

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

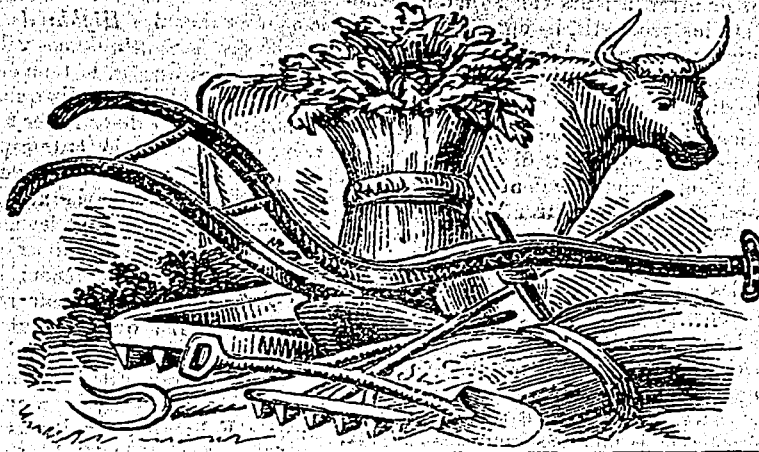
81 00, payée invariablement d'avance.

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 avantageux d'annoncer dans ce journal.

Enparons-nous du sol, et nous voulons conserver notre nationalité

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

CAUSERIE AGRICOLE

Races bovines de l'Angleterre.

RACE D'ANGUS.

(Suite)

Chez d'autres propriétaires l'allaitement dure de huit à neuf mois, et pendant ce temps, outre le lait qu'ils prennent au pis de la mère, les jeunes veaux reçoivent des aliments succulents et appropriés à leur âge.

Ces deux modes d'allaitement assez différents l'un de l'autre sont employés dans des circonstances particulières. Le premier mode permet d'élever un plus grand nombre de veaux dans une vacherie contenant un petit nombre de laitières, mais, pour réussir, le propriétaire doit avoir sous la main une nourriture complémentaire convenable et abondante. Tandis qu'avec le second mode, il n'est pas nécessaire d'avoir à sa disposition les moyens qu'exige le premier; le lait seul de la vache suffit pour nourrir le veau pendant les premiers mois, et plus tard il forme encore les trois quarts de l'alimentation.

Après le sevrage, la nourriture change, mais ne cesse pas d'être abondante. Pour une race de boucherie, spécialement entretenue dans le but de faire beaucoup de viande dans un âge peu avancé, le prix de revient de cette viande est d'autant plus faible, que l'alimentation a été plus constamment abondante et riche. La race d'Angus étant une race spéciale de boucherie, on conçoit que la nourriture ne doit pas tomber aussitôt l'allaitement terminé. Les éleveurs écossais comprennent parfaitement cette nécessité et nourrissent bien leurs bœufs.

Pendant le premier hiver qui suit le sevrage, les veaux reçoivent des navets en quantité suffisante et de la paille dont ils choisissent les parties les plus succulentes, le reste devant servir de litière. On leur donne, en outre, une ration de pain de lin d'environ deux livres par tête et par jour. Lorsque arrive le printemps, on les met à l'herbe sur des pâturages bien fournis. L'hiver suivant, ils reçoivent la nourriture ordinaire des

sujets adultes, c'est-à-dire des navets, du foin et de la paille sans aucune addition de *pain de lin*. Les génisses qui doivent servir à la reproduction reçoivent une nourriture assez riche pour les entretenir dans un bon état moyen d'embonpoint; mais cette nourriture n'est jamais assez copieuse pour leur permettre de satisfaire leur tendance à l'engraissement; car en prenant la graisse, elles perdraient leurs facultés reproductives. C'est ordinairement après leur deuxième année révolue, que les génisses servent à la reproduction et elles mettent bas pour la première fois vers l'âge de trois ans.

Cette règle est suivie généralement et l'augmentation de la taille de la race en a été la conséquence immédiate. Pendant la gestation et l'allaitement, toutes les forces productives de la femelle se concentrent pour nourrir le jeune sujet ou pour produire du lait, et la taille de la mère reste à peu près stationnaire. Si la croissance de cette dernière est terminée, tout est pour le mieux; mais si la génisse a conçu trop tôt, elle n'atteindra jamais la taille ordinaire des femelles de sa race; son veau même aura une croissance imparfaite et la race dégènera en lui.

Les principes de l'élevage des races de boucherie sont, comme on le voit, bien différents de ceux qui régissent l'élevage des races laitières. Dans les premières, nourriture aussi abondante que possible, excepté pour les reproducteurs des deux sexes qui doivent recevoir une alimentation suffisante pour qu'ils puissent prendre une forte taille, mais sans prendre trop de graisse. Dans les secondes, au contraire, régime assez pauvre pour que, sans arrêter la croissance des sujets, ces derniers n'engraissent pas. Ces principes sont souvent oubliés on se qui regarde les races laitières, mais les éleveurs en subissent bientôt les graves inconvénients par la diminution des facultés laitières des femelles nourries trop copieusement.

Nous en avons la preuve dans la race Ayrshire, une des plus fortes races laitières du monde entier. Tout sujet femelle de cette race, élevé au sein de l'abondance, prend des formes séduisantes par leur symétrie, il se rapproche beaucoup alors des individus appartenant aux races de boucherie et engraisse avec

beaucoup de facilité; mais il ne soutient plus l'honneur de sa race pour la production du lait.

Cette faute est surtout commise par nos praticiens instruits et progressistes qui ont réussi à améliorer leur culture et faire produire à leur sol enrichi d'abondantes récoltes de fourrages de toute espèce. Voulant montrer à leurs voisins moins avancés, un bétail plus beau et plus productif, ils ont recours à une forte alimentation, ils obtiennent bien un bétail plus beau, mais non pas plus productif lorsqu'ils agissent sur une race laitière qu'ils spéculent sur la production du lait.

Les cultivateurs canadiens, en général, sont doués de l'esprit d'observation à un haut degré et sont tout disposés à adopter une amélioration profitable, mais ils attendent les preuves de son utilité et les profits qu'elle peut procurer à ceux qui l'ont déjà adoptée. Peut-on les blâmer de cette sagesse et de cette prudence? Tant de soi disant améliorations ont déjà échoué en réduisant à la pauvreté les agriculteurs qui les avaient adoptées en aveugle, qu'il est bien permis d'y regarder à deux fois avant de se lancer dans les nouveautés.

C'est bien certainement une nouveauté que d'élever richement son bétail, et comme telle, elle ne sera adoptée qu'après avoir démontré ses avantages. Cette démonstration a eu lieu pour les races de boucherie; mais non pas pour les races laitières et elle n'aura jamais lieu, car le genre de production ne le permet pas.

Cependant, nous serions heureux de pouvoir démontrer que le bétail indigène est élevé trop pauvrement. Quoiqu'il ne soit pas avantageux d'élever une race laitière, comme on élève une race de boucherie, il ne faut pas croire que nos animaux y perdraient s'ils étaient un peu mieux nourris dans leur jeune âge qu'ils ne le sont généralement. Il y a de nombreux échelons entre la nourriture d'élevage d'une race de boucherie, nourriture qui tient le haut de l'échelle, et celles de nos races indigènes qui en tiennent le bas. Ce serait certainement une heureuse amélioration celle qui consisterait à augmenter l'alimentation des jeunes sujets de manière que, sans les faire engraisser, leur croissance ne fût pas arrêtée faute de nourriture. Mais revenons à notre race d'Angus dont nous nous sommes un peu éloigné.

Nous n'avons pas besoin de dire que l'alimentation des sujets que l'on engraisse est copieuse et varié suivant la saison. En été, les bœufs à l'engrais sont nourris sur les riches pâturages que donnent les prairies artificielles, et, afin que le bétail ait toujours à sa disposition une herbe tendre et succulente, on les change souvent d'enclos. Si, comme cela arrive quelquefois la sécheresse du mois d'août diminue la vigueur de la végétation, les animaux dont l'engraissement tire vers la fin sont rentrés à l'étable, ou au *straw-yard*, et soumis au régime de l'hiver. Dans tous les cas, ce régime commence sérieusement avec le mois de novembre pour continuer jusqu'à la fin de mai. Ce régime consiste en navets, foin de prairies artificielles, pain-de-lin, grains concassés ou moulus. Les deux premiers fourrages forment le fond de la nourriture, et le pain-de-lin ainsi que les grains ne font que des compléments. Lorsqu'on ne donne que du *pain de lin*, la ration est de 4 livres par jour et par tête; mais très souvent, on ne donne que deux livres de pain-de-lin avec deux livres de grain ou de farine.

Le climat de la région qu'occupe la race d'Angus est, en général froid, et n'atteint pas une haute température en été, cependant l'hiver, dans les terres basses, n'est pas tout-à-fait aussi rigoureux que le nôtre; le voisinage de la mer s'oppose à une trop grande différence entre la température moyenne de l'hiver, et celle de l'été.

Cependant, ici, comme partout ailleurs, la température varie avec l'élevation des lieux au-dessus du niveau de la mer. Ainsi,

dans la partie montagneuse de notre région, le climat est excessivement rude, très-souvent les sommets des monts Grampians restent couverts de neige pendant toute la saison des chaleurs. Plus bas, se trouvent des plateaux encore assez élevés, qui, quoique soumis à un froid très-vif, possèdent d'excellents pâturages naturels qui nourrissent la race bovine connue sous le nom de race des *Highlands*. Mais, à mesure que l'on se rapproche des *lowlands*, de ces vallées qui forment le littoral de la côte Est de l'Ecosse, la température devient plus douce et surtout plus régulière; tandis qu'un sol formé d'une argile meuble et fertile permet de se livrer à une culture productive en fourrages et en grains de toute espèce. Néanmoins, des vents impétueux et froids viennent souvent détruire les récoltes en fleurs et font souffrir les bestiaux. Ces vents soufflent de l'ouest et du nord-ouest en traversant les montagnes chargées de neige qui coupent le pays de ces deux côtés et emportent avec eux des froids intenses qui amènent la gelée sur les plantes trop délicates. Les vallées sont encore ouvertes aux vents de l'Est et du Nord-Est qui, partant de contrées très-froides, sont au moins aussi malfaisants que les précédents.

En général, dit M. Em. Baudement, ce pays est froid, mais assez tempéré; la moyenne de température atteint 37 degrés Fahrenheit au-dessus de zéro, le maximum de chaleur y dépasse rarement 59 degrés. Sa limite septentrionale est aussi la limite de la culture du blé; vers la moitié de sa hauteur se termine la zone des arbres fruitiers; le pâturage d'hiver est difficile; les céréales sont d'automne.

Comme on le voit, les animaux n'y souffrent pas beaucoup de la chaleur en été et à l'approche des vents froids; il suffirait de les rentrer à l'étable, si leur rusticité ne leur permettait pas de les subir sans trop souffrir.

Nous allons maintenant terminer cette étude sur la race d'Angus par une description de ses caractères distinctifs.

La couleur du poil de la race d'Angus peut varier et présenter les nuances que l'on peut remarquer dans les anciennes familles, sans que pour cela sa pureté comme race puisse en affecter; mais la couleur préférée est le noir pur sur toutes les parties du corps, excepté quelquefois dans la région du pis où l'on découvre un peu de blanc. Les continuateurs dans l'amélioration de la race tiennent fortement à cette couleur noire et travaillent à en faire un caractère de premier ordre. Aussi éloignent-ils de la vache destinée à la reproduction avec un soin scrupuleux, tout ce qui pourrait amener quelque perturbation dans l'uniformité de cette couleur et en altérer tant soit peu la pureté.

L'extrême douceur et la docilité de l'Angus sont reconnues de tous les éleveurs; l'absence de cornes permet de les rassembler dans un espace plus restreint sans craindre qu'ils ne soient blessés par leur voisin.

La peau est souple, délicate, élastique, quoique plus épaisse que chez le Durham et couverte d'un poil soyeux.

La conformation extérieure de l'Angus dénote le type de l'animal de boucherie. Tête fine et légère; poitrine et train postérieur très-développés, mais admirablement proportionnés; dos large; épino dorsale parfaitement horizontale et se raccourdissant à la croupe sans aucune saillie.

Les membres sont fins et courts.

Tous les os sont bien couverts de muscles compactes, formes et bien marbrés de graisse lorsque l'engraissement a été bien fait. La viande est très-estimée et très-recherchée sur tous les marchés de l'Angleterre.

Toute la région du dos se couvre d'une énorme masse de chair; ce qui donne beaucoup d'avantages aux angus dans un pays où le roust-beef est recherché. La graisse est elle-même pleine de savor et d'arôme.

Ajoutons à cela que l'angus tire un excellent parti de la nourriture qu'il reçoit; qu'il ne le cède qu'au Durham pour la précocité et nous aurons suffisamment fait connaître cette précieuse race bovine.

(A. continuer)

REVUE DE LA SEMAINE

Les nouvelles locales ne sont ni nombreuses ni intéressantes. Nous devons cependant noter, d'après le *Courrier du Canada*, que M. l'abbé F. Pilote a donné sa démission comme Supérieur et comme membre de la corporation du Collège de Ste. Anne, et qu'il est nommé curé à St. Augustin. M. l'abbé A. Blanchet, qui enseignait la théologie au même Collège, sera vicaire de M. Pilote. Nous annonçons dans le présent numéro, que M. l'abbé F. Buteau, curé de Ste. Claire, est le nouveau Supérieur du Collège de Ste. Anne et que M. l'abbé G. E. Sauvageau, curé de St. Tite, sera professeur de théologie en remplacement de M. l'abbé Blanchet. La rentrée des élèves aura lieu mardi prochain, le 6 du courant.

Le premier synode diocésain de St. Germain de Rimouki s'est tenu la semaine dernière. La plupart des curés du diocèse ont pu y assister. On s'est occupé de la discipline ecclésiastique, du culte, de l'administration des paroisses, de l'instruction de la jeunesse et de la réforme des abus.

Nous voyons dans les journaux de Québec qu'il s'agit d'une souscription nationale en faveur des soldats français blessés et des veuves et orphelins de ceux qui seront tués durant la guerre. Nous sommes certes heureux de constater qu'à l'occasion du drame terrible qui se joue actuellement sur le territoire français, les Canadiens sentent bouillonner en eux le sang de leurs vaillants et intrépides ancêtres. Cependant, tout en louant les sentiments de profonde sympathie dont ils sont animés envers la France, sentiments bien naturels chez eux, nous ne saurions approuver l'élan et les actes de grande générosité auxquels ces sentiments les poussent.

Une souscription en faveur des soldats français blessés peut bien avoir son mérite et un certain éclat, mais, dans les circonstances présentes, ce n'est pas l'œuvre que demande de nous la charité bien ordonnée. Si l'on veut faire des sacrifices d'argent en faveur des braves qui combattent pour une cause sainte et juste, qu'on les fasse donc en faveur des zouaves pontificaux. Ces sacrifices seront alors bien autrement méritoires, bien autrement importants dans leurs résultats, bien autrement glorieux et devant Dieu et devant les hommes. Il est triste de voir qu'un grand nombre de nos jeunes gens brûlent du désir d'aller prendre du service dans la petite armée du Pape, et qu'ils en sont empêchés par le manque de moyens pécuniaires. Donnons-leur donc ce que nous nous proposons d'expédier à l'étranger.

Si nous tenons à la France par le sang, nous tenons plus au Saint-Siège par le cœur et par la foi; par conséquent, c'est à la Rome des Papes qu'il faut offrir notre or et notre argent, si nous pouvons en offrir. La France est dans la gêne, sans aucun doute; mais cette gêne n'est en rien comparable à celle dont souffre le vénéré Pie IX, laissé sans défenseurs, à la merci des bandes garibaldiennes, et sans presque aucun moyen de fournir l'absolu nécessaire aux jeunes héros qui désirent lui faire un rempart de leurs corps. C'est la patrie avant tout qu'il faut secourir; or, pour nous, catholiques, la véritable patrie sur la terre, c'est le lieu où règne le Pontife-Roi, c'est Rome. Encore une fois, donnons-lui, tout l'or et tout l'argent dont nous pouvons disposer; c'est là ce que l'honneur et le devoir exigent.

On dira peut-être que l'un n'empêche pas l'autre; qu'on

peut donner aux soldats français blessés, puis donner en même temps en faveur de l'œuvre des zouaves pontificaux. C'est vrai; mais qu'on veuille bien remarquer que ce qui sera donné pour la première œuvre ne sera pas donné pour la seconde, et que celle-ci cependant réclame non pas des secours quelconques, mais les secours les plus puissants possibles. Jamais nous ne pourrions trop donner en faveur de l'œuvre des zouaves; faisons-nous même les efforts les plus grands, nous ne donnerons jamais assez. N'allez donc pas prodiguer des secours là où ils ne sont pas impérieusement exigés, et priver ainsi le Père commun des fidèles d'une assistance qui lui rendrait immensément service.

Les journaux français nous donnent quelques détails touchant la bataille de Saurbrück et de Wissembourg. A cette dernière, les soldats français, malgré des prodiges de valeur, ont été écrasés par le nombre. Ils n'étaient en effet, que 8 ou 10,000 contre 80,000 et peut-être même contre 100,000, c'est-à-dire 1 contre 10. Ajoutons que les troupes françaises n'avaient à leur disposition que quelques pièces de canon, tandis que l'ennemi était protégé par une artillerie formidable.

Les dernières dépêches télégraphiques nous laissent dans une grande incertitude relativement aux nouvelles de la guerre. Le plus souvent elles sont contradictoires. Une dépêche de Paris, portant la date du 25 août, dit que ce jour là même les Prussiens ont été défaits entre Verdun et Châlons. D'autres dépêches donnent à entendre que les Prussiens s'avancent peu à peu dans l'intérieur de la France et se dirigent sur Paris. Strasbourg a été bombardé; les troupes prussiennes l'entourent étroitement. Les maréchaux Bazaine et McMahon peuvent librement communiquer entre eux; on suppose même que leurs armées ont opéré une jonction. La *Liberté* disait le 24 août que jusque là les pertes des trois armées prussiennes avaient été de 35,000 hommes tués et 85,000 blessés.

Les princes d'Orléans, c'est-à-dire, le prince de Joinville le duc d'Anjou et le duc de Chartres, ont demandé à combattre n'importe à quel titre et sous n'importe quel chef pour repousser l'invasion étrangère.

On lit dans la *Revue du Monde Catholique*:

« Le 3 mars 1819, Joseph de Maistre écrivait au chevalier d'Ory :

« Il est infiniment probable que les Français nous donneront encore une tragédie; mais que ce spectacle ait lieu ou n'ait pas lieu, voici ce qui est certain, mon cher chevalier. L'esprit religieux qui n'est pas du tout éteint en France, fera un effort proportionné à la compression qu'il éprouve, suivant la nature de tous les fluides élastiques. « Il soulèvera des montagnes, il fera des miracles. Le souverain pontife et le sacerdoce français s'embrancheront, et dans cet embrassement sacré, ils étoufferont les maximes gallicanes. « Alors le clergé français commencera une nouvelle ère et reconstruira la France, et la France prêchera la religion à l'Europe, et jamais on n'aura rien vu d'égal à cette propagande, et si l'émancipation des catholiques est prononcée en Angleterre, ce qui est possible et même probable, et que la religion catholique parle en Europe français et anglais, souvenez-vous bien de ce que je vous dis, mon très-cher auditeur, il n'y a rien que vous ne puissiez attendre. Et si l'on vous disait que, dans le courant de ce siècle, on dira la messe à Saint-Pierre de Genève et à Sainte-Sophie de Constantinople, il faudra dire: Pourquoi pas? »

Comme le fait remarquer la *Revue du Monde Catholique*, la prédiction de Joseph de Maistre est en bonne partie réalisée aujourd'hui.

Rôle des femmes en agriculture

(Suite.)

Une entreprise agricole ne peut être complète, ne peut marcher de manière à donner des profits à celui qui l'exploite, s'il n'est secondé par celle qui doit partager son existence et ses travaux. *C'est l'homme qui gagne, c'est la femme qui conserve.* Cette maxime, qui s'étend à presque toutes les conditions sociales, prend une bien plus grande force dans une exploitation agricole. La direction du ménage, qui comprend celle de la basse-cour, désignation qui s'étend bien à autre chose que le poulailler et le pigeonnier, est entièrement sous la dépendance de la ferme; elle peut, par son ordre et son économie, non-seulement apporter une grande diminution dans les dépenses journalières si importantes par leur continuité, mais encore obtenir un grand accroissement dans le produit des choses qu'elle dirige, qui outre les ressources qu'elles lui offrent pour son ménage, peuvent aussi donner un revenu pécuniaire et concourir à l'amélioration des cultures.

Et cependant là ne s'arrête pas ce qu'une bonne ménagère peut faire dans l'intérêt de la famille.

L'homme appelé à la direction d'une exploitation agricole est obligé à faire de nombreuses absences, soit pour la vente des produits, soit pour l'achat de son bétail, de ses engrais, de ses instruments, etc., etc. C'est alors qu'une habile ménagère peut être largement utile aux intérêts de la famille en suppléant son mari, non seulement dans la surveillance de ces travaux au courant desquels elle doit être, mais encore en prenant un parti intelligent et décei-f dans des circonstances imprévues, où l'indécision, l'inaction ou l'ignorance mettraient en péril une récolte, un animal, ou feraient manquer une vente avantageuse de bétail ou de denrées. J'ajouterai que sa surveillance peut éviter le gaspillage du temps, chose la plus pernicieuse d'une vie active, ou la mauvaise exécution d'un ordre donné avant le départ par son mari.

Donc on ne peut nier qu'une femme trouvera, dans la fonction de ménagère agricole, à satisfaire le puissant mobile de l'intérêt.

Je vais à présent essayer de démontrer que nulle position sociale ne peut offrir à une femme, plus que la vie rurale, les moyens de satisfaire les sentiments de son cœur.

Je crois pouvoir lui dire que la tendresse de son époux sera plus vive, plus assurée qu'à la ville; la compagne d'un agriculteur étant aussi nécessaire à la conduite de ses affaires qu'au charme de sa vie et aux soins de sa famille, il existe entre eux un lien de plus, lien puissant, puis-qu'il naît de l'intérêt. La vie active et saine qu'elle mène lui conserve la santé et longtemps les grâces physiques qui faisaient le charme de sa première jeunesse; ces avantages, et la bonne humeur qui en est la suite, donnent à l'intérieur de la famille un attrait qui y fait toujours revenir l'époux avec plaisir.

La vie de travail et d'action à laquelle est appelé un cultivateur lui fait trouver de grandes jouissances aux moments de repos qu'il vient prendre au sein de la famille, où les doux entretiens sur les choses qui l'occupent ne languissent jamais, car l'agriculture, comme les arts et la poésie, possède un attrait irrésistible auquel on se laisse aller, je dirai presque jusqu'à la passion.

Sa jeune famille, élevée par leur tendre mère et croissant sous ses yeux, lui offre un intérêt qui ne se ralentit pas, parce qu'elle voit tout un avenir en elle, et sa tendresse s'en accroît.

Enfin, il faut le dire, à la campagne une jeune épouse n'est point livrée à l'abandon causé par l'habitude presque-générale des bals et des théâtres, habitude fatale à l'union des familles et au bonheur domestique. A peine un chef de famille, après avoir terminé ses affaires de la journée, est-il rentré au logis

pour y prendre ses repas, qu'il quitte le foyer domestique, et laisse son épouse livrée à une solitude qu'elle ne peut rompre sans s'exposer à la médiancée.

Cet abandon ne saurait avoir lieu à la campagne, où ne se trouvent pas les occasions qui le font naître.

Les jouissances maternelles, les plus douces de la vie, sont aussi tout autrement vives et complètes à la campagne qu'à la ville; bien plus souvent les femmes, conservant leur santé, peuvent accomplir, dans toute leur étendue, les devoirs maternels, et jouissent d'un bonheur souvent refusé à la femme de la ville. L'entourage de sa jeune famille n'est point un obstacle à ce qu'elle vaque à ses devoirs de ménage; l'étiquette étant bannie de la vie, elle se livre à ses affaires environnée de ses enfants, qui égayent son travail, et, bien jeunes encore, peuvent le partager.

Oublierai-je de parler des éminents services qu'une ménagère agricole peut rendre à tout son entourage, et qui concourent à lui conquérir des affections? Ils sont de toute nature; par son exemple, par ses conseils, par son savoir et les ressources qui procurent l'abondance d'une exploitation bien dirigée; on l'aime parce qu'elle peut, qu'elle sait bien obliger; et la charité, cette douce et consolante vertu, qui fait toujours du bien au cœur sans jamais lui faire de mal, peut s'exercer à la campagne d'une manière libérale, bien entendue, judicieuse, profitable, au moyen de ressources qu'on ne possède pas à la ville, et qui font bénir notre ménagère par les gens qu'elle soulage et par Dieu.

O jeunes femmes! sachez-le bien, une vie oisive ou occupée de futilités est une vie sans but et sans bonheur; une vie active et bien remplie, utile à la famille et à la société, est conforme au vœu de la nature et nous rend heureux.

MME CORA MILLET, née ROBINET.

L'émigration des campagnes

On est toujours heureux de trouver des hommes qui savent mettre en avant les bons principes en s'adressant à l'intelligence et au cœur des jeunes gens qui n'ont point encore vécu au milieu du tourbillon du monde, où dominent le plus souvent l'intrigue, la mauvaise foi, et une foule de mauvaises passions.

Nous trouvons dans l'*Horticulteur de la Gironde* quelques paroles communales à l'occasion de la distribution des prix d'une école communale par le maire chargé de présider cette touchante cérémonie. Ces paroles sont empreintes d'un caractère de bon sens et de haute raison, et nous serions heureux de les rencontrer souvent dans la bouche de ceux qui, à cause de leur position, exercent une grande influence sur l'avenir social.

"Que gagne-t-on le plus souvent, a dit cet honorable magistrat, à s'éloigner de son berceau? La souffrance, la maladie; la maladie, si cruelle sans les soins affectueux d'une mère; la maladie, presque toujours suivie de la misère, mauvaise conseillère, qui rend si facile l'apprentissage de tous les vices.

"Restez donc, chers enfants, au milieu de nous; restez-y non-seulement par affection pour les vôtres, mais aussi dans votre intérêt. Livrez-vous aux travaux agricoles; soyez sûrs que, pas plus que l'industrie, l'agriculture n'a dit son dernier mot.

"Vous voyez tous les jours des hommes vraiment dévoués au sol faire des découvertes importantes; apprenez à les appliquer avec discernement, à les améliorer par le travail et l'étude.

"Vous êtes presque tous fils de propriétaires de vignes ou de terres, fils de fermiers ou de jardiniers; restez vigneron, restez laboureur, restez jardinier; en un mot, restez cultivateurs: il n'est pas de métier plus honorable.

"Quel est, en général, le motif qui vous donne la pensée de

fuir la campagne? Ce désir ardent de gagner davantage, et l'horreur, si je puis m'exprimer ainsi, que vos parents tout les premiers ont souvent la maladresse de vous inspirer pour les travaux des champs. Travailler en plein air, travailler au soleil, remuer la terre, la fertiliser par des engrais quelquefois infects, ramasser les herbes inutiles! vraiment c'est un métier affreux! Il vaut bien mieux l'atelier, que le soleil n'égaye jamais, où l'agglomération rend l'air fétide et malsain, et où la maladie est presque toujours menaçante!

« Eloignez-vous, chers enfants, de ces atmosphères vicieuses de toute façon; restez campagnards pour rester forts et vigoureux de bras, de cœur, de santé, et pour rendre calmes et doux les dernières années de ceux dont Dieu vous a faits les appuis.

« Il n'est pas un de vous, mes enfants, qui ne sache ou n'ait entendu réciter par un camarade cette fable de la Fontaine: *Le laboureur et ses enfants*; méditez-la souvent, et, lorsque l'âge aura éclairé votre raison, si vous avez la sagesse de profiter de sa morale, moi qui vous en conseille la pratique, si j'ai encore le bonheur d'être au milieu de vous, je serai bien fier, bien heureux et largement récompensé de tout ce que mon affectionnement aura fait pour augmenter votre félicité.

Nous regrettons que l'*Horticulteur de la Gironde* n'ait pas fait connaître le nom du maire qui a prononcé cette allocution si pleine de sens, car nous serions heureux de le signaler comme un homme de cœur inspiré par l'amour du bien.

Combien il serait à désirer que de semblables paroles fussent soumises à l'attention de tous les jeunes gens qui fréquentent les écoles publiques! C'est de l'agriculteur que découleront toujours la prospérité d'un pays, une moralité solidement assise et surtout une liberté largement développée.

A. DE LAVALETTE.

Travaux du mois de septembre

Une grande activité règne pendant ce mois, dans toutes les cultures. Le cultivateur et ses gens se lèvent de bonne heure et se couchent tard. Les travaux qui se font actuellement rendent nécessaire ce surcroît d'activité, car c'est des soins que le propriétaire apportera à son exploitation que dépend la réussite des opérations de la moisson.

En prévision de ces travaux, le cultivateur devra se pourvoir des bras nécessaires; car les employés ordinaires de la ferme ne peuvent plus suffire à la besogne. Trop de parcimonie devient une cause de perte dans ces circonstances; d'ailleurs, on ne doit pas oublier que 10 ouvriers pendant 15 jours ne dépendent pas plus que 5 pendant un mois; seulement la surveillance devra être beaucoup plus active. Cependant, il ne faut pas tomber dans l'excès, car si les ouvriers sont tellement nombreux qu'ils se nuisent, il peut en résulter des pertes de temps considérables.

Fumiers.— Dans les intervalles que laisse quelquefois le coupage des grains, on conduit les fumiers sur les champs qui, le printemps suivant, devront porter des récoltes sarclées ou d'autres plantes qui demandent une fumure immédiate.

On peut aussi très-facilement chauffer les chaumes.

Dans les terrains où les cendres produisent de bons effets, on en répand maintenant. Mais cet épandage ne doit pas se faire sur les sols trop légers ou en pente; car dans ces cas, l'engrais serait mis hors de la portée des plantes par les pluies très-fréquentes qui arrivent à cette époque. Aussitôt après l'épandage des cendres sur le sol, on hersé énergiquement pour les enterrer.

Ces engrais peut être, comme le plâtre, semé sur les jeunes tiges aussitôt après l'enlèvement de la céréale qui le protégeait. Ces deux substances fertilisantes procurent aux tiges, une végétation vigoureuse qui les aidera à supporter les froids rigoureux de l'hiver et à repousser rapidement au printemps.

Culture des terres.— Ce mois est de même que le suivant, la véritable époque pour faire les labours d'automne. Ces travaux sont d'une absolue nécessité surtout sous nos climats. La saison

des labours du printemps est courte, très-souvent, les cultivateurs ne peuvent labourer en temps convenable et sont obligés de laisser en friche des terres très-productives. Cette perte disparaîtrait si l'on faisait plus de labour d'automne.

Un bon nombre de cultivateurs avancés ont si bien saisi les avantages des labours d'automne, que la charrue fonctionné pendant toute cette saison, même dans le moment où ils font leur récolte; il n'y a que la trop grande sécheresse du sol qui puisse l'arrêter.

Le fumier que l'on conduit sur les champs devrait être enterré immédiatement. Le labour que l'on pratique dans ce but doit être profond et d'une largeur convenable pour que la bande de terre soit suffisamment inclinée.

Le fumier d'étable est ordinairement sec dans cette saison, et, pour peu que la quantité mise sur le terrain soit forte, on éprouve des difficultés dans l'enfouissement. On pare à cet inconvénient en faisant suivre la charrue par un jeune garçon qui, au moyen d'un râteau, ramène le fumier dans la raie ouverte.

Cultures des plantes.— On peut encore semer du blé et du seigle d'automne à cette époque; mais en cela, on devra se guider d'après la nature du sol et d'après le climat. On ne réussira parfaitement qu'en faisant attention au principe suivant: les plantes semées en automne sont d'autant plus fortes pour résister aux rigueurs de l'hiver, qu'elles auront pu implanter leurs racines plus profondément dans le sol avant que les froids soient venus arrêter leur végétation.

Quelquefois on enterre le seigle à la charrue; mais ce ne doit être que dans les sols légers, car dans les sols de quelque consistance, il lèverait difficilement. Dans tous les cas, on doit préférer l'*extirpateur* à la charrue pour enterrer les grains d'automne; l'ouvrage est fait au moins aussi bien et bien plus économiquement. Aussitôt après l'ensemencement, ces grains doivent être roulés afin d'accélérer leur germination.

Récolte.— On continue actuellement la récolte du blé, de l'orge, de l'avoine, du seigle et des lentilles; on fait celle des féveroles, du chanvre et du lin; on commence celle des patates, et, pendant la première quinzaine, on procède rapidement à celle du tabac.

Les féveroles sont coupées à la faucille, puis laissées quelques moments sur le champ pour qu'elles fanent; après quoi, on les lie en petites bottes qu'on réunit en faisceaux pendant les temps pluvieux. Ces plantes demandent à rester assez longtemps à l'air libre pour qu'elles se dessèchent. Elles se récoltent un peu avant leur complète maturité, lorsque les gousses commencent à noircir.

Généralement, on fait la récolte du chanvre en deux fois: la première se fait à la fin d'août pour les pieds *porte-fleurs* (chanvre mâle), la seconde pendant ce mois-ci pour les *porte-graines* (chanvre femelle), lorsque les semences sont parvenues à maturité. Mais ce mode n'est guère applicable dans la grande culture, et, d'ailleurs, il donne une filasse de qualité inférieure. Il serait préférable de faire la récolte en une seule fois avant la maturité complète; mais comme on a besoin de graines pour les semences de l'année suivante, on aura dû semer des pieds isolés, dont on récolte actuellement les semences. La graine ainsi obtenue est de bien meilleure qualité que celle qu'on recueille sur le chanvre cultivé pour sa filasse.

Le lin se récolte à des époques différentes suivant qu'on le cultive pour sa graine ou pour sa filasse. Dans le premier cas, on attend la complète maturité, lorsque les capsules sont noires. Dans le second, on fait l'arrachage quand les feuilles commencent à jaunir, ou mieux, quinze jours après la floraison, si l'on veut avoir de la filasse plus fine.

Avec la méthode actuelle de cultiver le lin, on n'obtient que des produits de qualité médiocre. On récolte lorsque la plante est mûre et on a de la filasse grossière; puis on fait rouir avant l'enlèvement de la graine et cette dernière perd de ses qualités et de sa valeur. Il serait bien plus avantageux de procéder de la manière que nous allons indiquer. Après l'arrachage que tout le monde sait faire, on étend le lin sur le sol, pour le faire sécher; mais si le temps est humide, on ne le laissera pas dans cette position, car il y subirait un commencement de rouissage qui nuirait plus tard au rouissage définitif; alors on le lie en petites bottes qu'on réunit en faisceaux.

(A continuer.)

Petite chronique

On lit dans le *Journal d'agriculture progressive* de Paris, du 13 août ce qui suit :

« Le commerce est arrêté, les affaires chôment, les paiements ne s'effectuent plus qu'avec difficulté, et le pire de tout, c'est que bien des récoltes seront compromises, faute de bras, dans une année où l'agriculture aurait besoin de tous ses enfants pour tâcher de remédier aux ravages causés par la sécheresse.

« Sur notre place, comme dans les ports et sur les marchés anglais, les transactions sont nulles et resteront probablement dans cet état jusqu'à ce que la paix nous favorise de ses bienfaits, ce qui pourrait bien avoir lieu après la première victoire de notre magnifique armée. »

FEU D'OTTAWA, NOUVEAUX DÉTAILS.— Dans un moment, Gloucester, formant un territoire de dix milles, fut couvert de flammes.

En peu d'instants, le village de Bill's Coners a été détruit. M. M. Hardy et Robert Grant, de Goulburn ont péri dans les flammes ainsi qu'un autre individu du township de March.

Dans Gloucester seul il y a près de deux mille personnes qui se trouvent sans abri et sans nourriture. Le village d'Ironsides a été complètement détruit. Les hauts fourneaux qui étaient dans cette place étaient évalués à \$50,000. Les flammes se sont précipitées sur ce village avec tant de vitesse que bien des personnes n'ont pas eu le temps de se sauver : il est certain que deux femmes, trois enfants et un nommé Pink ont péri. Le sort de quelques autres personnes est encore inconnu.

Dans bien des endroits les gens étaient obligés de se jeter dans les rivières pour se préserver du feu.

Il paraît maintenant qu'Ottawa est en sûreté et que le feu dans les campagnes diminue promptement d'intensité.

— Les commerçants de grains de cette ville nous prient de conseiller aux cultivateurs qui ont en main de l'orge de l'an dernier, d'être bien particuliers à ne pas la mêler avec l'orge nouvelle.

Ils peuvent facilement la vendre séparément tandis que mêlée à la nouvelle elle abaissera le prix de celle-ci au niveau du rien, causant une perte d'autant au vendeur.

Les commerçants sont forcés d'être très particuliers sur ce point par suite de la décision prise par les brasseries américaines de n'acheter aucune orges ainsi mêlée. — *Franco-Canadien.*

RECETTES

Moyen de conserver vivants les poissons hors de l'eau

Remplissez la queue du poisson que vous voulez conserver de miel de pain imbibée d'eau-de-vie ; et versez encore sur cette mie quelques gouttes d'eau-de-vie ; enveloppez ensuite délicatement le poisson dans de la paille. Un poisson peut vivre en cet état dix à douze jours, et si, au bout de ce temps, on le remet à l'eau, on le voit revenir en quelques heures à son état naturel. — *Revue d'économie Rurale.*

La bouture

La bouture est un des plus puissants moyens que possède l'horticulture pour multiplier les plantes et même les arbres avec la plus grande rapidité. On a remarqué que les plantes qui contiennent une grande quantité de sève et de suc se bouturent très-facilement. L'opération de la bouture peut se faire en tout temps dans les terres chaudes ; mais en plein air le commencement du printemps est la saison la plus favorable. Le bouturage en plein air se fait dans une plate-bande garnie de bon terreau un peu sablonneux, à l'exposition nord et bien abritée. Voici une méthode excellente :

Prenez un pot à fleurs d'une petite dimension, bouchez en hermétiquement le fond à l'aide d'un bouchon ; après l'avoir rempli d'eau, vous le placez dans un pot à fleurs beaucoup plus grand, de manière qu'il se trouve entre les deux vases une séparation d'au moins un pouce. Vous remplirez cette séparation d'un bon terreau, le meilleur que vous pourrez, et vous planterez vos boutures en les collant presque sur les parois du vase qui contient de l'eau.

L'humidité qui s'échappe constamment du vase d'eau occasionne un prompt développement des racines. Comme on le voit, ce procédé est d'un emploi facile, et nous pouvons ajouter qu'il est d'une réussite assurée.

FEUILLETON

LA FILLE DU BANQUIER

SECONDE PARTIE

XXV

Le château noir.—Un verre de vin.

(Suite.)

— Nous n'avons pas été très-heureux aujourd'hui, en fait de gibier, dit Schmitt ; mais j'espère que demain... — Ah ! voici ma nièce, et mon estomac demande que nous nous mettions à table.

Georges, qui s'était levé, se tourna vers une porte qui venait de s'ouvrir.

Il était curieux de voir quelle sorte de personne était la nièce de son hôte.

Une jeune fille entra.

Georges tressaillit et ne put retenir un cri d'étonnement.

C'était la jeune fille de l'aventure aux loups.

Elle n'était évidemment pas préparée à rencontrer notre héros. Lorsque ses regards tombèrent sur lui, elle aussi tressaillit ; sa figure et son cou se couvrirent d'une vive rougeur, et puis devinrent d'une extrême pâleur.

Schmitt et l'Italien se regardèrent l'un et l'autre avec surprise.

— Vous vous connaissez ? murmura le premier, où avez-vous rencontré monsieur ? ajouta-t-il, en se tournant brusquement vers la jeune fille.

— Dans le bois d'Yon, répondit-elle. Sans monsieur j'aurais été dévorée par les loups.

Le visage de Schmitt s'assombrit un moment, et ses sourcils se contractèrent.

Il alla témoigner sa colère à sa nièce, quand l'Italien, avec un accent insinuant, prit la parole.

— Allons, dit-il, en frappant joyeusement sur l'épaule de Schmitt, l'hospitalité est toujours un plaisir pour moi ; mais à présent elle est un devoir pour lui. A table, et n'oubliez pas de nous donner une bouteille de votre tokay, afin que nous puissions boire à la santé du sauveur de votre jolie nièce.

Au mot de tokay, Georges crut remarquer une expression d'effroi passer dans les yeux de la jeune fille, et un frisson lui courir sur le corps.

— Je n'oublierai pas le tokay, soyez-en sûr, répliqua Schmitt, avec une grimace qu'il voulait faire passer pour un sourire ; et je veux que ce soit notre petite amie qui emplisse elle-même le verre de monsieur.

Cette fois Georges ne put s'y tromper. La figure de la jeune fille était livide, même ses lèvres avaient perdu leurs couleurs.

Elle trembla visiblement.

— Soupons, soupons ! cria Pescara, qui avait aussi observé l'émotion de la jeune fille.

— Soupons, répéta Schmitt. Et ils se placèrent à table.

Georges mangea peu ; toute son attention était absorbée par l'agitation nerveuse de la jeune fille qui s'était assise à sa droite.

— Vous paraîsez n'être pas bien, lui dit-il, avec bonté ; je crains que la peur que vous avez éprouvée tantôt ne vous ait fait du mal.

— Non, c'est-à-dire si, monsieur, répliqua-t-elle, avec hésitation.

Son oncle et l'Italien dressèrent vivement la tête.

— Que parlez-vous de craintes ! dit ce dernier, en riant. Vous n'avez rien à redouter des loups derrière ces murailles, ma belle enfant.

Le château noir n'est pas le bois d'Yon.

— Si vous êtes malade, retirez-vous dans votre chambre, dit Schmitt, sèchement ; monsieur vous excusera.

— Bien assurément, dit Georges, qui était effrayé de la pâleur de la pauvre fille.

Celle-ci secoua la tête, et répondit avec fermeté :

— Merci, je resterai, je suis mieux, beaucoup mieux, à présent.

De fait, les couleurs commençaient à revenir à ses joues, quoique Georges remarquât que sa main tremblait encore, et qu'elle touchât à peine aux viandes qu'on lui avait servies.

Le souper tirait vers sa fin.

Le repas était bon ; les viandes étaient tendres et bien cuites ; le vin était passable.

Schmitt se montrait grossièrement hospitalier ; l'Italien était cynique en voulant être amusant.

Georges commençait à se reprocher ses soupçons.

Soudain Schmitt frappa du poing sur la table.

— John ? cria-t-il.

Le domestique apparut.

— Apportez une bouteille de tokay. Il ne m'en reste que six, ajouta-t-il en se tournant vers Georges. mais c'est du vin comme vous n'en avez jamais, j'en suis sûr, goûte de pareil.

Georges voulut s'opposer à ce qu'on débouchât pour lui une bouteille d'un vin si précieux.

— Allons donc, dit Schmitt, nous boirons au vainqueur du loup.

La jeune fille tint constamment les yeux fixés sur son assiette. Elle mangeait lentement et en silence, comme si elle eût été sourde et muette.

Schmitt se leva, un peu étourdi par le vin qu'il avait déjà bu, et s'approcha du valet pour lui donner des ordres.

L'Italien se tourna légèrement sur son siège et suivit avec des yeux où brillait la coïtesse, les pas incertains de son ami.

A ce moment, prompte comme l'éclair, la jeune fille se pencha, et ses lèvres touchèrent presque l'oreille de Georges.

Ses yeux, son visage avaient une terrible éloquence, son immobilité avait disparu !

— Si vous tenez à votre vie, ne buvez pas du vin qu'ils vont vous offrir !

L'Italien ne s'était détourné qu'un moment, mais ce moment avait suffi. Lorsqu'il reporta ses regards sur Georges et la jeune fille, l'un avait la tête légèrement inclinée, et semblait examiner les chandeliers, l'autre, comme d'habitude, avait les yeux sur son assiette.

Schmitt avait repris son siège, lorsque le domestique John revint avec une bouteille. Il la posa devant son maître, qui la déboucha avec ostentation.

— Où sont les verres ? demanda ce dernier.

John en plaça trois sur la table.

— Cela ! cria Schmitt, en se levant avec une colère simulée. Crois-tu donc, imbecille, que nous allons boire un vin royal dans de pareils gobelets ?

Et, la bouteille à la main, il repoussa sa chaise, et alla ouvrir une sorte de buffet, d'où il tira trois grands verres de Venise magnifiquement taillés.

Le dos tourné à la table et à Georges, il emplit les verres, et les rapporta sur un petit plateau. Il les posa en ligne devant lui, sans cesser un moment de vanter la qualité du vin.

A cet instant, et juste comme il allait passer à Georges celui qui était le plus près de lui, la porte s'ouvrit, et l'un des hommes qu'ils avaient laissés en bas de la colline apparut sur le seuil.

Il portait la selle et le harnais du cheval de Georges.

Schmitt lui dit, d'un air de coïtesse, de mettre tout cela dans un coin, et le renvoya.

L'Italien se contenta de jeter un regard de côté, car son profil resta vers les trois verres.

Et cependant, quoiqu'il ne les eût pas perdus de vue, du moins Georges le croyait-il, la jeune fille, par un mouvement rapide, renversa l'ordre dans lequel ils étaient placés, mettant celui qui était près de Georges aux lieux et places de celui qui était devant l'Italien.

Pescara, pourtant, ne l'avait pas vu. Georges ne revenait pas de sa surprise.

Schmitt expliqua bientôt le mystère.

— Allons ! dit-il en poussant vers Georges le verre qui avait été substitué à celui qui lui avait été destiné, et en tendant l'autre à son ami, à la santé du vainqueur du loup ! honte à celui qui en laissera une goutte au fond de son verre.

La jeune fille prit la coupe, et la présenta à Georges avec un sourire plein de confiance.

— Buvez ! monkier, lui dit-elle.

Georges prit le verre sans crainte, et répliqua en le portant à ses lèvres :

— Je bois à votre santé, mademoiselle ; pussiez-vous être aussi heureuse que, j'en suis sûr, vous êtes bonne.

Il replaça le verre vide sur la table, et vit que les deux autres avaient également vidé chacun le leur.

— Bravo ! cria Schmitt, dont la langue semblait se délier de plus en plus. Voilà ce qui s'appelle rendre justice à mon vin. Son effet est magique ; regardez Matteo ! Il s'arrêta brusquement et se reprenant, continua : — Je voulais dire Andréa, mon bon ami Andréa, regardez-le, son œil commence déjà à briller comme un diamant.

Son œil ! le cœur de Georges battit violemment. Il se rappela l'avertissement qui lui avait été donné : — Il y a du danger partout où est Matteo le Borgne.

Était-ce donc là l'homme auquel ces paroles faisaient allusion ? Pas un regard, pas un geste ne trahit le soupçon que notre héros venait de concevoir ; il vit le péril auquel il était exposé, et résolut de l'affronter hardiment et avec calme.

— Je n'avais pas remarqué que le signor Pescara avait perdu un œil dit-il, en regardant l'Italien en face.

— C'est assez facile à voir, répliqua Pescara, en haussant les épaules. Un accident qui m'est arrivé à Naples m'a privé de l'œil gauche.

Le changement des verres se trouva ainsi expliqué, et Georges comprit comment la jeune fille n'avait pas été observée.

— Qu'est-ce que vous pensez de mon vin, monsieur ? demanda Schmitt.

Georges se donna l'air d'un connaisseur qui s'appretait à donner son opinion.

Il pinça les lèvres, fit claquer sa langue contre son palais, et dit :

Faut-il parler franchement ?

— Certainement.

— Eh bien, il y a un goût, je ne sais trop comment appeler cela, dans votre vin, qui, malgré son mérite incontestable, ne me plaît pas.

— Vous m'étonnez ! pouvez-vous me décrire le goût ?

— Une espèce d'amertume, une sorte d'arrière-goût qui s'attache au palais, et que la délicieuse saveur du vin, quand il touche les lèvres, rend encore plus sensible.

— C'est le goût du laudanum, se dit le digne M. Schmitt, mais il rit de bon cœur, et ajouta en se tournant du côté de son ami l'Italien : — Je crains que monsieur ne connaisse pas bien le tokay ; avez-vous découvert rien de pareil au fond de votre verre, Andréa ?

L'Italien répondit lourdement, pour quelqu'un qui tout à l'heure s'était montré si plein de vivacité, que le vin était bon, et qu'il ne lui trouvait pas de défaut.

A ce moment, la jeune fille laissa tomber son mouchoir.

Pendant que Georges se baissait pour le relever, elle aussi se pencha, et lui murmura à l'oreille :

— Feignez d'avoir envie de dormir ; retirez-vous dans votre chambre.

Notre héros ne dit rien ; mais on lui rendant son mouchoir, il lui serra légèrement la main.

La figure de la jeune fille s'éclaircit, le Français était sur ses gardes, sa parole avait été comprise.

Georges, décidé à arriver sans retard à une conclusion, agit immédiatement selon les indications qui venaient de lui être données. Simulant une lourdeur qu'il essayait vainement de combattre, après avoir répondu vaguement à une ou deux questions qui lui étaient adressées par Schmitt, il se leva en chancelant, bailla longuement, et demanda à son hôte la permission de se retirer.

— J'ai fait une journée fatigante, dit-il, et la nuit, si je ne me trompe, est déjà bien avancée. J'ai la tête lourde, et mes yeux se ferment malgré moi. Avec votre autorisation, je vais aller dormir une heure ou deux, d'autant qu'il faut que je parte de bonne heure demain.

Schmitt, loin de faire aucune objection, se leva promptement.

L'Italien, toutefois, resta assis : les faux symptômes dont Georges se plaignait devenaient des réalités pour lui. — A continuer.

COLLÈGE DE STE. ANNE

La rentrée des Elèves du Collège de Ste. Anne aura lieu **MARDI, le SIX SEPTEMBRE** prochain, à 6 heures P. M. Voici l'organisation du Collège telle qu'approuvée par Sa Grandeur Mgr. l'Archevêque :

- MM. F. Buteau, Ptre., Supérieur,
 - André Pelletier, Ptre., Directeur des écoliers,
 - P. P. Dubé, Ptre.,
 - B. E. Leclerc, Ptre., Procureur,
 - Ach. Vallé, Ptre.,
 - C. Bacon, Ptre., Préfet des Etudes,
 - E. Sauvageau, Ptre., Professeur de Théologie,
 - W. Tremblay, Ptre., Directeur de l'Ecole d'Agriculture.
- Par ordre de la Corporation,
P. P. DUBÉ, Ptre.
S. C. C. S. A.

Sainte-Anne, 1er septembre 1870.



CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

LES Commissaires nommés pour la construction du Chemin de Fer Intercolonial, donnent avis public qu'ils sont prêts à recevoir des Soumissions pour les trois dernières Sections de la Voie; toutes trois dans la Province du Nouveau-Brunswick.

La Section No. 21 s'étendra de l'extrémité Est de la Section No. 20, un mille et trois quarts à l'Est de la Rivière Miramichi jusqu'à la Station No. 1,640, trois mille pieds à l'Ouest de la Rivière Kouchibouguacis, un parcours d'environ 25 milles.

La Section No. 22 s'étendra de l'extrémité Est de la Section No. 21 jusqu'à la Station No. 1,180, à la traverse de la Rivière Bouctouche, un parcours d'environ 25 milles.

La Station No. 23 s'étendra de l'extrémité Est de la Section No. 22 jusqu'au Chemin de Fer "Européen et Nord Américain," à la Station de Moncton, un parcours d'environ 22 1/2 milles.

Les Commissaires donnent aussi Avis Public que, ayant annulé le contrat pour la Section No. 10, ils sont prêts à recevoir de nouvelles Soumissions pour cette Section.

La Section No. 10 est dans la Province du Nouveau-Brunswick, et s'étend de la ligne centrale du Chemin l'Isle Chaplin, pres du palais de Justice, à Newcastle, dans la direction de Bathurst, sur un parcours de 20 milles.

Les Soumissions pour la Section No. 10 seront basées sur les quantités spécifiées dans le mémoire des Travaux originairement dressé pour cette Section, et, en dressant le nouveau contrat, il sera fait sur le montant de la soumission acceptée une déduction équivalente au pourcentage de tous les travaux exécutés par les premiers Entrepreneurs, conformément au Rapport de l'Ingénieur-en-Chef.

Ces Contrats devront être parachevés le 1er jour de juillet 1872.

Les Plans et Profils, ainsi que le Devis et les Stipulations du Contrat seront exhibés aux Bureaux des Commissaires à Ottawa, Toronto, Québec, Rimouski, Dalhousie, Newcastle, Halifax et St. Jean, le et après le 15 Septembre prochain, et des Soumissions cachetées, adressées aux Commissaires du Chemin de Fer Intercolonial et marquées : "Soumissions," seront reçues à leur Bureau à Ottawa jusqu'à Six Heures P. M., Mercredi le 5ème jour d'Octobre prochain.

Des Cautions pour l'exécution complète des Contrats devront être signées sur la Soumission. Les noms et prénoms, la profession et l'adresse de chaque caution devront aussi être donnés.

Bureau des Commissaires du
Chemin de Fer Intercolonial.
Ottawa, 15 août 1870.

A. WALSH,
ED. B. CHANDLER,
C. J. BRYDGES,
A. W. McLELAN,
Commissaires.



AVIS AUX CONTRACTEURS

DES soumissions cachetées, adressées au soussigné comme suit : "Soumissions pour les Travaux du Canal Grenville," seront reçues jusqu'à **MERCREDI** soir, le 31 AOUT courant, pour l'agrandissement d'environ 5 milles du Canal Grenville, et la construction de trois écluses.

L'ouvrage sera livré soit en entier, soit séparé en trois sections différentes, chacune embrassant une écluse.

Les plans et les spécifications peuvent être vus à ce bureau, ou au bureau du Canal Lachine, et à Grenville, le et après Jeudi, le 19e jour du courant, où les plans de soumissions imprimés et autres informations pourront être obtenus.

Les signatures de deux personnes solvables et responsables, consentant à se porter cautions pour la due exécution du contrat doivent être attachées à chaque soumission.

Le Département ne sera pas tenu d'accepter la plus basse, ni aucune des soumissions.

Par ordre,

F. BRAUN,
Secrétaire.

Dépt. des Travaux Publics.
Ottawa, 13 août 1870.

LE CONCOURS PROVINCIAL, AGRICOLE ET INDUSTRIEL POUR 1870

Ouvert au monde entier!

AURA lieu en la Cité de Montréal, **MARDI, MERCREDI, JEUDI et VENDREDI, 13, 14, 15 et 16 SEPTEMBRE**, sur le terrain Avenue Mont-Royal, près de Mile-End.

Prix offerts..... \$12,000 à \$ 5,000

Pour la liste des prix et les blancs d'entrée dans les deux départements, s'adresser au Secrétaire du Conseil d'Agriculture, No. 615, rue Craig, à Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture de Comté, qui en seront amplement pourvus.

Les entrées dans le Département Agricole, devront **NECESSAIREMENT** être faites le ou avant **SAMEDI, le 27 AOUT**, mais pour les produits agricoles, ce temps sera prolongé jusqu'à **SAMEDI, le 3 SEPTEMBRE**, ainsi que pour les objets du Département Industriel.

N.B.—Messieurs les concurrents voudront bien faire leurs entrées aux dates spécifiées ci-haut, après lesquelles, le Secrétaire les refusera infailliblement; cet ordre étant nécessaire pour terminer les bâtisses et autres préparatifs de l'Exposition.

Des arrangements seront faits avec les principales lignes de Chemins de Fer et de Navigation, pour rapporter, **FRANCO**, à destination, tout objet ou animal exposé qui n'aura pas été vendu.

Pour plus amples informations, s'adresser au soussigné, Secrétaire du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.

GEORGES LECLERE,
Secrétaire C. A. P. Q.

Montréal, 14 Juin 1870.

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.

A VENDRE OU A LOUER

A STE. ANNE DE LA POCATIERE, à peu de distance de l'Eglise et du Collège, une magnifique maison, avec jardin, grange et autres bâtisses. Conditions faciles. S'adresser à Ste. Anne, chez M. Cyprien Lévesque; à Québec, chez le Dr. CHS. DEGUISE, rue du Pont, St. Roch de Québec.