

## 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.

(Franc de Port.)

6me année.

Sainte Anne de la Pocatière, 15 février 1867.

Numéro 8

# GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon.

## ABONNEMENT :

3s. 9d., payable invariablement  
d'avance.  
On ne s'abonne pas pour moins  
de six mois.

## ANNONCES :

1re insertion, 8 cts. la ligne  
2me " etc., 2 cts. "  
Pour annonces à long terme,  
conditions libérales.



Si la guerre est la dernière raison des  
peuples, l'agriculture doit en être la pre-  
mière.

Emparons-nous du sol, si nous vou-  
lons conserver notre nationalité.

PARAISANT TOUS LES QUINZE JOURS.

## CAUSERIE AGRICOLE.

### DES PLANTES CULTIVÉES EN GRAND POUR LEURS RACINES.

De la pomme de terre (patate).

MOYEN DE COMBATTRE LA MALADIE.

(Suite.)

Si on a soin de chauler les tubercules que l'on veut semer, comme on chaulé le grain, on court beaucoup de chances d'avoir une récolte exempte de la maladie.

Les fumiers d'étable appliqués directement sur cette culture, la prédispose presque toujours à la maladie ; mais il n'en est pas ainsi des engrais pulvérulents, tels que les chiffons de laine pulvérisés, le noir animal, le sang sec, ou encore la terre imprégnée d'urine et d'excréments. Quand la terre manque de chaux, il faut lui donner des cendres de bois, des résidus de four à chaux, etc.

L'ameublissement du sol par les labours, les hersages, le sarclages, le buttage concourent encore puissamment à mieux faire résister les patates aux attaques de la maladie.

Dans les moyennes et petites cultures surtout, on peut facilement introduire, entre les rangs des patates, des plantes telles que des fèves, des haricots, du blé-d'Indes, des choux. On a aussi plus de chance d'échapper au fléau, soit que ces plantes opposent un obstacle à la dissémination des graines du parasite dans le champ, soit par la raison toute simple que la perte même d'une portion des rangées de patates, laissant plus d'espace et de lumières aux autres plantes, augmenterait leur produit et offrirait, du moins, une compensation partielle. Des faits nombreux recueillis, dans les anciens pays, par les enquêtes, ont démontré que dans ces cultures mixtes, les patates sont généralement épargnées ou très-peu atteintes par la maladie.

Dès qu'on s'aperçoit que les feuilles et les tiges de la patate sont atteintes de la maladie, il faut se hâter de séparer des tubercules toute la partie de la plante qui est sur la terre. Voici le meilleur moyen d'exécuter cette opération : On maintient solidement les tubercules dans le sol, en mettant ses deux pieds de chaque côté de la touffe, et en arrachant celle-ci en totalité en se servant de ses deux mains. Les tubercules restés en terre, et qui ne sont pas encore atteints, ne se développeront plus, mais ils acquerront un complément de maturité par l'augmentation de la quantité de fécule. Dans ce cas, lorsque les tiges sont suffisamment sèches, on les fait brûler sur place et on en répand les cendres sur le sol. C'est une précaution doublement utile, car elle rend au terrain des substances minérales indispensables à sa fécondité, et détruit en très grande partie les germes de la maladie.

L'expérience de chaque année, en France, a pleinement justifié cette excellente pratique, et les cultivateurs éclairés y ont généralement recours.

Une des causes les plus générales à l'affaiblissement des récoltes de toute nature, tient à ce qu'on cultive trop souvent la même plante sur le même terrain. Il est facile de comprendre les mauvais effets qui résultent de cette pratique vicieuse, si on se rappelle qu'une plante, tirant sa nourriture du sol, dans les proportions qui lui conviennent, l'épuise de certaines substances qui bientôt lui manquent entièrement. Si on ramène encore cette plante, n'y trouvant plus cette nourriture, elle souffre, elle languit, et dans cet état de langueur, elle est exposée à toutes les mauvaises influences de l'air et contracte facilement toutes les maladies propres à son espèce. Au lieu que si on la remplace par d'autres plantes, elles pourront encore trouver en abondance les substances qui sont propres à leur nourriture et pousser avec vigueur.

Ce principe trouve surtout son application dans la culture de la patate, et l'expérience a plus que suffisamment démontré que

cette plante ne doit pas être semée plusieurs années de suite et qu'il est prudent d'étendre le plus possible l'intervalle de temps après lequel la patate doit revenir sur le même terrain.

#### EMPLOI DES PATATES ATTAQUÉES.

Au moment de la récolte, les tubercules qui ne sont que faiblement atteints peuvent servir à la nourriture des hommes et, d'autant plus, qu'après la cuisson il est facile de séparer les parties affectées qui restent dures. A plus forte raison, on peut les introduire dans les rations alimentaires des animaux.

En tous cas, on doit se hâter de les faire consommer ainsi ou d'en tirer parti d'une des manières suivantes : Lorsque le mal a pénétré profondément les tubercules, mais avant que la putréfaction consécutive s'en soit emparé, on doit, sans perdre de temps, les donner aux bestiaux, et plus particulièrement aux porcs, en ayant toujours le soin de les mélanger avec d'autres aliments de bonne nature : car, distribués seuls, ils pourraient occasionner des dérangements considérables dans les fonctions digestives. Si on ne les fait entrer que pour un quart ou un cinquième dans la ration, et surtout s'ils sont cuits, ils ne présentent aucun inconvénient.

Un des moyens les plus expéditifs, et par conséquent le meilleur, pour tirer parti des patates atteintes, consiste à les livrer à une féculerie, lorsqu'on est rapproché d'un de ces établissements.

#### CONSERVATION DES TUBERCULES CUITS.

On peut conserver les patates en les faisant cuire à l'eau ou à la vapeur, puis en les foulant couche par couche, avec un pilon, dans des tonneaux. On ajoute à cette masse un peu d'eau afin de mieux exclure l'air de tous les interstices, puis on recouvre la superficie avec une couche de terre glaise délayée en pâte assez molle pour qu'elle s'étende de niveau.

Des vases quelconques en bois, en grès, peuvent également servir à renfermer et à conserver cette substance alimentaire ainsi disposée, pourvu que l'on ait bien soin d'exclure l'air de toutes les parties de la masse foulée.

Le même procédé, mais en y mettant plus de précaution et en prenant le soin d'enlever l'épiderme après la cuisson, s'applique à la conservation des patates destinées à la nourriture de l'homme. On se sert, dans ce cas, de vases de grès de dimensions proportionnées à la consommation d'une famille pendant deux ou trois jours. On ajoute d'avance la quantité de sel nécessaire à l'assaisonnement, on recouvre la surface d'une couche de beurre ou de graisse fondus ; on étend de nouveau ce beurre ou cette graisse après le refroidissement, afin de boucher toutes les fentes ou fissures, et on recouvre encore le vase d'une feuille de papier collé, afin d'empêcher que le corps gras ne devienne rance. On comprend que l'emploi du beurre ou de la graisse n'occasionne aucune augmentation de dépense, car ces substances servent à l'assaisonnement des patates qu'elles recouvrent, quand on est prêt à les consommer.

#### EFFET DE LA SOUSTRACTION DES FLEURS ET DES FEUILLES.

Comme nous avons terminé tout ce que nous avons à dire

sur la terrible maladie qui a causé tant de ravages dans la culture de la patate, nous allons revenir au point d'où nous sommes parti, et parler des soins ordinaires qu'il faut donner à cette culture.

Doit-on enlever les fleurs de patates ou les laisser se flétrir et donner de la graine ? Voici la réponse qu'ont déjà donnée certains agronomes à cette question : Il est hors de doute que la formation des fleurs et des graines ne s'opère qu'au détriment des tubercules, mais l'augmentation du produit obtenu par ce moyen est si peu sensible, qu'elle ne peut entrer en comparaison avec les frais qu'exige un pareil travail. La soustraction de la fleur peut amuser les amateurs et les horticulteurs ; mais elle ne mérite pas la peine et le temps qu'y consacrerait le cultivateur.

Mais quant aux feuilles, peut-on les enlever impunément ? Non, sans doute, car si les patates enlèvent au sol, par leurs racines, une partie de la nourriture qui leur convient, elles enlèvent aussi à l'atmosphère, par leurs feuilles des aliments qui leur sont essentiels, et en les privant de leurs feuilles, on les prive de ces aliments. Il faut donc bien se garder d'enlever les feuilles des patates, surtout si elles sont saines et si les tubercules ne sont pas encore prêts d'arriver à maturité.

#### DE LA RÉCOLTE.

L'époque de la récolte dépend de la variété cultivée et d'une foule de circonstances qu'il serait trop long d'énumérer. Des faits nombreux et presque journaliers ont détruit l'opinion erronée émise par des cultivateurs, que les patates récoltées avant maturité ont une influence malséante sur la santé des consommateurs. Mais des inconvénients très graves sont attachés aux récoltes prématurées. Si les produits ne nuisent pas à la santé, du moins ils ont un goût désagréable, la conservation en est difficile et la production diminuée.

La maturité se reconnaît à la teinte jaune des tiges et des feuilles.

La récolte se fait avec des instruments à main et avec des instruments conduits par des animaux. Le premier procédé est pratiqué dans la petite culture. C'est le plus long, le plus coûteux, mais c'est aussi souvent le plus parfait, surtout si on manque de bons instruments pour les chevaux.

La récolte à la charrue est aujourd'hui en grande vogue, mais pour que ce procédé soit facile et n'entraîne pas la perte d'un grand nombre de tubercules, il faut avoir soin d'arracher les tiges avant de se servir de cet instrument. Le buttoir est préférable à la charrue ordinaire, et un autre instrument nommé *arrache-patates* est supérieur aux deux précédents. Il faut diriger son instrument de manière que dans son mouvement de progression, il fende toujours en deux parties égales le rang qui est devant lui. Si on n'a pas d'*arrache-patates*, lorsque les tubercules sont ramassés et mis en tas, on donne un coup de herse pour découvrir ceux qui auraient été couverts de terre.

#### CONSERVATION DES PATATES.

Voici un excellent moyen de conservation pour les patates : Dans une excavation faite dans un terrain sec, et revêtu d'un mûr de soutènement en brique ou en pierre, ou dans une cave

bien aérée, on place d'abord un lit de sable fin et parfaitement desséché, puis une couche de tubercules, une couche de sable et un lit de tubercules, en alternant ainsi jusqu'à ce qu'on les ait tous mis à l'abri. On recouvre la dernière couche de sable et de terre. On a vu des patates ainsi traitées se conserver deux ans sans perdre leur propriété germinative ni leur saveur première.

#### EMPLOI DES TUBERCULES GELÉES.

Si, malgré les précautions prises contre la gelée, les patates en sont atteintes, tout n'est pas perdu. Avant qu'elles soient dégelées, on peut les faire tremper dans de l'eau froide et les râper quelques heures après. On en obtient autant de féculé que des tubercules ordinaires. Si on n'a pas de râpe à sa disposition, on les fait dégeler dans un endroit chaud, on les soumet ensuite à l'action d'une presse, et lorsque l'eau de végétation en est sortie et qu'ils sont devenus secs, on les distribue au bétail. On peut aussi les faire moullre, et en mélanger la farine avec celle du blé dans la proportion d'un quart à un cinquième. Plusieurs mères de famille se servent de cette sorte de féculé pour faire à leurs jeunes enfants une bouillie plus facile à digérer que celle faite avec la farine de blé.

On prétend que des pommes de terre gelées n'ont pas perdu leur faculté germinative. Il serait à désirer que de nouvelles expériences vissent confirmer ce fait important.

#### PRODUIT DES PATATES.

Quant au produit des patates, il varie beaucoup. Il est reconnu que les variétés précoces fournissent moins que les autres; les terres sablonneuses produisent moins en volume et en poids que les terres plus compactes et plus humides; mais en revanche, elles procurent une plus grande proportion de substances alimentaires. Quand un arpent de terre peut donner 200 minots de tubercules c'est un excellent rendement; quoiqu'on ait vu quelquefois sur cette étendue de terrain une récolte de 250 à 280 minots.

### HISTOIRE DE LA QUINZAINE.

Le parlement impérial acté ouvert le 5 du present avec le cérémonial ordinaire. Le discours du Trône qui fut alors prononcé par la reine en personne promet un bill de réforme qui, d'après certains journaux anglais, devra satisfaire les plus exigeants. La confédération du Canada et des provinces maritimes a été acceptée par le ministère qui doit en faire sa propre mesure. De plus des correspondances de l'Angleterre assurent que l'opposition s'est engagée à donner son appui à ce bill. S'il en est ainsi, il ne peut manquer de devenir loi et nous serons bientôt soumis à une nouvelle constitution.

A Rome, la révolution continue son travail infernal, mais elle craint encore la lumière et se tient dans l'ombre.

Maintenant revenons à Pie IX.

Mais la joie publique devint en quelque sorte

délire, quand Pie IX, dont le noble et doux visage portait l'empreinte d'une émotion profonde, se présenta lui-même sur le balcon du Quirinal pour saluer son peuple et lui donner sa première bénédiction pontificale.

Le couronnement du nouveau pontife eut lieu le dimanche, 21 juin, après la messe, sur le grand balcon de la basilique de St. Pierre, en présence d'une foule immense de fidèles accourus de toutes parts pour jouir du spectacle de cette imposante et majestueuse cérémonie. Ce fut le cardinal Kiara-Sforza qui lui posa la tiare sur la tête.

Le pape, pour consacrer le souvenir de ce jour mémorable, distribua six mille écus romains en aumône; accorda cinquante-trois dots de cinquante écus pour chacune des cinquante-trois paroisses de Rome et des environs; mille dots de dix écus pour les provinces des Etats pontificaux et, de plus, retira à ses frais beaucoup d'objets engagés au Mont-de-Piété.

Un des premiers actes de Pie IX fut une large amnistie pour les condamnés politiques; et la seule condition qu'il exigea d'eux en retour d'une telle faveur, fut qu'ils le reconnussent pour leur souverain légitime, et qu'ils s'engageassent sur leur parole à se conduire dorénavant en loyaux sujets.

Les premiers jours du règne de Pie IX furent une suite de triomphes, on ne cessait de l'acclamer partout où on pouvait l'apercevoir. Un de ses plus glorieux triomphes eut lieu à l'occasion de la fête de la nativité de la Ste. Vierge. "Les populations des villes et des campagnes, dit un de ses biographes, étaient accourues à Rome, des diverses parties des Etats de l'Eglise. Des fleurs, jetées successivement de toutes les parties de la rue du Corso, couvraient la voiture du pape, qui ne s'avancait que très-lentement, au milieu des froids pressés de la multitude, suivie et précédée de nombreux jeunes gens portant des branches d'olivier et des drapeaux aux couleurs pontificales. La foule qui encombrait les rues et les places publiques criait, pleurait et priait tout à la fois. La variété infinie de costumes qui distingue chaque commune des environs de Rome; les groupes pittoresques de montagnards, se dressant sur les balustrades, s'attachant aux statues de marbre, aux colonnes, aux arbres, applaudissant comme un seul homme, présentaient un tableau inconnu jusqu'alors dans l'histoire de l'enthousiasme populaire. Après la grand' messe, à la rentrée du cortège au Quirinal, Sa Sainteté se montra au balcon du palais; aussitôt plus de soixante mille personnes rassemblés sur la place se turent instantanément, tombèrent à genoux, et le Saint Père, les yeux et les mains tournés vers le ciel, leur donna la bénédiction solennelle."

Le peuple fit éclater les mêmes transports, le 8 novembre suivant, lors de la prise de possession du siège apostolique par Pie IX, dans la basilique de St. Jean-de-Latran, cette église-mère, cette première des églises de Rome et du monde.

Un autre jour que le pape s'était rendu à l'église de la mission, où l'on célébrait la fête de saint Vincent

de Paul, des jeunes gens détachèrent les chevaux de sa voiture et se mirent à la traîner jusqu'au Quirinal, à travers les rues tapissées de feuillages et jonchées de fleurs.

A Rome, le peuple unit à un grand respect une certaine familiarité. Par exemple, il est quelquefois arrivé que quand le Souverain Pontife passait au milieu de la foule, ceux qui l'entouraient entendaient des voix crier : " O Saint Père, que vous êtes bel homme ! oh ! le beau pape ! "

L'attachement de ses sujets était tel, que la plus légère altération sur sa figure excitait de véritables angoisses. C'est alors qu'on lui criait de toute part : " Très-saint Père, ayez bien soin de votre santé. "

Un jour le bruit se répandit que Pie IX était malade. A cette nouvelle, grande rumeur dans la ville ; tous les romains voulaient se rendre au Quirinal afin de voir le pape et de s'assurer par eux-mêmes de l'état de sa santé. Mais comme ces nombreuses visites auraient pu être incommodes pour l'auguste malade, on prit le parti de n'envoyer qu'une députation. Quatre personnes d'entre le peuple furent choisies et allèrent se présenter au palais du pape et demandèrent à le voir. Comme ce n'était pas un jour d'audience publique, on refusa de les introduire. Ce refus leur sembla la preuve de la gravité du mal, ils insistèrent donc davantage et ne cessèrent leurs supplications que lorsque le Saint Père eut ordonné de les faire entrer. Dès qu'ils furent en sa présence : " Eh ! bien, mes enfants, leur dit-il, que désirez-vous ? " — " Rien, Saint Père, nous voulons seulement vous voir. Le bruit court que vous êtes souffrant, et rempli d'inquiétudes, nous sommes venus nous assurer de la vérité. "

Le pape les remercia, les tranquillisa, leur prouva qu'il se portait bien puisqu'il travaillait, et les congédia avec bonté. " Saint Père, dirent les députés en se retirant, Votre Sainteté voit que si elle a besoin de nous, nous sommes là. "

De son côté, Pie IX était rempli, pour son peuple, de la plus paternelle bonté. On était tellement persuadé de sa charité, qu'un habitant de Monti, quartier voisin du Quirinal, n'ayant pour moyen d'existence qu'une mauvaise charrette et un cheval qu'il eut le malheur de perdre, s'avisa d'aller lui exposer ses infortunes et de lui demander un des chevaux de ses écuries. Cet infortuné ayant rencontré le secrétaire du Souverain Pontife, le pria de présenter sa requête ; ce qui fut fait aussitôt. Le pape trouva l'idée excellente, et fit donner un cheval à ce pauvre homme, avec deux pièces d'or pour remettre ses affaires en meilleur état. Aussitôt, cet homme ne pouvant plus contenir sa joie, monte sur son cheval, tenant ses deux pièces d'or dans sa main et parcourt tout le quartier en criant : " Vive le pape ! Vive notre bon pape ! "

Un jour, Pie IX se promenait dans le jardin du palais pontifical, et voilà un soldat qui lui présente un pain de munition en forme de pétition. Le Saint Père l'examine et le trouve très-mauvais. — Est-ce que l'on vous donne toujours de ce pain ? demanda le Pontife.

— Toujours, très Saint Père, répondit le soldat. — Bien, nous verrons. Le jour suivant il demanda un morceau de pain des soldats et le trouva absolument le même. Il fit venir le fournisseur, le fit arrêter et le fit juger comme coupable de fraude.

Pie IX se livra avec le plus grand zèle aux réformes qui lui paraissaient nécessaires dans l'administration des affaires. Il rétablit l'ordre dans les finances, préservit des économies, fit mettre à l'étude de nouvelles lois de procédures, ordonna la prompt exécution de trois lignes de chemin de fer. En même temps, il s'appliquait à propager dans toutes les parties de l'Etat, l'instruction gratuite, suivant les nobles traditions de ses prédécesseurs, il ouvrait des asiles, créait des dépôts de mendicité. C'est encore au commencement de son règne, qu'il réussit à nouer des relations diplomatiques régulières avec les Etats-Unis d'Amérique, avec la Grande-Bretagne qui, malgré une très vive opposition des anglicans, consentit à accréditer près de lui un ambassadeur ; avec la Turquie de laquelle il a obtenu le patriarcat latin de Jérusalem. Plus tard, il a aussi conclu avec la Russie un concordat en faveur des populations catholiques de cet empire. Il a fondé à Rome, pour les classes pauvres une école centrale où se forment de bons ouvriers et d'habiles sous-officiers.

Pendant qu'il opérait ces réformes et beaucoup d'autres encore, quelles luttes cet immortel pontife n'eut-il pas à soutenir contre les représentations menaçantes du cabinet de Vienne et les sourdes menées du radicalisme italien ? Pie IX entouré de tant de périls, se conduisit avec une sagesse et une fermeté qui lui auraient sans doute fait éviter le redoutable écueil où l'on s'efforçait de l'entraîner, si l'orage terrible enfanté par la révolution française du 24 février et l'insurrection de la Venetie et de la Lombardie contre l'Autriche, n'étaient venus l'y pousser, non pour l'y briser, mais pour mieux faire ressortir, par l'épreuve, toute sa grandeur d'âme ; tout ce qu'il y a de bonté paternelle, de résignation et de magnanimité dans le cœur de ce saint et glorieux pontife.

En effet, à peine la nouvelle de la proclamation de la république française fut-elle parvenue à Rome, qu'une grande manifestation populaire fut organisée par le parti radical de la jeune Italie, pour saluer l'avènement au pouvoir de la révolution. Une foule innombrable, musique en tête, criant, chantant, vint se ranger devant le Quirinal, suppliant le Saint Père de ne plus retarder la publication des réformes politiques qu'il leur avait promises. Ces réunions devinrent pour ainsi dire, permanentes dans Rome. Bientôt on alla jusqu'à demander avec menaces, au Souverain Pontife, de déclarer la guerre à l'Empereur d'Autriche. Pie IX conseilla le calme et la patience ; mais sa voix ne fut pas écoutée.... Il écrivit une admirable lettre aux Italiens pour les rappeler à la prudence et à la modération qui font la force, à la patience et à la générosité, qui donnent toujours la victoire au bon droit ; sa voix fut encore méprisée. Ce fut en vain qu'il publia son allocution dans le consistoire du 20 avril et

son bref du même mois. Ni ses promesses les plus libérales, ni ses actes les plus sages, ni le changement de son ministère ne purent faire naître un moment de calme salubre au milieu de cette tempête si terrible et si imprévue. La révolution porta la fureur jusqu'à assassiner son premier ministre, M. le comte de Rossi; et ce crime fut consommé avec un sang froid et une rage dignes de l'enfer....

La nuit qui précéda ce noir attentat, des jeunes gens se réunirent dans une salle de spectacle, et là s'exercèrent à l'assassinat sur un cadavre. Lorsqu'ils furent certains qu'ils pourraient du premier coup atteindre la veine jugulaire, ils se donnèrent rendez vous pour le lendemain. Le matin du jour suivant, Rossi recevait d'une française qui habitait Rome, la comtesse de Menou, un billet ainsi conçu: — "Gardez-vous bien de vous rendre au Palais législatif, la mort vous y attend." — "Ne sortez pas de chez vous, ou vous serez assassiné," lui écrivait de son côté la duchesse de Rignano. Rossi cependant se rend chez le pape, qui lui recommande de prendre toutes les précautions pour éviter, lui dit-il, "à nos ennemis un grand crime et à moi une immense douleur. Votre vie est en danger." — "Ils sont trop lâches, répondit Rossi, ils n'oseront pas." — "Dieu le veuille, répond le Saint Père; en attendant, recevez la bénédiction que je vous donne de toute mon âme."

Au moment où Rossi descendait l'escalier du Quirinal, un prêtre l'arrête et lui dit: "Si vous allez à la Chancellerie, vous êtes mort; les conjurés sont à leur poste, le poignard attend."

Soixante individus, à figures sinistres et couverts de manteaux, attendaient en effet dans la cour de la Chancellerie. Ces monstres à face humaine accueillirent le ministre par des sifflets et formèrent une haie sur son passage. Rossi les regarde avec dédain, et s'avance sans exprimer aucune crainte. L'un d'eux le frappe alors par derrière sur l'épaule gauche; Rossi se retourne la tête et présente ainsi la veine jugulaire à l'assassin, qui se tenait à sa droite. Le coup est aussitôt porté par une main sûre. Rossi tombe, puis se relève, monte quelques marches et retombe pour ne plus se relever et baignant dans son sang....

(A continuer.)

## L'Agriculture.

Un agronome intelligent nous disait, il y a quelque temps: "En fait d'agriculture, Montréal est de dix ans en avant de Québec," et il ajouta "Mais c'est bien autre chose, si on établit la comparaison entre le Haut-Canada et nous; il a au moins cinquante ans en avant de nous. Là, la cause agricole a fait un pas immense; on y rencontre des manufactures où se fabriquent des instruments aratoires perfectionnés presque à toutes les portes. Là, l'élevage des animaux, le choix des races, ont tellement attiré l'attention des cultivateurs, que partout on rencontre des troupeaux de premier choix. Là, le sol est traité avec une véritable intelligence; partout des assolements appropriés aux terrains, des labours profonds et plusieurs fois répétés, des engrais abondants et distribués à propos, des amen-

dements appliqués avec discernement, des prairies étendues, de gras pâturages, etc."

A quoi donc devons-nous attribuer cette supériorité du Haut-Canada en fait d'agriculture, sur le Bas-Canada et notamment sur le district de Québec? A trois causes principales: d'abord, à son goût pour la lecture des journaux agricoles, chaque famille a son journal. En second lieu, à l'immigration qui, chaque année, lui amène de nombreux cultivateurs possédant toute l'expérience des vieux pays, munis des connaissances les plus utiles tant sur la manière de traiter le sol, que sur les soins à donner aux animaux. Enfin, le Haut-Canada doit sa supériorité sur nous à un climat plus favorable. Cette dernière cause est absolument indépendante de nous, car nous ne saurons jamais la contrôler. Quant à la seconde, c'est-à-dire l'immigration, on ne saurait y suppléer pour le présent, qu'en suivant les meilleurs modèles que nous avons sous les yeux, et en procurant l'enseignement agricole dans les écoles spéciales, à un aussi grand nombre de jeunes cultivateurs possible. Pour la première cause de succès, elle peut exister pour nous, comme pour les cultivateurs du Haut-Canada; nous pouvons nous procurer des journaux agricoles aussi bien qu'eux; mais voilà bien la plus grande difficulté pour beaucoup d'entre nos cultivateurs; ils ne veulent pas lire; ils ne veulent pas apprendre leur métier, comme ils le disent eux-mêmes, des *messieurs*. Ils croient en savoir bien plus long que tous ceux qui font une étude spéciale de cet art. Pour eux l'agriculture a toujours été un *métier*, et ils sont décidés à ne jamais faire de ce *métier* un art.

Il est facile de comprendre que tant qu'ils persisteront dans ce travers d'esprit dans leur ruineuse routine, l'agriculture, au lieu d'avancer et de progresser, ne fera que retrograder; et les terres qui possèdent encore un reste de fertilité, s'épuisent promptement, et deviendront comme celles qui autrefois étaient des greniers d'abondance, et qui aujourd'hui ont perdu toute valeur, et ne poussent ni prairies, ni paccage, ni céréales.

Nous le disons pour la centième fois aux cultivateurs du Bas-Canada, si vous voulez progresser en agriculture, et récolter 30 minots là où aujourd'hui vous ne récoltez que 4 à 5, profitez de l'expérience des autres, imitez les bons modèles de votre localité, et lisez les journaux qui s'appliquent à vous faire connaître les meilleures méthodes d'agriculture qui ont fait la fortune de tant d'autres et qui peuvent faire la vôtre.

Un autre moyen de succès en agriculture est l'importation de reproducteurs de différentes espèces d'animaux, pour réparer le décroissement que le manque de soins ou de nourriture convenable ont forcément amené dans les races canadiennes.

Sur ce point, nous avons bien dans le district de Québec quelques amis de l'agriculture, qui se sont imposé de généreux sacrifices pour procurer aux habitants de leur localité de bons reproducteurs; mais, nous le disons à regret, plusieurs n'ont pas su profiter des avantages qui leur étaient ainsi offerts, et au lieu de payer quelques sous de plus, ils ont préféré se servir de reproducteurs abâtardis qui ne peuvent donner que de tristes écrous.

Sur ce point encore, Montréal a pris le devant, et nous voyons par les différents rapports des sociétés d'agriculture que cinq d'entr'elles, et un particulier, M. Hébert, de Chateauguay, attendent prochainement de l'Europe des reproducteurs de la race chevaline. Ces sociétés sont celles de Beauharnois, de l'Assomption, de Verchères, No. 1, qui ont demandé des reproducteurs *percherons*, et celle de Chateauguay qui a préféré un reproducteur *bretton*, et enfin celle d'Huntingdon, qui doit recevoir un reproducteur *anglo-normand*.

Maintenant, si on nous demande notre opinion sur le choix de ces différentes sociétés, nous dirons avec la *Revue-Agricole*, que nous donnons la préférence au *percheron*. Le *percheron*, en

effet, possède toutes les brillantes qualités qui distinguent les sujets pur-sang de la race canadienne. Le percheron, comme le cheval canadien, se fait remarquer par sa force, sa légèreté et sa rusticité.

Les percherons ont généralement plus de taille que les bretons, la tête un peu carrée, l'encolure un peu moins longue et la crinière un peu moins rude et moins épaisse. La jambe quoique nerveuse et solide est moins grosse que celle du cheval breton. En un mot, le percheron est un breton perfectionné, en vivant dès sa jeunesse dans un pays moins humide.

Les percherons sont généralement gris ou gris pommelé. Se sont peut-être les meilleurs chevaux de poste et de diligence.

Quant à l'anglo-normand, il ne peut convenir à nos cultivateurs, car il est lui-même un croisé, et comme tel, il ne saurait avoir aucune influence sur ses descendants, qui tiendront peut-être du pur-sang, peut-être du normand, mais qui n'auront certainement pas les caractères du cheval canadien.

Nous ne pouvons clore ces remarques sans accorder aux habitants d'en bas un discernement qui a fait défaut aux cultivateurs de Montréal. Ils ont bien parfois vendu de leurs chevaux canadiens aux étrangers, mais dans chaque paroisse, ils ont eu la précaution de conserver un nombre suffisant de reproducteurs et de juments poulinières pour perpétuer la race. Ceci peut en quelque sorte expliquer leur indifférence pour les reproducteurs étrangers.

Mais comme la plupart de nos chevaux canadiens sont dégénérés soit par les travaux excessifs auxquels ils ont été soumis, soit par les marches forcées qu'on leur a fait faire, soit encore et surtout par le manque de nourriture saine et assez abondante, nous conseillons fortement à ces cultivateurs de faire un choix judicieux de reproducteurs, et de se servir de préférence de ceux qui sont importés, soit par nos sociétés d'agriculture, soit par des particuliers.

### Les fumiers.

C'est une pratique dans quelques endroits, malheureusement en usage, d'attendre au milieu de l'été, pour charroyer les fumiers : après les avoir étendus dans les friches, on les laisse ainsi, sans les enfouir dans la terre, exposés à la chaleur du soleil et à la pluie. Le cultivateur qui est si peu soucieux d'employer avec profit ce qui doit faire la richesse de sa terre, perd, en laissant son engrais à la porte de son étable, la récolte d'une année sur le morceau de terre qu'il aurait pu fumer, et en étendant son fumier au milieu de l'été il perd la moitié de la récolte de l'année suivante par la diminution que le soleil et la pluie aura fait subir à sa mine d'or. J'appelle le fumier *mine d'or* car on peut dire que c'est véritablement l'or du cultivateur. La *Gazette des Campagnes* a, à mon avis, mérité une médaille d'or véritable pour avoir expliqué si clairement aux cultivateurs, toutes les ressources qu'ils peuvent retirer des excréments animaux et humains.

Ainsi donc, J. Bte. charroye ton fumier aussi vite que tu pourras et surtout ne néglige pas de l'employer pour la prochaine semence.

Aux travaux des champs qui s'applique  
Mérite l'estime publique.

Qui forme un bon cultivateur.

Du pays'est le bienfaiteur.

Ne laisse rien perdre en ménage

Tout pour la terre a son usage

—(Union des Cantons de l'Est.)

### L'enseignement agricole.

Nous avons appris avec un grand plaisir que l'école Normal Jacques-Cartier vient d'ouvrir un cours théorique et pratique d'agriculture. Nous félicitons bien sincèrement cette institution de la démarche qu'elle vient de faire et qui devra produire d'heureux résultats, puisqu'elle a pour but d'enseigner l'art par excellence aux jeunes gens qui se destinent à l'enseignement dans les campagnes.

M. Perrault, M. P. P., et élève diplômé de l'école impériale d'agriculture de Grignon, etc., a été chargé de cette noble tâche et donne dans la *Revue Agricole* le programme qu'il devra suivre. Ce programme, qui est à peu près celui qui est suivi à l'École de Ste. Anne, a toute notre approbation.

M. Perrault, pour rendre son enseignement pratique, se propose de visiter, en compagnie de ses élèves, les cultures et les bâtiments de ferme des agriculteurs les plus renommés du voisinage de Montréal.

Dans l'article où la *Revue Agricole* annonce cette heureuse nouvelle, elle se plaint de la *Gazette des Campagnes* et nous reproche d'avoir exprimé un doute quant à l'existence de l'enseignement agricole dans l'École Normale Jacques-Cartier. Que la *Revue* se rappelle que quand nous exprimions ce doute, ni l'annonce, ni le programme n'étaient publiés.

Il ne nous reste donc plus qu'à présenter nos félicitations au nouveau professeur et à lui souhaiter un succès digne de son zèle si louable.

### Machine à brayer le lin et le chanvre.

H. G. Joly, écuyer, avocat, membre du parlement provincial pour le comté de Lotbinière et président de la société d'agriculture de ce comté, vient d'établir à la Grande Rivière Duchêne, en la paroisse de Sainte-Famille, comté de Lotbinière, une machine à brayer le lin et le chanvre. Cette machine a été mise en opération le 3 janvier, et fonctionne très-bien. Les généreux sacrifices que M. Joly a faits, dans l'intérêt de l'agriculture, pour obtenir un établissement de ce genre, le seul qui existe actuellement dans le district de Québec, et dont le comté de Lotbinière peut se glorifier, ont été couronnés d'un plein succès. La filasse préparée par cette machine est on ne peut plus belle, douce et très-bien conditionnée.

### RECETTE.

#### Procédé économique pour le coulage des lessives.

On prend deux livres de savon, dont on fait avec un peu d'eau et l'application de la chaleur, une bouillie qu'on étend de 20 à 24 pois d'eau et à laquelle on ajoute une cuillerée à bouche d'essence de thérbentine et deux cuillerées d'ammoniaque, puis on fouette le tout avec un petit balai. L'eau doit être chaude au point seulement de pouvoir y tenir la main. On y introduit un linge sec, et l'on l'y laisse macérer deux heures avant de le savonner, seulement il faut avoir soin de couvrir le cuvier. L'eau de savon peut être réchauffée et servir une seconde fois, mais il faut ajouter une demi-cuillerée d'essence de thérbentine et une cuillerée d'ammoniaque. Après que le linge a été savonné, on le rince à l'eau tiède et on le passe au bleu. Ce procédé épargne, comme on le voit, beaucoup de temps, de travail et de combustible. Il fournit un linge d'un plus beau blanc que tout autre mode et n'exige pas le travail destructeur de la brosse pour purger complètement le linge des impuretés qui le souillaient.

## UN HÉRITAGE

Nouvelle---1780

## I

“ C'est une singulière destinée que la mienne ! ” disait un jour à sa vieille gouvernante le capitaine Simon Berthezène, en frappant de sa canne à pomme d'or le tabouret sur lequel reposait sa jambe goutteuse ; “ j'ai passé la moitié de ma vie entre ciel et eau, n'ayant pour distraction que la manœuvre, les jurons du bord et le bruit des vagues, et je suis condamné à passer l'autre moitié dans un vieux château isolé sur le bord d'une rivière à sec et n'ayant pour horizon que des montagnes couvertes de neige. En somme, la première moitié rabait mieux : J'étais sans fortune, mais content ; j'aimais mon métier, quelque dur qu'il fût ; je voyais sur mon vaisseau tout un peuple obéir et trembler à un signe de son chef. Ici, je suis riche, grâce à un héritage, mais brouillé avec tous mes parents, et, toujours grâce à cet héritage, seul, ennuyé, rageant du matin au soir entre un molosse, qui bâille comme moi de son inaction ; et une compagne qui bougonne toute la journée en croyant me distraire. Quelle vie, bon Dieu ! quelle vie !

— Eh ! quel joli portrait de ce qui vous entoure ! ” répliqua la gouvernante d'un ton rêché, “ c'est flatteur, ce que vous dites là pour ceux qui s'efforcent de vous rendre la vie douce.

— Je n'accuse pas vos intentions, Mme Griffard, mais elles ont peu de succès.

— Plaignez-vous donc plutôt de votre caractère que de vos gens, M. Simon ; ils font ce qu'ils peuvent, mais votre rhumatisme enlaidit les plus belles choses.

— Vous, par exemple ! dit en ricanant le capitaine.

— Non, pas moi : je sais que je ne suis plus belle, mais la campagne, les prairies, les châtaigniers, le Gardon.

— Oui, parlons-en de votre Gardon : à sec pendant dix mois de l'an, il se met en fureur au mois de novembre, et ce paradis terrestre se change en enfer. Pas plus tard qu'hier, sur la foi d'un ciel bleu en permanence depuis tant de mois, je me suis risqué jusqu'au jardin, appuyé sur le bras de Gros-Jean ; mais, bientôt un point noir s'est montré à l'horizon ; quelques minutes après les éclairs sillonnaient la nue, et le bruit de la foudre, répété par mille échos, est arrivé toujours plus sonore, jusqu'au moment où la pluie, aussi serrée que le jour du déluge, est descendue, comme par avalanches, du haut des collines, en se précipitant en torrents dans la vallée. Réduit naguère à un modeste filet d'eau, le Gardon est devenu une rivière épouvantable d'étendue et de rapidité. Un vent froid, engouffré dans les gorges tortueuses des Cévennes, semble encore pousser le torrent dans sa course et amener l'hiver. Celui-ci arrivé, il n'y a plus que le coin du feu, Médor et vous. Belle perspective !

— Toujours aimable !

— Que voulez-vous ? Mon métier ne m'a pas appris à déguiser ma pensée. J'ai la franchise d'un marin.

— De mieux en mieux ! mais je vous fatigue, je quitte la partie.

— Il ne faut pas m'en vouloir, madame Griffard, dit le capitaine d'un ton plus doux, c'est cette maudite goutte qui est la cause de ces boutades ; faites-moi venir Gros-Jean. Il est habitué, lui, à être mon souffre-douleur ; il a bon dos, et il ne se fâche jamais.

— C'est cela ! répliqua sèchement madame Griffard, on va vous envoyer votre Benjamin. — Vieil hypocrite, va ! ”

Le capitaine n'entendit pas ces derniers mots à l'adresse du matelot, ancien compagnon du capitaine Berthezène.

Ces scènes aigres-douces se renouvelaient souvent entre le vieux loup de mer et sa femme de charge, qui haïssait cordialement son maître, mais qui restait toujours à son poste, alléchée par des dispositions faites ou à faire. Deux lignes de ce testament étaient tout son avenir.

## II

De l'autre côté du Gardon, derrière un monticule assez élevé, était une maisonnette, entourée d'un petit verger et d'un potager. Nous trouvons dans ce dernier un jardinier occupé à sarcler des salades et à dégager des mauvaises herbes des semis de melons en plein vent. Il était environ midi. Tout à son affaire, il ne voyait pas une servante, qui venait à lui et qui le surprit par un bonjour amical.

“ Toujours honnête et serviable, lui dit-elle, vous mettez, mon cher François, plus de soin à ce travail fait pour l'aincur du bon Dieu qu'à celui qui vous est bien payé.

— Bonjour, voisine, ” fit François, sans répondre à ce compliment. “ Comment se porte votre bon maître ?

— Il a mieux dormi cette nuit. Cela va tous les jours de mieux en mieux.

— J'en suis ravi, ma voisine.

— Oh ! vous avez bien raison ; il serait impossible de trouver d'aussi dignes maîtres. Il y a, je le sais, des femmes de chambre qui ont de meilleurs gages que les miens et qui portent des robes de soie. Mais, en revanche, elles ont des maîtresses insupportables. Rien n'est jamais bien fait : chaque épinglé est placée et replacée dix fois, chaque pli de fichu façonné de vingt manières différentes. Avec Mlle Ernestine c'est tout autre chose : Elle n'a pas besoin du secours d'autrui pour s'habiller.

— Et son air est toujours affable.

— Jamais un moment d'humeur. Pendant la longue maladie de son père sa patience a été inaltérable. Jamais sa bonté angélique ne s'est démentie. Que de nuits elle a passées sans fermer l'œil ! elle ne souffrait pas que je remplisse moi-même ce devoir de garde-malade. “ Jeune, me disait-elle, va te coucher, “ Je serai là, je veillerai.”

— Une telle vertu ne peut rester sans récompense.

— Ce n'est pas tout : pour qu'il y eût toujours un peu d'argent à la maison, elle travaillait sans relâche. Vingt fois pendant ce rigoureux hiver, le pauvre vieillard serait mort de faim sans cette fille incomparable. Je la voyais parfois se mettre à genoux dans un coin de la chambre et invoquer, en pleurant, le Ciel pour son père ; mais aussitôt qu'il appelait, vite, elle séchait ses larmes et reprenait un visage serein.

— Mais est-il sauvé au moins !

— Le médecin le croit.

— Est-il vrai qu'il soit toujours brouillé avec son frère ?

— Hélas ! oui ; depuis plus de quinze ans ! et pourquoi encore ? pour un terrain situé de l'autre côté de la rivière : un parc, un jardin, que sais-je ? Il devrait rougir, ce vieux capitaine si riche ! je ne l'aurais jamais imaginé quand je le soignais dans son enfance : il était vil, brusque, mais son cœur paraissait excellent.

— Je crois qu'il s'attendrait, s'il voyait Mlle Ernestine.

— La chère enfant ! il ne l'a pas vue depuis sa troisième année. Les deux frères s'écrivirent avec tant de soin !

— Mais elle devrait aller chez lui.

— Et s'humilier. . . souffrir les impertinences de Mme Griffard, la gouvernante ! Non, non, Mademoiselle n'est pas faite pour cela.

— Que ne fait-on pas pour avoir la paix !



—Jusqu'ici nous nous en sommes tirées : nous savons travailler, Dieu merci ! et un denier que l'on gagne vaut mieux qu'un écu qu'on reçoit par charité. Mais voilà que vous me faites jaser comme une vraie pie, et je ne manque pas d'affaires. Adieu M. François.

## III

Ces deux conversations nous ont mis au courant des antécédents et de la position des frères Berthezène : unis jadis, mais brouillés par un héritage, un procès et surtout par les gens d'affaires, ils ne s'étaient pas vus depuis quinze ans, quoique voisins. Malades tous deux, l'un par suite de ses campagnes et de sa goutte, l'autre miné par le chagrin, ils avaient vécu isolés, l'un riche, l'autre manquant du nécessaire ; mais ce dernier ayant pour consolation et pour soutien, une fille pieuse, un ange qui avait prolongé, comme par miracle, la vie d'un père alore.

Après être resté cloué dans son lit pendant un mois, Pierre Berthezène sortait pour la première fois, et venait profiter d'un rayon de bon soleil, assez rare à cette époque de l'année.

A peine était-il assis sur son banc rustique que la vieille cuisinière lui amena son procureur, un de ces hommes retordis qui embrouillent les affaires pour les faire traîner en longueur et en tirer le meilleur parti possible.

Il avait fait fortune à ce métier : aussi se croyait-il l'homme de génie du bourg de Saint-Jean. Un jour où un gentilhomme du voisinage, blessé de ce ton arrogant, lui décochait un sarcasme sur son état, il lui répondit : " Monsieur le comte, tous les états subalternes, subordonnés aux autres de droit, en sont les supérieurs de fait, par cela qu'ils sont plus riches. Ainsi ce sont aujourd'hui les apothicaires qui emploient les médecins, les procureurs les avocats, les marchands les artistes, les entrepreneurs de bâtisse les architectes, les libraires les gens de lettres, même ceux de l'Académie. "

M. Riffle avait été pour beaucoup dans la rupture des deux frères, qu'il trompait tous deux avec une habileté satanique ; mais le bon Pierre ne s'était jamais douté de ces machinations.

" Soyez le bienvenu, M. Riffle, lui dit-il, il y a longtemps que nous ne vous avons vu.

—J'ai fait un voyage d'affaires, répondit le procureur : s'est-il passé du nouveau en mon absence ?

—Assurément ! j'ai recouvré la santé.

—Vivat ! il faudra en profiter alors ; quelques promenades dans votre parc.

Ne me parlez plus de parc, mon ami.

—Et pourquoi donc ?

—Parce que je retomberais malade. Je voudrais qu'un volcan se fût ouvert sur ce terrain et l'eût englouti ! il m'a brouillé avec mon frère.

—Bah ! c'est la première fois que vous me parlez ainsi.

—Hélas ! il a fallu que mon corps devint malade pour que mon esprit pût concevoir une idée saine.

—Mais lorsqu'on a le droit.. comme vous l'avez..

—Ah ! mon ami, quand on a été sur le point de comparaître à ce tribunal où les droits des hommes sont appréciés ce qu'ils valent, on renonce volontiers à la manie d'avoir raison. Aussi ai-je donné au docteur Dufresne plein pouvoir de terminer ce fatal différend devant le tribunal de paix.

—Le tribunal de paix ! fit le procureur effrayé, parlez-vous sérieusement ?

—Oui, mon ami, l'affaire y est depuis huit jours.

—Et vous me l'avez laissé ignorer.

—Vous étiez absent.

—Votre frère n'entendra pas raison, dit le procureur en manière de consolation.

—Alors je lui abandonne tout. Vieux comme je suis, j'ai besoin de repos ; et d'ailleurs je n'ai plus l'argent nécessaire pour plaider longtemps. L'éducation de ma fille a été négligée, je l'ai sacrifiée à ce maudit procès.

—Mon père, interrompit Ernestine, présente à cet conversation, vous m'avez appris à aimer Dieu et à mettre ma confiance en lui ; que me faut-il de plus ?

—Oui, tu aimes aussi ton père et tu as soin de lui : c'est beaucoup pour moi, sans doute ; mais je ne puis penser sans douleur à ton avenir.

—Voulez-vous me permettre un mot ? dit Riffle ; je connais une dame fort riche qui désire trouver une demoiselle de compagnie. S'il était possible.. vous savez, M. Pierre, que je suis un ancien ami ; s'il m'était possible..

—Non, Monsieur, ma place est ici, s'écria vivement Ernestine en se pressant contre son père.

—Merci, mon cher Riffle, merci, dit le père avec émotion.. nous parlerons de cela.. dans un autre moment.

—Non, non, mon père, reprit Ernestine, vous ne me repoussez pas.

—Te repousser, mon enfant ! mais c'est pour ton bonheur.

—Mais je suis heureuse, mon père, et n'ai cessé de l'être qu'un seul moment.. quand vous étiez en grand danger.

—Chère enfant ? dit le vieillard en embrassant sa fille, je te crois ; mais l'avenir, l'avenir ! "

L'avenir, en effet, était triste pour Ernestine : née avec une âme élevée et que l'éducation que lui avait donnée son père avait rendue encore plus délicate, elle ne pouvait penser sans frémir au moment où la mort de ce père, si souvent malade et devenu si faible, l'abandonnerait à elle-même. On lui avait fait entrevoir une position dans l'un des châteaux voisins ; mais accoutumée à l'indépendance autant qu'aux privations, elle ne pouvait supporter l'idée d'une de ces situations non définies, souvent pleines d'écueils, de dangers et toujours d'humiliations plus ou moins déguisées. C'est dans cette disposition d'esprit qu'elle reçut la visite du médecin qui soignait son père depuis plusieurs mois.

" Vous êtes triste, Mademoiselle ? lui dit-il en entrant.

—Mais non, docteur, balbutia Ernestine, qui ne savait pas mentir.

—Non !.. effacez donc la trace de cette larme qui mouille encore votre joue !.. On ne trompe pas facilement un médecin, habitué à lire non-seulement sur la figure de ses malades, mais encore dans leur cœur. Ne rougissez donc pas de pleurer devant moi, mon enfant : car je connais la source de ces larmes ; mais il n'y a plus raison de vous assliger aujourd'hui : car votre père est mieux, bien mieux.

—Ah ! vous ne savez pas toute la joie que vous me causez.. n'est-ce pas que mon père vivra bien longtemps ?

—S'il est prudent, s'il érite les passions violentes.

—Oh ! ceci est mon affaire, j'éloignerai à l'avenir toutes les émotions, dit Ernestine.

—Serez-vous toujours à ses côtés ?

—Toujours ! toujours !

—Mais si, un jour, enchaînée par d'autres devoirs..

—Des devoirs ? en est-il de plus sacrés ?

—Les devoirs d'épouse et de mère, par exemple.

—Je ne me marierai jamais.

—Jamais !

—S'il me fallait quitter mon père..

—Vous lui donneriez un fils.

—Un fils... qui le priverait de sa fille.

H. ROUX-FERRAND.

(A continuer.)

## Du miel au point de vue médical.

L'Apiculteur vient de publier un article très-intéressant sur le miel, considéré au point de vue hygiénique et médical; et nous nous sommes empressé de fouiller dans nos recueils pour savoir ce qu'on avait écrit à ce sujet, mais nous n'avons trouvé que peu de chose.

Un rayon de miel est une merveille au milieu de toutes les merveilles qui nous entourent; il est admirable à la vue et excellent au goût; à tous les âges du monde il a été recherché et il a dû être étudié: comment, sous le rapport médical, y a-t-il un silence presque absolu? Serait-il purement alimentaire? Dieu le présente à l'homme d'une manière si attrayante, qu'il ne peut qu'être doué de qualités harmoniques avec nos besoins.

L'article de l'Apiculteur appellera sans doute l'attention sur ce délicieux produit considéré sous ce rapport; dans ce but nous le reproduisons.

Nous recevons de M. Poisson, apiculteur à Beaume-la-Rolande, un article intitulé *le miel et le sucre* que nous regrettons de ne pouvoir publier *in extenso*, attendu que l'auteur entre parfois dans des considérations d'économie sociale que ne peut aborder notre publication. C'est, comme bien on le pense, un plaidoyer vigoureux en faveur du miel, plaidoyer dans lequel la pétulante et poétique abeille aiguillonne avec fureur la lourde et stupide butterave. Malheureusement cette dernière a de son côté la masse des consommateurs, et *vox populi, vox Dei!* Cependant, dès le berceau du monde le miel fut connu de tous les peuples de la terre, divinisé par quelques-uns, regardé par tous comme le don suprême de la nature. Les Hébreux eux-mêmes disent que la terre qui leur fut promise par l'Éternel était remplie de ruisseaux de miel. Ce fut encore de miel que vécut dans leurs solitudes les anachorètes, sans doute pour faire entendre que c'est la substance la plus parfaite pouvant être assimilée dans le corps humain; la longue existence de ces hommes proclame d'ailleurs l'excellence de cette nourriture. Ainsi débute M. Poisson; mais bientôt il tombe à bras raccourcis sur les temps modernes et ce qu'ils ont enfanté; c'est là que nous sommes obligés de lâcher d'un cran. Toutefois, s'apercevant qu'il a peu de chance de ranger à son opinion les gergotiers de France et de Savoie d'user de miel à prix élevé en lieu et place de sucre à bon marché, il s'adresse aux docteurs en médecine, dont il prend lui-même le ton, et aux patients que la chose intéresse le plus, et il essaye de leur persuader, "que le sucre est principalement carbonique, que ceux qui en font le moindre excès tombent soudainement malades; la cause en est que son principe carbonique dessèche toutes les muqueuses intestinales, et de proche en proche, interdit les fonctions des capillaires exhalants; de là, trouble général dans l'économie animale, et bientôt complication par les maladies aiguës qui causent si souvent la mort et précipitent de sujets à la fleur de l'âge. Le principe

"du miel est, au contraire, rafraîchissant aromatique et tonique; lui seul tiendrait lieu de lissu et de médicament dans la plupart des maladies. A peu près toutes les fièvres sont des flegmasies des membranes muqueuses qui tapissent telles ou telles cavités et souvent tout le tube intestinal, qu'on excite, qu'on dessèche et qu'on excorie encore au moyen du sucre: tandis que le miel lubrifierait ces tissus enflammés et rappellerait bientôt le jeu des fonctions capillaires et le retour de la santé."

Tendant à convaincre et Purgon et Diaforus, M. Poisson continue:

"Vous, médecins apiculteurs amateurs, faites, dans votre sacerdoce auprès de la nature malade, l'application exclusive du miel, et la santé viendra souriante au-devant de vous, souvent même après avoir, dans votre esprit, rendu l'arrêt fatal. Laissez roniller vos lancettes et remettez en marche les réseaux de capillaires dont les fonctions sont enrayées ou entièrement annulées; abandonnez les poisons purgatifs qui font réagir un moment et qui souvent après cette réaction contre nature, élargissent le cercle de l'annulation et accélèrent ainsi la marche des ciseaux d'Atropis; employez le miel partout à hautes doses, et des milliers de guérisons viendront conronner vos prescriptions."

"Vous, chirurgiens, appliquez le précieux antidote sur une grande partie des solutions de continuité que vous êtes appelés à cicatrifier. Nous avons vu des ulcères de jambes, réputés depuis longtemps incurables, guérir très-promptement par la seule application du miel. Nous avons vu des enfants à moitié cuits par les bouillons gras renversés dans leurs vêtements, guérir en fort peu de temps, sans même avoir eu la fièvre et sans que la brûlure eût laissé la moindre trace. Qu'arriverait-il si on y appliquait du sucre? Hélas! vous le savez, celui-ci agirait comme un poison, comme un caustique en détruisant: preuve qu'il est précisément le contraire, l'antagoniste du miel. L'un détruit, parce qu'il dessèche et brûle; l'autre rétablit, parce qu'il lubrifie, donne de la vie à tous les systèmes capillaires, en dégagant ceux-ci des flegmasies qui les paralysent et en faisant naturellement réagir ceux-là."

Comme on le voit, le sujet est traité *ex cathedra* au point de vue médical. Nulle part nous n'avons trouvé les propriétés du miel aussi développées et si importantes que les fait M. Poisson. Un médecin apiculteur, le docteur Beaunier, en avait dit ceci: "Le beau miel a une qualité adoucissante due au mucilage qu'il contient, et une qualité excitante qui dépend des acides et du sucre qui sont au nombre de ses principes constituants. C'est en égard à ces qualités que le miel est considéré comme pectoral ou plutôt comme béchique. Le miel commun est plus âcre; il agit comme laxatif et apéritif, quelquefois comme resserrant, selon les tempéraments des personnes qui en font usage, et selon les points du canal digestif où se porte son action

plus ou moins irritante: mêlé avec un liquide, surtout avec le petit-lait, il agit d'une manière plus modérée, plus régulière; il est aussi plus sûrement laxatif.

"Considéré comme aliment, le miel est très-nourrissant: il est même très-salutaire lorsqu'il passe sans exciter ni douleur, ni irritation, ni beaucoup de flatuosités. Nous avons connu un homme qui avait été jugé phthisique au second degré; nous l'avons vu ensuite offrant l'aspect de la santé et de l'embonpoint, et assurant ne s'être guéri qu'en mangeant 30 livres de miel pendant six mois. Cependant, on peut assurer que le miel ne convient à tous les tempéraments que lorsqu'il a été dépuré, et que, dans cet état même, beaucoup de personnes ne peuvent en prendre qu'une très-petite quantité. En effet, il est lourd relativement à son volume; il occupe longtemps les forces digestives; il est d'ailleurs très-excitant, ce qui fait qu'on ne doit en user qu'avec modération, en consultant l'effet qu'on peut en éprouver. On a dit, il y a longtemps, qu'il convenait mieux aux enfants et aux vieillards, ou aux tempéraments lymphatiques et glaireux, qu'aux jeunes gens ou aux tempéraments bilieux. Il est toujours plus salubre et moins contraire lorsqu'on le prend avec du pain, ou délayé dans l'eau, que lorsqu'on le mange seul."

Que le miel ait ou non des propriétés supérieures au sucre, là n'est pas le problème à résoudre: il est dans son prix de vente qu'il faut mettre au niveau de celui du sucre, si l'on veut en voir étendre la consommation. Appliquons-nous donc à produire du beau miel, présentons-le bien et vendons-le à bas prix: on en usera considérablement. Nous pouvons produire du miel à bon marché en économisant nos abeilles, en faisant entrer le sucre à bon marché dans leur alimentation, en nous faisant élèveurs et producteurs en même temps.

H. HAMET. (L'Apiculteur.)

## Manufactures à Sherbrooke

Voici la liste des manufactures et des entreprises industrielles de Sherbrooke.

10. *Un moulin à scie*, très complet: 35 employés; une moyenne de 3 millions de pieds de bois scié dans l'année. Ecoulement du bois, partie à Sherbrooke, partie à Portland.

20. *Moulin à carder et fouler*. Propriété de M. E. S. Foss; 5 employés en été et 3 en hiver; on carde environ 30,000 lbs. de laine et l'on foule environ 2,500 verges d'étoffe par année. En 1867 une nouvelle extension va être donnée à l'établissement.

30. *Manufacture d'alumettes*; C. G. Becket et Cie., propriétaire; 80 employés (hommes, femmes et enfants); emploi 60,000 pieds de planches de sapin, et 142,000 pieds de planche d'épinette par année, plus 12 tonnes de papier pour les boîtes. Recettes annuelles \$ 15,000.

40. *Manufacture de fusées à l'épreuve de Peau.* MM. Johns et Richards emploient 7 personnes et manufacturent pour \$12,000 de fusées par année. Les affaires seront triplées cette année.

50. *Manufacture de laine, etc., en construction;* actionnaires, Geo. Stephens, A. Mitchell; de Montréal; B. Pomroy, J. H. Pope, M. P. P.; R. W. Heneker, A. Paton, de Sherbrooke. Il y aura 12 jeux de machines; 4 fonctionneront le 1er juin prochain. On emploiera 180 personnes, et on fabriquera des tweeds pour \$300,000 par année.

60. *Manufacture de laine, propriété de Adam Loomis;* 28 employés; fabrique 2,000 verges de flanelle blanche ou à carreaux, ou 1,100 verges par semaine. Recette, environ \$40,000 par an.

70. *Manufacture de portes châssis, moulures, etc.,* Low et Wilson propriétaires; 8 employés; se sert de 300,000 pieds de planches par année.

80. *Fabrique de voitures,* Copping et Harkness propriétaires; 5 employés.

90. *Fabrique de meubles,* Samuel Twose emploie 8 hommes.

100. *Fonderie de poêles, charrues, outils agricoles, etc.* Tuck et Morrill emploient 6 hommes.

110. *Machinerie.* S. B. Jonks fait toutes sortes de mécanismes. 7 employés

120. *Fabrique de portes, châssis, etc,* Wm Long emploie 18 hommes.

130. *Fabrique de voitures, haches, instruments de tranchants, etc., forge, etc.,* 12 employés. R. et R. H. Long, propriétaires.

140. *Fabrique du papier.* Angus et Logau font 2 tonnes de papier par jour, 37 employés, hommes et femmes. Recettes annuelles, \$100,000.

150. *Moulin à moudre,* J. G. Robertson propriétaires, 2 meuniers employés.

Les moulins et fabriques ci-dessus nommés sont mus par l'eau du Magog.

**ANNONCES.**

**A VENDRE**

**A la Grande-Baie, Saguenay**

PLUSIEURS terres en parfait état de culture, à quelques arpents de l'Eglise de St. Alexis, d'un moulin à scies, à farine, à carder, et d'une tannerie, savoir :

- La ferme du Barachois.... 1300 arpents
- La ferme du Moulin..... 450 "
- La ferme du Village..... 450 "
- La ferme du Portage..... 200 "

*Condition de la vente.*

Tout comptant ou au moins les deux tiers comptant. Le reste à crédit avec intérêt.

Pour plus amples informations, s'adresser à M. ROBERT BLAIN, à la Grande-Baie, Saguenay, ou à l'Hon. D. E. PRICE, Québec.

Chicoutimi, 20 novembre, 1866.

**Dr. WOOD,**  
Propriétaire de  
**L'Infirmerie de Cancer d'Ottawa,**  
*Rue Sparks et Marie,*  
**OTTAWA, C. O.**

**CANCERS GUÉRIS** par un procédé nouveau, mais certain, rapide et ne causant presque aucune douleur et sans l'usage du couteau.

La guérison sera garantie, et comme preuve de ceci aucun paiement n'est demandé, jusqu'à ce que la guérison soit complète. Du moment qu'un cancer est reconnu il devrait être guéri, parcequ'il en coûte alors moins et qu'il est plus promptement guéri que lorsqu'on l'a laissé vivre plus longtemps, il n'y a rien à gagner et tout à perdre en retardant. Ce qui paraît être dans l'estomac, au cou, aux paupières ou ailleurs un inoffensif bouton ou encore une verrue ou une ulcère sur les lèvres, peut dans quelques mois devenir un hideux, dégoûtant et terrible foyer de maladies. Si on l'exige, des renseignements seront donnés par les personnes qui ont été guéries depuis plusieurs années et qui sont maintenant pleines de santé et de vie. Toute communication sera promptement répondue. Aucun argent n'est exigé ou demandé, avant une parfaite guérison.

**NOUVELLES MARCHANDISES SECHES A BON MARCHÉ.**

- 1000 verges d'Indienne à 7½d., valant 10½d
- 250 " Marchandises pour Vêtements à 11½d., valant 1s. 4d.
- 500 " Wineceys de fantaisie et unie à 8½d., valant 1s. 1½d.
- 200 " Mérimo Français à 2s. 10½d., valant 4s.
- 200 " Shirting à 1s. 4½d. valant 1s 10d
- 290 " Shirting à 1s. 10½d, valant 1s 3d
- 300 " Tweeds du Canada à 1s. 4½ d., valant 2s.
- 200 " Tweeds du Canada à 2s. 4½d., valant 3s.

Flanelle tout laine à 1s. 3d. la verge.

Un grand assortiment de Vêtements de dessous pour Messieurs à 15 par cent au-dessous du prix ordinaire.

— AUSSI —

Uns grande collection d'Albums, depuis 1s. 10½d. et au-dessus

A vendre chez

**LÉGER et RINFRET**

No. 4 rue St. Jean, Haute-Ville

15 janvier 1867. Québec.

A vendre à l'imprimerie de la Gazette des Campagnes

**JEUX DE CARTES VARIÉES**

Papier à tapisser, etc., etc.

**RUCHES ET ABEILLES.**

Le soussigné, qui s'est livré depuis un grand nombre d'années à la culture des Abeilles, a fait des expériences complètes sur les diverses méthodes recommandées ainsi que sur toutes les Ruches perfectionnées offertes depuis quelque temps au public.

A la demande de plusieurs amateurs et cultivateurs, il a entrepris de faire manufacturer les Ruches que lui semblent les mieux adaptées à notre climat et dont il peut sans hésitation recommander l'usage.

On peut se procurer chez lui sous un court avis les ruches suivantes :

**La Ruche de l'Amateur,**

En Bois et en Paille combinées et Cadres mobiles; la seule qui permette à l'homme instruit de cultiver les abeilles avec système.—Prix : \$5.00.

LA RUCHE DE LA FERMIERE CANADIENNE, de Bois et de Paille combinées de l'invention du soussigné, la seule adaptée à notre climat qui puisse être conduite facilement par la femme du cultivateur.—Prix : \$2.50.

BOITES-A-MIEL qui se vendent sur le marché au même prix que le miel; dessus et dessous en bois, côtés en verre.—La doz. \$6.10.

THOS. VALIQUET, Apiculteur  
Ferme aux abeilles, St. Hilaire

**AGENCE A STE. ANNE**

DE

**L'ECHO**

DU

**CABINET DE LECTURE PAROISSIAL**

ET

**LA REVUE CANADIENNE**

DU

**FOYER CANADIEN**

DU

**FEUILLETON**

ET DE

**L'American Agriculturist**

L'Echo, revue religieuse, scientifique, historique, littéraire et artistique, paraît le 1er et le 15 de chaque mois. L'abonnement est de deux piastres par année, payable une piastre dans le mois de janvier, et l'autre piastre en juillet. Ce journal aura 20 pages au lieu de 16, à l'avenir.

LES personnes qui désirent s'abonner à la Revue Canadienne, ou payer leur abonnement, pourront le faire en s'adressant à Firmin H. Proulx, au Bureau de la Gazette des Campagnes, Ste. Anne de la Pocatière.

Le prix de l'abonnement au Feuilleton est de \$1 par année, avec en outre une prime du portrait de M. F. X. Garneau.

Pour l'abonnement à l'American Agriculturist voir la page d'annonce du 15 de septembre dernier.

**MM. BÉLANGER & GARIÉPY**

ONT l'honneur d'annoncer au public, et aux membres du Clergé en particulier, qu'ayant agrandi de beaucoup, leur établissement, ils ont en même temps importé, et reçoivent chaque jour d'Europe quantité d'objets nouveaux dans leur branche de commerce consistant en Services de table en argent—Coutellerie de Rodgers—Ustensils de ménage—Quincaillerie, etc.

Un nouveau choix de Lustres à Gaz, à l'huile de Charbon, particulièrement pour l'usage et l'ornement des Eglises.

Ces Messieurs ayant pris des arrangements exprès avec les principales maisons de commerce d'Angleterre, offrent d'importer à la commission toute commande qu'on voudra bien leur confier et cela sous un très-court délai.

Les Cultivateurs trouveront chez eux les ferrures dont ils ont besoin, et tous les instruments nécessaires à leurs travaux.

Québec 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, rue La fabrique, à l'enseigne du Gros Marteau.

**NOUVELLES MARCHANDISES**

VENANT d'être reçus, Drap de Moscon, Drap de Molleton, Drap de Castor, Drap de Pilote, Drap double foulé, Nouvelles Etoffes pour Palletots, Nouveaux Tissus d'Ecosse, Nouveaux Tissus de manufactures du pays, Vêtements au tricot, Flanelle blanche et de couleur, Flanelle de goût, Chemises de Flanelle.

NOUVELLES Etoffes à Robes pour l'automne et l'hiver, Nouvelles Etoffes pour Mantilles d'automne et d'hiver, Nouvelles garnitures de Robes et de Mantilles, Echarpes et Châles dans les derniers goûts, Châles au tricot.

NOUVEAUX Chapeaux de Feutre pour Messieurs, Casquettes d'automne, Chapeaux Ecosseis, etc.

En vente chez

HAMEL et FRÈRES,

2 nov. 1866. Québec, Rue Sous-le-For

**E. BAZARETTI,**

MARCHAND DE TABAC

No. 39, Rue du Pont (Craig), St. Roch,

**QUEBEC,**

REMERCIÉ les cultivateurs et ses amis de l'encouragement libéral qu'il a reçu d'eux et les informe qu'il vient d'ajouter une Papeterie à son commerce de tabac.

Il aura constamment en mains Tabac en feuille, en poudre, à fumer et en torquette, Cigares, Pipes en bois et en terre, Allumettes, Sacs à tabac, Tabatière, etc., etc. qu'il vendra au plus bas prix.

La papeterie sera toujours bien assortie de Livres de comptes et de notes, Papier à écrire, Enveloppes, Plumes, Encre, Crayons, Porte-monnaie, Porte-Cigares, Chapelets, Croix, Médailles, etc., etc.

Et aussi un grand assortiment de Parfumeries françaises et anglaises.

**SIMON BEDARD**  
HORLOGER ET BIJOUTIER

Québec, No. 27, rue St. Jean.

en dedans des murs

INFORME les cultivateurs qu'il a toujours en mains un assortiment considérable de bijouteries, telles que montres en or de tous genres, montres d'argent, chaînes en or pour Dames et Messieurs; boucles d'oreilles, bagues et joncs pour mariage de meilleure qualité, bracelets en or et en jet, boutons de chemise de toutes sortes, épinglettes et boucles d'oreilles en jet, argenterie de toutes sortes, telles que cuillères, fourchettes, plats à pain, plats à biscuits, huilliers, etc., etc.

Aussi : horloges de tous patrons et de tous les goûts, en bronze, imitation de papier maché, fer, acajou, etc. Sacs de voyage, porte-manteau en maroquin, lunettes d'opéra, et un grand nombre d'objets de fantaisie trop longs à énumérer.

Les montres, horloges et bijouteries seront réparées avec soin et exécutées sous le plus court délai.

Tous articles à être réparés dans cet établissement sont placés dans un coffre à l'épreuve du feu et des voleurs.

On peut aussi se procurer une variété considérable de feux d'artifices de toutes espèces et de tous prix.

15 août 1866.

**J. B. C. HEBERT,**

ET

**J. ANCTIL,**

Notaires et Agents,

ONT transporté leur bureau dans l'ancienne maison occupée par Chs. M. DeFoy, écr, No 15, rue St Joseph, Haute-Ville, Québec.

**J. P. GENDRON,**

Marchand-Horloger,

No. 9 Rue St. Jean, Québec,

INFORME le public que les MONTRES et BIJOUX qui lui seront confiés pour être réparés seront mis dans un coffre en fer à l'épreuve du feu.

**LE CONSERVATEUR DES DENTS**



**PHILODONTE**

Odorant du Dr. POURTIER, chirurgien-dentiste. Préparation hygiénique scientifiquement composée pour purifier la bouche, conserver les gencives et les dents. A vendre chez tous les pharmaciens et à l'imprimerie de la Gazette des Campagnes.

2 novembre 1866.

On trouvera, à la Librairie de la Gazette des Campagnes, un assortiment nouveau et très varié d'effets au prix réduit des villes.

**TERRE A VENDRE**

UNE magnifique terre, dans la paroisse de St. ELOI, comté de Témiscouata, contenant quatre arpents de front sur quarante-deux de profondeur, avec maison, étable et grange. Cette terre n'est qu'à 40 arpents de l'Eglise.

Conditions de paiement très-libérales.

S'adresser à M. le Curé du lieu,

J. C. G. GAUDIN, Ptre.

**NOUVEAU STOCK D'AUTOMNE**

CHEZ

**MONTMINY ET BRUNET,**

SAINT-ROCH, QUEBEC.

LES soussignés ont l'honneur d'annoncer à leurs pratiques et au public, que leur assortiment de MARCHANDISES SECHES D'AUTOMNE et D'HIVER est maintenant très-complet et que les acheteurs y trouveront comme par le passé un choix magnifique et varié d'effets de goût et d'utilité achetés avec le plus grand soin sur les meilleurs marchés d'Europe, et qu'ils sont prêts à l'offrir, vu la grande rareté de l'argent, à des prix fort au-dessous des cours ordinaires afin d'en assurer promptement la vente.

Les personnes qui désirent réellement économiser feront bien de visiter leur établissement avant de se décider à aller ailleurs.

Quelques-uns de ces effets consistent en Wincey pour robes de toutes les couleurs uni et rayé, Wincey broché, Mohoïre, Etoffe crépée, Etoffes à manteaux et Manteaux tout faits et fait à ordre, genre tout nouveau Velours pour manteaux et pour chapeaux, Chapeaux en feutre et en velours, Plumes, Rubans, Fleurs françaises, Gants d'Alexandre, Mérino français de toutes couleurs, Couleurs noirs et de couleurs, Crêpe de qualité supérieure, Draps noirs superfins, Casimirs noirs et de couleurs, Tweeds canadiens aussi bas prix que 3s 9d la verge, Indiennes, Cotons, Shirting, Coton jaune, Coton filé, etc., etc.

Aussi un grand lot de Couvertes de laine et de Coudre-pieds frappés offerts à Grande réduction.

MONTMINY et BRUNET,

Saint-Roch, Québec.

15 novembre 1866.

**N. GAUTHIER,**

NOTAIRE,

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

14 avril 1866.

**ROYAL VICTORIA HOTEL,**

HUBERT PICHÉ,

PROPRIÉTAIRE.

**SOREL, C. E.**

1867

MARS.

1867

Le Soleil entre au Bélier le 20 à 9 heures 1 minute du soir.

Nouvelle lune, le 6, à 4 heures 53 minutes du matin.

Premier quartier, le 13, à 4 heures 2 minutes du matin.

Plaine lune, le 20, à 4 heures 10 minutes du matin.

Dernier quartier, le 28 à 3 heures 1 minute du matin.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	L.	ET	C.	SOL.
Vendredi	1	fv	6	29	5	31
Samedi	2	fb	6	27	5	33
DIMAN.	3	vl	6	25	5	35
Lundi	4	fb	6	24	5	36
Mardi	5	fv	6	23	5	37
Mercredi	6	vl	6	21	5	39
Jeu	7	b	6	19	5	41
Vendredi	8	r	6	18	5	42
Samedi	9	b	6	16	5	44
DIMAN.	10	*vl	6	14	5	46
Lundi	11	b	6	13	5	47
Mardi	12	b	6	11	5	42
Mercredi	13	fr	6	9	5	51
Jeu	14	fv	6	8	5	52
Vendredi	15	r	6	6	5	54
Samedi	16	fv	6	4	5	56
DIMAN.	17	*vl	6	2	5	58
Lundi	18	b	6	1	5	59
Mardi	19	b	5	59	6	1
Mercredi	20	b	5	58	6	2
Jeu	21	b	5	56	6	4
Vendredi	22	r	5	54	6	6
Samedi	23	fv	5	52	6	8
DIMAN.	24	vib	5	50	6	10
Lundi	25	r	5	49	6	11
Mardi	26	fv	5	47	6	13
Mercredi	27	fv	5	45	6	15
Jeu	28	fv	5	44	6	16
Vendredi	29	r	5	42	6	18
Samedi	30	fv	5	41	6	19
DIMAN.	31	vl	5	39	6	21

Température. — Du 1er au 6, temps variable et venteux — Du 6 au 16, quelques jours de pluie ou de neige, peut-être les deux avec vent, mais vers le 14, nous aurons des journées agréables — Du 16 au 23, pluie et neige — Du 23 au 31, temps variable avec pluie froide, le temps est calme sur les derniers jours. — *Petit Almanach du B.-C.*



# PAIN SANS REMARQUE

## L'ABONNEMENT A LA GAZETTE DES CAMPAGNES

Les abonnements datent du 1er de Novembre et du 1er de Mai. Les avis pour discontinuation doivent être adressés à ce Bureau, par écrit, UN MOIS avant l'expiration de l'abonnement, Les arrrages, s'il y en a, doivent alors être payés. Ceux qui refuseront la *Gazette des Campagnes* au Bureau de Poste sans avoir payé leur arrrages seront sensés continuer l'abonnement jusqu'à parfait paiement.

FIRMIN H. PROULX, Propriétaire.

### CHEMIN DE FER DU GRAND-TRONC DÉPART ET ARRIVÉE DES CHARS

De la Pointe à la Rivière-du-Loup.

STATIONS.	Aller.	Retour.
POINTE LEVI	10 00 A M	3-55 P M
Hadlow	10-10	3-45
Chaudière Junction	10-30	3-22
St Jean Chrysostôme	10-43	3-07
St Henri	11-00	2-50
St Charles	11-26	2-25
St Michel	11-45	1-50
St Valier	11-58	1-37
St François ou Berthier	12-15 P M	1-18
St Pierre	12-30	1-05
ST THOMAS	12-48	12-48
Cap St Ignace	1-10	12-08
L'Anse à Gile	1-20	11-58 AM
L'ISLET	1-33	11-46
	1-50	11-31
Trois Saumons	2-03	11 21
St Jean Port Joli	2-20	11-04
Elgin Road	2-32	10-51
St Roch	2-46	10-38
STE ANNE	3-09	10-15
Rivière Ouelle	3-29	9-56
St Denis	3-46	9-39
ST PASCAL	4-03	9-22
St Hélène	4-23	9-02
St André	4-33	8-52
St Alexandre	4-43	8-39
Chemin du Lac	5-03	8-19
RIVIERE-DU-LOUP	5-23	8-00

C. J. BRYDGES,

Directeur-Gérant.

A. S. MACBEAN,

Surintendant local.

### TREFFLE ALSIKE.

Le soussigné offre en vente chez lui, de la graine de ce trèfle si avantageux pour les agriculteurs canadiens et que ceux qui en ont déjà essayé la culture préfèrent maintenant à toutes les autres espèces. Il fournit une récolte plus abondante que le trèfle rouge, résiste parfaitement à notre climat et plaît davantage aux animaux.

Pour les propriétaires d'abeilles il est surtout d'une importance qui se comprend facilement; il fournit en abondance aux abeilles des matériaux propres à la production d'un miel plus savoureux et plus pur même que le trèfle blanc.

Prix, la livre 40 centins.

THOS. VALIQUET, Apiculteur,  
Ferme aux abeilles, St. Hilaire

Que ceux qui désirent s'adresser spécialement aux Cultivateurs, annoncent dans la GAZETTE DES CAMPAGNES.