

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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



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

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FLEMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

SOMMAIRE

Causerie Agricole : Culture du chou.

Revue de la Semaine : Une Sœur de Charité décorée à la Martinière. — Présentation du rochet par Notre Saint-Père le Pape à Leurs Eminences les Cardinaux d'Avanzo, Fanzelin et Ledochowski, le 4 avril dernier; discours prononcé par le Cardinal Ledochowski en cette occasion, et réponse de Sa Sainteté Pie IX.

Sujets divers : Comment se procurer des engrais à bon marché et sans trop de trouble. — Eaux et aliments aqueux dans l'éducation, l'entretien et l'engraissement du bétail. — Manière de nourrir les chevaux. — Comment on se rend malade. — Album photographique du clergé de Rimouski.

Petite chronique : Les exportations du sucre raffiné des Etats-Unis au Canada. — Etat de la température.

Recettes : Appât pour les renards. — Confection de la graine de Choux-fleurs.

Prix des marchés de Québec, Montréal, Iberville, Sherbrooke, St.-Hyacinthe et Sorel.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DU CHOU

Le chou, dont les variétés si nombreuses et si différentes les unes des autres, qu'il est impossible de leur assigner un caractère commun, est une plante annuelle. On ignore l'époque où on a commencé à en faire usage comme aliment; mais cette époque remonte à une très-haute antiquité. C'est de tous les végétaux propres au pays celui dont on

tire le parti le plus avantageux tant sous le rapport de la nourriture de l'homme et des animaux domestiques que de l'huile que l'on retire en certains endroits de ses semences. Il fait la richesse des jardins comme celle des champs où on le cultive; mais pour qu'il produise tous les avantages qui lui sont propres, il faut qu'il soit planté dans un bon sol, et qu'on soigne sa culture d'une manière convenable.

Comme l'espace de cette culture est très-restreinte, on est forcé de suppléer par une meilleure préparation et un fumure plus complète au défaut d'étendue. Le choix des variétés doit aussi se faire avec plus de précautions, si on met de côté tous ces choux rustiques très-vigoureux, prenant un volume très-considérable, mais peu délicat et peu savoureux.

Cette distinction étant faite, reste pour la culture potagère un nombre considérable de variétés de choux qu'il serait difficile d'énumérer un à un; nous nous contenterons de les placer en catégories principales, possédant chacune des caractères particuliers.

Nous avons d'abord les choux d'Angleterre ou de *York*, dont les principales variétés sont le *petit-York* et le *grand-York*. Ces choux sont caractérisés par une saveur fade, la couleur blanche de leurs pommes à l'intérieur, leur feuillage lisse et d'un vert tendre, par leur grande rusticité. Ces choux résistent souvent à des températures très-basses et ce sont ceux que l'on peut semer le plus tôt au printemps. Dans leur pays originaire, on recommande même de le semer à l'automne; mais en Canada, où le climat est plus rigoureux que celui d'Angleterre, on sème suivant les différentes localités, depuis la fin de mai jusqu'au milieu d'août, en ayant soin de les abriter contre les abaisces.

ments de température.

20. *Les choux d'Allemagne* : les principales variétés très-cultivées en Canada appartiennent à cette catégorie. On les reconnaît à la saveur plus prononcée que les précédents, à leurs feuilles larges épaisses et chiffonnées, à leur pomme souvent très-volumineuse. Ces caractères sont surtout reconnaissables dans le *Chou Quintal* qui est le type de tous les choux de cette catégorie. Outre cette variété, nous y trouverons encore le *chou pointu*, le *chou cœur de bœuf*, le *chou gros de bœuf*.

30. *Les choux de Milan*, tous caractérisés par leur feuillage fortement frisé, par leur couleur verte foncée et par la teinte jaune de l'intérieur de la pomme. La variété type est celle connue sous le nom de *chou Milan des Vertus*; c'est la plus volumineuse des choux de cette catégorie.

40. *Les choux rouges* reconnaissables à la teinte rouge de leurs feuilles, qui se trouve même par veine à l'intérieur de la pomme.

50. *Les choux d'été* ou choux non pommés, peu savoureux.

60. *Les choux fleurs*, tous reconnaissables par leurs caractères particuliers.

Culture.—Les choux qui appartiennent aux quatre premières classes demandent tous les mêmes soins de culture, ainsi que la 5^{me} classe, à l'exception de ce qui concerne l'époque des semis et de la récolte; mais ceux de la 5^{me} classe exigent une culture toute particulière.

Pour cultiver les choux pommés, on prépare d'abord le terrain aussi complètement que possible par un labour qui aura dû être donné l'automne précédent et la fumure enfouie dans la terre. On donne au printemps suivant un deuxième labour, puis on passe le raton. Si le terrain s'égoutte convenablement on le laisse dans cet état, sinon on le relève de manière à former des petits sillons espacés de 20 à 30 pouces les uns des autres.

Les semis de choux se font en pépinière. L'époque de ces semis varie suivant la précocité des sujets.

Pour les choux très précoces qui doivent être mûrs vers le milieu de l'été, on a recours à une culture plus ou moins forcée avec couches chaudes. Dans les environs de Montréal, on sème sur couches chaudes vers le milieu ou la fin de Mars, si le printemps est tardif; ici on ne doit pas le faire avant le commencement d'avril, car malgré la chaleur provenant de ces couches, la température extérieure est encore si basse avant cette époque qu'on risquerait de perdre les plants cultivés sur couches chaudes. Pour les choux tardifs cultivés surtout pour la consommation de l'hiver et qu'on ne récolte qu'en automne, la culture sur couches chaudes n'est pas recommandée et même elle est généralement dédaignée, parce que la température est élevée lors des semis; de plus pour rendre inutile et même insensible la chaleur des couches, parce que cette culture sur couches affaiblit toujours quelque peu la force germinative des plantes et les rend plus faibles contre les attaques de leurs nombreux ennemis les insectes. Ici on ne sème pas avant le mois de mai. L'opération se fait sur un terrain bien préparé en pleine terre, à exposition chaude. Si quelquefois la température semble trop s'abaisser, on recouvre la pépinière d'un paillason ou simplement d'un drap. Mais il faut savoir que ces choux sont tardifs.

Pour avoir de beaux plants, forts et vigoureux on sème rarement sur les pépinières et on donnera les arrosages nécessaires et surtout on sarclera et on éclaircira de manière que chaque plant ne soit pas gêné par son voisin. Dans cet éclaircissage on enlève tous les plants brisés, déchirés

ou attaqués par les insectes, en un mot tous ceux qui ont souffert.

Quelque soit l'espèce de pépinière sur laquelle a été semé le chou, on doit au bout d'un certain temps transplanter à demeure.

La transplantation du chou est une opération importante; elle doit se faire avec soin à temps favorable et aussi rapidement que possible. On plante les choux hâtifs vers la fin de mai, et les choux tardifs au milieu ou à la fin de juin.

Lorsque le plant a cinq ou sept feuilles, on le repique en quinconce et au plantoir dans le local qui lui est destiné et qu'au préalable on a labouré et fumé, comme nous l'avons dit plus haut. La distance à lui donner varie suivant la nature du sol et la grandeur à laquelle il doit parvenir, mais doit être rarement moindre de 20 pouces et plus de 30 pouces.

Chaque plant sur les lignes doit être éloigné de un pied pour les petites variétés et de 18 à 20 pouces pour les autres variétés. On ne gagne rien à trop serrer les choux; il leur faut non seulement une étendue de terre suffisamment large pour puiser leur nourriture, mais encore de l'air; si les plants sont trop rapprochés, cet air leur fait défaut.

Après la reprise du plant, on continue à arroser pendant quelque temps; on sarcle; on fait quelques petits renhausages plutôt pour ameublir la terre que pour couvrir les tiges, et on casse les feuilles qui pendent jusqu'à terre car elles sont inutiles et conservent trop la fraîcheur. Si le sol était quelque peu léger on pourrait se dispenser de ce dernier travail.

Les choux fleurs sont soumis à une culture plus ou moins forcée, afin d'augmenter la longueur de la saison pendant laquelle ils peuvent végéter. Cette culture forcée consiste à semer de bonne heure au printemps; mais comme alors la température est encore très-basse et que les choux sont tendres à geler, on fait les semis en pépinière sur couches chaudes le plus vite possible, pourvu toutefois que la chaleur intérieure de la couche chaude soit assez forte pour contrebalancer les abaissements de température extérieure. La transplantation se fait en pleine terre, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, sur un terrain bien engraisé et parfaitement préparé.

On éloigne les plants de chou fleur de 12 à 15 pouces et les choux sur les lignes de 10 à 12 pouces. Pendant le cours de la végétation la plante doit recevoir des arrosages abondants et souvent renouvelés, ainsi que des sarclages et des renhausages.

Bien peu de jardiniers réussissent dans cette culture, car ils ne connaissent pas les besoins de la plante. Le grand secret pour réussir, c'est d'arroser et de fumer abondamment. On peut dire que le chou-fleur demande à être sur un terrain constamment humide. Pour cela, on l'arrose copieusement afin de faciliter la reprise des plants, puis quand ce travail est terminé, on entoure le pied de la plante d'un rebord de terre de manière à former un petit bassin dans lequel on dépose du terreau ou de la mousse que l'on arrose deux fois par jour avec le goulot de l'arrosoir.

Quant à la fumure, il faut d'abord choisir un terrain très-riche, pour couvrir la terre d'une bonne couche de fumier qu'on enterre par le premier labour ou bînage. Quand vient le moment de transplanter, on ouvre ses fosses dont on garnit le fond de bon terreau et dans lesquelles on plante. Si l'on suit ces prescriptions, il faudra que la saison

soit bien mauvaise pour que l'on n'ait pas une bonne récolte de choux fleurs.

Les énormes choux-fleurs que quelques jardiniers irlandais mettent en vente sur nos marchés sont produits d'une manière différente. Ici la végétation du chou fleur s'est opérée littéralement sur du terreau; la plante y a trouvé abondance d'humidité et abondance de nourriture, mais elle y a perdu de la saveur, quelquefois même elle y a contracté un goût terreux très-désagréable. Si donc nous voulons obtenir des produits de qualité supérieure, il faudra rejeter cette méthode et adopter la précédente, quoique son produit soit moins abondant.

Pendant le cours de la végétation, le chou fleur demande encore quelques petits soins destinés surtout à empêcher la pomme d'être échauffée trop directement par les rayons solaires. Pour cela dès que la pomme a atteint la grosseur du poing, on casse les feuilles de la première rangée en les rabattant sur la tête; huit jours après on casse les feuilles de la deuxième rangée et on casse encore les têtes, ainsi de suite pendant toute la saison, au fur et à mesure du développement du chou fleur. Quand le moment de la récolte est arrivé, on coupe toutes ces feuilles jusqu'au niveau de la pomme, par ce moyen on obtient des têtes blanches, volumineuses et très-serrées.

(A continuer.)

REVUE DE LA SEMAINE

Parmi les congrégations religieuses qui, dans l'île de la Martinique, contribuent par leur zèle et l'affermissement de la foi, en élevant chrétiennement la jeunesse et en se faisant les soutiens dévoués des œuvres de miséricorde, on compte les Sœurs de Saint Joseph de Cluny. Leur supérieure vient d'être l'objet d'une fête qui nous est ainsi racontée par le *Journal des Antilles*, du 2 février :

"Dimanche dernier, à quatre heures, dans la grande cour du couvent des Dames de Saint Joseph, a eu lieu une cérémonie qu'on voyait pour la première fois et qu'on ne reverra peut-être jamais dans notre petite île.

"En présence de toutes les élèves du couvent couronnées de roses blanches et rangées autour de leur supérieure, entouré de l'élite de la population de notre ville, l'aimable gouverneur, devant le front de bandière d'une compagnie en armes, commandée par un capitaine décorée à remis la croix de la légion d'honneur à la Révérende Mère Onésime, à celle que nous avons appelée : "La grande et constante bienfaitrice de notre Martinique."

"Après avoir fait ouvrir le ban" par les clairons, l'amiral, d'une voix forte, a prononcé les paroles suivantes :

"Par un décret du 10 décembre dernier, le maréchal président de la République a, sur la proposition du ministre de la marine et des colonies, admis dans la Légion d'honneur Madame Lefebvre, en religion Sœur Onésime, supérieure des Dames de Saint Joseph de Cluny, à la Martinique.

"Cette distinction est la récompense de cinquante années d'abnégation et de vertu. Je n'ai pas à redire ici les services rendus dans la colonie par ce nouveau chevalier de la Légion d'honneur, chacun les connaît, les apprécie, et il n'y a qu'une voix pour approuver la faveur accordée à la Mère Onésime.

"J'ai tenu à grand honneur de lui remettre moi-même les insignes de l'ordre; et l'appel que j'ai fait aux autorités ecclésiastiques, civiles et militaires, a été entendu. Elles ont voulu, comme toutes personnes qui m'ont entouré, rendre

un témoignage de leur vénération pour la supérieure des Dames de Saint Joseph.

"Recevez donc, ma bien chère Mère avec la confiance de l'avoir bien gagnée cette croix que bien peu de femmes sont appelées à porter, et qu'on saluera avec plus de respect encore, la voyant sur votre noble poitrine.

"Pour moi, je suis bien heureux d'être appelé à cette cérémonie, car ce n'est pas seulement le gouverneur qui parle c'est un vieil ami."

"On a remarqué ajoute le *Journal des Antilles* l'émotion qui faisait trembler la voix du brave amiral de Kergrist, quand il a prononcé ces derniers mots, après lesquels il a donné à la noble "néophite" la décoration si bien méritée."

— En imposant le rochet aux évêques préconisés dans le consistoire du 3 avril, le Pape a parlé de leur mission. Après avoir déploré la maladie de quelques-uns des prélats élus précédemment et auxquels il a dû donner des coadjuteurs, le Saint-Père a constaté que, depuis 1870, en Italie, les évêques étaient généralement reçus avec un tendre et filial empressement par les populations et reçus d'une façon plus ou moins hostile et fâcheuse par les hommes du pouvoir. On sait d'ailleurs à quelles tribulations ils sont soumis; on les chasse de leur évêché, on a saisi leur messe, on a prétendu frapper d'impôt les ressources mêmes de la charité qui leur est faite, on va jusqu'à fermer leur séminaire.

"Les évêques sont donc placés entre l'amour des fidèles et la haine du pouvoir. Cependant ils ne doivent exagérer ni la confiance en cet amour, ni la défiance de cette haine, parce que s'il est vrai que l'épiscopat leur donne la mission la plus noble, la plus relevée qui soit au monde, et qui attire le plus de respects, il est vrai aussi qu'en ces temps elle est du poids le plus accablant et expose davantage à la persécution.

"Il faut donc que les évêques aillent avec courage dans leur diocèse, étant pleinement résignés à la volonté de Dieu et ne mettant qu'en lui seul leur appui et leur confiance. Ils entreprennent leur apostolat au milieu d'un orage terrible; les chemins sont difficiles, couverts de ronces et d'épines, mais la foi peut les aplanir; ils y rencontreront d'ailleurs les consolations des bons chrétiens, car la révolution a beau faire, l'Italie demeure catholique et fidèle à l'Église.

"Le Saint Père a développé une suite de pensées dans un langage émouvant et a imploré les bénédictions célestes sur les nouveaux évêques élus et sur leurs diocèses.

"Le mardi matin, 4 avril, les nouveaux princes de l'Église, Leurs Eminences les cardinaux d'Avanzo et Franzelin, et le cardinal Ledochowski, qui, déjà oré cardinal le 15 mars de l'an dernier, n'ayant pu à cause de sa glorieuse captivité remplir les formalités d'usage, se rendaient chez l'Em. cardinal Antonelli et descendaient avec lui dans la salle consistoriale où l'on avait érigé un autel.

"Après une courte prière, l'Em. Ledochowski a lu la formule du serment que doivent prêter les cardinaux, formule dont le texte est admirable et qui, s'il était connu et médité par les tenants du régime révolutionnaire antichrétien, les convaincrerait de l'inanité de leurs rêves de conciliation.

"Les Emes d'Avanzo et Franzelin ont ratifié le serment et posé leur main sur les saints Évangiles.

"Cette cérémonie accomplie, les trois cardinaux, se sont présentés à l'appartement du Pape, où les attendait le maître des cérémonies, Mgr Cataldi, qui les a introduits un à un dans la salle du Trône.

" L'Em. Ledochowski s'est, le premier, agenouillé et a baisé le pied de Sa Sainteté, qui a posé sur sa tête la barette rouge; après quoi le cardinal, se découvrant, a de nouveau baisé pour la dernière fois le pied, puis la main du Pape qui, le relevant, lui a ouvert les bras, l'a pressé sur sa poitrine et embrassé.

" Cet embrassement, dit un correspondant du *Courrier de Bruxelles*, est selon la grande et noble tradition de l'Eglise, tradition de respect et d'amour qui remonte aux premiers âges et marque l'abîme qui sépare la civilisation véritable de la civilisation moderne qu'on pourrait appeler du *shaké-hands* (poignée de mains).

" Le cardinal Ledochowski s'est placé à la gauche du trône et les Emes d'Avanzo et Franzelin étant entrés tour à tour ont accompli la même cérémonie.

" Aussitôt après, le cardinal Ledochowski, le premier en dignité, revint de nouveau près du trône, afin de remercier, au nom de tous, le Souverain-Pontife, à qui il adressa cet admirable discours:

" Très-Saint Père,

" Elevés par Votre Sainteté à la plus haute dignité dans l'ordre ecclésiastique, mes écrivains collègues et moi, convaincus de la nullité de nos mérites, et attribuant exclusivement l'insigne honneur qui nous a été conféré à la souveraine bonté de Votre Sainteté, nous déposons à vos pieds sacrés l'humble expression de notre profonde gratitude. La pourpre dont il a plu à Votre Sainteté d'orner vos personnes ne pourra que nous stimuler de plus en plus à consacrer le reste de nos jours au service de la Sainte Eglise et de ce Siège Apostolique auquel Votre Sainteté a eu la grande bonté de nous attacher par un nouveau et précieux lien.

" Et puisque c'est à moi qu'est échu l'enviable bonheur d'être auprès de votre Auguste Personne, l'interprète de vos communs sentiments, permettez-moi, Très-Saint Père, de faire ressortir dans ce moment si solennel la signification cachée que nous croyons attribuer à notre élévation à la pourpre sacrée.

" En étant cardinal de la Sainte Eglise l'illustre évêque de Calvi et de Teano, Votre Sainteté nous montre que la profondeur dans les sciences sacrées, le zèle ardent dans le ministère ecclésiastique et l'adhésion sincère, amoureuse et fidèle à la chaire romaine et à ses doctrines, sont les qualités que le Vicaire de Jésus Christ exige, aime et récompense dans l'ordre épiscopal.

" Le manteau de pourpre avec lequel Votre Sainteté recouvre pour la seconde fois dans un court espace de temps un fils de la Compagnie de Jésus, s'il met d'un côté dans une plus vive lumière le prix de la vertu, de la sagesse et de l'infatigable travail religieux, proclame aussi d'autre part, non point aux oreilles des impies, qui le savent déjà, mais des catholiques assourdis et empestés par les fausses doctrines du siècle, que les mérites des fils non dégénérés de l'immortel Ignace de Loyola sont vrais devant Dieu et devant les hommes, que leurs fatigues apostoliques sont agréables au Seigneur et à son Vicaire ici-bas, et que les œuvres de perfection chrétienne toujours florissantes parmi eux sont dignes d'une louange éternelle.

" Mais, Très-Saint Père, les circonstances exceptionnelles dans lesquelles Votre Sainteté a daigné m'élever, malgré mon insuffisance, à la vénérable dignité cardinalice, donnent à ce trait magnanime de votre cœur un caractère tout particulier, et vraiment glorieux pour nos églises existant en Prusse.

" Nous avons admiré, en effet, Très-Saint Père, le cou-

rage vraiment apostolique avec lequel votre Sainteté, retenue prisonnière parce qu'elle défend les intérêts de la foi et de l'Eglise, n'a pas craint, pour notre édification à tous, d'irriter les ennemis de l'Eglise, pourvu qu'elle pût confirmer par un grand acte de son autorité pontificale l'enseignement si nécessaire aujourd'hui au monde, que les prétentions des puissants du siècle étaient iniques tandis qu'au contraire étaient justes, saintes et dignes de votre suprême approbation les tranquilles mais fortes résistances des ministres du sanctuaire contre les prétentions de ce gouvernement qui étendait une main sacrilège sur les choses de compétence ecclésiastique. Cette approbation solennelle donnée par Votre Sainteté à l'épiscopat, au clergé et au peuple chrétien, au moment où la persécution religieuse produisait ses funestes ravages dans nos contrées, a été comprise par ceux qui étaient les heureuses victimes de cette même persécution. Elle a soutenu leurs esprits dans la lutte et leur a donné une nouvelle force; elles les a consolés dans leurs angoisses, a renimé la confiance de tous et pour tous elle a été le gage de la future victoire.

" Et comme la persécution était plus dure dans cette partie de la Pologne qui se trouve maintenant sous l'occupation prussienne, parce que les traditions catholiques et l'ardente foi de notre nation la rendent plus obéissante aux adversaires de la vérité, c'est pour cela que Votre Sainteté a daigné me choisir, moi qui en suis le pasteur, pour donner à tous une preuve de votre souveraine satisfaction. L'honneur de cette pourpre sacrée est tombé comme une rosée céleste sur ma patrie opprimée et troublée, et semble lui insinuer faiblement que si elle est oubliée et abandonnée par le monde, elle est toujours aimée et bénie par Dieu, dont Votre Sainteté est le vicaire.

" Recevez donc, Très-Saint-Père, en même temps que celles de mes vénérés collègues, mes humbles, vives et profondes actions de grâces. Mon fidèle et héroïque troupeau, ma patrie affligée, mais toujours généreuse et très-noble, remercient aussi par ma bouche Votre Sainteté de l'insigne honneur qu'elle m'a conféré; mes confrères dans la charge pastorale et dans la lutte vous en remercient aussi, j'ose l'affirmer, et, tout pleins de reconnaissance pour le magnanime Pontife qui par l'exemple et la parole est un guide infailible et un phare lumineux au milieu des ténèbres du siècle présent, nous élevons nos vœux vers le trône du Tout-Puissant pour qu'il conserve à son Eglise pendant de longues années encore le grand pilote qui en est la splendeur et la gloire.

" Le Souverain Pontife a répondu au cardinal Ledochowski en faisant l'éloge des trois nouveaux princes de l'Eglise.

" Il a dit, en substance, qu'une des plus grandes vertus nécessaires aujourd'hui à tous, pasteurs et fidèles, était la fermeté et le courage; qu'il avait voulu la récompenser dans le cardinal d'Avanzo, qui n'avait pas craint, pour accomplir son devoir, d'exposer sa poitrine aux balles des ennemis de l'Eglise; qu'il avait voulu aussi récompenser dans la personne d'un de ses membres les plus distingués cette Compagnie de Jésus si haïe aujourd'hui, si persécutée à cause du nom qu'elle porte, et qui, malgré toutes les ingratitude et les violences dont elle est l'objet, se maintient cependant courageusement sur la brèche, prenant une part des plus actives à toutes les bonnes œuvres qui s'accomplissent dans le monde catholique; enfin qu'il avait voulu récompenser cette vertu de fermeté et de courage dans un évêque cher à son cœur, qui avait honoré durant de longs mois la cellule d'une prison, et qui avait

souffert avec courage, et sans faiblir un instant, pour la défense de la sainte Eglise de Jésus Christ.

Le jeudi, 8 avril, à huit heures de l'après-midi, le cardinal Brossais Saint-Marco, archevêque de Rennes a pris possession de son église titulaire de Sainte-Marie-de-la-Victoire, sur l'Esquelin, où il a été reçu par le R. P. Turchi, recteur de l'église. Après avoir visité cette église, Son Eminence s'est rendu dans la sacristie, où un trône était préparé. Elle y a pris place, entourée des personnes de sa suite. Alors Mgr Cataldi, maître des cérémonies pontificales, en présence d'un notaire de la Daterie apostolique, a donné lecture de la Bulle qui confère à l'Éminentissime Brossais Saint-Marco le titre cardinalice de Sainte-Marie-de-la-Victoire. Le R. P. Turchi, recteur de l'église, a lu ensuite, au nom de l'assistance, le compliment que voici :

« Monseigneur le Cardinal,

« Je n'étais certes pas digne de prendre aujourd'hui la parole au nom du fils de Sainte-Thérèse pour remplir le devoir de remercier Votre Eminence Révérendissime de l'acte de haute bienveillance qu'Elle accomplit à notre égard. L'honneur que nous est fait de recevoir pour titulaire et protecteur de notre église de Sainte-Marie-de-la-Victoire un successeur des premiers apôtres de la France et le plus digne représentant de cette catholique Bretagne, où la foi est si féconde en œuvres de dévouement et d'héroïsme,—cet honneur, dis-je élève notre esprit et notre cœur à de meilleures espérances. Nous aimons à y voir le gage et l'annonce des miséricordes que Dieu daignera nous accorder afin de nous délivrer des maux qui nous oppriment.

« Mais au milieu même de ces maux, et quels qu'en soient ici-bas le terme et l'issue, c'est déjà pour nous une bien douce consolation de recevoir en ce jour le témoignage si spécial et si précieux que Votre Eminence Révérendissime nous donne de son affection. Oui, il est précieux, ce témoignage, car il nous fait participer à la sollicitudo paternelle dont vos chers diocésains, nos frères de France, sont l'objet; et par là même il nous montre toute la générosité de votre cœur, qui, non content d'aimer les plus proches de vos enfants, étend jusqu'à nous son affection et nous en fait ressentir les avantages signalés.

« C'est vous-même, en effet, Monseigneur le Cardinal, qui, avec une bienveillance digne de votre charité, nous avez choisis pour vos protégés, déclarant nous aimer d'une manière spéciale à titre de Fils de Sainte-Thérèse. Ah ! sans doute, notre sainte Mère le mérite et elle saura récompenser votre prédilection. Quant à nous, notre reconnaissance en sera impérissable, et nous ne négligerons rien de ce qui peut contribuer à la témoigner publiquement, de même que publique et insigne est la faveur que nous recevons.

« Et puisque, en cette occasion solennelle, j'ai l'honneur, Monseigneur le Cardinal, de vous souhaiter la bienvenue dans votre nouvelle et chère église de la Victoire, je vous exprime les actions de grâces de tous les fils de Sainte-Thérèse, et, avec eux, je désire voir bientôt le glorieux titre de cette église devenir la vivante expression de la réalité, c'est-à-dire du triomphe et de la victoire de la vérité sur l'erreur et l'injustice. Dieu le fasse ! Et que l'auguste patronne de ce temple vous accorde, Monseigneur le Cardinal, de voir ce triomphe et d'en jouir longtemps. Alors sera pleine et entière cette joie que nous fait déjà pressentir la parfaite union de votre amour avec la respectueuse soumission et le cordial attachement de vos enfants.

« Le cardinal a répondu en déclarant tout d'abord que

c'était à lui de remercier les bons Pères d'avoir demandé au Souverain-Pontife que le glorieux titre de Sainte-Marie-de-la-Victoire lui fût conféré. Il a dit qu'il était fier de remporter en France ce titre cardinalice; que c'était son plus beau souvenir de Rome, et qu'il aimait à y voir un heureux augure de la victoire de la vérité catholique sur l'erreur libérale qui entraîne aujourd'hui la France à sa ruine; et que Son Eminence a si bien définie la plus pernicieuse des hérésies.

« Avant mon départ pour Rome, a ajouté l'Eminence Saint-Marco, un illustre Breton de mes amis, M. le général de Charette, est venu me féliciter de pouvoir prendre possession, en ce temps de luttes et de défaillances, d'un sanctuaire dédié à Celle qui est le secours des chrétiens et la Reine victorieuse de tous les ennemis de l'Eglise. En cette occasion, le général m'a exprimé ses espérances, aussi hardies que son grand courage de Breton.

« Il m'a dit qu'il espérait pouvoir un jour revenir à Rome avec ses zouaves et suspendre leur glorieux drapeau du Sacré-Cœur à la voûte de cette église de la Victoire, auprès des drapeaux pris sur les Turcs au siège de Vienne.

« Et le cardinal a ajouté en souriant :

« Nous avons aujourd'hui d'autres Turcs à combattre, mais l'auguste patronne de ce temple nous aidera à les vaincre.

« Il a terminé son discours en remerciant de nouveau les bons Carmes de l'accueil qu'ils venaient de lui faire et du bien que les religieux de leur Ordre opèrent dans son diocèse; en même temps il a invité, non par manière de courtoisie, mais avec l'accent d'une charité paternelle, les religieux présents et leurs confrères d'Italie, à venir se réfugier dans son diocèse, si les excès de la Révolution les obligeaient à quitter cette terre classique du catholicisme. Enfin, levant les mains au ciel, il a béni avec émotion l'assistance prosternée, et Mgr. Cataldi a promulgué l'indulgence de cent jours à tous ceux qui avaient assisté à la cérémonie.

« Le cardinal Brossais Saint-Marco a été reçu, le soir du 8 avril, en audience de congé par le Saint Père. Il a dû quitter Rome le 9, pour se trouver de retour à Rennes le Jeudi-Saint.

« Le Pape lui a assigné les quatre congrégations des Evêques et Réguliers, du Concile, de l'Index, et des Indulgences et Reliques. »

Petit questionnaire des cultivateurs

Comment se procurer des engrais à bon marché et sans trop de trouble.

Quel moyen doit employer le cultivateur pour augmenter la quantité et la richesse de ses fumiers ?

Il doit d'abord entourer le tas de fumier d'une rigole, et creuser un grand réservoir où viendra s'écouler tout le purin, le jus du fumier.

Le réservoir doit être bien garni dans l'intérieur avec de la terre glaise, pour empêcher le bon purin de se perdre en pénétrant dans la terre.

Il faut couvrir le réservoir à purin avec de fortes planches, pour que rien ne tombe dedans.

Aussitôt que le cultivateur aura fait cette première amélioration, la richesse et le bonheur commenceront pour lui.

Que faut-il faire pour l'emplacement, comment faut-il préparer le tas de fumier et quel soin faut-il en prendre ?

L'emplacement du fumier doit être garni de terre glaise. Il faut mettre une couche de terre sèche mêlée d'un peu de chaux entre chaque couche de fumier et terminer le tas par une forte couche de terre, pour recevoir toutes les vapeurs fertilisantes du fumier; ensuite, on fera des trous sur le fumier avec un piquet

de bois, puis on arrosera fortement tout le tas avec le bon purin du grand réservoir.

Par ce moyen, en trois semaines de fermentation, on obtient un fumier deux fois plus riche et qui double toutes les récoltes.

C'est un bon moyen de s'enrichir et qu'il ne faut pas négliger.

Quel moyen faut-il employer pour entretenir le grand réservoir toujours plein de bon purin, afin de pouvoir arroser ses fumiers à volonté ?

Il faut avoir soin, à mesure qu'on retire le purin du réservoir, d'y remettre de suite de l'eau, du fumier frais, de la chaux, du plâtre, du sel, des cendres, de la suie, du fumier de latrie, du fumier de poule, et toutes les bouses et crottins qu'on ramassera dans la cour : tout cela étant bien brassé avec l'eau, donnera un riche purin, qui augmentera beaucoup la richesse des fumiers et des terreaux.

Les légumes et les racines des arbres fruitiers, arrosés avec ce bon purin, par un temps pluvieux, donnent des profits considérables.

Tous les cultivateurs, tous les jardiniers, maraichers et fleuristes, devraient avoir un grand réservoir constamment plein de ce riche engrais, ils doubleraient leurs profits.

Que faut-il faire pour empêcher l'eau des grandes pluies et des orages d'aller au pied du tas de fumier et se mêler au bon purin du réservoir ?

Il faut entourer le tas de fumier et le réservoir à purin d'une forte jetée, afin d'empêcher l'eau d'en approcher ; mais avant tout, il faut dresser les mauvaises cours, combler les creux, faire des rigoles, des ruisseaux, pour assainir les cours et les habitations, en creusant le grand réservoir à purin ; les débris serviront à dresser la cour ; il faut absolument, pour s'enrichir et vivre heureux, avoir une cour sèche, unie et propre ; il faut que la cour et les abords de la maison, des étables, des écuries et porcheries, soient aussi unis, aussi bien empierrés, aussi solides qu'une grande route bien entretenue ; il ne faut plus voir une goutte d'urine sortir des étables, du fumier traîner dans la cour. C'est encore un moyen assuré de s'enrichir et d'être heureux.

Pour arroser les fumiers et les terreaux avec le purin, cela ne demande-t-il pas trop de peine, de soins et de temps ?

Les soins et le temps passés à augmenter et à enrichir les fumiers, en les mêlant avec plusieurs sortes de terres et en les arrosant abondamment avec le riche purin, ont toujours et partout donné aux cultivateurs des profits considérables. On a prouvé qu'il n'y avait pas de travaux en agriculture qui donnaient d'aussi grands bénéfices, et jamais aucun cultivateur ne s'est plaint d'avoir trop travaillé à augmenter la quantité et la richesse de ses fumiers et de ses terreaux ; tous ceux qui l'ont fait se sont enrichis ; et puis il ne faut pas s'imaginer pouvoir s'enrichir rapidement sans se donner un peu plus de peine.

Quels sont les autres moyens d'augmenter les fumiers et les fermes ?

Il faut s'occuper de suite de bâtir de grandes latries très-commodes derrière la maison. C'est facile ; on plante de grosses branches d'arbres que l'on recouvre de paille. Le maître doit donner la consigne à tous les gens de la ferme d'aller dans ces lieux, afin de ne plus perdre les engrais.

Il faut mettre dans le coin des latries un tas de terre sèche, mêlée de cendres, de plâtre et de suie, que l'on répand à mesure sur les matières et les urines, afin d'enlever la mauvaise odeur, et d'augmenter encore ce bon engrais poudrette.

Voilà encore un moyen de s'enrichir. — *Gazette de Sorel.*

Eaux et aliments aqueux

Dans l'éducation, l'entretien et l'engraissement du bétail.

Un hippiatre a dit avec raison : *L'étalon et la jument sont le poulain, l'éleveur fait le cheval.* Cela est également vrai pour l'éducateur des bêtes bovines : vainement il choisira les reproducteurs les plus distingués ; ses élèves ne pourront jamais atteindre au niveau des ascendants, si les soins hygiéniques et une alimentation convenable ne viennent pas aider au développement des qualités transmises en germe.

Pour être profitables, l'entretien et l'engraissement des bêtes

adultes exigent les mêmes conditions. Dans l'intérêt du nourrisseur et de l'engraisseur, il faut que l'animal assimile la plus grande quantité possible d'éléments nutritifs renfermés dans les fourrages, afin de donner le maximum de lait, de force musculaire ou de viande et de graille.

L'assimilation des matières alibiles est proportionnelle à l'énergie des voies digestives : si les voies digestives sont relâchées par des aliments trop aqueux ou par un excès de boissons, il est évident qu'il y a perte, car l'animal ne transforme en produits utiles qu'une faible partie de sa nourriture.

Les animaux ne boivent qu'à leur soif ; à cet égard, leur instinct est un guide sûr ; mais le nourrisseur maladroît les force à prendre plus d'eau qu'il n'est utile pour une bonne digestion, en y mêlant des substances qu'ils appellent et les excitent à boire au-delà de leurs besoins.

De nombreuses observations nous ont fait voir que cette faute est commise par la très-grande majorité des éleveurs, des nourrisseurs et des engraisseurs.

Nous allons passer successivement en revue quelques exemples relatifs à l'éducation, à l'entretien et à l'engraissement des animaux d'espèce bovine, et les conséquences en découleront tout naturellement.

Les vaches très-grandes laitières, c'est-à-dire celles qui donnent une sécrétion abondante en sérum, sont toujours de mauvaises nourrices. Cela se conçoit : le veau absorbe une grande quantité de lait contenant peu de matières alibiles, et ces matières elles-mêmes ne peuvent subir qu'une assimilation incomplète, car elles sont noyées dans un liquide séreux qui débilite les voies digestives. L'animal se remplit, mais il ne se nourrit pas ; il reste maigre ; ses muscles n'arrivent jamais à leur développement normal, et il n'acquiert pas l'aptitude à prendre la graille, sa conformation ayant été viciée dès l'allaitement.

Cela doit être : l'estomac et le tube digestif se dilatent sous la pression de la masse alimentaire ; ils prennent une ampleur démesurée et ils refoulent les poumons. L'ampliation des organes respiratoires étant gênée et les côtes fléchissant sous le poids des intestins, le thorax ne peut se développer et la poitrine reste toujours étroite.

Les éleveurs ne se contentent pas d'exciter, outre mesure, la lactation des vaches nourries par des aliments aqueux et de copieuses boissons, que ces hêtes sont forcées de prendre en entier pour saisir quelques pinces de farine. Dès que le veau éprouve le besoin de manger, ils lui donnent des farineux qui sont également noyés dans une masse d'eau. Il va sans dire que, sous l'influence d'un semblable régime, le ventre se baillonne et la poitrine se rétrécit. Il y a plus : les aliments sont consommés avec perte et le jeune animal ne pouvant digérer qu'une partie de ses rations, il n'est pas besoin d'ajouter que la conformation d'une bête bovine élevée de cette manière est toujours défectueuse.

Les nourrisseurs de veaux de boucherie donnent seulement du lait ; mais les plus habiles préfèrent la qualité à la quantité. Leurs animaux sont plus fins-gras, et ils tombent mieux à l'abattoir. Si les vaches nourrices boivent avec excès, l'engraissement des élèves marche avec plus de lenteur, et il est souvent compromis par le relâchement des voies digestives.

Les bons éleveurs donnent à leurs veaux des grains cuits ou concassés, et ils ne leur présentent que de l'eau pure pour toute boisson : Si la vache est bonne laitière, le jeune animal ne boit pas. Nous avons vu des veaux de quatre mois qui, malgré des rations de foin et de féveroles, ne s'étaient jamais abreuvés qu'aux mamelles de leur nourrice. Leur conformation était excellente.

Il est bon de le dire, les bêtes bovines élevées de cette façon boivent toujours moins que les autres, et la nourriture leur profite beaucoup mieux.

Quand on veut faire des animaux de choix, il ne faut jamais exciter les élèves à boire pendant l'allaitement, et les mères ne doivent recevoir que de faibles rations d'aliments aqueux.

Nous l'avons toujours remarqué, au commencement de l'été, les veaux sont sujets à la diarrhée. Cela provient de la nourriture que reçoivent les vaches. A cette époque, les fourrages contiennent beaucoup d'eau. On peut obvier à cet inconvénient par un mélange avec un fourrage sec.

Album Photo-Biographique du clergé de Rimouski

M. l'abbé Charles Guay, du diocèse de St. Germain de Rimouski, se propose de publier, dans le mois prochain, un album photo-biographique du clergé catholique de ce diocèse.

Voici quelle sera la disposition de cet album :
 Sur la première page seront les photographies de Sa Sainteté Pie IX, du feu Mgr. Charles François Baillargeon, de Sa Grâce Monseigneur l'Archevêque de Québec et de Sa Grandeur Mgr. de Rimouski, et sur la page en regard seront imprimées les biographies de Sa Sainteté, de Mgr. Baillargeon, de Sa Grâce et de Sa Grandeur ; puis sur les pages suivantes se trouveront les photographies de chaque prêtre du diocèse et sur les pages en regard leurs biographies.

Le tout formera un volume grand in-octavo, et relié avec luxe. Cet ouvrage nécessite tant de dépenses que M. l'abbé Guay ne l'aurait jamais commencé, s'il n'eût compté sur l'aide bienveillant du clergé et des hommes de lettres.

Comme M. l'abbé désire donner à son ouvrage une assez grande circulation, il en a fixé le prix à \$3 seulement pour ses souscripteurs, et payable à la livraison.

Le prix sera de \$5 pour ceux qui ne souscriront point, et qui dans la suite aimeraient à se le procurer.

Les souscriptions sont déjà au nombre de 300, et il invite ceux qui désirent l'encourager, à lui faire parvenir leurs billets de souscription, dans le mois présent, à Rimouski, car il aimeraient donner à la fin de son volume la liste de tous ses souscripteurs.

Voici la formule du billet de souscription :
 Résidence et date _____ 1876

Sur réception d'un exemplaire relié de l'album photo-biographique du clergé de Rimouski, je promets de payer au Révd. Chs. Guay, prêtre, ou à son ordre, la somme de trois piastres.

Signature _____
 Cet ouvrage mérite certainement tout l'encouragement possible, et aussi sommes-nous certain de son plein et entier succès, vu surtout son prix peu élevé.

Nouvelle manière de nourrir les chevaux

Il n'est personne qui n'ait remarqué que les chevaux rendaient une partie de leur avoine sans être digérée. S'ils ne digèrent pas l'avoine mangée, il est clair que cette avoine ne les nourrit pas et qu'elle est perdue. On a concilié de cette observation qu'il est indispensable de faire subir à l'avoine une préparation préalable pour la rendre plus digestive avant de la donner aux chevaux. On a d'abord fait concasser l'avoine, mais on s'est bientôt aperçu que cette pratique était insuffisante. Les grandes administrations de Paris, qui ont beaucoup de chevaux à nourrir, et pour qui une économie sur la nourriture de chacun de ces chevaux est une grosse affaire, ont fort étudié cette question, et ils ont, depuis quelques temps, adopté une nouvelle manière de nourrir leurs chevaux qui mérite d'être propagée.

Au moyen d'un instrument nommé concasseur applatisseur, on concasse et on aplatis l'avoine. Au moyen de cette opération, toute l'avoine mangée par les chevaux est entièrement digérée, et par conséquent on les nourrit avec infiniment moins de dépenses que lorsqu'une partie de l'avoine qui leur était donnée ne leur profitait pas. L'économie est très-sensible: on en jugera par les chiffres ci-dessous.

Les chevaux d'omnibus de la compagnie du chemin de fer de l'Ouest qui travaillent très-fort pendant six heures de la journée étaient nourris autrefois de la manière suivante, pour deux chevaux :

Avoine en grain.....	18 livres
Foin en botte.....	10 "
Son.....	2 "
Paille entière.....	12 "

On leur donne aujourd'hui:

Avoine écrasée.....	10 livres
Foin haché.....	6 "
Orge écrasée.....	6 "
Paille entière.....	6 "

Comme on le voit, l'économie n'est pas à dédaigner. L'essai a été fait aussi par une grande entreprise de laiterie

dans Paris, dont le service se fait en grande vitesse, et l'économie a été là plus grande encore.

Comment on se rend malade

- 1o. En mangeant trop et trop vite ;
- 2o. En prenant ses repas irrégulièrement ;
- 3o. En négligeant la mastication des aliments ;
- 4o. En buvant trop pendant les repas ;
- 5o. En absorbant trop de spiritueux et de liqueurs enivrantes ;
- 6o. En se couchant et en se levant tard ;
- 7o. En portant des chaussures froides ;
- 8o. En négligeant de prendre assez d'exercice ;
- 9o. En ne se lavant pas assez souvent le corps ;
- 10o. En échangeant des vêtements chauds portés le jour contre des vêtements minces le soir pour aller en soirée ;
- 11o. En se tenant dans une exaltation fébrile constante ;
- 12o. En se laissant aller aux idées noires ;
- 13o. En se confiant trop souvent aux médecins patentés pour des maladies imaginaires.

Petite chronique

— Les exportations du sucre raffiné les Etats-Unis au Canada, pendant les quatre mois expirant le 20 avril ont été de 4,450,216 livres donnant une moyenne de 1,112,554 livres par mois. Si le commerce de sucre continue de la sorte, l'exportation du sucre des Etats de la Puissance dépassera cette année 13,000,000 livres contre 7,200,000 l'année dernière.

— Les cultivateurs ont commencé à ensemercer, dans plusieurs paroisses du district de Beauharnois.

Les cultivateurs de Nicolet sont plus avancés que ceux du district de Québec ; dans les paroisses de ce comté, la plupart des cultivateurs ont presque terminé les semailles.

La neige est presque entièrement disparue dans les comtés de Beauce et Dorchester : dans la plupart des endroits de ces deux comtés, on a commencé les travaux de labour.

Malheureusement il n'en est pas de même pour certaines localités situées le long du fleuve, dans le comté de Bellechasse où il y a autant de neige qu'au commencement d'Avril.

En plusieurs endroits les chemins d'hiver sont encore passables.

RECETTES

Appât pour les renards

Prenez 1 livre de beurre fondu, $\frac{1}{2}$ livre de miel commun, 1 oignon blanc, $\frac{1}{2}$ gros d'iris de Florence en poudre, 1 gros de camphre, un peu d'huile d'anis, $1\frac{1}{2}$ gros d'huile de charbon. Prenez ensuite un pot de terre bien vernissé, dans lequel vous faites fondre votre beurre et ensuite cuire votre oignon. Après cela vous mettez votre miel, l'iris, l'huile d'anis et l'huile de charbon. Vous laisserez bouillir le tout ensemble 7 ou 8 minutes. Après quoi vous retirerez le pot de dessus le feu, et vous y mettez le camphre que vous laisserez fondre dedans, ayant soin de bien mêler le tout ensemble avec une spatule en bois ; il faut surtout avoir grand soin d'éviter la fumée. Ensuite vous passerez le tout à travers un linge blanc. Et vous prendrez la grosseur d'une noix que vous ferez fondre et dans lequel vous ferez rouir un morceau de pain, cela dans le premier pot, après quoi vous en ferez usage. On peut se servir d'une carcasse d'oiseau que l'on fait griller, et ensuite que l'on traîne à côté de soi, jamais derrière pour attirer l'animal.

Confection de la graine de chou-fleur

La graine de chou-fleur est fort chère ; elle se vend \$1.50 par once, à cause de la difficulté qu'il y a à la faire. Il peut se résumer ainsi : Semer comme pour primeurs de printemps, en redoublant de soins pour conserver au jeune plant toute sa vigueur. Au printemps, on choisit pour porte-graines les plus grosses pommes, les mieux faites, celles dont le grain sera le plus serré et le plus fin, dont le pied sera le plus court. On recouvre les pommes de larges feuilles de chou ou autres, pour les empêcher de durcir ; puis on enlève ces feuilles dès que les pommes s'entrouvrent et

ont de la tendance à se mettre à fleur. On continue les arrosages quotidiens au goulot des pieds des porte-graines. On surveille de près les insectes nuisibles et, de juillet en septembre, selon les contrées, la récolte des graines se fera lorsque les siliques seront devenues jaunâtres, un peu avant la dessiccation, en arrachant la plante entière que l'on étend sur des draps, au grenier, où les graines achèveront de mûrir et de sécher.

La graine de chou-fleur, lorsqu'elle est bonne, est de couleur et de grosseur uniformes, un peu moins grosse que celles des choux pomelés ordinaires, et un peu plus grosse que celle des choux de Bruxelles. Toute graine de chou-fleur, dans laquelle on en remarquerait de très-grosse, est suspect de dégénérescence; il ne faut pas s'en servir. Avec un peu d'habitude, on reconnaît aisément, à première vue, la graine de chou-fleur de toute autre graine de chou.

	QUEBEC.	MONTREAL.	HERVILLE.	SHERRIDGE.	ST-HYACINTHE.	SOUEL.	JOYEUSE.
Bœuf, tête quatrte, par 100 lbs.	10.00 @ 10.50	10.00 @ 10.50	5.50 @ 7.00	.00 @	.00 @	5.00 @ 7.00	.00 @
Vent, par lb.	10	10	.00	.00	.00	.50	.00
Monton, par lb.	.06	.12	.00	.00	.00	.50	.00
Lard frais, par 100 lbs.	9.00	9.50	.00	.00	.00	.50	.00
Lard frit, par lb.	10	10	.00	.00	.00	.50	.00
Pleur, extra, par quart.	5.25	5.50	.00	.00	.00	.50	.00
Pleur forte, par quart.	4.40	4.50	.00	.00	.00	.50	.00
Pleur, s'approcher, No. 2 par quart.	4.80	4.50	.00	.00	.00	.50	.00
Pleur, fine, par quart.	4.40	4.50	.00	.00	.00	.50	.00
Pleur, en sac, 100 lbs.	2.50	2.50	.00	.00	.00	.50	.00
Patates, par minot.	30	45	.00	.00	.00	.50	.00
Blé de semence, 60 lbs.	60	1.14	.00	.00	.00	.50	.00
Orege, par minot.	.60	.60	.00	.00	.00	.50	.00
Archie, 35 lbs, au minot.	.45	.50	.00	.00	.00	.50	.00
Bourro frais, par lb.	.22	.24	.00	.00	.00	.50	.00
Beurre salé, par lb.	.13	.20	.00	.00	.00	.50	.00
Fromage.	.18	.18	.00	.00	.00	.50	.00
Sucre blanc, par lb.	.09	.10	.00	.00	.00	.50	.00
Pain, 100 boites.	17.00	17.50	.00	.00	.00	.50	.00
Pain, 100 boites.	8.00	8.50	.00	.00	.00	.50	.00
Pois, par minot.	.66	1.05	.00	.00	.00	.50	.00
Volailles, par couple.	.60	.80	.00	.00	.00	.50	.00
Erable, 3 pieds, par corde.	5.00	5.50	.00	.00	.00	.50	.00
Erable, 24 pieds, par corde.	4.50	5.00	.00	.00	.00	.50	.00
Merisier, 3 pieds, par corde.	4.50	5.00	.00	.00	.00	.50	.00
Morrier, 24 pieds, par corde.	3.50	4.00	.00	.00	.00	.50	.00
Epinefle et bois mêlé, par corde.	4.00	3.50	.00	.00	.00	.50	.00

FABRIQUE D'INSTRUMENTS ARATOIRES

De toutes espèces, Poêles, Roues de wagons, Charrettes, etc.

LE soussigné, propriétaire de la Fonderie de l'Isle-Verte, informe messieurs les Marchands, Cultivateurs et Meuniers, qu'il a rebâti sa fabrique d'instruments aratoires et qu'il est prêt à fournir à des conditions faciles: Charrues de toutes espèces, fonte pour charrues, moulins à battre, cribles, roues de charrettes et wagons, toutes espèces de fontes pour moulins à scies et à farine. Il aura constamment en vente des voitures de toutes sortes.

CHE. BERTRAND, Isle-Verte.

Ste. Anne de la Pocatière, 27 avril 1876.

MUSIQUE NOUVELLE!

MUSIQUE VOCALE:	
Ferme tes beaux yeux.....	Pavots. 50 centins
Transports joyeux.....	Lambert..... 85
Les deux mères.....	Boissière..... 25
Histoire d'oiseau.....	"..... 25
La chasse aux papillons.....	"..... 25
Noble coursier.....	Henrion..... 35
Mademoiselle.....	Boissière..... 25
Pauvre rose.....	M. A. D..... 25
Amour et prière.....	Lachman..... 25
Les lorgnettes magiques.....	Gariboldi..... 50
Le dernier de l'orpheline.....	Boissière..... 25
La fauvelotte et la prison.....	"..... 25
Les trois gâteaux.....	"..... 25
L'Alsace pleure: elle prie, elle attend l.....	Ben. Tayoux... 40
A Saint-Blaise.....	Pessard..... 30
Chanson de Jean Prouvaire.....	Holmès..... 50
Amour et caprice.....	Bovéry..... 25
Chanson d'été.....	Rupès..... 50
MUSIQUE INSTRUMENTALE:	
Souviens-toi.....	Spindler..... 40
Dreaming on the lake.....	Lott..... 80
Nuit et jour, valse.....	Lamothe..... 80
La jolie hongroise, valse.....	Fischer..... 60
Colombine, Polka.....	Dessaux..... 50
Andalusia, valse.....	Pénavaire..... 75
Les gondoles.....	Delorme..... 50
Heures heureuses.....	"..... 50
Chant du Lazzarone.....	Kowalski..... 70
Paysane.....	Marmontel... 75
Bergère.....	Kowalski..... 60
Rose des Alpes.....	Spindler..... 40
Bouquet de violettes.....	"..... 46
Feuilles d'automne, valse.....	Dauids..... 70
Nuit d'Asie.....	Marmontel... 75
Pauvre fleur.....	Spindler..... 40
Feuilles d'automne.....	Kowalski..... 60
Méditation.....	"..... 60
Sur l'Adriatique.....	"..... 60

En vente chez

A. LAVIGNE,

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

POULAIN A VENDRE
A la Ferme-Modèle du Collège de Ste. Anne

UN magnifique poulain âgé de 35 mois, couleur alezon-clair (Bright Sorrel); hauteur de 16 1/2 mains; allure légère et rapide.

Ce superbe animal vient du célèbre étalon *Messenger*, appartenant à la Société d'agriculture du comté de Kamouraska, et d'une bonne jument 1/2 sang.

S'adresser au Procureur du Collège Ste. Anne
St. Anne de la Pocatière, 4 mai 1876.