

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

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

# GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

## ABONNEMENT :

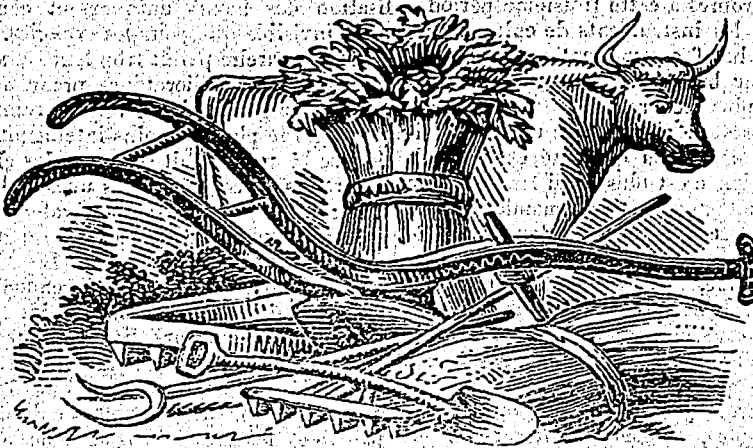
\$1.00, payée invariablement d'avance.

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

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

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

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



## ANNONCES :

1e insertion, 10 cts. la ligne.

2e " " etc. 3 cts.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

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

## CAUSERIE AGRICOLE

### DE L'ESPÈCE BOVINE.

(Suite.)

En Canada, les bêtes-à cornes s'appliquent à trois productions bien différentes : l'exécution des travaux agricoles, la production du lait et l'engraissement, et ces divers genres de produits exigent nécessairement des qualités diverses chez les individus.

Chacune de ces trois productions répond à des besoins particuliers et à un état différent de progrès agricoles. Dans les cultures les moins avancées on entretient les bêtes-à cornes presque exclusivement pour la production du travail. Plus tard, les procédés agricoles s'améliorent, les besoins des populations exigent une production plus considérable de lait et de viande, mais en même temps on exige moins de travail. Enfin, vers le haut de l'échelle, dans les cultures les plus avancées, le bœuf ne travaille plus et n'a d'exercice que pour l'entretien de sa santé. Soumis à un régime nouveau, il se transforme de lui-même, insensiblement, ses forces diminuent, il devient incapable d'exécuter les travaux ordinaires de la culture, mais en revanche, il devient plus apte à prendre la graisse, il consomme plus et profite mieux, son corps s'épaissit, ses muscles se ramollissent, ses os deviennent plus petits et la proportion de viande rendue à la boucherie est plus considérable; tandis que la vache, tout en subissant les mêmes transformations que le bœuf, acquiert aussi une plus grande aptitude pour la production du lait. C'est ce dont nous pouvons nous convaincre en étudiant l'état de la production agricole dans les contrées qui ont progressé rapidement et qui sont arrivées à la production animale la plus élevée.

Le travail est la première chose que l'on ait demandé au bœuf; dans ces temps reculés, l'homme se nourrissait presque entièrement des produits de la terre et la nourriture animale était en petite quantité. Mais à une époque plus rapprochée de nous, l'utilisation des animaux d'espèce bovine change, on

se livre à la production du lait; c'est ce que l'on pourrait appeler l'époque de transition. Enfin à la troisième époque, la production de la viande devient le but principal de l'espèce.

Pendant la première période, on élevait, nourrissait, entretenait le bœuf pour le travail, on le conservait le plus longtemps possible, et, pour nous servir d'une expression consacrée, il blanchissait sous le harnais. Lorsque les labours, auxquels on le soumettait ne l'avaient pas tué avant l'âge, on l'engraissait pour en retirer, après sa mort, une chair dure, coriace, peu savoureuse, peu abondante et dont le prix de revient était très-élevé. Mais le bœuf, s'était déjà payé depuis longtemps, de sorte qu'en définitive, cette manière d'utiliser le bœuf était avantageuse pour le temps. La femelle était employée aux mêmes travaux, ne donnait que peu de lait, et la double production qu'on lui demandait l'épuisait en peu d'années.

Dans la seconde période, période de transition comme nous l'avons appelée, on remarque en foule les animaux à deux fins, les travailleurs infatigables sont disparus, et ont été remplacés par des individus plus mous, plus lents et moins résistants au travail, mais en revanche ils ont acquis la propriété de s'engraisser plus facilement et de donner, dans un âge moins avancé, une plus grande masse de viande dont le prix de revient est moins élevé. Néanmoins pendant cette période le bœuf travaille encore, mais on lui fait faire des journées moins longues et les instruments plus perfectionnés dont on se sert lui épargnent beaucoup de fatigues.

Cette période est encore caractérisée par l'inaction de la vache. Cette dernière est employée exclusivement à la formation des veaux et surtout à la production du lait. On la garde aussi longtemps que possible et on ne l'engraisse pour la boucherie que lorsque la sécrétion du lait a subi une diminution très-notable.

La troisième période se fait remarquer par un changement plus complet encore. Les animaux à deux fins n'existent plus. Le bœuf n'est plus moitié producteur de travail et moitié producteur de viande. On ne lui demande aucun effort, qu'il produise de la viande, c'est son seul but, c'est uniquement une bête de

consommation. Aussi, quelles incroyables transformations a-t-il subi ! Il se meut lentement et difficilement, lui autrefois si habile travailleur et si infatigable marcheur ; il est devenu gros, épais, lourd, gras et paresseux. Il n'aime à prendre que très-peu d'exercice, il mange beaucoup et se repose longtemps. Toute la masse d'aliments qu'il absorbe est employée sans relâche à la formation de la graisse. Sa production est donc toute intérieure et fait la fortune des cultivateurs qui possèdent tous les moyens et les débouchés propres à cette troisième période.

Les procédés culturaux et les instruments de culture sont encore plus perfectionnés, le bœuf comme moteur a été remplacé par le cheval, travailleur bien autrement rapide, mais exigeant une nourriture bien plus recherchée.

La vache s'est aussi transformée ; c'est encore une forte laitière, son lait a pu même augmenter en quantité et en qualité ; mais la durée de la lactation n'est plus aussi longue. Elle produit pour les besoins. Le laitage n'est pas demandé en aussi grande abondance que dans la seconde période. Pourvu que le veau reçoive une nourriture assez abondante pour qu'il puisse prendre un développement rapide, on n'en demande pas plus. Aussi la vache tarit-elle généralement vers l'époque où le sevrage naturel devait se faire. Puis immédiatement après que le veau est sevré, la vache s'engraisse et serait bientôt prête pour la boucherie si on le jugeait à propos. Enfin, dans cette phase du progrès agricole, toutes les forces productives des animaux de l'espèce bovine, mâles ou femelles, se concentrent vers un but unique, l'engraissement, la production de la viande et tout le système est tellement organisé que toute la vie de l'animal ne semble être qu'un acheminement vers cet objet.

Ainsi, l'utilité agricole de l'espèce bovine a eu pour point de départ l'exécution des travaux de culture et a pour but, pour point d'arrivée, la production de la viande et sa destination à la boucherie.

Voilà les deux bouts de l'échelle. Mais entre ces deux extrémités il y a plusieurs échelons à franchir. Le bœuf travailleur que nous trouvons au haut se transforme peu à peu, par la force des choses, par les besoins croissants des populations voulons-nous dire. Tous les peuples ne progressent pas également vite sous ce rapport, cela dépend en grande partie des demandes plus ou moins pressantes de la consommation ; mais les progrès, pour être plus lents n'en sont pas moins effectifs.

Dans cette transformation que nous signalons ici, on a commencé d'abord par demander moins de travail de la vache, puis cette dernière a été déchargée de tout travail pénible pour n'être employée qu'à la production exclusive du lait. Ensuite est venu le tour du bœuf lui-même, on lui a permis une marche moins rapide et des efforts moins constants, puis, on l'a remplacé en partie par le cheval, et enfin, le cheval a été seul chargé de l'exécution des opérations agricoles. En même temps le bœuf s'est vu peu à peu destiné exclusivement à la boucherie.

Les avantages du travail des bœufs sur celui des chevaux ont été longuement et souvent discutés, et la question n'a pas encore pu recevoir une solution générale.

Nos lecteurs doivent maintenant comprendre pourquoi il en doit être ainsi. Le travail des bœufs et celui des chevaux répondent à des situations différentes. Dans un état moins avancé de l'art agricole, l'emploi du bœuf comme travailleur a seul été possible, il était sobre, rustique, remarquable par sa forte charpente, par ses formes anguleuses et par son tissu musculaire énergique ; il répondait parfaitement aux besoins alors existants. Plus tard, les besoins changeant ou augmentant, la production végétale s'améliorant, il a fallu et on a pu substituer le cheval au bœuf. Peut-être le cheval sera-t-il lui-même, dans un avenir plus ou moins éloigné, remplacé entièrement ou en partie par un autre moteur autrement puissant et énergique,

la vapeur.

En Canada, notre population bovine est dans la seconde période, la période de transition, mais elle incline beaucoup plus vers l'emploi exclusif à la production de la viande que vers l'extrémité opposée, l'exécution des travaux agricoles. Ce n'est que par exception que l'on voit quelques bœufs employés de temps en temps comme travailleurs.

La marche constante de la masse des cultivateurs vers l'utilisation des bœufs uniquement comme animal de boucherie n'est invisible que pour les aveugles.

Cette marche paraît trop lente aux yeux d'un grand nombre. D'intrépides améliorateurs prennent l'avant gourmandant à droite et à gauche leurs voisins retardataires. Cette précieuse avant-garde plus ou moins intelligente, plus ou moins heureuse éclaire la route, fait souvent des chûtes, quelquefois obtient de grands succès ; mais les unes et les autres servent de jaloux qui guident la masse des cultivateurs et lui donnent une grande sécurité dans une voie pleine de dangers.

Tout cela est dans l'ordre. Il est bon, nécessaire même que quelques hommes de progrès prennent le devant ; mais ne soyons pas trop surpris si la masse des cultivateurs ne va pas aussi vite que les éclaireurs. Soyons heureux de constater que le départ est effectué depuis longtemps et puisqu'il y a départ soyons persuadé que l'on touchera au but tôt ou tard. Les améliorations que notre population bovine a subi depuis quelques années sont palpables, les générations actuelles sont bien moins imparfaites que celles qui les ont précédées et celles qui leur succéderont le seront encore moins que les dernières. Cette transformation est inévitable et il en sera ainsi jusqu'à ce que la perfection soit obtenue. L'espèce bovine progresse et avec elle toute l'agriculture en général ; si le progrès est lent, du moins il est sûr ; inutile alors de se lancer à bride abattue sur une route encore peu connue.

Il est nécessaire, dans toute amélioration, que la majorité des praticiens avancent avec sagesse et en toute connaissance de cause, appuyée sur l'expérience acquise ; car si tout le monde se livrait inconsidérément aux hasards des innovations et adoptait hors de propos des pratiques que l'expérience n'aurait pas complètement sanctionnées, la fortune agricole de tout le pays serait bientôt compromise.

Les expériences sont nécessaires pour guider le progrès agricole ; mais si elles sont mauvaises, elles rebutent les moins entêtées ; si elles sont faites en sens contraire des besoins des populations, elles sont nuisibles à l'agriculture, et au lieu de hâter l'amélioration, elles la retardent.

Ce serait donc retarder notre progrès agricole que de chercher à améliorer nos bêtes-à-cornes bonnes laitières, par l'emploi des reproducteurs de races travailleuses ; mais ce serait aussi mauvais de verser de trop fortes doses de sang durham tout chair, dans les veines de notre race laitière anguleuse et peu charnue.

(A continuer.)

## REVUE DE LA SEMAINE

Le parlement fédéral a été prorogé le 12 mai. Cinquante-sept projets de loi ont été sanctionnés, et, entr'autres, les projets de loi relatifs aux banques, au cours monétaire, au recensement et à l'organisation politique du Nord-Ouest.

L'honorable premier ministre de la Puissance du Canada, Sir J. A. McDonald, est dangereusement malade. S'il échappe à la mort, il devra, dit-on, se condamner à plusieurs mois de repos pour se rétablir parfaitement.

Le gouvernement anglais s'est engagé à envoyer une escadre

dans le but de protéger les pêcheries canadiennes contre les pêcheurs américains. De son côté, le gouvernement de Washington a déclaré, dans une circulaire, que les citoyens des Etats-Unis, qui ne respecteraient pas nos droits en fait de pêche, ne devront pas compter sur sa protection.

Nous avons la douleur d'enregistrer la mort de M. Léonce Casgrain, élève de rhétorique au Collège de Ste. Anne. Plein de force et de santé, il se livrait jeudi, le 5 mai, à de joyeux ébats, et, le soir du même jour, il gémissait dans les étreintes d'une violente maladie qu'il avait contractée en buvant imprudemment un verre d'eau froide en un moment où il était en transpiration. Rien n'a été capable de dominer le mal qui chaque jour a fait les plus rapides progrès. Enfin, vendredi dernier, le 13 mai, cet excellent jeune homme s'est doucement endormi dans la paix du Seigneur, emportant avec lui l'estime et l'affection de ses supérieurs et de ses confrères. Il était âgé de 19 ans. Après un service chanté à la chapelle du Collège, la communauté des élèves, fondant en larmes, a dit adieu aux restes mortels du défunt, qui ont été transportés à l'Islet, sa paroisse natale. Ses funérailles ont eu lieu lundi dernier. Quelques Messieurs du Collège et ses confrères de classe ont assisté à la cérémonie funèbre.

M. Villemain, de l'Académie française, ancien ministre de l'Instruction Publique et ancien Grand Maître de l'Université, est décédé à Paris, le 10 de ce mois, à l'âge de 80 ans. Son nom a eu de la sonorité, mais il n'est pas de ceux qui passent à la postérité. Son principal mérite a été de savoir polir de petits morceaux de littérature. Comme homme d'Etat, il a été une nuisance; la raison en est qu'il a fait fi des principes catholiques. Il s'est toujours montré l'adversaire acharné de la liberté d'enseignement en France, liberté que les catholiques réclamaient de toutes leurs forces, car ils étaient forcés de faire étudier leurs enfants dans les seules écoles et les seuls collèges à peu près qui étaient sous le contrôle de l'Université, et par là de les exposer à perdre la foi et les mœurs. M. L. Veuillot, se faisant l'écho des catholiques de France et s'appuyant sur les droits que leur garantissait la Charte, écrivit à M. Villemain, en 1843, une lettre admirable dans laquelle il lui demandait énergiquement la liberté de mettre ces droits en exercice. Nous extrayons de cette lettre un passage qui fait bien connaître M. Villemain et qui en même temps peut donner lieu à de très-salutaires réflexions :

“ La vérité est que notre droit est reconnu, et que nous ne pouvons l'exercer. Pourquoi, encore une fois, ce déni de justice ? Quelle raison donc, quelle raison valable en donnez-vous ?

“ Aucune, Monsieur le Ministre : pas plus de raison que de loi. On nous refuse la liberté d'enseignement, parce qu'on ne veut pas nous la donner ; voilà tout.

“ Il est vrai que ce refus n'est pas déclaré bravement, à la façon des gouvernements forts ; ni brutalement, à la façon de ceux qui, sans être forts, sont assez hardis pour user de violence. Quant à la force, on peut douter que vous sachiez même ce que c'est ; quant à la violence, elle est au fond de votre tempérament, et vous nous le faites voir ; mais elle y demeure perdue et rugissante, conseillant des excès qui avortent. La hardiesse, cette simagrée de force qui trompe parfois les hommes et la fortune, est encore quelque chose de trop relevé pour vous. Vous êtes un gouvernement d'avocats et de gens de lettres, poussés par des passions mesquines, et puis retenus par des superstitions libérales ; emportés par de puériles chaleurs de colère, et puis tout-à-coup bridés par la peur, qui fait office de prudence et de réflexion. Très-souvent vous ne savez pas ce que vous voulez ; quand vous savez, quand vous voulez, quand vous oseriez, vous ne pouvez pas. Que Votre Excellence

me pardonne ces vérités. Je fais moins son portrait que celui d'un ministre constitutionnel. Seulement, les défauts inhérents au ministre constitutionnel, tel qu'il existe parmi nous, sont notablement accrus dans la personne de Votre Excellence, par les préventions, les haines et les intérêts du grand maître de l'Université.

“ Le refus que subissent les catholiques est enveloppé de ruses, d'allégations diverses, d'attermoiements, de louvoiemens. Ressources de gens faibles qui commettent une mauvaise action, et qui ont vergogne de leur faiblesse et de leur mauvaise action.....

“ Il vous a paru politique de ranimer contre l'Eglise toutes les fureurs du siècle de Voltaire et du temps de Barras, d'édifier par la calomnie et par l'outrage une digue entre elles et les âmes que lui ramène un mouvement impétueux. Vous vous êtes dit que, grâce à cette manœuvre, s'il vous fallait absolument proposer une loi sur la liberté d'enseignement, les Chambres, sous l'influence de tant de mensonges et la commune ignorance aidant, feraient cette loi de telle sorte, vous permettraient d'y annuler si bien l'action de l'Eglise, qu'après tout nous y pourrions perdre au lieu de gagner.”

D'après le Sénatus-Consulte, voté le 20 avril par le Sénat français, il est reconnu que les principes de 89 sont la base du droit public en France. Dans la même pièce, sont réglées les questions de l'hérédité à la dignité impériale et de la régence, de même que les formes du gouvernement composé de l'empereur, de ses ministres, du sénat, du corps législatif et du conseil d'Etat. Napoléon III vient d'appeler le peuple à adopter ou à rejeter, par voie de scrutin, la formule suivante d'adhésion à la constitution telle que maintenant modifiée : “ Le peuple approuve les réformes libérales opérées dans la Constitution depuis 1860, par l'Empereur, avec le concours des grands Corps de l'Etat et ratifie le Sénatus-Consulte du 20 avril 1870.” Au vote qui a été donné à cette occasion, des troubles assez sérieux ont éclaté à Paris, le 10 et le 11 mai. On a élevé des barricades dans les rues, plusieurs citoyens ont été tués ou blessés et grand nombre d'arrestations ont eu lieu. Les dernières nouvelles nous apprennent que le calme est maintenant rétabli.

Dans un bref adressé au clergé de Luques, Pie IX s'exprime ainsi au sujet des doctrines gallicanes et de ceux qui les prônent :

“ Ces doctrines qui paraissent, sinon tout-à-fait mortes, au moins rejetées bien loin, ayant repris une certaine vie et ayant acquis de plus grandes forces à cause de la renommée de ceux qui les prônaient, ont empoisonné grand nombre d'esprits, et ont excité cet incendie dont les flammes s'échappent çà et là au moyen de ces écrits publics et quotidiens, fruits d'une conspiration qui montre une telle impudence d'audace et de fourberie qu'elle rappelle les artifices et les habitudes des plus ardens ennemis du catholicisme.

“ Mais Dieu, qui a fait les nations guérissables et protégé son Eglise par une providence particulière, voulant comprimer ces orgueilleux transports des esprits qui émeuvent partout tant de multitudes, a réservé pour nos jours la divine vertu du Concile œcuménique, afin d'arracher par elle jusqu'à la racine la funeste cause de tous les maux.”

#### Fabrication du fromage

Si vous voulez vous faire du fromage (et je vous conseille beaucoup d'en faire), voici un procédé que je vous fais connaître, afin que, dans l'occasion, il puisse vous servir. Pour vous engager à le suivre, je dois ajouter que le fromage confectionné d'après ce procédé, a obtenu le premier prix à toutes

les expositions où on l'a exhibé en Canada. Le voici. Saisissez-le bien, et mettez-le à contribution.

On prend toute la traite de lait (du soir, sauf quelques vaisseaux pour les besoins de la maison, et on la coule dans des cuves faites exprès pour cela. Si le temps est chaud, comme le lait peut alors se coaguler très vite, on emplit des vases d'eau froide ou de glace et on les place dans le lait; puis, le matin on enlève la crème avec un peu de lait qu'on fait chauffer modérément et qu'on mélange avec le lait du soir et celui du matin, le tout élevé à la température du lait frais par l'addition d'un peu d'eau chaude; alors on y ajoute la pression qu'on a mis tremper le soir dans une pinte d'eau tiède avec une poignée de sel; on brasse le tout pour opérer le mélange et on le recouvre d'une nappe.

Aussitôt que la coagulation s'est opérée, la couche supérieure est retournée pour que la crème se mêle au fromage et une dizaine de minutes s'étant écoulées, on écrase à la main tout le caillé bien fin en le serrant pour en expulser le petit lait et on lui donne un quart d'heure de repos, alors on presse le caillé dans le vaisseau qui le contient, au moyen d'un cercle d'étoffe de crin entouré d'une circonférence de bois plié, d'où on enlève le petit lait à mesure qu'il surgit.

Le caillé est alors coupé et placé sur une toile dans un moule et pressé environ une heure et demie, le rebord est enlevé, mêlé au reste du fromage qu'on retourne dans le moule et qu'on presse encore une heure et demie, après quoi le fromage est divisé en quatre, écrasé bien fin avec les doigts, salé avec un tiers de cueillère à thé de sel pour chaque morceau, en supposant le fromage le produit de cinquante gallons de lait.

Il est alors placé de nouveau dans un moule entouré d'une circonférence de fer blanc troué, mobile, qui baisse avec le couvercle: une heure et demie après, on retourne le fromage en le changeant de toile et on le remet en presse jusqu'au soir; la même opération se renouvelle le soir, et le matin et le soir du jour suivant. Le troisième jour le fromage est placé dans un moule sans nappe, et salé une journée sur un côté et le lendemain sur l'autre, après être retourné. Le cinquième jour, on le lave avec de l'eau tiède, l'essuie bien sec, et le fait ensuite sécher quelques jours sur une planche unie.

L'opération suivante consiste à le brosser bien net avec de l'eau chaude, à le graisser en le frottant avec une flanelle, avec du beurre ou du saindoux, tout autour et de la largeur d'un pouce à la circonférence sur les deux faces. Le fromage est alors placé sur une planche recouverte d'environ un pouce de paille longue et retournée chaque jour jusqu'à ce qu'il soit sec.

Un peu d'arnica haché (vous trouverez cela chez les Pharmaciens) mis dans un linge, et trempé environ une heure dans une chopine d'eau bouillante, sert à donner la couleur. On ajoute cette eau colorée au lait avant d'y mettre la pression. — UN AMI DU PROGRÈS. — *Journal d'agriculture de St. Hyacinthe.*

### L'à peu près en agriculture

Rien n'est plus généralement adopté en agriculture que l'à peu près. On l'attribue à tout avec raison, parce que tout y est fait sans se rendre compte.

Et pourquoi cela? Cependant est-ce qu'il n'y a pas lieu au contraire de voir clair aux opérations agricoles?

Est-ce qu'il en coûterait beaucoup plus de faire les choses avec connaissance de cause, avec exactitude, avec prévoyance? Non, il faut l'avouer: ce n'est pas dans les habitudes du monde agricole.

On met les proportions de semences à peu près, on donne les rations de ses animaux à peu près, on estime ses fourrages en

magasin à peu près, et à la fin de l'année on établit son inventaire à peu près.

Certes, avec une marge aussi élastique que celle-là, on n'arrivera jamais à faire une opération fructueuse.

Pour faire de l'agriculture une industrie lucrative, il faut chercher à se rendre compte le plus possible, prévoir ses besoins dans l'avenir, afin de les combler au moment qui paraîtra le plus favorable; prévoir les excédants disponibles en fourrages, en grains, afin de vendre dans les meilleures conditions.

Le cultivateur insouciant qui, à la veille d'un hiver rude, estime les fourrages comme devant suffire juste à l'alimentation de son troupeau, fera bien de rationner aussitôt et exactement ses animaux, afin de gagner le printemps sans trop de misère. S'il abandonne ce soin à ses domestiques, un gaspillago effrayant amènera assez tôt un manque complet, forçant à acheter à quelque prix que ce soit.

Combien voyons-nous d'exemples d'imprévoyance de cette nature?

Nous connaissons telle et telle ferme, qui marchait largement aux débuts de l'hiver et qui finissait par réduire à la fin de la saison, par arriver à gagner le mois d'avril avec ses fourrages verts.

Non-seulement il y a la question de quantité, mais il y a la variété de nourriture à établir. Les racines fourragères et les fourrages secs font la base de l'alimentation d'hiver. Cette nourriture sèche et humide se complète bien. En se rendant compte, dès le commencement, on peut l'établir d'une façon régulière pendant toute la saison. Il vaut mieux diminuer la proportion aux débuts et la maintenir tout l'hiver, que de commencer de façon à ne pouvoir la soutenir.

Rien n'est plus fâcheux que ces hauts et ces bas. L'estomac des animaux est une machine se créant des habitudes, des besoins; lorsqu'on cesse un jour ce que l'animal avait la veille, et cela brusquement, il attendra quelque chose, il souffrira, et la souffrance et la gêne de la machine vitale se traduisent par la diminution de produits.

Ainsi donc, en ce qui concerne les animaux, se rendre compte, mesurer, rationner, amènera à leur donner une nourriture uniformément composée pendant toute la mauvaise saison et permettra, dans le cas de déficit, de le connaître assez à temps pour n'être pas forcé d'acheter souvent à un mauvais moment.

Je le répète, il n'y a pas de cultivateur capable d'avoir dans sa tête toutes les appréciations exactes de ce qu'il a, quel que soit son rang d'ancienneté et sa pratique. Ces estimations le tromperont une fois ou l'autre.

Il est donc beaucoup plus sage de se fier aux chiffres, et les journées pluvieuses permettent bien souvent de faire les mesurages et pesages.

Sans se lancer dans une comptabilité détaillée et difficile, pourquoi ne pas jeter des jalons? se donner des guides pour les opérations et les questions les plus importantes?

En marchant en aveugle, vous ne remédieriez pas au côté faible, vous voudrez le fuir et vous ne pourrez y arriver. Comment voulez-vous savoir quelles sont les opérations qui vous induisent en perte, si vous n'avez pas un guide, vous établissant le doit et avoir de vos récoltes? La plus fructueuse vous paraîtra celle qui vous aura donné plus récemment la plus grosse somme, n'est-ce pas? et souvent ce sera, au contraire, celle à supprimer ou à diminuer.

Quand on fait de l'agriculture sérieusement, on est frappé de cette nécessité de se rendre compte, de voir clair à tout.

On rencontre mille difficultés, mais quand on est convaincu, il est facile de les surmonter. Si, sous prétexte que les appréciations agricoles exactes sont difficiles à obtenir, on laisse de



côté toutes recherches, ou du moins si on les recueillait avec indifférence, les résultats des comptes seraient assurément trompeurs et ne pourraient amener qu'inexactitude.

A tout prix, il faut supprimer les *à peu près* et de la façon la plus absolue. Les *à peu près* vous maintiennent dans l'ignorance de votre position, vous font supporter des marchés désastreux, vous empêchent de remédier à la partie faible de votre entreprise. C'est une expression qui ne définit rien et qui vous laisse incertain en réalité sur tous les points.

De la régularité en tout, de l'ordre à l'intérieur, de l'exactitude. Il n'y a que cela de possible, il n'y a que cela à pouvoir vous sauver. En tout, la bonne administration et organisation vous fera marcher. Combien peut-on citer d'hommes sans connaissances agricoles, réussissant néanmoins en raison de leur travail et de l'ordre qu'ils mettent à tout ?

Combien, au contraire, citera-t-on d'agriculteurs intelligents obtenant isolément, partiellement, sur leurs exploitations, de beaux résultats, et faisant de mauvaises affaires parce que le reste va à vau l'eau ! — E. BODIN. — *Sud-Est.*

#### Moyen pour activer la végétation des arbres qui souffrent.

Lorsque nous plantons des arbres fruitiers chez les propriétaires et que les arbres ne poussent pas ou périssent au bout d'un ou deux ans, on nous reproche presque toujours de n'avoir pas apporté assez de soins dans cette importante opération, et pourtant nous ne sommes pas coupables de négligence. Souvent il arrive qu'on nous fait planter dans des jardins mal exposés, déjà garnis de grands arbres, où l'humidité se concentre et où l'air ne circule pas. D'autres fois, on veut replanter dans des terrains épuisés et où l'on retrouve encore les débris des racines des vieux arbres qui ont précédé la nouvelle plantation. Dans toutes ces circonstances, le nouveau sujet quelque vigoureux qu'il soit, ne tarde pas à languir, la moisissure envahit les racines, les extrémités des branches périssent, et bientôt, malgré tous les soins qu'on lui donne, il meurt. Il y a plus, si on le remplace dans les mêmes conditions, on ne sera pas plus heureux, on aura déception sur déception.

Cependant, j'ai fait quelques expériences qui m'ont réussi et dont je crois utile de faire connaître le résultat.

Deux jeunes arbres fruitiers, plantés par moi, languissaient et ne croissaient pas; les pousses, déjà fort courtes, paraissaient *brûlées*. Je pensai que la moisissure avait déjà gagné les racines, j'enlevai la terre, et je reconnus qu'en effet le mal avait déjà fait quelques progrès. Je me hâtai de frotter, de râcler même celles de ces racines qui étaient attaquées; puis, prenant de bonne terre nouvelle provenant d'un autre lieu, je la battis pour l'ameublir et j'y mêlai du tourteau de colza réduit en poudre dans la proportion de quatre pains pour deux brouettées de terre; le mélange étant opéré, je le mis sur les racines laissées à découvert, je tassai convenablement et j'attendis. Dès le printemps suivant (j'avais opéré à l'automne), mes arbres poussèrent vigoureusement, et ils se sont parfaitement soutenus jusqu'à ce jour.

Depuis, et lorsque je suis appelé à planter des arbres fruitiers dans des terrains épuisés ou situés dans de mauvaises conditions, je fais un bon trou, je rapporte au fond de la terre prise ailleurs, je place mon arbre et je couvre les racines avec le mélange ci-dessus indiqué, que j'étends et que je tasse sur toute la surface du trou. L'emploi de ce procédé a toujours produit de bons effets.

J'engage donc les arboriculteurs à faire eux-mêmes quelques expériences, et je suis convaincu qu'ils en seront satisfaits. — AUGUSTE ARRIGNON, pépiniériste. — *Le Sud-Est.*

#### Travaux du mois de mai

**Semences.** — Toutes les plantes généralement cultivées se sèment pendant ce mois; mais on préfère semer les suivantes: les féveroles, le lin, le blé, le seigle, les betteraves, les carottes, les panais, l'avoine, les vesces, les pois, les lentilles. On commence à planter les patates et les topinambours; on sème aussi les betteraves en pépinière. Enfin, c'est l'époque ordinaire des semis de trèfle et de graines de prairies.

Les autres plantes sont réservées pour le mois suivant, surtout si le temps manque actuellement.

**Des prairies naturelles.** — Pendant ce mois-ci, on peut, durant quelques jours, laisser raser un peu les jeunes prairies semées l'année précédente. Ce court pâturage fait taller les jeunes plantes et ce qu'on perd ainsi est facilement regagné dans les années suivantes. Cependant, on devra éviter avec le plus grand soin d'y introduire les animaux quand le terrain est humide, car ils y enfonceraient et lui feraient plus de tort qu'aux vieilles prairies.

C'est également la bonne époque pour répandre, sur les prairies, les engrais liquides et les engrais en poudre. Parmi ces derniers, les plus convenables sont le guano, la suie, la fiente de pigeons et de poules, la poudrette (*déjections humaines desséchées et réduites en poudre*) la terre imprégnée de matières fécales; et, dans les terres pauvres en calcaire, les cendres, le noir de raffineries, le superphosphate. Ces derniers surtout font pousser beaucoup de trèfle et d'autres légumineuses qui améliorent le produit de la prairie.

Les prairies couvertes de mousse qui n'ont pas été hersées dans le mois précédent doivent l'être dans celui-ci. Puis on y répand de la graine de foin avec des engrais liquides ou pulvérulents.

**Des animaux de travail.** — Les chevaux doivent recevoir actuellement une nourriture substantielle et abondante; car on exige d'eux une somme considérable de travail. Ceux de forte taille ont souvent besoin de trois gallons d'avoine par jour, avec une quantité de foin suffisante pour les remplir l'estomac. Mais les chevaux, ceux surtout qui ont peu travaillé pendant l'hiver, sont exposés à s'échauffer avec cette forte quantité d'avoine, alors les carottes, par leur propriétés rafraîchissantes, rendent ici de grands services.

Ils sont, de plus, exposés à se blesser sous leurs colliers et leurs harnais; il est nécessaire de les surveiller attentivement pour prévenir ces blessures et les pertes de temps qui en résultent. Avec de légères modifications aux parties des harnais qui blessent et des lavages avec de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre (fondre) du sucre de plomb, on empêche ces accidents de devenir graves.

On devra également faire attention aux yeux, car les maux d'yeux sont fréquents à cette époque. Dès qu'on aperçoit qu'ils deviennent troubles, qu'ils pleurent, on les lave plusieurs fois par jour avec de l'eau de rose à laquelle on ajoute un peu de coupe-poudre blanche (blanc de zinc, sulfate de zinc).

Les juments poulinières qui doivent mettre bas dans le courant de ce mois doivent se reposer quinze jours avant le part et quinze jours après. Cette époque est très-mal choisie, car on peut difficilement se passer de leurs services. Quoiqu'il en soit, il faudra toujours leur procurer quelques jours de repos et une nourriture substantielle en même temps que légère. De bon foin en petite quantité, des bouettes claires, des grains concassés, des carottes, c'est ce qui leur convient le mieux. Lorsqu'on les remet au travail, il ne faut pas les faire sortir par des pluies froides, ni leur demander des efforts pénibles qui les mettent en rage.

Très-souvent on fait saillir les juments 9 jours après la mise bas. C'est une pratique vicieuse. On ne doit faire saillir une femelle quelconque que lorsqu'elle est en chaleur, et, il est rare qu'une jument vienne en chaleur aussi promptement après le part. — J. D. S.

#### Petite chronique

Le beau temps continue, mais grâce au vent de nord-est, qui souffle avec une persévérance décourageante depuis le commencement du mois dernier, la température est toujours froide. Dans la nuit de lundi à mardi nous avons eu une gelée blanche. La

végétation se réveille lentement, et les premiers grains semés ne lèvent pas encore. La chaleur et la pluie leur ont fait défaut. Néanmoins les cultivateurs travaillent ardemment; il y a dans nos champs en ce moment une grande activité. La plupart termineront leurs travaux agricoles dans le cours du présent mois.

On ne voit presque plus de neige sur les hauteurs de la Baie St. Paul et des Eboulements, elle disparaît journellement.

“L'élevage des animaux de race améliorée ne peut être un gain véritable pour le cultivateur que dans le cas, où avec des frais d'entretien ordinaires, il élève des animaux dont les produits lui donnent quelquefois cent pour cent et plus.

“Voici un fait qui devra engager les cultivateurs, qui n'en ont pas encore tenté l'expérience, à essayer l'élevage de ces animaux.

“M. Pierre Comeau, de St. Boniface de Shawinigan, père du curé de cette paroisse, a eu cette année, de 23 moutons, dont 11 jeunes, et 12 vieilles, 191 livres de laine. Deux agnelles du printemps dernier, dont la toison a pesé cette année 18 livres, ont eu ce printemps deux agnelles, du poids de 20 livres chacune, à leur naissance.

“Ces moutons ont été achetés chez M. Narcisse Grenier, St. Grégoire.”—*Journal des Trois-Rivières.*

La première locomotive pour le chemin de fer de Québec à Gosford, arrivera à Québec à la fin du mois. Elle portera le nom de “Jacques-Cartier.” Elle sort des manufactures de la compagnie de locomotives de Rhode-Island.

Le Grand-Tronc vient de recevoir pour un espace de 50 milles des lisses en acier. Le coût est de \$6.000 par mille. Elles seront appliquées sur la voie depuis Island Pound à Montréal, et de Montréal à Belleville.

## RECETTES

### Vin coloré artificiellement

Versez une demie roquille de vin dont la coloration vous paraît suspecte sur 2 onces de peroxyde ou bioxyde de manganèse pulvérisés grossièrement; agitez le mélange pendant un quart-d'heure et filtrez. Si le liquide s'écoule limpide et clair, le vin est pur; s'il présente, au contraire, une teinte plus ou moins foncée, on peut affirmer que le vin a été coloré artificiellement.

Ce procédé est aussi simple qu'expéditif et peu coûteux. Nous ajouterons qu'il donne des indications très-sûres.

### Manière de fixer les greffes

Aussitôt que M. Lebrument a posé le greffe sur le sujet, il délaie un peu de plâtre dans l'eau, et de ce mastic improvisé il enduit la tête du sujet à la base de la greffe, de manière à former une espèce de poupée. Le plâtre, en se solidifiant, tient le greffe solidement fixé au sujet et le met à l'abri de tout ébranlement, soit du vent, soit des oiseaux venant se percher dessus. Le plâtre conserve assez de fraîcheur pour maintenir le greffe en bon état, et sa couleur blanche le préserve de l'action desséchante des rayons du soleil.—*Sud-Est.*

### Transplantation des arbres fruitiers

Lors de la transplantation des arbres fruitiers, on a généralement l'habitude, quand ils ne sont pas très-vigoureux, de supprimer tous les boutons à fruits. M. Sannier déclare vicieux ce procédé, qui enlève tous les rudiments qui se trouvent à la base de ces boutons. Il vaut mieux, selon lui, laisser ces boutons se développer et fleurir; on opère alors la suppression des fleurs en ayant soin toutefois de ménager les pédicelles, ce qui permet à la rosette des feuilles, qui se trouve au-dessous, de se développer. Il conseille de recourir à ce procédé sur toutes les parties faibles des arbres auxquelles on veut redonner de la vigueur.—*Sud-Est.*

### Contre les furoncles

Faites un emplâtre avec de la mélasse et de la farine, ou du miel et de la farine, appliquez-le sur le furoncle et renouvelez-le toutes les fois qu'il deviendra sec. Si le furoncle est très-doulou-

reux, faites un cataplasme de pain et de lait, humecté avec du liniment volatil et du laudanum. Le liniment volatil se fait en mélangeant ensemble une once d'ammoniaque, et de l'huile d'olive en proportion suffisante pour que le mélange prenne la consistance de la crème. Ce remède soulagera, diminuera l'inflammation et hâtera la guérison.

### Pour faire disparaître les taches de rouille sur le linge

Frottez le linge avec un morceau de savon, puis réduisez un bout de craie (blanc d'Espagne) en poudre et frottez-la aussi sur la tache. Étendez le linge sur l'herbe, humectez-le un peu pendant qu'il sèche. En répétant l'opération une seconde fois la rouille disparaîtra.

## FEUILLETON

### LA FILLE DU BANQUIER

#### SECONDE PARTIE

#### VIII

#### Une tentative criminelle—Un sauveur inattendu (Suite.)

Emma ne connaissait que trop bien ces sons effrayants. C'étaient ceux des vagues en courroux, qui venaient se briser contre les flancs des rochers, à soixante pieds au-dessous.

La jeune fille avait mis ses mains sur ses yeux, afin de ne pas voir la mort qui était devant elle.

Une seconde, et le cheval est au bord du précipice; une autre encore, et cheval et voiture et tout sont lancés dans l'air.

Emma, dans son agonie, adressa à Dieu une fervente prière.

Il n'y avait plus de secours à attendre de la terre, c'était le ciel qu'elle invoquait.

Tout-à-coup, une voix, la voix d'un homme, claire et retentissante, résonna à son oreille, dominant un instant le bruit de la tempête et les mugissements des flots.

Tenez-vous ferme! criaient-ils; si vous tenez à la vie, tenez ferme!

Instinctivement, Emma avait retiré ses mains de dessus son visage, et s'était cramponnée convulsivement contre le côté de la voiture.

La détonation d'un fusil se fit entendre, le cheval se cabra un moment et tomba mort à quelques pas du précipice.

#### IX

#### Un nouveau personnage dont le rôle sera considérable dans notre histoire

Emma s'était évanouie.

Un bras puissant la saisit, en même temps qu'une voix mâle lui murmurait des paroles d'encouragement, et qu'on l'enlevait de la voiture, qui, une seconde après, roula avec fracas du haut des rochers.

— Elle est morte! dit Delagrave, qui, hors d'haleine, et en proie à la plus vive agitation, s'était hâté d'accourir.

— Fasse Dieu que non! répliqua l'étranger, qui, un genou à terre, à côté de la jeune fille, cherchait à réchauffer sa main glacée dans les siennes. Il est rare que la peur tue même une personne si jeune et si délicate.

Delagrave expliqua brièvement la cause de l'accident; et en parlant, il se mordait les lèvres, et frémissait malgré lui.

L'étranger le regarda un moment, d'un œil fixe et étonné. Il ne dit rien, toutefois, mais, se détournant aussitôt, il recommença à donner tous ses soins à la jeune fille, et chercha à la rappeler à la vie.

Il dénoua les brides de son chapeau, l'ôta de dessus sa tête, et alors une exclamation involontaire s'échappa de ses lèvres.

Les tresses de ses cheveux tombèrent à profusion autour de son cou et de ses épaules. Il était agenouillé à quelques pas du précipice, son fusil était à côté de lui, et la tête d'Emma reposait sur ses genoux.

Droit derrière lui se tenait Delagrave.

Une horrible pensée traversa soudainement l'esprit de ce dernier.

D'un regard rapide, il mesura la distance qui les séparait du gouffre. Il vit qu'il n'avait qu'à rassembler ses forces, frapper un coup, et que la jeune fille et son sauveur seraient précipités dans les eaux qui bouillonnaient au-dessous d'eux.

Sa résolution fut aussitôt prise.

L'étranger avait toujours les yeux fixés sur la figure d'Emma. Delagrave affermit bien son pied dans le sol détrempe par la pluie, et il leva le bras. Une seconde de plus et il était délivré de celle dont l'existence était pour lui un sujet perpétuel d'appréhension ; d'ailleurs, sa nature était de celles qui ne connaissent pas les remords.

Il avait levé le bras, disons-nous ; mais avant qu'il pût le laisser tomber, une voix forte et joyeuse retentit à son oreille.

Il tourna vivement la tête, et aperçut à quelque distance de lui, un homme debout dans une petite charrette, et qu'il n'avait pas entendue plus tôt, simplement parce que le gazou avait étouffé le bruit des roues.

La figure du nouveau venu était, à elle seule, une lettre de recommandation pour celui à qui elle appartenait. Un teint bruni par le soleil, des yeux bleus, vifs et souriants, une bouche large, garnie de belles dents bien blanches, lui donnaient une expression des plus agréables. Ses cheveux doux et soyeux tombaient autour de ses tempes, en frisant naturellement. Il portait un chapeau ciré, comme on en voyait beaucoup dans la basse Normandie, et était enveloppé dans une énorme limousine.

— Holà ! cria-t-il, qu'est-ce qui est arrivé ? Et, sautant de sa voiture avec l'agilité d'un acrobate, il s'approcha du groupe.

Dès que ses regards tombèrent sur la jeune fille, les couleurs abandonnèrent subitement ses joues, et il fut saisi d'une violente agitation.

— Emma ! cria-t-il ; Mademoiselle Emma ! Est-ce qu'elle est morte ? Il s'élança devant l'étranger et Delagrave. — Si vous aviez osé lui faire du mal, ajouta-t-il, en étendant les bras avec un geste de menace, qui ou quoi que vous soyez, ça m'est égal je vous jetterais par dessus ces rochers.

— Je ne vous demanderai pas quel droit vous avez de prendre un pareil ton, dit l'étranger, avec calme.

— Quel droit ! quel droit ! j'ai de détendre Emma Kéradeuc ? Je voudrais bien savoir à qui ce privilège pourrait appartenir plus qu'à Charlot, son frère de lait ?

— Il y a eu un accident, dit Delagrave, d'un air hautain ; mais j'espère que mademoiselle en sera quitte pour la peur, comme on dit vulgairement.

Le jeune homme, qu'à ses vêtements l'on devinait être un pêcheur, ne répondit pas. Aidé de l'étranger, il souleva Emma avec la tendresse qu'une mère témoignerait à son enfant, et la transporta dans sa voiture.

— Il y a une chaumière tout près d'ici, dit-il, celle de la bonne Mathieu, je vais l'y conduire.

Voulez-vous m'accompagner, Monsieur, parce que... Sans attendre cette invitation, le jeune étranger s'était déjà placé dans la charette. Quant à Henri Delagrave, il resta immobile à côté de son cheval.

— Je resterai ici, dit-il, et je vous prierai seulement de m'envoyer du secours, un cheval aussi, si vous pouvez. Vous me connaissez n'est-ce pas, dit-il à Charlot, du ton de froide autorité qui lui était habituel.

Charlot porta la main à son chapeau, et murmura d'une voix assez haute pour que l'étranger pût l'entendre.

— Oui, Monsieur Delagrave, je vous connais suffisamment, et moins je vous vois tant mieux.

Puis, sans même se détourner, il fouetta son cheval et la charette ne tarda pas à disparaître.

La figure de Henri Delagrave, se contracta d'une façon horrible.

J'ai joué le coup, dit-il, et j'ai perdu ; — mais la partie n'est pas finie, et quoiqu'il advienne je la gagnerai.

Quand Emma Kéradeuc ouvrit les yeux, elle se trouva au centre d'un cercle de figures amies, dans la chaumière de la bonne Mathieu, comme on l'appelait celle qui lui avait donné naissance.

On l'avait placée dans un fauteuil, près d'un bon feu qu'on s'était épressé d'allumer.

La bonne femme se penchait vers elle d'un côté, tandis que

Charlot, avec sa bonne et fraîche figure, où on lisait une expression d'inquiétude, se tenait de l'autre.

Une jeune fille d'environ dix-huit ans, dont la figure pâle avait un air singulièrement rêveur, était agenouillée à ses pieds.

Mais ce ne fut, di-on-le, sur aucun de ces personnages bien connus que le regard d'Emma s'arrêta le plus longtemps.

Debout, à quelques pas des autres, était un jeune homme, à la voix duquel son cœur s'émut, et qu'elle devina être celui qui lui avait sauvé la vie.

Ce jeune homme était grand, et paraissait être doué d'une puissance musculaire remarquable. Ses traits, comme son corps, avaient une beauté mâle ; son regard, quoique fier, avait parfois, lorsqu'il se fixait sur Emma, par exemple, une douceur charmante et presque féminine.

Sa riche chevelure brune était, sans affectation, rejetée en arrière, et sa bouche, qu'ombrageait une fine moustache, avait une expression souriante, qu'elle perdait cependant, quand il était ému par l'indignation ou la colère ; car, alors, ses lèvres se serrèrent, et indiquaient chez lui une grande volonté de caractère.

Il avait un costume de chasseur, et, en contemplant Emma Kéradeuc, il s'appuyait nonchalamment sur le canon de son fusil.

— Oui, dit-il, en réponse à une observation de Charlot, un moment de plus, et je serais arrivé trop tard — cheval et voiture auraient été lancés par dessus le rocher.

Charlot, faisant un circuit, vint prendre les mains de l'étranger, et les serra dans les siennes avec une force telle que c'est merveille s'il ne les brisa pas.

— Je crois que je vous ai déjà vu, continua Charlot. C'est vous qui êtes descendu à l'auberge du lion d'or. C'est ce matin, seulement, que j'entendais l'aubergiste vous vanter comme étant le meilleur tireur qu'il eut jamais vu, et le plus honnête homme que son toit ait depuis longtemps abrité.

Emma, pendant ce temps, avait repris connaissance. Tous deux s'approchèrent d'elle vivement, et lui demandèrent si elle souffrait de la peur qu'elle avait éprouvée.

Elle les rassura, et, de sa voix douce et musicale, remercia le jeune étranger du service qu'il lui avait rendu.

Ce jeune homme avait traversé bien des dangers, dans maintes circonstances il avait fait preuve d'audace et de sang-froid : pourtant, ses joues rougirent comme celles d'une jeune fille.

— Puis-je savoir, dit Emma timidement, quel est le nom de mon sauveur ? Ma protectrice, Mme de Moidrey sera heureuse de le connaître, et moi-même, je désirerais ne jamais l'oublier.

Je me nomme France, dit-il, Georges France ! Je suis venu pour faire une visite à Mme de Beauchamp ; mais en voyant que son château était plein de monde, j'ai préféré descendre à l'auberge, et me donner le plaisir de chasser pendant un jour ou deux. Et j'ai raison de m'en féliciter, ajouta-t-il, puisque cela m'a procuré l'occasion de vous rendre un service.

Il allait se mettre à expliquer par quel heureux hasard il avait été amené à grimper sur le rocher, et comment il était arrivé au moment opportun, lorsque la mère Mathieu, voyant que Emma n'était pas assez remise pour écouter ces détails, s'interposa brusquement.

Elle insista pour qu'on laissât Emma seule avec elle et sa fille.

— Après la frayeur qu'elle a eue, la pauvre enfant a besoin de repos, dit-elle ; — l'orage est à peu près passé, et Mathieu ferait bien de se rendre auprès de Mme de Moidrey, pour la rassurer sur le compte de Melle Emma, car elle doit être dans une mortelle inquiétude. Allons, va, ajouta-t-elle, en se tournant vers le jeune pêcheur, — cours au manoir, cela vaudra mieux que de rester ici à bavarder.

Charlot se redressa un moment, avec un air de colère, puis il rit, de bon cœur, en disant avec sa franchise habituelle :

— Vous avez raison, mère Mathieu, Mademoiselle Emma a besoin de tranquillité, et je vais aller au manoir ; mais pour ce qui est de bavarder avec M. Georges France, je resterai tout un jour à le regarder, à l'idée que sans lui nous aurions perdu la perle de Saint-Servan.

Il y avait quelque chose de si loyal et de si sincère dans la façon dont Charlot s'exprimait que Georges lui tendit cordialement la main, ce que le jeune pêcheur considéra comme un honneur dont il fut fier.



Les deux jeunes gens quittèrent la chaumière ensemble, mais non avant que les remerciements d'Emma eussent de nouveau amené la rougeur aux joues de Georges.

« Elle est bien belle ! pensa ce dernier après avoir dit adieu à Charlot, qui s'éloigna dans la direction du manoir de Mme de Moidrey. Elle est bien belle ! »

Il marcha quelque temps en silence, et les yeux fixés sur le sable.

Après tout, murmura-t-il, pourquoi éloignerais-je de mon cœur l'image de cette jeune fille, dont l'histoire, au dire de Mme de Beauchamp, ressembloit si singulièrement à la mienne ! C'est la mer qui l'a jetée sur la plage hospitalière de Saint-Servan ; et c'est sur la mer, à plus de trente lieues de terre, que je fus trouvé, à l'âge de deux ans, flottant seul dans un bateau, n'ayant au-dessus de moi que le ciel et les vagues sous mes pieds.

C'est ainsi que, perdu dans ses souvenirs, Georges France marchait lentement sans s'apercevoir qu'une autre personne, arrivant par un chemin de traverse, venait de descendre dans la grande route, et n'était plus qu'à quelques pas de lui.

Soudain, il tressaillit en voyant qu'il n'était pas seul.

Le nouveau venu souleva légèrement son chapeau au moment de passer devant Georges.

— Monsieur Mortagne !

— Moi-même. Monsieur Georges France, je crois ?

Georges s'inclina.

— Vous avez fait bonne chasse ?

Rodolphe indiqua d'un signe le fusil que Georges portait passé à son épaule.

Rien qui vaille, répondit celui-ci, en souriant. Cependant, jamais matinée n'a été mieux employée.

— J'en suis charmé.

Mortagne, qui allait s'éloigner, s'arrêta une seconde, et ajouta avec un rire où il sembla y avoir comme un avertissement.

— Prenez garde toujours d'aller chercher le gibier dans les terrains réservés. Les gens, par ici, sont terriblement sévères pour les braconniers.

Ces paroles furent dites avec une harmonie si apparente que, quoiqu'il y eût quelque chose qui déplût à l'oreille du jeune homme, il était impossible de s'en offenser. Il rit à son tour, dit qu'il n'y avait pas de crainte à concevoir, du moins en ce qui le concernait et se saluant de nouveau mutuellement, ils se séparèrent.

Georges se dirigea vers Saint-Servan, dont on distinguait les clochers au-dessus des arbres, et Rodolphe Mortagne prit par un des nombreux sentiers qui conduisaient à la chaumière de la mère Mathieu.

Si le lecteur veut bien, nous prendrons par un chemin plus court, et nous les devançons.

La mère Mathieu est occupée à ranger dans une pièce du fond tandis que Emma, assise près de la fenêtre, cause avec Jeanne, la fille unique de la maison.

Nous avons déjà fait allusion à l'expression pensive, rêveuse de la figure de cette jeune fille.

Elle avait une chevelure dorée, d'une extrême finesse, de grands yeux bleus pleins d'une tristesse sereine, telle qu'on en voit guère que chez les filles mélancoliques du nord, et un regard voilé, comme quelqu'un accoutumé à vivre avec ses pensées et à se nourrir de vision conjurées par un esprit malade. Souvent elle pleurait, et s'il lui avait fallu expliquer la cause de ses larmes, elle aurait été bien embarrassée.

Elle souriait rarement, mais dans son sourire il y avait une douceur infinie, et son regard timide mais profond, quand, par hasard, il rencontrait le vôtre, vous inspirait un sentiment de pitié étrange et vous remuait jusqu'au fond du cœur.

Elle causait avec Emma, avec une vivacité peu ordinaire chez elle, lorsque brusquement elle s'arrêta et frissonna d'une façon singulière.

— Qu'est-ce que tu as, Jeanne ? es-tu malade ?

Emma posa la main sur le bras de la jeune physanne.

Celle-ci tremblait de tous ses membres.

— Vous êtes malade... je vais appeler votre mère.

Emma allait se lever, mais Jeanne l'arrêta avec un geste de supplication.

(A continuer.)

### Lettres non réclamées au Bureau de Poste Ste. Anne

Angers, Eusèbe—Anyle, George—Beauparlant, Olivier—Bérubé, Dme Louis—Beaulieu, Marie—Bourque, Hermendas—Bouchard, François—Chouinard, Emerence—Dubé, Alexandre (2)—Dumont, Abraham—Dionne, Germain—Dumont, Henriette—Dubé, A.—Dubé, Isaac—Grondin, Pierre—Gauvin, Noël—Garneau, J. B.—Giguer, Louis—Keith, J. B.—LeBel, Benjamin—Marier, Agnès—Michaud, Israël—Michaud, J. B.—Miville, Eus.—Montreal Tel. Co.—McConnell, James—Ouellet, Amable—Poirras, Fabien—Ouellet, Rémi—Pelletier, Joseph—Pelletier, Rosalie—Roy, J. B.—Ralsin, G. A.—Rouleau, Carolus—Rouleau, Joseph—Sirois, Pierre—Soucy, Vilmaire—St.-Cyr, Tréfilé—Thibault, Thomas—Valière, Laurent.

Ste. Anne, 19 mai 1870.

J. DIONNE, M. P.

### DICTIONNAIRE GÉNÉALOGIQUE

Nous donnons avis que les bulletins des souscriptions au *Dictionnaire Généalogique des Familles Canadiennes* par M. l'Abbé TANGUAY, seront reçues au Bureau du soussigné et par nos agents aux conditions du *Prospectus*, c'est-à-dire à \$2.50 le volume, jusqu'au premier Juin prochain, en conséquence des retards qui ont eu lieu dans la distribution des prospectus.

E. SÉNÉCAL, Editeur,

Rue St. Vincent, No. 10, Montréal.

### A VENDRE A LA FERME-MODELE DE STE. ANNE

UN taureau  $\frac{1}{2}$  Ayrshire, de deux ans,  
1 " " " d'un an,  
1 " " pur Ayrshire, d'un an,  
2 porcs reproducteurs, Berkshire, 1 de deux ans et 1 de 6 mois,  
6 truies Berkshire, deux de six mois et quatre de 3 mois,  
8 petits cochons, Chester-White-Berkshire de trois semaines,  
8 chiens bergers, de trois semaines.

S'adresser à

Ste. Anne de la Pocatière, 19 mai 1870.

J. ROY, C. P.

### PATATES GARNETTE CHILI

A VENDRE 200 minots de Patates Garnette Chili. Cette espèce est garantie pour produire le double des autres sortes. Cette année elles ont autant produit qu'à l'ordinaire, et elles sont aussi garanties pour ne point se gâter.

Aussi quelques minots d'avoine de Norvège.

S'adresser au soussigné à Québec,

21 avril 1870.

LOUIS BILODEAU.

### AVOINE DE NORVEGE

A VOINE DE NORVEGE A VENDRE.—Le soussigné offre en vente 20 minots de cette avoine récoltée à Ste. Anne l'été dernier, et supérieure à celle achetée aux Etats-Unis.—Prix : le minot, \$5 ;  $\frac{1}{2}$  minot, \$3 ;  $\frac{1}{4}$  de minot, \$2.

7 avril 1870.

FIRMIN, H. PROULX,

Editeur de la *Gazette des Campagnes*,  
Ste. Anne de la Pocatière.

### APPRENTIS TYPOGRAPHES DEMANDÉS

DEUX jeunes gens désirant apprendre la typographie trouveraient immédiatement de l'emploi à l'imprimerie de la *Gazette des Campagnes*, en s'adressant à l'Editeur Propriétaire.