèle et aux gens du monde comme nous venons de le dire, et aux filles du cloître et des communautés religieuses de tout genre. La sœur Coulombe est un fruit canadien, que la grâce s'est plu à mûrir sous nos yeux pour servir de démenti au relâchement du temps parmi nous. Dans les vertus et la vraie piété que la jeunesse et les divers âges de la vie pratiquaient mieux peut-être qu'aujourd'hui, au temps de nos pères, la vie si vraiment chrétienne de cette jeune vierge sera d'un grand secours pour qui voudra revenir à ces vertus et ne pas oublier les obligations de la vraie piété. L'obéissance, si peu pratiquée par la jeunesse du jour, grâce à la molesse ou à l'inconcevable illusion des parents ; l'humilité, l'esprit et les

œuvres de la pénitence chrétienne, vérités et devoirs si facilement oubliés ou contredits par les doctrines mondaines qui ont aujourd'hui un si faux et si malheureux crédit, trouveront dans la vie de la sœur Coulombe un éloquent témoignage de plus, en même temps qu'un excellent modèle. Comme il a été dit déjà, la Vie de la sœur Coulombe est à vendre chez la plupart de nos libraires canadiens, et, pour les lecteurs du bas du fleuve, on a déjà dû voir que ce livre si utile, surtout au peuple des campagnes, est en vente au bureau de la *Gazette des Campagnes*.

Au reste, ce livre d'une utilité si populaire, vient on ne peut mieux devant le public au moment où le zèle et la piété de Monseigneur l'Administrateur du diocèse fait répandre parmi le peuple deux excellentes publications, l'une spécialement propre à l'instruction de la jeunesse, l'autre à toutes les classes de la société pour les prémunir contre les erreurs et les objections contraires à la foi catholique. Avec la *Vie de la sœur Coulombe*, chacun pourra voir en action les vertus enseignées dans *l'Instruction de la jeunesse*, et dans les petits ouvrages de Mgr. de Ségur contre les erreurs et les vaines objections du jour, il verra en même temps comment une vie constamment chrétienne dans son esprit et ses œuvres, telle que la vie de la Sœur Coulombe, est à l'abri des ravages de l'erreur et des vaines objections. Ces trois ouvrages, peu coûteux assurément, peuvent donc entrer avec le plus grand profit chrétien, dans toutes les familles. Mieux cent fois que les publications romanesques, les feuilletons et les écrits échevelés de l'esprit de chicane civile et politique, ces ouvrages pieux, relatifs aux intérêts immortels de l'âme et au bon ordre terrestre de la société, de la famille et de l'individu, devraient être recherchés avant tout et mis en pratique avec foi, courage et constance. Ainsi s'éclairerait véritablement l'esprit de nos populations, encore si chrétiennes par le fond, mais que les formes actuelles, les fautilités et les bruits confus du jour tendent à fausser et perdre peut-être sans ressource. C'est du moins ce que les hommes vraiment sérieux pensent avec droit.

Passant maintenant à nos intérêts matériels légitimes, ou plutôt, d'abord à nos intérêts mixtes, c'est-à-dire moraux et matériels, nous dirons que notre législature canadienne n'a pu encore nous donner une loi de tempérance propre au maintien de la saine morale et de l'ordre public. La nouvelle loi, attendue avec tant d'espoir, vêtue de la sagesse de ses dispositions primitives, déjà connues dès la session dernière est encore sur le métier parlementaire, où elle subit un tissu d'amendements et de contre-amendements qui, dans la chambre basse, l'ont rendue méconnaissable, et qui dans l'autre Chambre, doivent, dit-on, la rapprocher quelque peu de son primitif état. Ce qui brille tristement dans les transformations qu'a subies cette loi, c'est cette attention du législateur à étendre à cette mesure plus morale que civile, le principe si souvent cabaleur, passionné, aveugle et intéressé du système électif. Ici, de crainte, on dirait, que les bonnes mœurs l'emportent sur l'esprit de luxe, ou sur des abus notoires,

on en appelle au vote et à l'intrigue ordinaire de toutes les élections pour se munir, sans doute, contre le danger que courrait le pays si les règles et la pratique de la sobriété chrétienne de la tempérance s'y introduisaient légalement en dehors quelque peu des voies usées et discréditées de notre *constitutionalisme*.

Une autre loi, tenant au germe mixte des intérêts sociaux, celle du *divorce*, est parvenue, on devait s'y attendre, à pleine maturité législative. Moins une chose triste à remarquer, tous nos législateurs catholiques, malgré leurs couleurs diverses en politique, ce qui prouve bien souvent que ces couleurs, entre bien d'autres raisons, sont plus des conventions de partis que fondamentales et vraiment sérieuses; moins un, tous nos législateurs catholiques ont fait leur devoir en cette occasion. C'est un hommage qu'on doit leur rendre avec autant de satisfaction que d'espoir qu'il en sera toujours ainsi chaque fois qu'un intérêt aussi grave sera mis en cause. L'esprit sectaire privé des vraies lumières, ou l'indifférence de quelques rares catholiques, brouillés depuis longtemps peut-être avec les enseignements de leur catéchisme, peuvent malheureusement *philosopher* sur le lien sacré et indissoluble du mariage chrétien, mais la vraie foi dans les cœurs et la vraie science dans les esprits sauront toujours distinguer, dans ces occasions, les vrais catholiques des hommes égarés, n'importe à quel titre.

Dans les affaires purement matérielles, notre Parlement expédie, à pas de course, dit-on, un grand nombre de lois d'un ordre privé, et quelques-unes d'un intérêt public. L'agriculture, la colonisation, les mines, l'économie des deniers publics, et autres objets d'une importance marquée, entrent dans cette classe d'intérêt public et privé.

En dehors du Parlement, si nous jetons les yeux sur les objets courants dignes d'intérêt, nous voyons que l'infatigable M. Lemoine continue d'enrichir la science et la littérature canadienne de nouveaux travaux utiles autant qu'agréables. M. le curé de Portneuf a pris à partie, lui, l'enseignement scientifique et populaire de la botanique. Il ne veut rien laisser ignorer aux gens instruits comme au peuple de ce genre de connaissances, si propre à la vérité à délecter l'esprit, à intéresser le cœur, à rendre d'importants services dans les besoins de la vie matérielle. Le *Verger Canadien* surtout est le but actuel de ses études. Il en est déjà à la seconde édition perfectionnée du petit ouvrage qu'il a publié sur le sujet. Ce livre est populaire à bon droit. Si le cultivateur canadien reprend les bonnes traditions de ses pères en plusieurs choses que tous les gens sages regrettent, il reviendra à la bonne et utile coutume d'avoir dans son jardin quelques pommiers bien soignés, lui rapportant tous les ans des fruits pour la famille et quelquefois assez abondants pour en faire un objet de commerce. Toujours est-il que le goût pour l'agréable culture des arbres fruitiers reprend çà et là, grâce aux enseignements donnés par la presse canadienne. M. Provancher ne sera pas compté, certes, comme le dernier qui ait contribué à ce retour

aux bonnes traditions en ce genre. Puisse cet enseignement être de plus en plus mis en pratique ! C'est dans nos écoles et nos collèges de campagne surtout que cet enseignement devrait recevoir son application raisonnée et constante. Les jeunes gens instruits, une fois imbus de cette louable tradition, en feraient d'abord dans la société un des plus dignes objets de leurs loisirs, serviraient d'exemple à la population au milieu de laquelle ils auront à vivre, et plus que cela, ils lui expliqueraient, au besoin, la science facile, agréable et productive de ce genre de culture. Au collège même, aux écoles, quelle source de douces jouissances pour l'élève intelligent et actif, quand lui-même surtout à mis la main à cette culture, que d'avoir sous les yeux, comme il nous arrive, dans le moment, d'en être l'heureux témoin dans les jardins embaumés du collège de Ste. Anne, des masses régulières d'arbres fruitiers chargés de fleurs, espoir de fruits surabondants ! On a dû dire en un sens très-vrai, à chacun de ceux qui ont planté, taillé, greffé ces arbres aujourd'hui si beaux et qui promettent encore un assez long avenir, ces paroles du poète de Mantoue, si nobles et douces de sentiment : *Inscere, Daphni, pyros, carpent tua poma nepoles.* Parmi bien d'autres, cette tradition d'un travail intelligent et agréable dans les temps de récréation, se perpétue heureusement au collège de Ste. Anne. La santé y trouve son compte, l'esprit un aimable repos, l'ennui une entrave séduisante, et l'ardeur et la fougue du jeune âge une heureuse diversion. La morgue même et l'infatuation de la science qui, parfois, peuvent saisir le cœur humain à tout âge, et ôter à la jeunesse le plus beau de ses charmes, la candeur et la modestie, trouveront souvent dans le travail manuel et volontaire de la culture d'un jardin de grandes leçons de calme, de simplicité et d'appréciation plus saine de la vie pratique et commune.

Puisque nous en sommes sur le sujet de la culture, à Ste. Anne, laissons en la partie volontaire pour dire un mot de cette culture régulière et obligatoire dont les élèves de l'École d'agriculture proprement dite y reçoivent les utiles enseignements. C'est ici encore un simple coup-d'œil jeté sur la partie pratique de cette école. Nous sommes frappé du contraste qui existe entre la ferme du Collège de Ste. Anne, et les campagnes environnantes. Par exemple, descendez dans la route qui conduit du chemin de fer au collège de Ste. Anne, vous ne pouvez vous empêcher d'admirer la vigueur, l'épaisse verdure, la régularité du travail dans les champs les plus voisins de cette route. La levée des grains et les pacages y sont d'un égal aspect de force et de vie. Il y a entre ces champs et ceux qui les avoisinent une différence que l'œil le plus préjugé, le plus obstiné ne saurait contester. On dirait cette belle culture anglaise qui distingue si notablement les environs de Québec et de Montréal. Et pourtant, point d'étrangers ici dans ce travail si bien conduit et si bien réussi. De jeunes canadiens pur sang, instruits à l'École de Ste. Anne par la pratique et une science raisonnée, ont fait de leurs mains et de leur intelligence tout le beau travail de ces champs.

Ces planches et ces sillons si bien alignés, ce sol si bien préparé, cette semence jetée en terre si uniformément, tout cela est l'œuvre de l'intelligence et du travail manuel de ces jeunes cultivateurs canadiens. On nous dit, et la chose est facile à croire à l'inspection de ces travaux, que ces jeunes élèves ont pris tellement à cœur leur état et leurs études, qu'ils s'y livrent avec un véritable goût, pour ne pas dire avec enthousiasme. Ils désirent obtenir, pour assurer davantage leur carrière agricole, une fois retournés à la vie sociale, un *brevet de capacité* dans leur art ; et ils travaillent, à l'étude et au champ, avec une ardeur extrême dans le but d'acquiescer ce témoignage important et cette honorable distinction.

Comment se fait-il qu'avec tant de moyens qu'a la jeunesse aujourd'hui de s'instruire en tout, même dans l'art si noble et si nécessaire de l'agriculture, il se trouve encore si peu de vocations, nous dit-on, pour ce bel art. Est-ce la faute des enfants ou celle des parents ? Il est tout clair que les enfants, ici, peuvent et doivent être exonérés de tout blâme, attendu que c'est aux pères à étudier, à diriger, à faire naître même les dispositions de ses enfants. Cela montre combien la presse et les écoles doivent redoubler d'efforts pour prêcher la nécessité de l'art agricole parmi nous, et pour l'enseigner, coûte que coûte, au petit nombre des élus, puisque le grand nombre paraît tant empêché par le préjugé ou l'indifférence, ou nous ne savons quoi de la part des parents.

A propos encore d'agriculture, nous avons pu apprendre de la bouche même de Mr. L. Brassard, l'un des trois prêtres colonisateurs dans la contrée de *Mantawa*, au-delà des montagnes, derrière Berthier de Montréal, les détails les plus intéressants touchant cette nouvelle colonisation. Le terrain y est bon, d'une grande étendue, arrosé de nombreux cours d'eau, de lacs et rivières. Un assez bon nombre de familles y sont résidentes, et tout indique qu'un établissement complet et assuré est à la veille d'y être fondé solidement. Cet établissement, nous a-t-on dit, pourra être relié facilement à celui déjà si bien commencé du lac St. Jean, et à tous ceux qui suivent le cours du Saguenay.

Nous remettons à la prochaine *Quinzaine* le résumé plus détaillé des nouvelles étrangères. Le Saint Père, dont la santé est vraiment chancelante, a pu se rétablir encore une fois. Rome est tranquille et l'Europe toujours sur le qui-vive. La France, dans ses Chambres Législatives, débat vivement la question de savoir si elle jouit ou non de la liberté. C'est une question commune à tous les Etats aujourd'hui ; et ce ne sont certes pas les principes avariés qui dirigent les gouvernements du jour, qui pourront résoudre cette interminable et formidable question. L'Angleterre sent la gaucherie qu'elle a faite en acclamant si fort, dans ses propres foyers, Garibaldi, le porte-étendard de la révolution et du piémontisme. Le Danemark jouit d'une armistice. Ici, en Amérique, le Mexique prépare des triomphes à son nouveau monarque qui n'est pas encore arrivé ; et chez nos voisins, les armées du Nord et du Sud sont toujours à la veille de vouloir en finir par un coup décisif.

Les pertes d'hommes sont extrêmes, et, chose inconcevable, comme déjà il a été remarqué, ce sont les étrangers, moyennant salaire, qui se battent et se font tuer pour les beaux yeux de leurs frères américains. Touchante fraternité ! singulier patriotisme !

CORRESPONDANCE.

Sorgho sucré.

Nous reproduisons avec plaisir une nouvelle correspondance sur la culture du sorgho, parce qu'elle contient beaucoup de détails inconnus à la plupart de nos lecteurs. Notre correspondant nous pardonnera si le peu d'espace à notre disposition nous a forcé de faire des retranchements assez considérables.

HISTORIQUE. Le sorgho est originaire de la Sénégambie et de la Nigritie. On le cultive depuis fort longtemps dans le Mantchourie, province de la Tartarie chinoise et sur les côtes d'Afrique, depuis le cap de Bonne-Espérance jusqu'à la base de Delago.

Cette plante a été introduite en Europe au XV siècle, époque à laquelle la cultivèrent les Génois et les Vénétiens. En 1775, Pietro Arduino l'a signalé à l'attention des agriculteurs sous le nom d'*olchus de Cufrerie*, parcequ'il avait tiré une sorte de melasse du jus fourni par les tiges. Plus tard, son fils Louis Arduino en obtint à Padoue du sucre en partie cristallisé.

En 1850, le sorgho sucré fut emporté de nouveau en Europe par M. de Montigny, consul de France à Hangai (Chine). Dès 1851, M. le docteur Turrel observait à Toulon qu'il mûrit ses graines dans le midi de la France. C'est M. de Vilmorin qui a constaté pour la première fois qu'il pouvait fournir en abondance de l'alcool dépourvu de saveur désagréable.

En 1851, M. L. Wray a rapporté de la côte de Natal, en Caférie, plusieurs variétés cultivées par les Cafres Zulu et qu'il a désignées sous le nom générique d'Imphy.

Ce sorgho contient dans ses tiges une notable quantité de sucre. C'est cette substance, selon Mollen, qui permet aux naturels du pays de Bambouk, de fabriquer, quoique mahométans, en ayant recours à la fermentation, une liqueur spiritueuse et très enivrante.

Les tentatives faites par Arduino et les expériences entreprises depuis plusieurs années, en France, dans le midi, en Espagne et en Afrique, ne permettent pas d'espérer que ce sorgho suppléera en Europe la canne dans la production du sucre. Jusqu'à ce jour on ne connaît pas de procédé pratique à l'aide duquel on puisse obtenir le sucre qu'il contient parfaitement cristallisé.

Mode de végétation.—Le sorgho sucré est annuel. Il produit 4 à 6 tiges pleines et glabres, mais plus fortes que celles du sorgho à balai, et qui atteignent une hauteur de 10 à 12 pieds. Les feuilles sont nombreuses, larges et d'un beau vert. Les fleurs sont disposées en panicules ; elles produisent des fruits presque globuliformes, d'un beau noir luisant, enveloppés en partie par les glumelles, et munis d'une barbe tortillée. Les semences sont arrondies, jaunes, rougeâtres ou de couleur de rouille.

Cette plante végète d'abord lentement, mais à partir du mois de juillet elle change entièrement d'aspect et présente bientôt une verdure luxuriante ; elle mûrit ses graines vers la fin de l'été. Les feuilles sont flétries par les premiers froids, mais les tiges conservent en partie leur couleur verte jusqu'au mois de décembre et de janvier.

Nature.—Cette plante demande, comme le sorgho à balai, une terre légère, profonde et fraîche. Les sols argileux, à moins d'être très riches, ne lui sont pas aussi favorables que les terres qui contiennent du sable dans une proportion notable et que les pluies, l'air et la chaleur pénètrent très-facilement ; c'est pourquoi, il y a avantage à la cultiver sur les terres d'alluvion.

On doit choisir de préférence les terres qui contiennent du carbonate de chaux. On sait quelle influence la chaux exerce

sur la végétation des plantes saccharines ; en effet cette substance augmente sensiblement la production et la qualité du sucre.

Il faut éviter de cultiver le sorgho sur les sols riches dans lesquels les sels de soude et de potasse sont en excès.

À part leur nature et leur richesse, les terrains doivent pouvoir offrir aux plantes, pendant toute leur existence, une certaine fraîcheur. Cette humidité est nécessaire pour que les composants des engrais deviennent promptement solubles. Alors les racines, recevant une nourriture plus abondante, obligent les tiges à se développer avec plus de promptitude et de vigueur.

Si au contraire, le sol est desséché par la chaleur et par le vent, la végétation languit, est comme interrompue, et la formation du sucre cesse en partie d'avoir lieu. C'est pourquoi il est nécessaire, dans les sols qui manquent de profondeur, et toutes les fois que la terre a été desséchée par les rayons du soleil, de pratiquer, si cela est possible, des irrigations par infiltration.

Fertilité.—J'ai dit que le sol devait être naturellement fertile, parceque le sorgho est très épuisant. Cette richesse n'exclut pas l'emploi des engrais ; mais cette espèce de sorgho demande-t-elle des engrais très-azotés ? Les faits que l'on a souvent constatés dans la culture de la canne à sucre, et d'autres plantes saccharifères permettent d'avancer qu'on doit renoncer aux matières contenant de l'azote en abondance, parcequ'elles ont l'inconvénient d'augmenter les substances albuminoïdes au détriment du sucre. Il importe que l'azote fourni par les engrais soit seulement en quantité suffisante pour donner aux plantes l'énergie vitale dont elles doivent être douées pour végéter avec une vigueur soutenue et qu'elles puissent accumuler dans leur tissu cellulaire le plus possible de matières cristallisables, en absorbant beaucoup de carbone, d'hydrogène et d'oxygène.

On comprend dès lors pourquoi le sol doit être naturellement fertile, et pour quel motif cette richesse ne peut être augmentée favorablement que par l'intermédiaire de matières organiques ne contenant pas une forte proportion d'ammoniaque. On sait que Liebig a constaté que les betteraves récoltées dans une terre pauvre contiennent leur maximum de matière sucrée.

Les engrais qui doivent obtenir la préférence sont : le sang sec, la poudrette, les fumiers très-décomposés et les engrais végétaux. Ces matières, par leur facile-solubilité, peuvent manifester leurs effets très-promptement. Cette action rapide est d'autant plus importante que le sorgho sucré accomplit très-lentement les premières phases de végétation. On comprend aussi que, n'occupant le sol que pendant 4 ou 5 mois, il n'y aurait pas avantage à employer de préférence aux engrais que je viens de nommer des cornes, des chiffons, etc.

Préparation.—Les terres qu'on destine au sorgho sucré exigent une préparation complète, c'est-à-dire des labours et des hersages plus ou moins répétés, suivant leur nature et les plantes qu'elles ont produites.

On termine leur préparation en ameublissant le plus possible leur surface.

Semis.—Epoque.—Les semis de sorgho sucré se font ou sur une couche tiède ou en pleine terre.

Dans le premier cas, on les exécute en mars ou avril pour opérer la mise en place des plants pendant le mois de mai, lorsque les gelées ne sont plus à craindre.

Dans le second, on les opère en avril ou en mai, c'est-à-dire à l'époque où l'on fait les semences de blé d'Inde ou de haricots.

On peut aussi exécuter des semis successifs à la fin d'avril, vers le quinze de mai et dans la première quinzaine de juin. Ces semis permettent de commencer la distillation dès le mois de septembre et de la prolonger jusqu'au mois de décembre ou de janvier. Alors on opère au fur et à mesure de la récolte des tiges.

Semis sur couche.—Quand on sème le sorgho sucré sur couche tiède, on répand les graines à la volée ou dans des rayons distants les uns des autres de 2 à 3 pouces, en ayant soin de les éloigner de $\frac{1}{2}$ à 1 pouce, afin que les jeunes plantes puissent facilement se développer.

Transplantation.—La mise en place des plants ne peut être faite que lorsqu'on n'a plus à craindre des gelées tardives.

On l'opère à l'aide du plantoir sur des rayons tracés avec un

rayonneur et espacés les uns des autres de 6 à 8 pouces. On peut, dans le but de rendre le développement des plantes aussi actif que possible, faire déposer dans chaque trou, au moment où l'on introduit le plant, une pincée de bonne poudre ou de noir animal, résidu de raffineries.

Quand on agit par un temps sec, on arrose chaque plant à la main aussitôt sa mise en place.

En Chine, le sorgho sucré est toujours semé en pépinière et transplanté ensuite à l'aide du plantoir.

Semis en place—Lorsque le terrain a été préparé et bien ameubli, on y trace à l'aide d'un rayonneur ou d'un cordeau et d'un traçoir des rayons parallèles dans le sens de la longueur et de la largeur du champ. Une fois ce tracé exécuté, on répand deux ou trois graines sur les points où les lignes ou rayons se coupent à angle droit.

On recouvre les graines au moyen d'un ratelage ou hersage.

Comme les graines ne sont pas très-volumineuses, il est utile de ne pas les placer à une profondeur plus grande que $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de pouces.

On a complètement abandonné les semis à la volée.

Espacement des lignes et des plants—Les rayons dans lesquels on projette les semences à la main ou à l'aide d'un semoir à brouette, doivent être espacés les uns des autres de 2 à 2 $\frac{1}{2}$ pieds, selon la fertilité et la fraîcheur du terrain.

Il doit exister entre les plants une distance de 2 à 3 pouces. Cette distance paraîtra faible aux agriculteurs qui ont vu le sorgho végéter dans des jardins, mais il est nécessaire que les tiges se pressent, pour ainsi dire, les unes contre les autres. Si les graines dans les semis en place étaient placées à une distance plus grande du sol, malgré le talemment considérable des plantes, ne serait pas suffisamment ombragé par les tiges pendant les mois de juillet et août.

Quantité de graines nécessaire par arpent—La quantité de graines qu'il faut répandre dans les semis en place et en ligne est de 4 à 6 livres par arpent.

Une pinte de semence de sorgho pèse en moyenne 650 grammes. Deux livres contiennent de 45,000 à 46,000 graines.

Germination des graines—Les cotylédons des graines apparaissent au bout de 12 à 15 jours, selon la température et la fraîcheur du sol.

On hâte la germination des semences en les faisant tremper pendant 24 heures avant de les confier à la terre.

Soins d'entretien—Binages—Quand les plantes ont quelques feuilles, on exécute un binage sur toute la surface du champ.

On répète cette opération en juin et juillet, lorsque l'état du sol l'exige.

Eclaircissage—En juin ou au plus tard en juillet on éclaircit les pieds en arrachant à la main ceux qui sont superflus.

Arrosages—Pendant les mêmes mois, on opère un ou deux arrosements si la chaleur est très-forte et si le sol est desséché.

On doit irriguer chaque fois très-modérément. Des arrosements copieux ont l'inconvénient de paralyser l'action du soleil et de nuire à la richesse saccharine des tiges.

La plupart des cultures de sorgho en Chine sont soumises aux effets des irrigations.

(A continuer.)

Thé canadien.

Ceux de nos lecteurs qui communiqueraient à la *Gazette des Campagnes* les procédés à suivre pour préparer le *thé canadien* rendraient un immense service à leurs compatriotes. Il est vrai que l'opinion est partagée sur les qualités que possède la plante appelée *Bois d'Indes*; mais tous sont d'accord à reconnaître qu'elle procure une excellente boisson, qui peut remplacer le thé que nous importons à grands frais et qui souvent est falsifié et grandement nuisible à la santé de ceux qui en font usage.

Voici bientôt le temps où il faudra cueillir les feuilles du *thé canadien*, puisque cette préparation doit se pratiquer aussitôt qu'elles sont arrivées à leur complète extension et même auparavant. Mais pour que cette récolte soit profitable, il faut connaître la méthode sûre de la bien préparer.

Nous ne le cachons pas; comme notre plus ardent désir est de rendre la lecture de la *Gazette* utile à tous nos lecteurs, nous préférons aux théories inexpérimentées, qui ne sont souvent propres qu'à éloigner des améliorations, les procédés appuyés sur une pratique éclairée; voilà pourquoi, dans bien des cas, mieux nous aimons que des agriculteurs expérimentés traitent certaines questions plutôt que de les traiter nous-même.

Jusqu'à présent nous n'avons qu'à nous féliciter de la bonne volonté et de l'habileté de nombreux correspondants, nous espérons qu'on continuera de nous traiter avec la même bienveillance.

La saison.

Les semences qui sont maintenant terminées, font concevoir les plus belles espérances. Les céréales, les prairies, les arbres fruitiers, tous promettent une abondante récolte. Les champs réjouissent la vue par le spectacle le plus varié et le plus enchanteur. En nous exprimant ainsi nous ne prétendons pas répéter seulement des expressions consacrées à la saison actuelle; mais nous voulons dire en toute franchise, que l'année présente offre des espérances de succès que n'ont pas toujours offert toutes les années précédentes. Jamais on a vu une plus grande vigueur de végétation, les plantes aussi abondamment nourries. De plus nous avons le plaisir de voir et d'apprendre que partout on éprouve le besoin de sortir de l'ornière de la routine, et que l'on veut essayer tel ou tel système de culture, telle ou telle plante. La culture du tabac, par exemple, va être essayé dans tous les coins du pays, si on en juge par les nombreuses demandes qui nous ont été adressées, ainsi qu'à deux amis de la *Gazette*. Dans bien des localités on se livre à la culture du sorgho.

Puisse cet élan gagner tous les rangs, se communiquer de points en points, jusqu'aux extrémités les plus reculées du Canada.

RECETTES.

Moyen de faire d'excellent vinaigre.

Chaque cultivateur peut faire, avec un minot de betteraves qu'il aura cultivé lui-même, de cinq à six gallons de vinaigre aussi bon que celui fait de cidre ou de vin blanc.

Lavez d'abord vos betteraves, puis rapez-les, et exprimez en le jus, en les mettant dans une presse à fromage, ou par tout autre moyen que vous trouverez convenable, et mettez ce jus dans un quart; couvrez la bonde avec un morceau de gaze, et exposez pendant 12 ou 15 jours, votre quart au soleil.

DR. F. L. GENAND.

Moyen pour graisser les harnais, chaussures, etc.

Prenez une livre de suif de bœuf, un quarteron d'arcanson. Faites bouillir ensemble et enduisez l'article, puis Brossez.

DR. F. L. G.

(Extrait des Soirées Canadiennes.)

FORESTIERS ET VOYAGEURS. HISTOIRE DU PÈRE MICHEL.

19

Les hommes-de-cages.

(Suite.)

Les drames sont préparées pour cet effet et on élève au milieu une espèce de petite estrade, sur laquelle montent les hommes une fois lancés dans les terribles courants, afin d'éviter le danger d'être emportés par l'eau qui balaye la surface des radeaux. C'est quelque chose de terrifiant que de voir s'engager ces hommes dans ce passage dangereux : ils sont là, d'abord qui rament avec force, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, sur l'ordre du guide iroquois qui leur sert de pilote ; puis, lorsque le radeau est engagé dans le chenal, les efforts de l'homme devenant impuissants, on retire les rames et, s'abandonnant à la mer : à des grandes eaux, les hommes-de-cage montent à l'estrade et s'y cramponnent, pendant que tout est précipité dans le gouffre tourmenté qui mugit et bouillonne sous leurs pieds.

On amène aussi à Québec des trains de *billots* de sciage et des cages de madriers ; mais comme cet espèce de flottage n'a qu'une importance comparativement médiocre et qu'il est, du reste, facile d'imaginer les modifications que subit ici le *cageage*, il n'est pas nécessaire d'entrer dans de plus longs détails à ce sujet.

Tous ces grands trains de bois, ces îles flottantes, avec ces troupes d'hommes qui s'agitent à leur surface, qui descendent, descendent, poussés par toutes ces forces qui les emportent, vents, courants et vapeurs, . . . qui s'éparpillent, quelquefois, laissant aux rivages qu'ils parcourent leurs débris d'hommes et de choses, et finissent, après leur long voyage, par aller se perdre au sein du vieux monde ! . . . tout cela ne vous semble-t-il pas une image des vents et des courants qui emportent, sur le fleuve du temps, les peuples, les générations et les individus vers les régions du tombeau.

20

La chapelle de Portneuf.

Le Père Michel, reprenant le fil de sa narration, continua son histoire, à dater du moment de son retour en Canada.

Tout ce dont je puis vous assurer, dit-il, c'est que j'étais un homme content, quand je me vis de retour à Lachine après neuf ans d'absence. On a bien du plaisir à raconter ces voyages là ; mais le métier en est dur. Cela me rappelle le mot d'un voyageur à un missionnaire.

— « Mais comment pouvez-vous, disait le prêtre, pour un autre service que celui du Bon Dieu, entreprendre de pareils travaux ? »

— « Ah ! monsieur le curé, répondit le voyageur, on est si heureux quand on est de retour d'un de ces voyages ! »

Voyez-vous, c'est la nature de l'homme ! Plus on a évité de dangers, plus on a supporté de misères, plus on aime à se rappeler les années passées. Il en sera de même dans l'autre vie : plus on aura enduré de traverses, de misères et de privations sur la terre pour l'amour de Dieu, plus on aura de joie et de bonheur dans le ciel, quand le grand voyage sera fini.

Je ne mis pas plus de temps qu'il en fallut pour descendre à Québec, et mon premier soin, en arrivant dans la Côte du Sud, fut de m'informer de Lévêque mon ancien compagnon chaloupier ; mais Lévêque était allé s'établir à Gaspé, il y avait déjà plusieurs années. Je tâchai d'avoir, par d'autres, des nouvelles de mon pauvre commis des Postes-du-Roi, que j'avais blessé d'un coup de gaffe, mais personne ne put m'en donner . . . C'est que ça mène une drôle de vie, ces gens des postes : ils ne s'occupent presque pas du reste du monde et le reste du monde s'occupe encore moins d'eux.

J'allai donc moi-même à Portneuf et, sans trop m'aventurer, je reçus de la femme du vieux gardien de la maison du poste, tous les renseignements que je voulais avoir. La chose était d'autant plus facile que l'histoire qu'elle me conta, elle la racontait à tous les étrangers qui visitaient sa maison ; car cette histoire il lui semblait que c'était l'histoire de sa vie, elle avait oublié, à cause d'elle, presque tout ce qui s'était passé avant l'époque dont il était mention et, depuis, le souvenir des événements qui en faisaient le sujet absorbait toute son existence. Aussi pourrait-elle les aimer ces moments de sa vie, la digne femme, tant elle leur devrait de mérite et de bonheur !

Je n'avais pas été cinq minutes dans la maison du poste que la bonne vieille me dit :

— Êtes-vous déjà venu sur la Côte du Nord ?

— J'y suis venu quelquefois, Madame, lui répondis-je avec embarras.

— Avez-vous eu occasion de rencontrer M. John, qui a été commis du poste ici, pendant quelques années ?

— Je ne sais pas, à dire le vrai ; mais je crois que je l'ai vu.

Ah ! le bon garçon ! tenez, je l'aimais comme mon enfant, et je me disais toujours : quel malheur qu'un si bon jeune homme soit protestant ! c'était un anglais, voyez-vous.

Et sans plus d'entrée en matière, l'excellente femme commença son histoire, que je vais tâcher de vous rapporter comme elle me la conta.

« Il y aura dix ans au mois de juin prochain ; imaginez-vous que M. John était parti, avec mon garçon et un autre engagé, pour aller visiter des montagnais *cabanés* aux Bernalles. Sur leur chemin ils eurent connaissance d'une chaloupe de traiteurs ; or vous n'êtes pas sans savoir que *La Compagnie* ne permet pas à ces gens là de trafiquer avec les sauvages, et, si vous saviez ce qui se passe, vous verriez bien qu'elle a raison. M. John s'en alla les trouver avec sa chaloupe ; tenez, celle que vous avez vu au bout de la maison ; on n'a pas voulu s'en servir depuis, on l'a montée là, elle y est restée et je veux pas qu'on y touche tant qu'il en restera un morceau. En abordant la chaloupe des traiteurs, l'un d'eux lui donna un coup de gaffe dans le ventre, mais M. John a toujours dit qu'il ne l'avait pas fait exprès ; toujours est-il que mon garçon et l'autre engagé nous l'apportèrent mourant.

« Quand je le vis arriver, j'eus comme un pressentiment de sa mort : ça ne m'a pas empêché de le soigner de mon mieux, allez, et de prier pour lui.

« M. John fut d'abord bien mal, puis un peu mieux, puis enfin, il tomba en langueur. Un médecin qu'on était allé chercher au Sud nous dit qu'il pourrait bien traîner encore assez longtemps, mais qu'il ne croyait pas qu'il put jamais en revenir.

« On était à la fin de juin, et c'était dans le mois de juillet suivant que devait avoir lieu la mission du poste, à la chapelle de Portneuf.

« Un bon jour, M. John me dit :

— La mère, il y a longtemps que vous me soignez avec tant

de bonté que je ne sais pas ce que je pourrais faire pour vous, avant de mourir, afin de vous prouver ma reconnaissance ; car vous savez que je ne suis pas riche.

-- Mais je vous en prie, M. John, que je lui dis, ne parlez donc pas de cela, le Bon Dieu me récompensera ; puis je me mis à pleurer, mais à pleurer à chaudes larmes.

— Qu'avez-vous donc, me dit-il, avec son air doux et triste.

— Est-il possible, M. John, lui dis-je, en lui prenant la main entre les deux miennes, comme s'il eut été mon propre enfant, est-il possible que vous allez mourir sans vous faire catholique ? Il y a assez longtemps que vous êtes au milieu de nous pour connaître notre sainte religion. Voilà qu'on va avoir la visite d'un prêtre, pensez-y donc : si vous voulez sincèrement vous convertir, le Bon Dieu vous conservera bien jusque là.

— Vous êtes bonne, la mère, qu'il me dit en manière de politesse, mais tous les catholiques ne sont pas bons comme vous. Cependant, je ne dis pas, ajouta-t-il, que c'est la faute de votre religion, je respecte toutes les religions.

— Pourtant, M. John, il n'y a qu'une seule bonne religion. Notre Seigneur n'est pas venu sur la terre pour établir quinze ou vingt religions, mais une seule ; les autres sont faites par les hommes, et si vous aviez la bonne, vous ne diriez pas qu'elles sont toutes bonnes, comme je vous l'ai entendu répéter quelquefois.

Il n'y a qu'un bon Dieu, qu'un Sauveur et qu'une religion, soyez en sûr ! Mais tenez je vous fatigue, que j'ajoutai ; je ne vous dis plus rien, je remets tout entre les mains de la Sainte-Vierge.

— Depuis ce moment là, je ne sais pas ; mais j'étais plus joyeuse et, pourtant, lui, il était plus triste.

— Le temps de la mission arriva : c'était M. Le Courtois qui était notre missionnaire dans ce temps là, je lui fis mention de mon cher malade et je lui demandai de venir le voir et de lui parler de son salut. M. Le Courtois me dit comme ça : — J'irai voir votre malade, la mère, j'ai toujours coutume d'aller lui rendre visite, d'ailleurs ; mais il vaut mieux que ce soit vous qui lui parliez de religion, à moins que lui-même ne m'en parle. Continuez à le bien soigner, à l'entretenir de la grande affaire de l'éternité ; mais, surtout, priez pour lui : je vais prier moi aussi et, durant la mission, je vais recommander aux prières une personne qui a besoin de grâces toutes particulières, ce sera lui. Voyez-vous, la mère, ajouta-t-il, le salut vient de Dieu et c'est par la prière qu'on obtient tout.

— M. Le Courtois vint voir M. John qui lui demanda s'il n'avait pas quelques livres sur la religion à lui prêter. Notre missionnaire lui dit qu'il n'avait avec lui que son bréviaire ; mais que s'il désirait connaître la religion catholique il ne pouvait pas avoir de meilleur livre que mon Petit Catéchisme. Il lui offrit alors les soins de son ministère, en lui disant qu'il ne devait demeurer que le jour du lendemain à Portneuf (1) pour sa mission, mais qu'il prolongerait son séjour s'il était disposé à se faire catholique et s'il se croyait en danger de mort prochaine.

— Jugez de la peine que je ressentis, quand j'entendis M. John dire au prêtre qu'il croyait toutes les religions bonnes et n'avait pas l'intention d'abandonner la sienne, ajoutant qu'il ne demandait des livres que pour s'amuser et s'édifier.

— M. Le Courtois me fit venir avant de partir et me dit de

(1) Portneuf est un très bel endroit, situé à environ quatorze lieues plus bas sur le fleuve que l'embouchure du Saguenay : la chapelle, dont il est question ici, est pittoresquement placée sur la côte qui domine l'entrée de la rivière Portneuf et le cours du Saint-Laurent, cette chapelle est une relique des anciennes missions montagnaises.

ne pas me décourager, d'aller tous les jours à la chapelle dire un chapelet pour le pauvre jeune homme, il ajouta : — Je m'en vais de suite à Chicoutimi, dans quelques jours je serai de retour à Tadoussac, s'il y a besoin, vous m'enverrez chercher.

— Tous les jours j'allais dire mon chapelet à la Chapelle, dans l'après-midi. Un bon jour, il y avait un navire de mouillé tout près du banc à cause du calme : des hommes du bord, des anglais, étaient venus à terre avec leur chaloupe. Ils entrèrent dans la chapelle, puis après avoir visité le poste ils se disposaient à se rembarquer, lorsqu'au moment de partir un d'entre eux prit de sa poche un pistolet, et tira un coup, dans une des fenêtres de l'église qui donnait sur l'autel, puis rejoignit ses compagnons, en riant avec eux de sa belle action.

— J'étais dans l'église, à genoux près des balustres, dans le moment ; j'entendis un coup de feu et un bruit comme d'une vitre que l'on frappe : ne pouvant m'expliquer cela, je sortis pour en connaître la cause : en mettant le pied hors de l'église, je me trouvai face à face avec mon mari et un sauvage qui avaient été témoins de l'action du scélérat.

— On se mit, tout de suite, à visiter la chapelle pour voir s'il n'y avait pas quelque dommage de causé. Eh ! bien, monsieur... ah ! tenez c'est encore visible, vous pouvez aller le voir !... la balle, une balle joliment grosse et tirée à quelques pas seulement, n'avait pas traversé le double chassis ; elle avait fait son trou rond dans la première vitre et n'avait seulement pas fêlé la vitre de la seconde fenêtre, elle était tombée amortie entre deux, on la retrouva sur la tablette du chassis.

— Ah ! c'était un miracle ; dame, il ne faut pas en douter. Rien de plus pressé pour moi, arrivée à la maison, que de dire cela à M. John. D'abord, il s'écria, en parlant de l'anglais qui avait tiré le pistolet : — Le misérable ! — puis il ajouta :

— Est-ce bien certain, la mère, ce que vous dites là ?

— Mais, Monsieur John, que je lui dis, croyez-vous que je voudrais vous mentir, moi qui ai fait mes dévotions il n'y a pas huit jours, dans le temps de la mission.

— Il faut que je vois cela, tout de suite, la mère !

— D'abord j'eus frayeur de sa proposition, lui qui n'avait pas vu l'air depuis un mois ; mais je me *rafinai* bien vite et je me dis en moi-même : — Vaut mieux sauver son âme que son corps !

— C'est bien, Monsieur John, que je lui dis alors, je vais envoyer mon garçon chercher des hommes : on va vous préparer votre fauteuil avec des couvertures, et ils vous porteront ; le temps est beau, ça ne vous fera peut-être pas de mal.

— Et qui fut dit fut fait. M. John alla voir cela lui-même, il se fit élever sur sa chaise, il questionna mon mari, examina tout, regarda la balle : puis il se fit porter dans la chapelle, où il resta quelque temps à regarder le tableau et l'autel sur lequel était le crucifix.

— Quand nous fûmes revenus à la maison ; car vous comprenez bien que j'étais avec lui et que, lorsqu'il était dans la chapelle en face de l'autel, je priais derrière lui ; quand nous fûmes revenus, il nous remercia presque en pleurant, puis il me dit :

— La mère, ayez la bonté de ne laisser entrer personne ; je suis un peu fatigué, je voudrais rester seul pendant que vous allez faire votre ouvrage, je sonnerai la clochette si j'ai besoin.

(La fin au prochain numéro.)

J. C. TACHÉ.

FIRMIN H. PROULX.

Propriétaire-Gérant.

LA CONSULTATION.

et enseignement moral donné à nos jeunes lecteurs.

Le fermier, nommé Bernard, était venu à son tour pour certain marché, s'avisant que son affaire terminée, qu'il ferait bien de consulter un avocat. On lui avait souvent dit que M. Potier de la Germondaie, dont la consultation était si grande que l'on croyait qu'il gagnait lorsqu'on pouvait s'appuyer sur son opinion. Le paysan demanda conseil, et se rendit chez lui, rue Saint-

Élie. Ses clients étaient nombreux, et Bernard attendait longtemps; enfin son tour arriva et il fut introduit. M. Potier de la Germondaie lui fit signe de s'asseoir, posa ses lunettes sur le bureau, et lui demanda ce qu'il lui amenait.

— Par ma foi, monsieur l'avocat, dit le fermier en tournant son chapeau, j'ai eu à dire tant de bien de vous, que, comme je ne trouvais tout porté à Rennes, j'ai voulu vous consulter afin de profiter de votre sagesse.

— Vous remercie de votre confiance, dit M. de la Germondaie. Mais n'avez-vous, sans doute, quelque procès? — Les procès! par exemple, je les ai en abondance, et jamais Pierre Bernard n'a pu venir avec personne.

— Lors c'est une liquidation, un partage de biens? — Quelles excuses, monsieur l'avocat, mais moi et moi nous n'avons jamais eu à nous partager, vu que nous prenons tous ensemble la huche, comme on dit.

— Il s'agit donc de quelque contrat de mariage ou de vente? — Oh bien oui! je ne suis pas assez riche pour acheter, ni assez pauvre pour revendre. Mais j'ai enfin, que voulez-vous de moi? — Cela m'a le jurisconsulte étonné.

— Êtes-vous bien? — Je vous l'ai dit, monsieur l'avocat, reprit Bernard avec un gros rire, rassuré, je veux une consultation... pour un argent bien entendu... que je suis venu à Rennes, et qu'il faut profiter de ces occasions.

— De la Germondaie sourit, prit une feuille de papier, et demanda au paysan ce qu'il lui amenait. — Pierre Bernard, répondit celui-ci, heureux enfin qu'on l'eût compris.

— Votre âge? — Trente ans ou approchant. — Votre profession? — Ma profession?... ah! oui, quoi, est-ce que je fais?... Je suis fermier. — L'avocat écrit deux lignes, plie le papier et le remet à son étrange client.

— C'est déjà fini! s'écria Bernard; à la bonne heure; on n'a pas le temps de moi, comme dit l'autre. Combien donc est-ce que ça vaut la consultation, monsieur l'avocat? — Trois francs.

— Bernard paie sans réclamation, salué et se retire, euchanté d'avoir profité de sa consultation. — Jusqu'il arriva chez lui, il était déjà plusieurs heures. La route l'avait fatigué, il

rentra dans la maison, bien décidé à se reposer.

Cependant ses soins étaient coupés depuis deux jours et complètement fanés; un des garçons vient demander s'il fallait les rentrer.

— Ce soir! interrompit la fermière, qui était venue rejoindre son mari, ce serait grand péché de se mettre à l'ouvrage si tard, tandis que demain on pourra les amasser sans se gêner.

Le garçon objecta que le temps pouvait changer, que les attelages étaient prêts et les bras sans emploi; la fermière répondit que le vent était bien placé, et que la nuit viendrait tout interrompre. Bernard, qui écoutait les deux plaidoyers, ne savait à quoi se décider, lorsqu'il se rappela tout-à-coup le papier de l'avocat.

— Mirrite! s'écria-t-il, j'ai là une consultation: c'est d'un fameux, elle m'a coûté trois francs; ça doit nous tirer d'embaras. Voyons, Thérèse, dis-nous ce qu'elle chante, toi qui lis toutes les écritures.

La fermière prit le papier, et lut, en hésitant, ces deux lignes.

Ne remettez jamais au lendemain ce que vous pouvez faire le même jour.

Il y a cela! s'écria Bernard, frappé d'un trait de lumière; alors vite les charrettes, les filles, les garçons, et rentrons le foin.

Sa femme voulut essayer encore quelques objections, mais il déclara qu'on n'achetait pas une consultation trois francs pour n'en rien faire, et qu'il fallait suivre l'avis de l'avocat.

Lui-même donnait l'exemple en se mettant à la tête des travailleurs, et en ne rentrant qu'après avoir ramassé tous ses soins.

L'événement sembla se charger de prouver la sagesse de sa conduite; car le temps changea pendant la nuit; un ouragan inattendu éclata sur la vallée, et le lendemain, quand le jour parut, on aperçut, dans les prairies, la rivière débordée qui entraînait tous les foin récemment coupés. La récolte de tous les fermiers voisins fut complètement anéantie; Bernard seul n'avait rien perdu.

— (La Semaine.) Dr. Jules Massé.

MALADIE DES PATATES.—Un agriculteur français prétend que le plus sûr moyen de sauver les patates de la maladie, qui diminue tellement la production, est de les semer au commencement de juin, alors que la terre est réchauffée et moins saturée des pluies du printemps. Si la chose est vraie, ce sera un exemple de plus que les plus simples remèdes sont toujours les meilleurs. Celui-ci, dans tous les cas, paraît si raisonnable, qu'il mérite d'être essayé. — *La Presse.*

— Un cas de longévité extrêmement curieux, dit l'*Union* de Paris, vient d'être constaté dans le canton de Mouségur. On y a enterré, le 18 mars dernier, une femme de 106 3/10 mois 10 jours.—Jeanne Castenet était née, par conséquent, sous le règne de Louis XV, l'année même de la bataille de Rosback (1757). On signale en même temps une particularité très-bizarre dans l'existence de la centenaire. A la façon du soldat romain, elle se nourrissait presque exclusivement d'aïl et d'échalotte. — *Idem.*

Prix des marchés de Québec.

14 juin 1864.


	s. d.	s. d.
Bœuf, par 100 lbs.	40	0 à 45 0
“ par lb, selon la quantité	0	6 0 7
Lard, par 100 lbs	41	0 45 0
“ par lb.	0	5 0 6 1/2
“ par lb (salé)	0	5 0 6
Mouton, par livre	0	7 0 8
Beurre, par lb, (en tinettes)	1	0 0 0
“ frais, par livre	1	0 1 3
Œufs, par douzaine	0	7 0 8
Patates, par minot	1	6 1 8
Avoine do	2	3 2 6
Oignons, par baril	12	6 15 0
Pommes, par baril	15	6 17 6
Sucre d'érable, par livre	0	4 1/2 0 5
Foin, par 100 bottes	40	0 0 0
Paille, par 100 bottes	20	0 25 0
Morue fraîche par livre	0	3 0 0
Homards	1	3 2 6

Prix des marchés de Montréal.

11 juin 1864.

	s. d.	s. d.
Fleur de la campagne, le qtl	12	6 à 12 9
Farine d'avoine do	12	6 13 0
Blé-d'Inde	10	6 11 0
Pois, par minot	4	0 4 6
Orge par 50 lbs	3	0 3 6
Avoine par 40 lbs	2	3 2 6
Sarrasin	3	6 4 0
Graine de lin	8	0 9 0
Graine de mil, par minot	10	0 11 0
Dinde [vieux] par couple	7	6 8 0
Dinde [jeune] do	0	0 0 0
Oies do	4	0 6 0
Canards do	3	9 4 0
Volaille do	2	0 2 6
Canards sauvages do	3	6 3 9
Pigeons do	0	9 1 0
Morue, par lb	0	3 1/2 0 4 1/2
Beurre frais, par lb	0	10 1 0
Beurre salé, par lb	0	8 0 9
Fèves canadiennes le minot	5	0 6 3
Patates, par poche	3	0 3 9
Sucre d'érable, par livre	0	5 0 5
Sirop d'érable, par gallon	3	9 4 0
Œufs frais, par douzaine	0	5 1/2 0 6
Pommes par quart	\$2.25	\$3.50
Oranges, par boîte	5.00	5.50
Citrons, par boîtes	5.00	5.50
Bœuf, par 100 livres	5.00	7.00
Cochons morts, par 100 lbs	8.50	9.50

ANNONCES.

 LES personnes de la ville qui désirent passer la saison de l'été à la campagne, pourront trouver plusieurs appartements à louer, à Ste. Anne de la Pocatière, en s'adressant à F. H. Proulx.

A VENDRE à l'Imprimerie de la Gazette des Campagnes :

VIE D'ADELE GOULOMBE
Religieuse hospitalière de l'Hôtel-Dieu, à Montréal.—Prix, vol. broché, 2s. 6d; relié, 3s. 9d.



LIGNE DE LA MALLE ROYALE.

De Québec à Gaspé, Paspébiac, Dalhousie, Miramichi, Shédiac et Pictou.



Le puissant Steamer neuf en fer à hélice et de première classe,

LADY HEAD,

W. DAVISON, Maître,

Laissera le

QUAI ATKINSON, MARDI, le 28 Juin,

A QUATRE heures P. M.

Arrétant aux ports ci-dessus en allant et en revenant.

PRIX DU PASSAGE ET DU FRET :

	1re cl.	2e cl.	Fret p. baril
Québec à Gaspé,	\$12,00	\$4,00	50 cents
“ à Paspébiac,	13,00	5,00	50 “
“ à Dalhousie,	15,00	6,00	50 “
“ à Miramichi,	18,00	7,00	50 “
“ à Shédiac,	19,00	7,50	60 “
“ à Pictou,	20,00	8,00	60 “

Les prix sont les mêmes à partir des Ports ci-dessus à Québec.

Tout le bagage est au risque des propriétaires.

Les lits ne sont pas retenus si on ne paie d'avance au bureau.

Ceux qui ont des chargements à expédier sont requis de les faire déposer à 6 heures du matin sur le quai, et de faire passer leurs entrées à la Douane avant midi, le jour du départ.

Pour de plus amples détails s'adresser à

F. BUTEAU,

Agent,

Québec, Quai Atkinson, rue St.-Jacques.
16 mai 1864.



DÉPARTEMENT

DES

TERRES DE LA COURONNE.

BRANCHE DES PÊCHERIES,

Québec 25 Avril, 1864.

LES réglemens suivants concernant les réclamations pour Primes de Pêche, en vertu du chapitre 62 des Statuts Refondu du Canada, ont été approuvés par Son

Excellence le Gouverneur Général en Conseil, le 23 courant.

1. Toute personne réclamant des primes de pêche devra, à part les diverses exigences spécifiées dans l'acte des pêcheries, prouver à la satisfaction de tout Collecteur de douane auquel une demande pour un Certificat sera faite, que le vaisseau a été exclusivement et actuellement employé à la pêche pendant l'espace d'au moins trois mois consécutifs, ou pendant aucune autre période consécutive jusqu'à quatre mois; nul voyage ou occupation intermédiaires n'y étant compté.

2. Le temps pendant lequel chaque vaisseau est ainsi employé à la pêche pourra être prouvé par le propriétaire et deux témoins compétents, qui tous seront assermentés par le Collecteur de douane; et un journal ou livre de loch, tenu jour par jour à bord chaque vaisseau sera produit, et ses entrées seront vérifiées sous serment par le propriétaire, maître ou patron, et tel journal ou livre de loch devra mentionner les particularités du voyage, la quantité de poisson pris chaque jour par l'équipage, l'endroit où il a été ainsi occupé, et aussi le temps du départ de et arrivée à tout port ou place pendant le temps compté comme tel voyage de pêche.

3. Des preuves seront aussi requises par tout Collecteur de douane que le vaisseau réclamant la prime n'a pas été, durant la saison de pêche—laquelle saison sera en chaque cas censée être la saison de pêche continue nommée dans l'acte, et alléguée par le réclamant—engagé dans le commerce ou à transporter des cargaisons.

4. Les personnes qui probablement réclameraient des primes de pêche, devraient, lors de l'octroi des permis de pêche pour la prime, être notifiées des exigences de l'acte et de ces réglemens; et qu'à moins de ce conformer à ceux sous tous les rapports, les Collecteurs de douane n'accorderont pas certificats.

ANDREW RUSSELL,

Assistant Commissaire.

16 mai, 1864.

Marchandises Nouvelles.

TWEEDS Ecossais pour le printemps et l'été.

Tissus français (nouveautés) pour Habits et Pantalons.

Tweeds de Manufactures Canadiennes.

Toile fine d'Irlande.

LES soussignés viennent d'ouvrir six caisses de Toile Fine, qu'il offrent en vente, à des prix très réduits.

Soie glacée, etc.

VENANT d'être reçues:
Soie Glacée noire, Gros de Naples, Drap de Lyon.

Chemises, Cols, etc.

LES soussignés viennent de recevoir un grand assortiment de Chemises blanches et de couleurs.

—AUSSI—

Une grande variété de Cols et de Cravates, dans le dernier goût.

Chapeaux.

NOUVEAUX Chapeaux de paille pour Dames et Messieurs, Nouveaux Chapeaux de Feutre Français, Chapeaux en Drap, Chapeaux en Paramata, Casquettes.

Tapis, etc.

Tapis Impérial, Tapis Tapisserie, Tapis Ecossais, Tapis Union, Tapis Fil, Tapis Manille, Tapis Toile Cirée, Tapis pour escaliers, Toile cirée pour tables, Damassés, Moires.

En vente chez

A. HAMEL et FRÈRES.

16 mai 1864. Québec, Rue Sous-le-fort.



L. J. GINGRAS & Cie.,

(CI-DEVANT Ed. GINGRAS)

FABRIQUANTS DE VOITURES

DE

SON EXCELLENCE LE GOUVERNEUR GENERAL

No. 20, Rue Ste. Ursule, Haute-Ville.

Québec.

L. J. G. et Cie. ont toujours un grand assortiment de voitures d'été et d'hiver.

POUR TOUT LE MONDE.

LES Soussignés ont l'honneur d'offrir au public leurs sincères remerciements, et profitent de cette occasion pour lui annoncer qu'en conséquence de l'encouragement libéral qu'ils en ont reçu, ils se sont vus forcés d'agrandir de beaucoup leur établissement. Ils ont maintenant en main un assortiment considérable et varié de quincaillerie—Ustensils de Ménage, Services de Table en argent, Coutelleries de Rodgers, etc., etc. Outils de toutes sortes, Ferrures de maison, Vitres, Peintures, Huile, etc.

POELES DE CUISINE et de fantaisie.

—AUSSI :—

Une collection extraordinaire de Lampes à l'Huile de Charbon, Cages d'Oiseaux, de bon choix, Munitions de chasse et pêche. Les conditions très-libérales.

BÉLANGER et GARIÉPY.

Québec 9½, rue La fabrique, à l'enseigne du Gros Marteau.

N. GAUTHIER, NOTAIRE,

TIENT son Bureau à MONTMAGNY, près de l'Eglise.

JOURNAL DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE
ET
JOURNAL OF EDUCATION

L'ABONNEMENT à chacun de ces journaux est d'UNE PIASTRE par année et d'un ECU seulement pour les instituteurs et les institutrices.

Ces journaux s'occupent aussi de science et de littérature, et contiennent une revue de tous les événements de chaque mois. Ils ont été mentionnés avec éloge par le *Journal* du Département de l'Education, à l'Exposition de Londres, en 1862, et il a été accordé une MEDAILLE DE PREMIERE CLASSE pour leur rédaction.

On peut se procurer, au Département de l'Instruction Publique du Bas-Canada, la collection complète pour les prix suivants :

Chaque volume cartonné en papier se vend \$1.10 ; élégant cartonnage en toile avec vignette en or sur plat, \$1.25 ; les deux journaux, français et anglais, cartonnés ensemble, \$2. La collection complète de l'un ou de l'autre journal, formant sept volumes, se donne pour \$7 ; aux instituteurs, moitié prix, et aux Collèges, Académies, Institutions littéraires et aux Bibliothèques de Paroisse, \$5. Ceux qui désirent se procurer des collections complètes seront bien de s'adresser de suite au Bureau de l'Education, où il n'en reste qu'un petit nombre de séries, l'année 1857 étant presque épuisée.

Le journal français se publie à 3000 exemplaires, le journal anglais à 1500. Ils ont, l'un et l'autre, une circulation à peu près uniforme dans tout le Bas-Canada, et un grand nombre d'exemplaires s'expédient à l'étranger.

On ne publie que des annonces qui ont rapport à l'Instruction publique, aux lettres, aux sciences ou aux beaux arts. Le prix des annonces est de 7 centins par ligne pour la première insertion, et 2 centins pour chaque insertion subséquente.

PRIMES.

Les éditeurs de journaux qui reproduisent l'annonce ci-dessus, auront droit, pour chaque insertion, à un des sept volumes, et ainsi de suite. Il faudra indiquer l'année du volume que l'on désire avoir.

La collection complète sera donnée à toute personne qui nous transmettra le montant de 20 nouveaux abonnements.

J. B. C. HEBERT,
Notaire et Agent,

BIEN son Bureau, à QUEBEC, No. 18
rue STE. FAMILLE (Côte de Léry),
Haute-Ville.
1er déc. 1863.

M. POURTIER,

CHIRURGIEN DENTISTE,

de la Faculté de Médecine de Paris, No. 15, Rue St. Jean, en face de la Rue du Palais, Québec.



TERRES MINÉRALES.

Département des Terres de la Couronne
Québec, 3 Mars, 1864.

RÈGLEMENTS concernant la vente des Terres Minérales approuvés par Son EXCELLENCE LE GOUVERNEUR GENERAL en Conseil.

1. Les locations ne seront pas plus que quatre cents acres.

2. Les dimensions des locations dans les territoires non arpentés seront de quarante chaînes de front sur cent chaînes de profondeur, et bornées par des lignes courant vrai nord et sud, et est et ouest, ou aussi près de ces dimensions que la configuration de la localité le permettra.

3. Celui qui demandera une location dans un territoire non arpenté devra fournir un plan et une description d'icelle faits par un Arpenteur Provincial.

4. Le prix sera d'une piastre l'acre, payable lors de la vente.

5. Une taxe ou droit d'une piastre par tonneau sera chargé sur tous minéraux extraits d'une location, payable lorsqu'ils seront emportés des mines.

Cette condition s'applique à toute terre minérale vendue depuis le 1er Avril, 1862, et est imposée au lieu du droit régulier de deux et demi par cent chargé sur les minéraux extraits de ces terres.

6. Dans les townships arpentés les lots qui offriront quelques indices de mines seront vendus aux conditions sus-mentionnées, mais pas moins d'une piastre l'acre dans aucun township, et au même prix que les autres terres dans le township, lorsqu'il est de plus d'une piastre l'acre.

7. Il ne sera vendu qu'une location de quatre cents acres à une même personne.

8. Les réglemens sus-mentionnés ne s'appliquent pas aux mines d'or et d'argent.

9. Tous les réglemens antérieurs incompatibles avec les présents sont abrogés.

WM. McDOUGALL,
Commissaire.

Toutes locations de terres minérales sur les rives nord des lacs Huron et Supérieur et sur les îles adjacentes, qui étaient, le 15 Mars, 1863, sujettes à confiscation pour non-accomplissement des conditions de vente et de locations, et qui sont demeurées sujettes à confiscation jusqu'à ce jour, sont confisquées.

Les locataires et leurs ayants-cause, pourvu que les transports aient été faits avant cette date, pourront appliquer les paiements faits sur toute location, en sus et au-dessus du dépôt ou premier versement, à l'achat de ces locations ou de toute autre qui pourra être offerte en vente au temps de leur demande ; mais cette demande sera considérée comme un nouvel achat, sujette aux règle-

ments en force, et devra être déposée au Département des Terres de la Couronne le ou avant le PREMIER jour de NOVEMBRE, A. D., 1864.

1er avril 1864
WM. McD.,
Com.

IMPORTANT POUR LES CULTIVATEURS

**SUPER-PHOSPHATE DE CHAUX
DE COE.**

PRÉPARATION SUPÉRIEURE D'OS MOULUS

ENGRAIS SANS ÉGAL

Pour toutes les plantes de Jardins et des Champs.

Il fait mûrir les moissons de 10 à 20 jours plus tôt, et accroît merveilleusement le produit.

Certificat

DE M. GEORGE MATTHEWS.

Montréal, 3 Novembre 1863.

M. COE.—Cher Monsieur,—J'ai acheté de vous, le printemps dernier, une tonne de votre Super-Phosphate de chaux. Je l'ai appliqué aux blé-d'inde, citrouilles, navets, carottes, et en même temps j'ai appliqué un engrais très-puissant fabriqué chez moi, à d'autres racines, blé, etc., le résultat fut que les grains fertilisés par ces derniers engrais donnèrent une belle récolte, mais ils furent de beaucoup surpassés en poids, en qualité et en quantité en général, par ceux qui avaient reçu votre super-phosphate. Je me propose à l'avenir d'en user en plus grande quantité.

Je suis, Monsieur, votre, etc.,
G. MATTHEWS.

Prix, \$50 le tonneau, mis en quarts contenant à peu près 250 livres chaque ; aussi en boîtes d'environ 30 livres, à \$1 chaque.

Manufacturé à vendre par ANDREW COE, propriétaire. Bureau à Toronto, No. 3,

Salle Masonique, Rue Toronto. Bureau à Montréal, No. 38, rue St. François-Xavier.
E. L. SNOW,

Agent général.

Pour plus amples informations, s'adresser à l'imprimerie de la *Gazette des Campagnes* où l'on peut se procurer de cet engrais.

1er avril 1864.

APPARTEMENTS A LOUER.

UNE famille désirant passer la belle saison de l'été à la campagne, pourrait se procurer plusieurs appartements, en s'adressant à Madame Jean Amiot, demeurant dans le Village de Ste. Anne de la Pocatière.

2 mai 1864.

GAZETTE DES CAMPAGNES.

1864

JUILLET.

1864

Le Soleil entre au lion le 22 à 3 heures 2 minutes du soir.

Nouvelle lune, le 3 à 7 heures 39 minutes du matin
Premier quartier, le 11 à 11 heures 6 minutes du soir
Pleine lune, le 19 à 1 heure 51 minutes du matin
Dernier quartier, le 25 à 4 heures 1 minute du soir

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	L. ETC. SOL.
Vendredi	1	b Octave de la St Jean Baptiste	4 8/7 52
Samedi	2	b Visitation de la Ste Vierge	4 8/7 52
DIMAN.	3	r VII après Pent. PRÉCIEUX SANG DE N. S. J. C. <i>Kyrie</i> de 2 cl. Aux Vêpres mém. du dim. et des SS. Apôtres	4 9/7 51
Lundi	4	tr De l'octave	4 9/7 51
Mardi	5	tr Octave des SS Apôtres	4 10/7 50
Mercredi	6	r Du St Sacrement	4 10/7 50
Jeudi	7	fb Ste Elizabeth	4 11/7 49
Vendredi	8	fb De l'Immaculée Conception	4 11/7 49
Samedi	9	fb VIII après Pent. DEDICACE DES EGLISES DU DIOCESE. <i>Kyrie</i> du 2 ton. Aux Vêpres mém. du dim. et de pl.	4 12/7 48
DIMAN.	10	b Sept Frères, martyrs (10) (mart. Salut.)	4 13/7 47
Lundi	11	tr St Jean Gualbert	4 13/7 47
Mardi	12	b St Anaclet	4 14/7 46
Mercredi	13	tr St Bonaventure	4 14/7 46
Jeudi	14	b St Henri	4 15/7 45
Vendredi	15	fb Notre Dame du Mont-Carmel	4 16/7 44
Samedi	16	b IX après Pent. Octave de la Dédicace. <i>Kyrie</i> des dbles. II Vêpres de la fête, a cap. du suivant (<i>meruit supr.</i>), mém. de la Dédicace du dim. et de pl. mart.	4 17/7 43
DIMAN.	17	b St Camille de Lellis	4 18/7 42
Lundi	18	b St Vincent de Paul	4 19/7 41
Mardi	19	b St Jérôme Emilien	4 20/7 40
Mercredi	20	b St Alexis (17)	4 21/7 39
Jeudi	21	fb Ste Marie-Madelaine	4 22/7 38
Vendredi	22	b St Apollinaire	4 23/7 37
Samedi	23	r X après Pent. <i>Kyrie</i> du dim. I Vêpres du suivant sans	4 24/7 36
DIMAN.	24	vr St Jacques	4 25/7 35
Lundi	25	r STE ANNE	4 26/7 34
Mardi	26	b St Pantaléon, martyr	4 27/7 33
Mercredi	27	tr SS Nazaire, etc	4 28/7 32
Jeudi	28	tr Ste Marthe (ction de l'Evêque d'Ottawa)	4 29/7 31
Vendredi	29	fb De l'Immaculée Conception. Anniversaire de la Consécra-	4 31/7 29
Samedi	30	fb XI après Pent. St Ignace. <i>Kyrie</i> des dbles. I Vêpres	4 32/7 28
DIMAN.	31	b du suivant, mém. de St Paul, de St Ignace, du dim. et de plusieurs martyrs.	4 33/7 27

Température—Du 4 au 11 de juillet, le temps sera beau et passablement chaud—Du douze au 19, beau et très-chaud. Le tonnerre se fera entendre dans plusieurs parties de la province pendant cet intervalle—Du 20 au 25, tout ce laps sera beau et très-chaud—Du 26 au 2 août, il y aura des averses de temps à autre pendant cet intervalle—Le Petit Almanach du Bas-Canada.

Cour du banc de la Reine—Au criminel—District de l'Ottawa, 1^{er} juillet.
Jurisdiction civile—Cours supérieures—Gaspé, à New-Carlisle, du 13 au 19 juillet.
Cour de Circuit—New-Carlisle, du 7 au 12 juillet—Ristigouche, du 27 juillet au 5 août—Baie St. Paul, du 20 au 23 juillet.



Nous prions les personnes qui nous doivent pour abonnements à la Gazette des Campagnes de nous faire tenir le prix de l'abonnement au plus tôt, soit à notre Bureau ou entre les mains de MM. les agents de la Gazette.

Les abonnements datent du 1^{er} de Novembre et du 1^{er} de Mai. Les avis pour discontinuation doivent être adressés à ce Bureau un mois avant l'expiration de l'abonnement.

Les personnes qui désirent s'abonner à la Gazette des Campagnes, doivent mentionner depuis quelle date.

FIRMIN H. PROULX,
Propriétaire-Gérant.

CHEMIN DE FER DU GRAND TRONC
DU
CANADA.
District de Québec et la Rivière-du-Loup.

De Québec à la Rivière du Loup.

	Malle	
POINTE LEVI	1-30 P M	8-10 A M
Hadlow	1-40	8-50
Chaudière Junction	2-00	9-10
St Jean Chrysostôme	2-15	9-18
St Henri	2-30	9-28
St Charles	2-56	9-44
St Michel	3-15	9-56
St Valier	3-28	10-04
St François ou Berthier	3-44	10-14
St Pierre	3-53	10-20
ST THOMAS	4-12	10-34
Cap St Ignace	4-33	10-46
L'ISLET	4-55	11-02
	5-10	
Trois Saumons	5-18	11-08
St Jean Port Joli	5-34	11-18
St Roch	5-58	11-34
STE ANNE	6-21	11-48
Rivière Ouelle	6-40	12-00
St Denis	6-55	12-10
ST-PASCAL	7-13	12-20
Ste Hélène	7-33	12-32
St Alexandre	7-54	12-44
RIVIERE-DU-LOUP	8-30 P M	1-10 P M

De la Rivière du Loup à Québec.

	Malle	
RIVIERE-DU-LOUP	5-00 A M	3-00 P M
St Alexandre	5-41	3-24
Ste Hélène	6-05	3-39
ST PASCAL	6-26	3-52
St Denis	6-43	4-03
Rivière Ouelle	7-00	4-14
STE ANNE	7-21	4-26
St Roch	7-44	4-40
St Jean Port-Joli	8-11	4-57
Trois Saumons	8-28	5-07
L'ISLET	8-38	5-13
	8-53	
Cap St Ignace	9-17	5-28
ST THOMAS	9-42	5-42
St Pierre	10-00	5-52
St François, ou Berthier	10-10	5-58
St Valier	10-27	6-09
St Michel	10-41	6-17
St Charles	11-02	6-29
St Henri	11-30	6-46
St Jean Chrysostôme	11-45	6-57
Chaudière Junction	12-00	7-06
Hadlow	12-20	7-27
POINTE LEVI	12-30 P M	7-37 P M

C. J. BRYDGES,
Directeur-Gérant.

A. S. MACBEAN,
Surintendant local.
15 juin, 1864.