

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

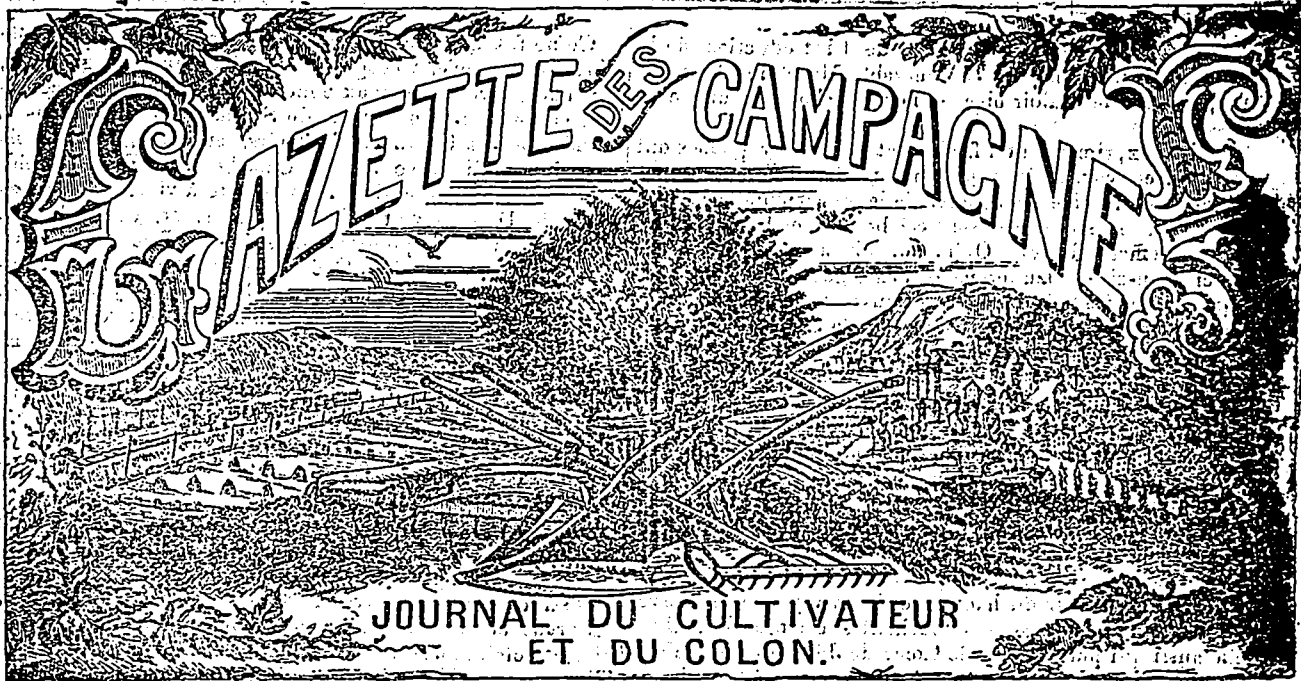
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.



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

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Rédacteur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

REVUE DE LA SEMAINE

Revue de la Semaine : Triduum au monastère des Ursulines de Québec, en action de grâce de l'Introduction de la cause de Béatification de la vénérable Marie de l'Incarnation, fondatrice de ce monastère; ce que nous lisons dans l'Univers de Paris, à l'occasion de ce religieux événement qui doit être un sujet de réjouissances pour les catholiques de notre mère patrie.

Causerie Agricole : Eloving des cochons.—De la porcherie.—Choix du reproducteur.

Sujets divers : Les abeilles en hiver.—Améliorations en agriculture.—Avantage de la culture du trèfle.—Bœufs à l'engrais.—Augmentation de la laine.—Les os comme engrais.

Choses et autres : Moyen suggéré par M. l'abbé L. Provancher, pour la destruction des barbanoux à patates; empoisonnement d'animaux causé par ces insectes à l'état de larve, à Rimouski.—La colonisation dans le comté de Rimouski.—Chemin de fer de Québec au lac St. Jean.

Bibliographie : "Calendrier de la puissance du Canada," "Almanach du Cultivateur," "Almanach des familles," publié par MM. Rolland & Fils, à Montréal.

Recettes : Guérison des puñaris.—Crevasses aux mains.—Jus de tabac pour la destruction des poux chez les moutons.

Dimanche, le 11 Novembre, c'était grande fête aux Ursulines de Québec.

A 8 heures du matin, il y avait grande messe, qui a été dite par le Révd. M. Méthot, avec diacre et sous-diacre.

La Société Ste. Cécile était chargée des frais de la partie musicale, et s'en est acquitté d'une façon remarquable.

La Société a exécuté avec accompagnement d'orchestre composé du Septuor Haydn, de quelques membres du Cercle Musical et d'autres amateurs distingués, une des plus brillantes messes de Haydn, la 3e dite Impériale.

Comme morceau d'entrée, la Société a chanté le *Benedictus* de la même messe.

A 4 heures de l'après-midi, il y a eu vêpres solennelles à la chapelle. L'autel resplendissait de mille feux.

M. l'abbé Louis Piquet officiait. Après les vêpres, a eu lieu le salut.

Mgr. l'archevêque a présidé à cette partie de l'office. Le tout a été couronné du chant du *Te Deum*.

Il y a eu ensuite au grand parloir des Ursulines, un magnifique dîner auquel étaient conviés tous les chanoines et instrumentistes.

Les Dames Religieuses ont eu la gracieuseté de présenter à chacune des dames de la Société un portrait photographié de la Mère Marie de l'Incarnation.

Voilà comment les dames religieuses Ursulines ont voulu témoigner de leur reconnaissance à l'égard de ceux qui ont pris part à cette si religieuse et réjouissante fête.

Les Religieuses Ursulines, en remerciant les feuilles publiques qui nous ont eu la bienveillance d'annoncer et d'apprécier les réjouissances du Triduum qu'elles viennent

Non-seulement nous prions mais nous supplions nos
 ABONNÉS RETARDATAIRES de nous payer au plus tôt
 Nous avons grandement besoin de ce qui nous est dû
 pour rencontrer les frais de publication de la Gazette
 La bonne récolte obtenue par les cultivateurs cette an-
 née, doit les engager non seulement à payer régulière-
 ment leur abonnement, mais, essayer, à nous procurer
 de nouveaux abonnés à la Gazette des Campagnes.

de célébrer, en actions de grâces de l'introduction de la cause de Béatification de la Vénérable Marie de l'Incarnation, les prie de vouloir bien se faire l'écho de leur reconnaissance.

Elles exprimeraient difficilement la bonheur qu'elles ont éprouvé, en voyant les représentants des différents corps religieux de la ville les honorer de leurs personnes, soit aux nombreuses messes qui se sont célébrées dans leur chapelle, soit aux offices du soir. Qu'il leur soit aussi permis de remercier aussi particulièrement l'ex-organiste de la Basilique, qui a si admirablement retrouvé ses inspirations musicales pour la joyeuse circonstance, et la Société Ste Cécile qui, sous l'habile direction de M. Levasseur, s'est prêtée avec le plus gracieux empressement à remplir le programme musical du troisième jour. Tant de belles choses méritaient un digne couronnement, aussi Mgr. l'Archevêque a-t-il voulu entonner lui-même l'hymne d'action de grâces et donner la bénédiction du St. Sacrement.

Tout cela rapportait aux premiers temps de la colonie, alors que la ville entière célébrait ses solennités dans un élan de joie. La Vén. Marie de l'Incarnation, dont la plume nous a fait de si délicieuses peintures de ces temps primitifs, a dû tressaillir du haut du ciel, en voyant se renouveler, après deux siècles, ces touchantes célébrations. C'est elle aussi qui puisera dans le Cœur de Jésus des bénédictions de joie pour tant d'amis dont les noms seront précieusement gardés dans les Annales du cloître.

Mgr. l'Archevêque vient d'attacher quarante jours d'indulgence à chacune des deux prières composées par la Vénérable Marie de l'Incarnation, et récitées journellement par elle les quarante dernières années de sa vie.

Ursulines de Québec, 14 novembre 1877.

Pour l'information de plusieurs de nos lecteurs, nous publions ici quelques détails sur la vie de la vénérable Marie de l'Incarnation. Nous empruntons ce qui suit à l'Univers de Paris :

Le 15 septembre dernier, l'introduction de la cause de béatification de la mère Marie de l'Incarnation, fondatrice et première supérieure des Ursulines de Québec, a été traitée dans la réunion générale de MM. les cardinaux qui composent la Sacrée Congrégation des Rites. Ils ont rendu un jugement favorable, comme le prouve le décret rapporté plus bas.

Jusqu'à ce jour l'Amérique du Nord ne comptait pas de serviteurs de Dieu qui fussent déclarés vénérables par le Saint-Siège. C'est la ville de Québec qui vient de fournir le premier nom : c'était naturel : elle est en effet le berceau du catholicisme pour toute cette partie du nouveau monde, et l'année dernière, dans la bulle qui érige canoniquement l'Université Laval de Québec, Pie IX déclare que "la ville de Québec doit être regardée comme la métropole de la religion catholique dans l'Amérique Septentrionale, puis qu'elle est la mère de soixante diocèses."

Toutefois, l'introduction de cette cause de béatification n'intéresse pas moins la France que le Canada ; MARIE GUYART, en religion "Marie de l'Incarnation," est née à Tours, en 1599, et ne quitta son pays natal qu'à l'âge de quarante ans.

La Providence plaça cette grande servante de Dieu dans des conditions diverses, mais elle les sanctifia toutes par sa fidèle correspondance aux grâces extraordinaires que le Seigneur lui prodigua. Jusqu'à l'âge de dix sept ans, elle offrit l'exemple d'une vierge modeste, humble, amie de la solitude, adonnée à la prière et embrasée d'amour pour Jésus-Christ.

Ce ne fut qu'avec une grande répugnance et pour obéir à ses parents qu'elle s'engagea dans l'état du mariage. Mais, devenue veuve après deux années, elle résolut de se consacrer entièrement au service du Seigneur et entra dans le monastère des Ursulines de Tours, en 1631. Dieu lui fit connaître qu'il la voulait au Canada. Bien des obstacles s'opposaient à l'exécution de la vocation divine, mais la servante de Dieu parvint à les surmonter, et, en 1639, elle s'embarqua avec quelques compagnes, affrontait les souffrances et les périls de l'Océan et se rendait dans la Nouvelle France pour y travailler à l'éducation des jeunes filles, à la conversion des sauvages, et être, suivant son expression, un petit grain de sable dans les fondements de l'Eglise du Canada, dont elle entrevoyait la grandeur future. Elle fut la fondatrice et la première supérieure du monastère des Ursulines de Québec, où elle passa trente trois années de sa vie dans les privations, les sacrifices, les tribulations, la pratique constante de toutes les vertus, et mourut le 30 avril 1671.

Le Canada la regarde, avec Mgr. de Laval, dont elle est la contemporaine, comme le fondement solide et le brillant ornement de l'Eglise de l'Amérique du Nord ; la France a aussi conservé le souvenir de ses vertus. Elle a laissé un grand nombre d'écrits : tous révèlent une âme privilégiée et éclairée des lumières divines. Bossuet l'appelle la Thérèse de la Nouvelle France ; Fénelon, une lumière du dix-septième siècle ; tous les auteurs ecclésiastiques, une âme héroïque en humilité et en charité. Dans une lettre à Mgr. Plessis, évêque de Québec, M. Emery écrivait en parlant d'elle :

"C'est une sainte que je vénère bien sincèrement et que je mets dans mon estime à côté de Sainte Thérèse. Dans ma dernière retraite, sa vie, ses lettres et ses méditations seules ont fourni la matière de mon oraison et de mes lectures."

Le Révd. Père Galifet, Jésuite, fait ainsi son éloge :

"C'est une incomparable religieuse, appelée avec raison la Thérèse de notre France, qui, par une vocation toute miraculeuse, remplie de l'esprit apostolique et d'un courage au-dessus de son sexe, passa les mers pour aller travailler au Canada, à la conversion et à l'instruction des filles sauvages. Elle fonda, pour cette fin, dans ce nouveau monde, un couvent de son ordre (les Ursulines de Québec), avec des travaux qui passent les forces d'une femme, et elle persévéra dans cet exercice de son zèle jusqu'à sa mort, avec une faveur qui ne se ralentit jamais....."

La lettre suivante, adressée à notre souverain Pontife par les chefs et les guerriers de la tribu huronne, montre que la mémoire de la mère Marie de l'Incarnation est demeurée en vénération parmi les derniers rejetons de cette nation, qui fut toujours, dans les commencements de la colonie du Canada, l'alliée fidèle des Français :

Très Saint-Père,

"Le plus grand de tous les pères après celui qui est aux cieux.

"Nous sommes les plus petits de vos enfants ; mais vous êtes le représentant de celui qui a dit : "Laissez venir à moi les petits enfants", et nous venons avec confiance nous prosterner à vos pieds.

Très Saint Père,

"Nous les chefs guerriers de la tribu huronne, t'apportons et te présentons à genoux un parfum précieux, le parfum des vertus de la révérende mère Marie de l'Incarnation.

"Ce parfum a été cueilli dans nos cœurs et se compose

de nos sentiments de vénération et de reconnaissance.

“ Veuille le faire monter au ciel, afin que passant par tes mains il soit plus agréable à Dieu.

“ La révérende mère Marie de l'Incarnation nous a appelés du fond de nos bois pour nous apprendre à connaître et à adorer le vrai Maître de la vie.

“ Elle a pris dans sa main nos cœurs et les a placés devant l'Éternel comme une corbeille de fruits cueillis par elle.

“ Par ses soins, nous avons appris à être doux : les loups et les ours lui ont léché les mains. Ceux qui ne savaient que rugir dans la colère se sont mis soudain à chanter des hymnes de paix et de reconnaissance.

“ Nos mères ont baisé les traces de ses pas et elles ont ensuite déposé sur nos fronts une poussière bénie et féconde pour l'éternité.

“ De sa main, elle a marqué nos cœurs du signe de la foi, et la foi est restée gravée dans nos cœurs.

“ Grâce à elle, il nous est donné de lire les livres qui rappellent ses œuvres de charité et ses bienfaits. Nous pourrions remplir bien d'autres livres des témoignages de notre vénération et de notre reconnaissance envers elle.

“ Elle nous a aimés pour elle-même, autant peut-être qu'elle nous a aimés pour Dieu. Elle a été deux fois notre mère.

“ C'est par elle et pour elle que nous avons brûlé toutes nos forêts sur l'autel de Jésus Christ et que nous sommes venus vivre au milieu des blancs, des fils d'Onontio : désormais, l'Ours, le Loup, le Chevreuil, le Castor et la Tortue resteront enchaînés, liés à la pierre du sanctuaire, et trouveront une voix harmonieuse pour célébrer les louanges du grand maître de la vie.

“ Bien des lunes ont passé depuis cette première aurore de la vraie lumière, qui a lui sur nous ; notre nation, grande alors, menace même de disparaître. Mais,

Très Saint-Père,

“ Nous vous prions de recueillir, avec le dernier vœu et le dernier souffle de la tribu huronne, le témoignage de sa profonde reconnaissance et de sa vénération pour la révérende mère Marie de l'Incarnation.

“ Les os de nos pères tressailliront dans la tombe, si votre voix proclame le bonheur éternel de notre Mère, à qui nous devons notre foi en Jésus Christ.

“ Elle a trouvé parmi nos femmes des vierges dignes du sanctuaire, parmi nos guerriers des missionnaires et des martyrs qui lui tresseront une couronne au ciel.

“ Il ne nous reste plus, à nous, qu'une dernière goutte de sang huron ; mais si cette dernière goutte de sang pouvait orner la couronne que la mère Marie de l'Incarnation recevrait au ciel, nous l'offririons de tout cœur.

“ Prosternés à vos pieds, très Saint-Père, nous vous demandons votre bénédiction.”

(Suivent les signatures de huit chefs et de huit guerriers).

Voici le décret de la Congrégation des rites :

“ Décret de béatification et de canonisation de la servante de Dieu, sœur Marie de l'Incarnation, fondatrice d'un couvent d'ursulines dans la ville de Québec.

“ Notre très-Saint-Père le Pape Pie IX ayant daigné accorder, le 9 septembre de l'année dernière, que la question de la signature de la commission chargée d'introduire la cause de la servante de Dieu, sœur Marie de l'Incarnation, fût posée dans la congrégation des Rites sacrés en séance ordinaire et sans la participation et le vote des consultants, bien qu'il ne soit pas écoulé dix ans, depuis le jour de la présentation du procès de l'Ordinaire dans les actes de la

congrégation des Rites sacrés, et que les écrits de la dite servante de Dieu n'aient pas été rectorisés ni examinés.

“ L'Éme et Rme cardinal Louis, Billio, préfet de la dite congrégation, au nom et en l'absence de l'Éme Bertolini, rapporteur de la cause, sur l'instance du R. Benjamin Paquet, camérier secret de Sa Sainteté et doyen de la faculté de théologie à l'université catholique de Québec, désigné comme postulateur de cette cause, vu les lettres postulatrices d'un grand nombre de cardinaux de la sainte Église romaine, de vénérables prélats et d'autres personnages illustres par leurs dignités ecclésiastiques et civiles, a proposé aujourd'hui dans l'assemblée des Rites sacrés, tenue au Vatican, que l'on discutât la question suivante : *La commission de l'introduction de la cause, dans le cas et pour l'objet dont il s'agit, doit-elle être signée ?*

“ La même sacrée congrégation, ayant mûrement examiné toutes choses, ayant entendu le discours et le rapport du R. P. Laurent Salvati, promoteur de la foi, a été d'avis de répondre : *affirmativement, c'est à dire que la commission doit être signée, si telle était la volonté du Saint-Père.* Le 15 septembre 1877.

“ Le secrétaire sousigné ayant fait ensuite de tout ce qui est ci-dessus, un rapport fidèle à notre Saint-Père le Pape Pie IX, Sa Sainteté a ratifié et confirmé la sentence de la sacrée congrégation, et de sa propre main il a signé la commission d'introduction de la cause de la vénérable servante de Dieu, la dite sœur Marie de l'Incarnation.”

“ Ce 20 septembre 1877.

“ † A. Ev. de Sabine, card. BILIO, préfet.

“ PLACIDE RALLI, secrétaire.”

CAUSERIE AGRICOLE

ÉLEVAGE DES COCHONS.

Ce quadrupède, véritablement remarquable par sa conformation, ses habitudes, sa lascivité et sa glotonnerie, appartient à tous les climats, prospère dans toutes les contrées, est, parmi les animaux de basse cour, le moins difficile dans le choix de la nourriture ; content de tout, pourvu qu'il soit plein, il s'approprie tous les aliments, même ceux que rebutent les autres animaux.

L'éducation des cochons est d'une facilité extrême pour quiconque a bien étudié leurs habitudes.

Les renseignements que nous donnons dans notre présente causerie sur l'élevage des cochons sont empruntés à un traité spécial sur l'éducation de la race porcine, que M. Paul de Mortillet a publié dans le *Sud Est*.

Nous entrerons naturellement dans des détails que beaucoup de cultivateurs connaissent déjà ; nous les donnerons cependant en faveur de ceux qui les ignorent, et à qui ils peuvent être utiles.

Il existe beaucoup de traités spéciaux qui traitent de l'éducation des chevaux, des bêtes à cornes et des moutons, et nous n'en connaissons pas qui soient spécialement consacrés aux porcs ; à ce point de vue les renseignements que nous empruntons à M. Paul de Mortillet peuvent avoir leur utilité, en fournissant des indications aux nouveaux éleveurs qui leur fassent éviter des tâtonnements longs et dispendieux que parfois on est obligé de subir, faute de guide.

Le porc est l'animal le plus facile à élever : nourriture

végétale ou nourriture animale, il s'accommode de tout; avec lui, rien de perdu; il fait son profit d'aliments qui souvent seraient rebutés par nos autres animaux domestiques. Aussi la viande de porc est-elle la viande du peuple, parce que nulle autre ne peut être produite à si bon marché, que nulle autre encore ne fait autant de profit et ne s'utilise mieux. Sa chair et sa graisse servent à assaisonner les légumes du pauvre, sans rien déboursier.

La facilité du porc à absorber toutes espèces d'aliments, disons le mot, sa voracité, sa glotonnerie, jointes à l'habitude de la race de se vautrer dans les bourbiers, ont fait passer que cet animal était sale et immonde par nature; mais des observations attentives ont démontré le contraire; si le porc se vautre dans la boue, c'est pour y rechercher la fraîcheur et se procurer du soulagement contre les démangeaisons auxquelles il est sujet.

Procurez lui une eau pure pour l'y faire baigner; lavez-le à la main, si vous n'avez point de bassin ou eau courante à sa disposition, et il cessera de chercher des eaux sales et fangeuses.

Le cochon est le seul de nos animaux domestiques qui ne dépose pas ses excréments sur la litière où il couche, ni même dans son habitation; s'il est libre et qu'il puisse sortir à volonté. Nous devons cependant faire remarquer qu'il est des cochons plus malpropres les uns que les autres. Ce sont généralement les races anglaises, les plus perfectionnées, qui laissent le plus à désirer à cet égard, soit qu'elles soient plus éloignées que nos races communes du type primitif, soit que leur plus grande disposition à la graisse les rendent plus paresseux.

Toujours est-il que la propreté est de rigueur, si l'on veut réussir dans l'élevage du porc, et que leur logement doit être propre, sain et aéré.

Si le cochon n'est pas un animal aussi sale qu'on le croit généralement il n'est pas non plus aussi stupide: il reconnaît les soins qu'on lui donne, il apprend bien vite à distinguer la personne qui le soigne, devient familier, est sensible aux caresses; se laisse gratter, bouchonner, laver, avec la plus grande confiance. Il connaît parfaitement les heures de ses repas, et, si l'on est en retard, il devient inquiet et témoigne de son impatience par ses cris. En liberté, il se sert de son odorat, qui est très-développé, pour fouiller le sol, et ramener à la surface les racines et tubercules dont il est friand.

Malgré sa voracité, il a la sagacité de découvrir toujours la nourriture qui lui est bonne, et de ne jamais s'empoisonner avec les plantes vénéneuses qu'il trouve, comme il arrive à d'autres animaux domestiques.

Tels sont les principaux traits qui distinguent le cochon domestique.

DE LA PORCHERIE.

Tout bâtiment peut être utilisé pour y établir une porcherie, à la condition cependant qu'il sera sain, qu'on pourra l'aérer convenablement et établir dans l'intérieur une pente suffisante pour qu'il soit exempt d'humidité et que les urines puissent s'écouler facilement; car si le cochon recherche l'humidité au dehors et en liberté, dans son habitation il a besoin, pour prospérer, d'un air pur et d'un sol bien sec.

Les porcs craignent les extrêmes de température; il faut donc que, pendant l'été on puisse établir dans le logement des courants d'air qui y entretiennent la fraîcheur et renouvellent l'air; et que, pendant l'hiver, leurs loges soient suffisamment chaudes, surtout pour les porcelets qui, en outre,

doivent recevoir une très-bonne litière.

Une habitation destinée aux porcs doit être divisée en compartiments. Il faut des loges pour les verrats, pour les femelles employées à la reproduction, pour les truies, les nourrices, les porcelets nouvellement sevrés, et les porcs à l'engrais.

Le porc est gourmand et égoïste. Jamais deux de ces animaux ne peuvent vivre en bonne intelligence, surtout à l'heure des repas. Le plus fort opprime toujours le plus faible, même entre sexe différent, et alors c'est habituellement la femelle qui bat le mâle.

Toutes les fois que l'on voudra que chaque porc prenne tout le développement dont il est susceptible, il faut l'isoler.

Une loge de six pieds de côté, autrement dit de 12 pieds de surface est suffisante pour un porc. On en établira d'autres d'une dimension double pour les mères nourrices et leurs petits, et pour les porcelets nouvellement sevrés.

Chaque loge doit avoir une porte indépendante qui donne sur une cour, où les porcs pourront aller prendre l'air et le soleil, soit ensemble, lorsqu'il n'y a pas d'inconvénient, soit à tour de rôle.

Le mieux est de diviser l'espace en planches en autant de petites cours qu'il y a de loges, ce qui permet de laisser chaque porc complètement libre dans sa cour particulière, l'on n'a plus à craindre les accidents qui seraient fréquents si on laissait ensemble plusieurs femelles suivies de leurs petits.

Les loges peuvent être établies en planches de deux pouces d'épaisseur. Il suffit que les séparations soient de hauteur suffisante pour que les porcs ne puissent les franchir.

Le sol des loges doit être pavé, en ayant soin de ménager une pente très-prononcée du dedans au dehors, pour conduire les urines qui sont très-abondantes chez le porc, dans les cours, où elles seront absorbées par la litière qu'on y entretiendra, le surplus pourra se rendre à la fosse à purin.

Les auges se font en bois, quelquefois en fonte. Celles en bois sont plus difficiles à nettoyer et prennent facilement mauvais goût; les porcs les rongent continuellement et ne tardent pas à les rendre inservables. On doit donc donner la préférence à la fonte.

Il faut établir, dans l'intérieur du bâtiment utilisé pour porcherie, un couloir intérieur le long des loges, couloir ou passage qui sert au service et à la distribution de la nourriture.

Les auges doivent être appliquées contre la séparation de la loge et du couloir. On pratique, vis-à-vis et au-dessus de chaque auge un auvent qui s'ouvre par le moyen de charnières, de dehors en dedans, ce qui permet de verser la nourriture de chaque porc sans entrer dans sa loge.

Il est préférable cependant, comme nous l'avons vu en quelques endroits, de faire simplement, dans chaque loge et dans chaque compartiment qui donne dans le couloir intérieur, une entaille ras du sol, de 1 pied de hauteur et de deux pieds et demi de longueur (c'est la dimension des auges), et les y enclaver de manière à ce que la moitié soit dans l'intérieur de la loge et la moitié dans le couloir. Le service serait encore plus facile, soit pour verser la nourriture, soit pour nettoyer l'auge, et en ne laissant au porc que juste la place pour pouvoir y manger; on éviterait par ce moyen, qu'il n'entre dans son auge, y fasse ses ordures, ou du moins y mette les pieds de devant, et ne salisse ainsi sa nourriture qu'il refuse ensuite de manger.

Nous dirons à ce propos que les auges doivent être tenues d'une propreté rigoureuse, si l'on n'a pas pratiqué, dans le fond, une ouverture par laquelle on puisse les écou-

ler, il faut avoir une éponge pour les vider et les laver avec soin.

Quand un porc a passé un repas sans toucher à ce qui est dans son auge, tenez pour certain qu'il a sali ce que vous lui avez donné, et qu'il n'y touchera plus.

CHOIX DU REPRODUCTEUR.

Point d'améliorations possibles dans nos races d'animaux domestiques, si l'on n'apporte pas le plus grand soin dans le choix des reproducteurs. C'est cette pensée justement appréciée qui a créé les concours des différentes sociétés d'agriculture. Dès aujourd'hui on peut être certains que partout où les cultivateurs ne livrent à la reproduction que des animaux de choix, partout où ils attacheront une importance réelle à la généalogie, on obtiendra des races parfaitement appropriées au but que l'on veut obtenir.

Quand on veut améliorer une race, il faut commencer par trouver un mâle et une femelle qui possèdent au plus haut degré possible les qualités que l'on recherche et que l'on veut fixer. Mais si l'on ne pouvait se procurer que l'un d'eux, il serait avantageux de commencer l'amélioration par le mâle. Le mâle doit être le type; c'est lui qui généralement donne les formes. Quand les formes et les diverses modifications que l'on veut faire subir à une race acquièrent un certain degré de permanence, une race ou variété est formée.

Dans presque toutes nos espèces d'animaux domestiques, les qualités que l'on doit rechercher dans les reproducteurs, sont diverses, selon le but que l'on veut atteindre; ainsi, elles sont différentes pour la race bovine, suivant que l'on veut obtenir la plus grande somme possible de travail, de lait ou de graisse. Il en est de même des chevaux et des moutons, qui peuvent être destinés à plusieurs usages; pour le porc, au contraire, la question est très simplifiée, nous ne lui demandons que de la viande et de la graisse; le meilleur reproducteur sera donc celui qui donnera ce résultat au moindre frais possible.

Cette faculté du reproducteur est indiquée par une réunion de signes extérieurs qui ne trompent jamais, et qu'il est essentiel de reconnaître; voici les plus marqués:

Corps long en proportion des membres; extrémités, pattes et queue minces et fines; tête petite, col court, reins droits et larges; tronc cylindrique; poitrine ouverte, croupe volumineuse; poils fins et peau souple, autant du moins par ces deux derniers signes que le comporte l'espèce. L'animal qui possède ces caractères arrivera sûrement à une maturité plus précoce et à une plus grande production de graisse, avec une consommation moindre de nourriture que s'il a une conformation contraire. Le meilleur reproducteur sera donc celui où nous retrouverons toutes ces qualités, ou du moins la plus grande partie; nous efforçant, dans chaque portée, de distinguer les animaux les plus parfaits, pour les conserver, et améliorer ainsi constamment la race.

Il n'y a pas d'animal domestique qui acquiert plus aisément et plus vite que le cochon, les divers caractères qu'on veut lui imprimer et qui les transmette avec plus de constance à ses descendants. Ceci tient à sa grande puissance de multiplication; mais en revanche, si l'on n'apporte aucun soin au choix des reproducteurs, la race dégénère avec la même rapidité.

Le jeune animal que l'on veut garder comme reproducteur doit être abondamment nourri pendant les six premiers mois, ensuite on ne doit plus lui donner que sa ration d'entretien, pour ne pas l'engraisser. Il faut, selon l'expression des éleveurs, qu'il soit en chair, c'est-à-dire, ni gras

ni maigre. Un animal gras flatte l'œil, ses formes moins accusées offrent des contours plus arrondis qui séduisent; ceux qui conduisent des animaux aux exhibitions le savent bien, et ils préparent leurs bêtes en conséquence; mais un tel animal est plus propre à la boucherie qu'à la reproduction; aussi, pour combattre cette tendance, a-t-on parfois spécifié dans le programme d'un concours, que tout animal, d'un engraissement exagéré, serait refusé. La mesure est sage, et mérite une application plus générale.

Le reproducteur doit être livré à la monte qu'à l'âge de huit mois, encore faut-il pour cela qu'il soit bien développé et ait été bien nourri dans sa jeunesse. Il ne faut pas non plus, quelque parfait que soit un animal, le conserver trop longtemps comme étalon; on doit le remplacer après trois ou quatre ans de service.

Il ne faut pas oublier que pour les animaux de boucherie, on doit surtout rechercher la précocité, et qu'il est démontré que l'on obtient plus facilement ce résultat avec de jeunes animaux.

(A suivre.)

Les abeilles en hiver.

En hiver les abeilles ne sont pas engourdies comme on le pensait autrefois, et elles ne dorment pas non plus tout le temps, comme le croient encore certains gens: ce qui ne veut pas dire qu'elles ne dorment pas du tout, car elles doivent obéir à la loi commune à tous les animaux, elles doivent s'adonner au sommeil lorsqu'elles sont fatiguées et qu'elles ont du temps de reste. En effet, en examinant certains groupes d'abeilles, aussi bien en été qu'en hiver, pendant le jour que pendant la nuit, on voit que les individus qui composent ces groupes dorment, ou du moins semblent dormir; d'autres, placées isolément sur les rayons, se trouvent dans le même cas; leurs mouvements respiratoires sont lents et réguliers, et leurs organes extérieurs n'accablent aucun mouvement sensible. Les abeilles dorment peu en été, lorsque la besogne le commande; elles dorment davantage en hiver, lorsqu'elles n'ont rien à faire. Mais toutes les abeilles d'une ruche ne dorment pas en même temps. Il n'y a pas dans leur ruche, comme cela se trouve dans tout nos villages de pays civilisés, de cloche qui sonne, à 8 ou 9 heures du soir, le couvre-feu pour tout le monde. On trouve toujours des ouvrières qui veillent, travaillent ou ravangent à droite et à gauche; il doit même s'en trouver qui ne dorment pas souvent; et, comme on pourrait le croire, ce ne sont pas les plus âgées; car celles-ci dorment quasi comme des souches. Au moment des grands travaux, certaines ouvrières, celles qui s'occupent de l'emmagasinement des produits et de l'éducation du couvain, sont en mouvement toute la journée et toute la nuit. La mère elle-même, au moment de la grande ponte, ne se donne pas de repos. Ce qu'il y a de sûr, c'est qu'en général elles ont le sommeil léger; il ne peut en être autrement lorsqu'on dort les yeux ouverts comme le font les abeilles, qui ne sauraient les former. Aussi le moindre bruit, une lumière vive, une émanation seule, un courant d'air quelconque, c'est assez pour les réveiller instantanément.

Plus en hiver il y a d'abeilles qui dorment dans une ruche, mieux est entretenue la chaleur de cette ruche. Cela se comprend: moins il y a de déplacement d'individus, moins il y a de déperdition de chaleur; par conséquent, moins il est absorbé de miel pour entretenir cette chaleur. D'aucuns pourraient dire: s'il en est ainsi, il nous faut chercher, afin d'économiser, le miel, quelque narcotique qui fasse dormir les abeilles pendant la mauvaise saison. Cherchera qui voudra; mais en attendant, il ne faut pas moins reconnaître que plus en hiver les ruches sont placées dans un endroit calme et moins il pénètre de lumière et d'air par leur entrée, moins ces ruches usent de miel pour les besoins de la chaleur ordinaire du ménage. Mais si la température extérieure varie, si elle monte assez fortement, comme cela arrive quelquefois dans notre climat tempéré, cette température irrégulière provoque la ponte de la mère, et alors, comme l'éducation du

couvain demande une plus forte chaleur, une plus grande consommation de miel a lieu de produire cette chaleur; cette consommation extraordinaire de miel est d'autant plus grande que l'air, après avoir été doux, devient plus froid, que la ruche est peu garnie de provisions, qu'elle est mal abritée. Ces diverses circonstances influent plus ou moins en raison de la force de la population, de l'âge de la cire et de la mère. On ne doit pas s'étonner, après cela, que des ruches placées les unes à côté des autres aient une consommation différente pendant l'hiver. En les examinant attentivement, on peut se rendre raison de cette différence de consommation; et il ne faut pas négliger cet examen; car des colonies qu'avant l'hiver on pensait suffisamment alimentées pour atteindre le milieu de mars, peuvent se trouver au bout de leurs provisions à la fin de janvier, et il importe de ne pas tarder à les secourir. Si les abeilles sont sorties une fois ou deux depuis Noël, elles prendront aisément la nourriture liquide qu'on leur présentera dans un vase sous la ruche, ou des dans un pot renversé; mais si elles n'ont pu sortir pour aller vider leur ventre, il y a à craindre que cette nourriture ne leur procure la dysenterie. Dans ce cas, il faut employer un autre moyen; il faut, à l'aide de la taille, enlever des rayons ou parties de rayons pleins de miel à des ruches surabondamment fournies et les placer dans celles qui ont besoin d'être secourues. On opère dans une cave et à l'aide d'une lanterne et de fumée; l'opération n'est pas si difficile qu'on pourrait le croire. Les colonies ainsi secourues sont laissées dans la cave, si elle n'est pas humide; jusqu'à ce qu'une belle journée permette aux abeilles de sortir pour se vider. On y laisse aussi, au moins vingt-quatre heures, les ruches taillées, temps pendant lequel les abeilles lèchent et emmagasinent le miel qui a coulé.

Il ne faut jamais oublier, encore moins au sortir de l'hiver qu'à une autre époque, que 2 livres de miel en rayon vaut mieux pour alimenter les abeilles que 4 livres de miel liquide donné par les moyens ordinaires. A l'aide de chevillettes longues, on parvient facilement à établir des morceaux de rayons dans une ruche en paille. C'est un peu plus difficile dans une ruche en bois. Mais si l'on craint la chute de ces rayons, on laisse la ruche, après l'avoir entaillée, quarante-huit heures la gueule en l'air, ou un peu penchée d'un côté, et les abeilles solidifient l'ouvrage.—*L'Apiculteur.*

Amélioration en agriculture.

C'est placer à gros intérêts que de drainer les terrains humides, extirper les mauvaises herbes des champs, acheter de la paille pour augmenter ses engrais, cultiver la betterave à sucre afin d'offrir une bonne rotation et un surcroît de nourriture pour les animaux, veiller à la conservation du fumier et des eaux de cour, établir de bonnes clôtures.

Amendez vos pâturages et vous récolterez au centuple herbe, lait, beurre, viande, et argent. Sachez dépenser vingt piastres pour obtenir quarante piastres et plus. L'art de cultiver ne consiste pas seulement à cultiver comme nos pères. Il faut se livrer aux cultures industrielles qui pourraient offrir des avantages réels, comme, par exemple la culture de la betterave à sucre dont les produits rémunérateurs n'offrent aucun doute. Enfin tirer le meilleur parti possible de nos bestiaux, qui donnent fumier, lait, beurre, viande, etc.

Avantage de la culture du trèfle

Depuis longtemps la pratique a démontré les grands avantages qui résultent de la culture du trèfle mélangé à certaines graminées. Cependant ces avantages ne sont pas assez connus, et cette pratique est loin d'être généralement en usage.

Dans le but de les faire apprécier comme ils doivent l'être par les cultivateurs, un agronome allemand vient de fournir, sur l'importance de ce mélange, les renseignements suivants:

« Le trèfle aime par-dessus tout la lumière; il ne résiste pas longtemps à une position étouffée; aussi chaque fois que la céréale qui lui sert de couverture prend un grand développement et se couche, il périt. L'herbe, au contraire, est beaucoup plus accommodante; elle supporte très-bien la domination du trèfle.

Cette dernière plante, toujours succulente, même pendant l'hiver, endure les rigueurs de cette saison bien moins facilement que les herbes, toutes de nature plus sèche. Les gelées tardives font beaucoup souffrir le trèfle, tandis que les herbes s'en ressentent à peine.

« Les animaux, de leur côté, préfèrent le mélange du trèfle au trèfle pur, et s'en trouvent beaucoup mieux; la météorisation ou l'enflure, qui fait périr tous les ans un grand nombre de bestiaux nourris de jeune trèfle, est beaucoup moins à craindre avec ce mélange. Celui-ci se convertit beaucoup plus facilement en foin que ne le fait le trèfle seul; il peut être cultivé sur des terres qui ne conviendraient pas à ce dernier, et ne présente aucune diminution dans la production de la seconde année, attendu que les herbes gagnent du terrain dans la même mesure que le trèfle en perd, de sorte que la masse du fourrage reste la même.

« Mais ce qui est à considérer, c'est la quantité bien plus considérable de fourrage qu'on obtient par le mélange, et cela même dans les localités qui ne conviennent pas tout à fait au trèfle seul. Ce surcroît de production peut être porté à un tiers. C'est donc sous tous les rapports une culture des plus avantageuses et qui mérite d'être expérimentée. La dépense en semence n'est d'ailleurs pas plus grande que pour le trèfle seul.

« Une des meilleures herbes pour être mêlée au trèfle, c'est la *phléole des prés* (que l'on peut se procurer chez M. Wm. Evans, grainetier, à Montréal). Le mélange se fait par moitié; cependant la portion d'herbes doit être augmentée proportionnellement, à mesure que le sol devient moins propre à la culture du trèfle; de sorte que l'on arrive à des terres où le sainfoin, mêlé aux herbes vaut mieux que le trèfle. Pour obtenir la semence de la *phléole*, on la sème en automne, seule dans un coin de terre, ou bien au printemps avec un peu d'avoine, pour la garantir contre le soleil. La première récolte de semence a lieu dans le mois de juillet. »

Bœufs à l'engrais

Nous ne pouvons trop répéter que, pour les bêtes à cornes qui sont à l'engrais, il faut mettre beaucoup d'importance à ce que la nourriture soit donnée avec la plus extrême régularité, et toujours en ration telle, que les bêtes en aient assez, mais rien de ce qu'elles peuvent consommer sans interruption. Les aliments qui séjournent dans le râtelier ou la crèche des animaux, ne leur sont pas seulement inutiles, mais nous dirons même nuisibles, parce qu'ils leur donnent le dégoût et dérangent leur appétit, en contractant dans ce séjour un goût et une odeur nauséabonds.

Il faut aussi tenir les bêtes à l'engrais dans un état de calme complet, éloignées du grand bruit et de tout ce qui pourrait leur donner de l'inquiétude; aussi, de leur donner leur repas avec la plus extrême régularité, et de ne les molester en aucune manière; peu de lumière leur est même nécessaire. La propreté et une litière commode sont très-essentielle pour compléter cet état de bien-être qui accélère l'engraissement.

Augmentation de la laine

Voici un procédé adopté par M. Parisse, grand éleveur de moutons en France. Nous le recommandons à l'attention des éleveurs de moutons:

Laver les moutons, immédiatement après la tonte, avec une éponge trempée dans leur urine; à défaut d'urine, dans une eau salée où l'on aura fait détrempier préalablement leur fiente.

Cette première opération faite, enduire l'animal d'huile d'olive, aussi avec une éponge (la dépense est d'à peu près trois chopines par 50 moutons); enfin renouveler cette opération tous les trois mois.

Il résulterait de là, d'après M. Parisse et d'après le témoignage de personnes qui auraient fait cet essai, que d'une part la tonte de l'année suivante est plus abondante, plus propre, et rend 12 à 15 p. cent de plus; que d'autre part, l'animal se porte mieux, est moins sujet aux maladies et profite davantage en taille et en poids.

L'importance qui s'attache naturellement à de pareils résul-

tats, s'ils sont une fois bien constatés par de nombreuses expériences faites simultanément, serait telle que nous prions les cultivateurs d'essayer et de nous faire connaître le résultat de leurs essais.

Les os comme engrais.

Dans le but d'utiliser les os comme engrais, voici un moyen facile de les préparer : Faites les tremper dans de l'eau, et ajoutez cinquante livres d'acide sulfurique par cent livres d'os. Lorsque les os sont broyés, ils sont sujets à se pétrifier; pour prévenir cette pétrification, ajoutez aux os une petite quantité de terre, et vous aurez à votre portée un puissant engrais.

Il est préférable d'employer pour engrais des os qui n'ont pas été bouillis; en effet, les os bouillis sont dépourvus de leur gélatine et d'autres principes utiles. Les os brisés et non bouillis sont plus riches, et leurs effets comme engrais persistent plus longtemps.

L'emploi des os a été trouvé tellement avantageux en Angleterre que l'on assure qu'il a doublé le nombre des vaches qui étaient entretenues dans plusieurs comtés. Plusieurs fermiers anglais, adonnés à la production du laitage, au moyen d'un large emploi d'engrais d'os répandu sur leurs prairies, ont obtenu que leurs fermes qui, avant l'application de ces engrais, nourrissaient seulement vingt vaches, en nourrissent le double.

On a reconnu, qu'après le drainage, la meilleure amélioration à faire subir aux prairies, se trouve dans l'emploi des os. Dans le lait de chaque vache, en effet, dans son urine, dans son fumier, dans la charpente de chaque veau élevé et vendu, le cultivateur perd autant de phosphate de chaux qu'il s'en trouve dans 100 livres d'os.

De là les avantages que l'on a trouvés dans la restitution aux prairies de cette substance fort rare dans le règne minéral et qui cependant est indispensable au bon développement des herbages.

On ne saurait trop recommander l'emploi des os comme engrais, il en résulterait de grands bénéfices, par l'augmentation de nos productions annuelles.

Les cultivateurs dans le voisinage des villes sont à la portée de se procurer facilement cet engrais. Combien de familles dans nos villes seraient satisfaites de pouvoir donner les os qu'ils tiendraient en réserve pour le cultivateur qui leur offrirait des légumes en échange de ces os.

Choses et autres

Le barbeau à patates.—Dans le dernier numéro du *Naturaliste Canadien*, M. l'abbé Provancher suggère un moyen très-efficace pour au moins diminuer le nombre de ces insectes ravageurs. Les municipalités rurales, ainsi que les sociétés d'agriculture, si elles en étaient autorisées pourraient assurément rendre praticables les suggestions de notre distingué naturaliste. Voici ce que nous lisons dans le *Naturaliste Canadien* :

"Il est certain que si, dès le printemps prochain, on faisait une chasse active à la chrysomèle, on parviendrait sans peine à rendre ses dégâts peu appréciables, guère plus considérables qu'ils ne l'ont été l'été dernier. Qu'on ne perde pas de vue que pour chaque femelle de Chrysomèle que l'on tue au printemps, c'est au moins 1,000,000 d'individus qu'on extermine pour toute la saison. Et ces insectes alors sont très-faciles à recueillir, étant tous à l'état parfait, ils sont très-apparents, et les feuilles des patates n'étant encore que peu développées, permettent qu'on les distingue encore davantage.

"Que nos gouvernements veuillent bien prendre la chose en leur sérieuse considération, et passer une loi pour nous mettre à l'abri de l'un des plus terribles fléaux peut-être qui nous menacent.

"Que l'on offre, par exemple, une prime d'un centin pour chaque Chrysomèle qu'on pourra prendre jusqu'au 15 Juin; que du 15 Juin jusqu'à l'automne, on paye 25 centins pour chaque chopine, tant des larves que des insectes parfaits; et l'on verra aussitôt de toutes parts les enfants se mettre sérieusement à cette chasse. Il n'y a pas de doute que les Chrysomèles seront plus nombreuses l'année prochaine que cette année, puisqu'il en

hiverne un bien plus grand nombre dans nos champs pour multiplier la race. Mais que de toutes parts, on leur fasse une guerre active, leurs dégâts ne seront pas plus considérables, et peut-être moins encore."

Empoisonnement d'animaux par la mouche à patates.—Le *Nouvelliste* de Rimouski annonce que cinq vaches appartenant à Germain Langis, de Rimouski, sont mortes; il y a quelques jours, après avoir mangé des fanes de patates sur lesquelles se trouvaient des insectes appelés mouches à patates.

— Il y a eu cet automne une quantité considérable de patates attaquées de maladies, comme dans ce cas plusieurs cultivateurs ont l'habitude de faire cuire ces patates et de les donner en nourriture à leurs animaux, il est important de se rappeler que ce genre de nourriture offert aux porcs est mortel; il a été constaté que des cochons ainsi nourris sont morts au bout d'un mois. Il vaut mieux enfouir ces patates gâtées profondément dans la terre.

La colonisation dans le comté de Rimouski.—Le Révd. M. Edmond Langevin, président de la société de colonisation No. 1 du comté de Rimouski, dans son rapport qu'il présente à cette société, à une assemblée du mois d'octobre dernier, rapporte que huit membres de cette société ont pris des lots en 1876, dans le township Macpès; et vingt-trois en 1877. Il reste encore 105 lots entre les mains de la Société.

"Voici comment M. le Grand Vicairé Langevin, qui s'est mis à la tête de ce mouvement de la colonisation, termine son rapport :

"Il est à remarquer que les meilleurs lots ont été d'abord choisis par les colons, et qu'il est en effet désirable que la population soit dirigée dans la partie la plus avantageuse des townships voisins. Ce territoire avoisine le chemin Taché, et devrait être rendu accessible par l'ouverture complète de la route qui y doit conduire. Il reste environ sept milles et demi à faire, et je vous invite à mettre sur pied une requête demandant au gouvernement de faire terminer ce chemin qui rend déjà tant de services à la population. Cette requête devrait expliquer que trente arpents de ce chemin ne sont qu'ébauchés et ne permettent pas d'y passer avec des charges; qu'il faudrait pratiquer cinq à six conduits des eaux, et deux ponts, l'un sur la Rivière du bois brûlé, dont la longueur sera de 228 pieds et la hauteur de 14; et l'autre pont sur le gros ruisseau brûlé, dont la longueur sera de 138 pieds et la hauteur de 6 pieds.

"Ce qui doit encourager au milieu de ces difficultés, c'est que le défrichement des terres a eu lieu d'une manière très-sérieuse dans cette région, et que pas moins de 200 arpents ont été préparés pour la culture durant la présente année; dans les quatrième et cinquième rangs de Macpès, proportionnellement je puis signaler le même progrès dans le township de Duquesne.

"La récolte dans les terres nouvelles a été des plus abondantes, et j'ai reçu de tous les côtés l'assurance que l'on devrait se féliciter du rendement des moissons. Bon nombre de colons entreprennent d'élever des bâtisses au milieu des nouveaux défrichements qui leur offrent une si belle récompense pour leurs travaux."

CALENDRIER DE LA PUISSANCE DU CANADA pour l'année 1878
publié par la MAISON J. B. ROLLAND ET FILS.

Ce calendrier, si avantageusement connu depuis plusieurs années et si goûté du public pour les renseignements qu'il renferme, est le premier qui soit paru en Canada pour l'année 1878.

Comme les années précédentes, il contient, outre le Calendrier Ecclésiastique, des éphémérides intéressantes, des événements importants du Canada, le lever et le coucher du soleil et de la lune, la compt. ecclésiastique, les Quatre-Temps, les éclipses, les fêtes mobiles, etc, etc. Mais ce qui fait le principal mérite de ce calendrier, c'est la liste du clergé catholique de la Puissance. C'est le seul calendrier qui donne un détail complet de tous les noms, prénoms ou initiales de Messieurs les membres du clergé catholique de toute la Puissance, avec la place où ils résident, leurs titres et l'évêque dont ils font partie. Aussi, ce calendrier est-il presque indispensable dans toutes les maisons, car il n'est guère de famille où l'on ne soit pas plus ou moins sujet à avoir besoin de renseignements sur quelque personne éloignée et l'on est toujours sûr de les avoir chez Mon-

sieur le Curé de l'endroit où telle personne réside; aussi, se trouve-t-on bien aisé dans ces cas, d'avoir sous la main un calendrier où, d'un coup-d'œil, on peut avoir l'adresse de ce curé.

Il serait donc désirable de voir le *Calendrier de la Puissance du Canada* dans toutes les maisons: le prix est du reste si minime, qu'il se trouve à la portée des plus petites bourses.

Il se trouve en vente chez tous les libraires et les principaux marchands. Prix: 5 centins.

Les Messieurs Rolland ont également publié deux almanachs: *L'Almanach du Cultivateur* et *l'Almanach des Familles* qui sont très-utiles. Ils se complètent l'un par l'autre. Prix pour les deux *Almanachs*: 10 cts

Un chemin de fer.—Une demande sera faite à la législature provinciale de Québec, pour obtenir un acte incorporant une compagnie devant construire un chemin de fer, depuis les eaux de fleuve Saint-Laurent, d'un point quelconque, entre la ville de Trois-Rivières et la ci.é de Québec, allant à un point quelconque sur le lac Saint-Jean, dans le comté de Chicoutimi.

RECETTES

Panaris, guérison.

Voici un moyen très-simple pour la guérison des panaris: On écrase des escargots avec leurs coquilles en une bouillie bien homogène, avec laquelle on enveloppe le doigt; un linge sec sert à la retenir. Trois heures après au plus tard, la douleur a complètement cessé. La pâte se dessèche entièrement. On enlève vingt heures après, en plongeant dans l'eau chaude, et on la remplace par une nouvelle application. On continue ainsi pendant trois, quatre ou cinq jours, ou bout desquels le panaris a disparu.

Crevasse aux mains.

Pour guérir les crevasses des mains, on se les frotte à plusieurs reprises avec du jus d'oignon et du miel.

Jus de tabac pour la destruction des poux chez les moutons.

Pour obtenir le jus de tabac, on prend du tabac en feuille, soit une livre, et on le fait lentement bouillir pendant plusieurs heures dans une pinte d'eau. Chez moi, je fais verser sur le tabac de l'eau bouillante: puis on place le pot sur le foyer de la cuisine et on le laisse là, pendant 24 heures, plutôt infuser que bouillir; ensuite on le presse entre les mains pour en exprimer le liquide. On remet le tabac dans le même vase. On verse dessus une chopine d'eau chaude; on le fait de nouveau bouillir, puis on le presse encore une fois. De ces deux opérations on obtient une pinte de jus. On met ce jus dans une bouteille que l'on ferme avec un bouchon de liège traversé par un tuyau de plume qui ne laisse sortir le liquide que par un très-petit filet. Dès que le petit bœuf s'aperçoit qu'une bête se frotte et cherche à se gratter, il la prend, et, la tenant par la tête entre ses jambes, il l'entrouvre la lui- et répand du jus dans les endroits où il juge nécessaire.—FELIX VILLEROY.

\$777

is not easily earned in these times, but it can be made in three months by any of either sex, in any part of the country, who is willing to work steadily at the employment that we furnish. \$66 per week in your own town. You need not be away from home over night. You can give your whole time to the work, or only your spare moments. We have agents who are making over \$20 per day. All who engage at once can make money fast. At the present time money cannot be made so easily and rapidly at any other business. It costs nothing to try the business. Terms and \$5 outfit free. Address at once,

H. HALLETT & CO.,
Portland, Maine.



PROVINCE DE QUÉBEC.

CHAMBRE DU PARLEMENT.

Bills Privés.

LES personnes qui se proposent de s'adresser à la LÉGISLATURE de la Province de Québec pour obtenir la passation de BILLS PRIVÉS ou LOCAUX, portant concession de privilèges exclusifs ou de pouvoirs de Corporation pour les fins commerciales ou autres, ou ayant pour but de régler des arpentages ou définir des limites, ou de faire toute chose qui aurait l'effet de compromettre les droits d'autres parties, sont par les présentes notifiées que, par les règles du Conseil Législatif et de l'Assemblée Législative respectivement (lesquelles règles sont publiées au long dans la "Gazette Officielle de Québec,") elles sont requises d'en donner UN MOIS D'AVIS (spécifiant clairement et distinctement la nature et l'objet de la dite demande) dans la "Gazette Officielle de Québec," en anglais en français, et aussi dans un journal anglais et dans un journal français publiés dans le district concerné, et de remplir les formalités qui y sont mentionnées. Le premier et le dernier de tels avis devant être envoyés au Bureau des Bills Privés de chaque Chambre. Et toute personne qui fera application, devra, sous une semaine de l'apparition de la première publication de tel avis dans la "Gazette Officielle," adresser une copie de son bill, avec la somme de cent piastres, au Greffier du Comité des Bills Privés.

Toutes pétitions pour BILLS PRIVÉS doivent être présentées dans les "deux premières semaines" de la session.

BOUCHER DE BOUCHERVILLE,
Greffier du Conseil Législatif,

G. M. MUIR,
Greffier de l'Assemblée Législative.

CONDITIONS D'ABONNEMENT

GAZETTE DES CAMPAGNES

Le prix d'abonnement est de une piastre par an. L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, et on ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné, par écrit, au Bureau du sousigné, un mois avant l'expiration de l'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés.

Tout ce qui concerne l'administration et la rédaction doit être adressé à

FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.

GOLD

Great chance to make money. We need a person in every town to take subscriptions for the largest, cheapest and best illustrated family publication in the world. Any one can become a successful agent. The most elegant works of art given free to subscribers. The price is so low that almost everybody subscribes. One agent reports making over \$150 in a week. A lady agent reports taking over 400 subscribers in ten days. All who engage make money fast. You can devote all your time to the business, or only your spare time. You need not be away from home over night. You can do it as well as others. Full particulars, directions and terms free. Elegant and expensive outfit free. If you want profitable work sent us your address at once. It costs nothing to try the business. No one who engages fails to make great pay. Address "The People's Journal," Portland, Maine.