

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

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

# GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

**FIRMIN H. PROULX.**

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du soussigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arriérages alors devront avoir été payés ; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à **FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.**



ANNONCES :

Première insertion ..... 10 centins par ligne  
Deuxième insertion, etc. .... 3 centins par ligne

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser tout particulièrement aux cultivateurs pour la vente de terres, instruments d'agriculture, etc., etc., trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

MM J. B. Rolland & Fils, libraires à Montréal  
M. J. A. Langlais, libraire à St. Roch de Québec  
ont bien voulu se charger de l'agence de la "Gazette des Campagnes."

ABONNEMENT : }  
\$1 PAR AN }

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 }

## SOMMAIRE.

*Revue de la semaine.*—Les RR. PP. Jésuites expulsés de leurs propres établissements en France, sont accueillis par MM. les Curés à partager avec eux le labeur de l'apostolat paroissial dans un grand nombre de paroisses en France.—Les conseils de Paris et de Lyon haïssent des écoles publiques l'image de la Croix.—De toutes parts en France le désordre moral se traduit par une terrifiante succession de crimes, meurtres, sacrilèges, etc.—Le deuxième centenaire de la fondation de l'Institut des écoles chrétiennes par le bienheureux Jean-Baptiste de la Salle.—Les actes du parti révolutionnaire en France.

*Causerie Agricole :* Salaison et conservation du porc.—Abatage.—Salaison à sec.—Salaison à la saumure.—Préparation des jambons.—Dessiccation du lard et des jambons.—Fumure.—Ennemi du lard et du jambon.

*Sujets divers :* Avances foncières chez le cultivateur.—Aménagement et emploi des fourrages.—Le chardon des champs, moyen de le détruire.—Blanc de fumier.—Apiculture : Des différents moyens qu'on peut employer pour obliger les abeilles à passer dans une ruche dans laquelle on les transvase ; de quelles abeilles il faut se défier, et comment : avis à ce sujet ; pluralité, mort ou désertion des reines ; des désordres et guerres ; des rayons rompus ou gâtés ; des abeilles larronesses et du pillage des ruches.—Accueil fait à la Gazette des Campagnes par le Travailleur, publié à Worcester, Mass., Etats-Unis.

*Choses et autres :* Retard dans la publication de "L'album illustré de la fête nationale de Québec, le 24 juin 1880."—Argent contrefait provenant des Etats-Unis.—Les travaux du chemin de fer de Québec au Lac St-Jean.—Etablissement d'une manufacture de sucre de betteraves à Hochelaga, près de Montréal.

*Recettes :* Moyen de blanchir le fil et la toile.—Moyen de détruire les rats par la chaux.

*Feuilleton de la "Gazette des Campagnes."*—Ceux qui désirent s'abonner à la Gazette des Campagnes peuvent obtenir toutes les livraisons de "La fille du Marquis" afin d'avoir cette intéressante histoire au complet.

## REVUE DE LA SEMAINE

Nous lisons dans la *Semaine religieuse* de Besançon : "Mgr l'archevêque vient d'attacher aux diverses paroisses de la ville, à titre de prêtres auxiliaires, les RR. PP. Jésuites brutalement expulsés de leur résidence par les décrets du 29 mars dernier. On ne pouvait mettre en doute l'accueil qui serait fait à ces nobles victimes de l'arbitraire par MM. les Curés. Tous ont sollicité l'honneur de recevoir les Pères Jésuites et de partager avec eux la labeur de l'apostolat paroissial.

— La lutte, en France est engagée entre le ciel et l'enfer, entre l'Eglise et les ennemis du Christ. Ce n'était pas assez d'en chasser les Jésuites, il fallait pousser plus loin la persécution religieuse, faire disparaître des écoles le signe de la Rédemption, faire enfin la guerre à la croix. Voici ce que nous lisons, à ce sujet, dans le *Moniteur* :

"Tandis que les conseils municipaux de Paris et de Lyon haïssent des écoles publiques l'image de la croix, M. Ferry, à leur exemple, en fait autant dans le lycée de Lyon, où cependant il existe encore, mais pour peu de temps sans doute, un enseignement religieux, des pasteurs et des aumôniers. Nous avons cependant tout lieu de croire qu'il s'agit d'une mesure générale à l'égard de tous les lycées et collèges de France. Mais peut être cette mesure est-elle ici avancée, en vertu d'une condition particulière et secrète de quelque traité du conseil municipal avec le ministère de l'instruction publique.

"Quoiqu'il en soit, il y a quelques jours, les élèves et les professeurs, en arrivant en classe, ont été tristement surpris de ne plus voir au-dessus de la chaire du professeur cette croix qu'ils étaient accoutumés à y voir depuis si longtemps, eux et les nombreuses générations qui les ont précédés sur les mêmes bancs. La nouvelle, rapportée dans les familles chrétiennes, catholiques ou protestantes, y a causé un vif mécontentement.

“ Les croix enlevées ont laissé leur empreinte sur la muraille : il faut l'effacer, ou plutôt il faut mettre quelque chose à leur place. On y verra sans doute bientôt, grâce au conseil municipal, des bustes de la République avec le bonnet phrygien, qui serviront plus d'une fois de point de mire aux canonniers et aux projectiles des élèves.

“ Voilà donc avec quelle habileté l'Université, sous la conduite d'un chef si peu digne d'elle, se prépare à recueillir l'héritage des jésuites, des dominicains, des oratoriens, etc., et à attirer chez elle les vingt mille élèves dont les maîtres vont être, dans le mois d'août, dispersés et chassés à leur tour par la force et par le plus odieux attentat contre la plus précieuse des libertés. Ce ne sont pas des lysées sans Dieu qui recueillent une portion quelconque de leurs dépouilles ! ”

Garibaldi écrivait de Caprera, en date du 8 juin dernier : . . . “ *Qu'un nouveau 93 ne se fera pas trop attendre, les destins de l'humanité le réclament . . .* ”

Le mot d'ordre est donné ; que l'on juge par les faits signalés par les journaux catholiques de France qui nous disent que de toutes parts le désordre moral se traduit par une terrifiante succession de crimes, meurtres, sacrilèges, etc.

Les rues de Paris sont journellement le théâtre d'agressions et de scènes sanglantes qui se font au nom de la République comme le disent ceux qui en sont les auteurs. A St. Cloud un caporal a grossièrement outragé et attaqué une pauvre religieuse venant du chemin de fer et que des passants, heureusement surpris, ont arraché à ses brutalités.—L'instituteur laïque de Martisay a brisé avec une fourche, rapporte le *Journal d'Indre-et-Loire*, le crucifix qui ornait sa classe et dont la vue importunait ce parfait républicain, et on a enfoui les débris sous du fumier.—A Guingamp, la statue de la Sainte-Vierge, enlevée la nuit d'une chapelle, a été traînée dans la boue la corde au cou, etc., etc. Les insultes, les menaces, les agressions contre les prêtres ne se comptent plus.

Non loin de Paris, un jeune docteur travaille à procurer des sages-femmes aux mères qui s'engageront à ne pas faire baptiser leurs enfants.

Après les enterrements athées, l'impiété républicaine a trouvé moyen de faire encore des progrès dans l'horrible.

— Le deuxième centenaire de la fondation de l'Institut des écoles chrétiennes par le Bienheureux Jean-Baptiste de la Salle a été célébré solennellement le 24 juin dernier dans toute la France et dans le monde entier. La reconnaissance et l'admiration populaires n'ont pas manqué à ce grand bienfaiteur du peuple. Ce misérable anniversaire n'a pas été seulement une fête de famille pour les disciples du Bienheureux de la Salle, elle a été aussi l'occasion d'une pieuse manifestation du sentiment public. Dans beaucoup de villes, les anciens élèves des Frères et avec eux, un grand nombre de catholiques, ont tenu à donner aux chers Frères, d'autant plus honorés qu'ils sont plus persécutés, un témoignage de leur reconnaissance et de leur sympathie.

Cet anniversaire a eu partout le caractère de piété qu'il devait avoir. Il a provoqué de nombreuses prières et de ferventes communions pour demander la conservation de l'enseignement en France et la pros-

périté de la Congrégation des Frères si menacée de nos jours, de nos jours, de notre mère patrie.

Comme nous le lisons dans l'*Univers*, “ on se rappelant les humbles origines de cette grande fondation des Frères des écoles chrétiennes, on est rempli de consolation et d'espérance. Dieu, qui a fécondé le grain, défendra le grand arbre. Celui qui a inspiré l'œuvre et qui en a favorisé les développements, qui l'a fait sortir plus forte de la tourmente révolutionnaire la protégera contre ses ennemis et la sauvera des épreuves du moment. L'Institut, plus nécessaire que jamais, sortira plus fort de la persécution qu'il subit. Les membres se rempliront de plus en plus de l'esprit de leur fondation. Le centenaire, en les faisant remonter à la source de l'Institut, les retrempera et les rendra encore plus dignes d'une mission plus nécessaire que jamais. ”

— La suppression des aumôniers militaires en France, a été mise en force le 1er août courant. C'est la suite de la persécution contre le clergé catholique.

— Nous lisons sous ce titre “ *OU NOUS CONDUIT ON ?* ” ce qui suit dans les *Annales Catholiques* :

A la ruine matérielle, par le gaspillage des finances et l'augmentation toujours croissante des impôts ;

A la ruine morale, par une série d'actes qui entravent nos plus précieuses libertés et sapent par la base tout ce qui fait l'honneur et la force vitale d'un grand peuple.

Sous la pression des sectes, maçonniques et autres, le gouvernement descend rapidement la pente qui mène aux mesures iniques et violentes.

Il a cru apaiser les haines et assouvir les convoitises des hommes qui ne rêvent que le bouleversement de la société, en leur livrant les Jésuites et les religieux.

Il s'est flatté en même temps, de calmer les inquiétudes des hommes modérés, en affirmant haut que les décrets de proscription du 29 mars, contre les ordres religieux, n'étaient pas un acte d'hostilité contre la Religion. Il a déclaré même qu'il ne cessait pas de protéger à l'étranger ces mêmes religieux qu'il proscribit de France.

Ridicules et vaines inconséquences ! Les hommes de haine et de convoitises n'ont pas désarmé devant ces décrets et poussent à d'autres attentats ceux qui nous conduisent. Quant aux protestations de respect pour la Religion, le cri d'indignation qui s'est élevé en France et à l'étranger, les déclarations unanimes des évêques, du clergé et des laïques, même les plus indifférents, en ont fait justice.

Voulez vous être édifié sur les intentions du gouvernement français ? Considérez l'impunité laissée aux outrages et aux calomnies infâmes qu'une presse affranchie de tous freins, jette tous les jours, au mépris des lois les plus formelles, à la face des prêtres séculiers et réguliers. Considérez cette même impunité accordée à ceux qui glorifient les crimes de la Commune et dénoncent aux vengeances prochaines des amnistiés, les soldats et les magistrats qui ont exposé leur vie et versé leur sang pour sauver Paris et la France du pillage et de l'incendie.

Considérez encore la série de mesures prises contre la Religion :

Les écoles chrétiennes sacrifiées aux haines des conseils municipaux, en dépit des volontés formelles des pères de famille;

L'enseignement religieux supprimé dans les programmes de l'instruction publique;

Le projet de loi portant suppression des lettres d'obédience, afin d'exclure de l'enseignement un grand nombre de maîtres appartenant aux ordres religieux;

La révocation de tous les fonctionnaires soupçonnés d'attachement à la foi religieuse;

Le bouleversement des bureaux de bienfaisance, pour en chasser les hommes qui croient qu'en secourant les misères matérielles, on doit s'efforcer aussi de guérir les misères morales;

L'abrogation de la loi du repos du dimanche;

La suppression des aumôniers militaires;

Le ministère des aumôniers d'hôpital entravé; les malades mourant sans pouvoir se réconcilier avec Dieu; les religieuses déjà remplacées dans plus d'un hospice par des laïques et quelles laïques!

La défense faite aux pères des enfants de troupe de confier leurs enfants aux écoles chrétiennes;

Les processions interdites, les manifestations révolutionnaires tolérées;

Les cimetières catholiques profanés par les enterrements civils;

Le droit formel des catholiques de prier publiquement sur la tombe de leurs morts, sacrifié à la haine de la libre pensée.

Et cette trop longue liste de mesures odieuses couronnée bientôt peut être par l'obligation du service militaire imposée aux invitations populaires et aux séminaristes, afin d'entraver le recrutement du clergé et des ordres enseignants!

Comprenez vous enfin l'hypocrisie et l'égoïsme des hommes qui ont fait de la politique révolutionnaire le moyen d'arriver à toutes les jouissances en s'emparant des places et de la fortune publique?

Qu'ont fait pour vous tous ces intrigants qui vous leurrent avec des mots vides et creux, et qui, sous prétexte de tout vous donner, vous font tout payer et vous écrasent sous le poids d'impôts toujours accrus, dont le chiffre dépasse déjà celui de toutes les nations du monde?

Peuple! ils se vantent sans cesse devant vous de vous donner le bienfait de l'instruction gratuite; mais cette gratuité, qu'est ce qui l'assure, si ce n'est la perception de nouveaux impôts et cette élévation écrasante des droits d'octroi qui vous rend la vie si chère.

Comparez cette gratuité menteuse et dérisoire avec celle des écoles libres, dont le dévouement des religieux, et les libéralités des personnes charitables font tous les frais.

Quand, au nom profané de la liberté de conscience, ils auront chassé les Frères et les Sœurs de vos écoles, de vos asiles et de vos hôpitaux; lorsqu'il n'y aura plus ni Petites Sœurs des pauvres, ni Frères de Saint Jean de Dieu, vous verrez à quelles mains vous serez réduits à confier vos petits enfants, vos vieillards et vos malades: vous verrez ce que vous coûtera au contribuable le remplacement de ces religieux austères et dévoués. La charité des catholiques de France verse chaque année au budget des œuvres de bienfaisance une somme de plus de 100,000,000 de francs. Que de-

viendront tous les malheureux quand la persécution aura tari la source de tels sacrifices?

Sous le titre QUAND S'ARRÊTERA-T-ON? monsieur l'écrivain des *Annales Catholiques* termine ainsi: Lorsque chacun de nous, au lieu de se contenter de gémir sur ses propres intérêts lésés, se persuadera que les droits et les intérêts de tous sont solidaires et qu'il faut les défendre tous par tous les moyens légaux. Unissons nous donc dans une énergique protestation, et ce flot montant des mesures injustes et ruineuses s'arrêtera devant notre attitude résolue.

## CAUSERIE AGRICOLE

### SALAIION ET CONSERVATION DU PORC.

Voici une branche d'économie rarement comprise par les cultivateurs, qui, en général, savent mieux produire la viande que la conserver. En considérant que la viande salée est préparée pour la vente, en grande partie par des gens qui en font un commerce régulier, on pourrait s'attendre avec raison à ce que dans cette circonstance, cet article de commerce ait atteint une grande perfection. C'est du reste ce qui arrive communément quand les produits domestiques sont en concurrence avec les produits manufacturés.

Cependant, le cas qui nous occupe présente une exception à la règle générale, et nous pensons qu'on voudra bien admettre que le lard préparé dans les maisons particulières est supérieur à celui que les grands manufacturiers livrent au commerce.

Nous empruntons à la *Maison de campagne* les renseignements suivants qui peuvent être d'une grande utilité aux ménagères, pour la salaison et la conservation du porc:

*Abattage.*— On tue le porc après l'avoir laissé vingt quatre heures sans manger, et puis on l'échaude ou le brûle. Le premier moyen permet d'enlever les soies et l'épiderme; le second consiste à brûler les soies avec de la paille enflammée. On dit que ce moyen aide à conserver la qualité du lard et qu'il donne une plus grande fermeté à la chair. Le porc étant resté suspendu de douze à vingt quatre heures (selon la chaleur de l'air), on le dépèce suivant l'habitude du lieu, et le procédé de salaison commence. Deux systèmes distincts sont adoptés; on peut appeler l'un la salaison à sec, et l'autre la salaison à la saumure.

*Salaison à sec.*— Voici le meilleur procédé de salaison à sec: On se sert d'une table ou bien d'une auge faite en ardoises, des dimensions requises, et ayant tout à l'entour une rainure destinée à faire écouler la saumure, qui peut ainsi se déverser dans des vases convenablement placés pour la recevoir.

Les ingrédients suivants sont nécessaires pour un porc de 250 livres, ou à peu près:

Dix livres de sel, quatre onces de salpêtre, huit onces de sel gris, et une livre de sucre brut.

La viande étant placée sur la table, on frotte d'abord le côté de la peau avec un peu de sucre; puis, aussitôt que le sel, qui a été parfaitement séché au four, est refroidi, on le mélange avec d'autres ingrédients et on en frotte bien la viande. Le résidu de ce mélange est ensuite appliqué sur la viande et divisé également entre les différents morceaux. S'il fait

chaud et humide, la salaison est plus rapide que lorsqu'il fait froid et sec. Au bout de sept jours environ, on frotte de nouveau la viande; les morceaux qui se trouvent au dessus sont mis au des ous, et l'on a soin aussi de les retourner.

On répète cette opération une troisième et même une quatrième fois, selon le jugement de l'opérateur, et le lard se trouve alors prêt à être séché. Il existe une grande différence dans les ingrédients employés par diverses personnes pour la salaison du lard. Nous avons vu employer deux fois autant de sel, cinq fois autant de salpêtre, et dix fois autant de sucre que nous l'avons indiqué; mais pour des raisons que nous expliquons plus loin, nous croyons que les proportions que nous avons données sont suffisantes, et que l'emploi d'une plus grande quantité est non seulement inutile, mais, dans certains cas, nuisible. Il y en a qui frottent le lard et les jambons *tous les jours* au lieu de le faire *toutes les semaines*; cela peut être utile, mais ce n'est certainement pas essentiel. Dans quelques parties de l'Irlande, on se sert d'un morceau de bois pour frotter la viande. Lorsque la salaison est terminée, on essuie le lard et les jambons avec une serviette; quelquefois aussi on les frotte avec du son et on les pend pour sécher ou être fumés.

*Salaison à la saumure.*— La salaison à la saumure se fait de la manière suivante: On prépare la saumure en dissolvant du sel dans de l'eau jusqu'à ce qu'un œuf puisse y flotter; puis on ajoute huit onces de salpêtre et une livre de sucre brut pour dix neuf pintes de saumure. La viande ayant été placée aussi serrée que possible dans un vase destiné à cet usage, on la maintient au moyen de grosses pierres, afin de l'empêcher de flotter; puis on verse la saumure dans le vase, qu'on ferme hermétiquement. Il y a des gens qui gardent leur viande constamment dans la saumure; il y en a d'autres qui la pendent pour la sécher au bout de trois, quatre ou cinq semaines.

*Préparation des jambons.*— On prépare souvent les jambons de la manière suivante: cette recette produit la saveur et la qualité les plus fines. Pour un jambon du poids de douze livres, mélangez ensemble sept onces de sel ordinaire, deux onces de salpêtre, trois onces de baie de genièvre, deux grains de cochenille et six onces de sucre brut; frottez bien le jambon dans un vase avec le mélange tous les jours, douze à quatorze jours durant, et puis pendez le pour le faire sécher.

*Dessiccation du lard et des jambons.*— Après que la viande a été ainsi salée, l'opération suivante est de sécher le lard et les jambons. Ceci demande du soin; car autant il est nécessaire de le sécher suffisamment, autant il est préjudiciable de le faire sécher avec excès. Il y a des gens qui emploient des rebords suspendus au plafond de la cuisine, sur lesquels le lard et le jambon sont placés. Cela n'est bon que lorsque la cuisine est grande et aérée, car la chaleur du foyer pourrait rendre la viande rance. Cela n'est pas à craindre, cependant, dans les grands appartements bien aérés. Si l'on croit que la cuisine est trop chaude, on fera bien, au bout de trois à quatre jours, de transporter le lard à la laiterie, puis de la rapporter de nouveau à la cuisine, le gardant ainsi trois ou quatre jours dans la cuisine et dans la laiterie tour à tour. De cette manière il séchera graduellement et se conservera ensuite plus facilement.

D'autres personnes pendent leur lard dans des pièces qui sont tenues aussi froides, aussi sombres, aussi aérées que possible. On se sert souvent de coffres profonds pour emmagasiner le lard séché et les jambons; il est d'habitude alors d'interposer des couches de condres de bois bien sèches, de son ou de sciure de bois, en évitant celle de bois de sapin. Chacun de ces moyens a ses partisans. D'autres préfèrent pendre tout simplement leur lard au plafond de leur cuisine.

*Fumure.*— Lorsque le lard ou le jambon doit être fumé, on l'essuie avec soin après qu'il a été salé, et on le pend dans la cheminée de la cuisine, en supposant qu'on y fasse du feu de bois, ou bien on le fume dans une chambre à fumer construite expressément pour fumer la viande.

Lorsque la quantité de viande à fumer est considérable, ce dernier moyen est le meilleur et le plus économique. La plupart de ces chambres à fumer présentent l'inconvénient de n'être pas assez hautes, et il est clairement prouvé que cette opération se fait avec plus de succès dans un local élevé ou bien en produisant la fumée au dehors, la débarrassant de son humidité et la refroidissant avant qu'elle vienne en contact avec la viande.

La fumigation a un double objet, celui de sécher la viande et de lui communiquer un goût particulier. On atteint quelquefois ce dernier résultat en employant l'acide pyroligneux (produit de la distillation des bois) non purifié, ou, comme on l'appelle communément "l'essence de fumée." Ce moyen est cependant loin de valoir une bonne fumigation.

*Ennemi du lard et du jambon.*— Le grand ennemi du lard et du jambon est une larve produite par une mouche nommée *piophililla*. Cette mouche attaque le plus souvent le lard le mieux préparé. On garantit ordinairement la viande au moyen de sacs de papier ou d'étoffe; mais même alors l'insecte sait trouver un accès par la plus petite ouverture.

On adopte encore divers autres expédients. Ainsi on mélange fréquemment, avec la saumure des baies de genièvre ou du poivre pour empêcher l'attaque de l'insecte. L'emploi des baies de genièvre se recommande encore pour les jambons, à cause de la saveur, qu'elle leur communique. Il y en a qui saupoudrent la viande avec de la chaux; cet expédient est employé avec succès en Allemagne, et l'on dit que les jambons de Westphalie sont traités de la sorte. Dans le comté d'York, en Angleterre, on commence par essuyer bien à sec le lard et les jambons, puis on les saupoudre abondamment de farine et on les suspend dans la cuisine pendant quinze jours; au bout de ce temps, on les transporte dans un local bien frais, et on passe immédiatement le plafond de la cuisine au lait de chaux. Les américains se servent d'une pâte de condres de bois très fines délayées dans l'eau chaude.

Si le ver a pénétré dans la viande, on dit qu'une forte infusion de poivre de Cayenne réussit à l'en chasser immédiatement; l'on prétend également que, tant que le ver n'a pas atteint l'os, le dégât se borne à la portion immédiatement attaquée; mais aussitôt que l'insecte a pénétré jusqu'à l'os, la viande se trouve infectée d'un goût désagréable.

### Avances foncières chez le cultivateur.

De tous les engrais, le plus puissant pour le cultivateur, c'est l'argent. Pour bien cultiver, il faut des capitaux, des avances. Vous verrez toujours une belle culture chez le cultivateur qui par son économie, ses calculs soignés, aura réussi à se créer un capital qu'il peut utiliser en cas d'urgence, sans avoir recours aux usuriers qui exploitent autant qu'ils le peuvent la mauvaise chance du cultivateur, et qui tient ce dernier sous ses étrointes jusqu'à ce qu'il ait fait vendre la terre que peut être il convoitait.

Là où ces cultivateurs vivent au jour le jour et ne se font aucun scrupule d'acheter à crédit chez le marchand, des choses qu'il pourrait fabriquer lui-même sur sa ferme, pour satisfaire un luxe qui est à l'état de contagion dans un trop grand nombre de paroisses, vous verrez l'agriculture faible, languissante, et l'aspect de la misère affliger la vue de l'observateur : c'est ici une règle sans exception.

Une ferme bien exploitée, exige un grand nombre d'instruments aratoires, particulièrement de nos jours où nos produits ont à subir la concurrence des pays voisins ; des bestiaux de choix de toute nature employés à l'exploitation et qui n'offriront une spéculation avantageuse qu'en autant qu'ils seront appropriés aux besoins du commerce et de l'industrie.

Calculez ce qu'il a fallu de capitaux pour monter une telle ferme qui au lieu de le ruiner augmente davantage son aisance. Il est certes bien récompensé des sacrifices qu'il s'est imposés et des économies qu'il aura réalisées, puisqu'il peut produire à bon marché, vendre facilement ses produits, et profiter de la chance des prix élevés.

Cependant le cultivateur qui ne sait pas calculer, qui n'a pas su ménager, qui enfin n'a pas de capitaux à sa disposition, court infailliblement à sa ruine. Éprouve-t-il plusieurs années de disette, le voilà réduit aux emprunts ; se présente-t-il une ou deux années d'abondance, il faut qu'il vende à vil prix, forcé par son fournisseur à liquider sa dette. Un tel cultivateur ne peut spéculer sur ses propres denrées. Par quel moyen tel cultivateur peut-il améliorer sa culture ? à peine peut-il subsister avec sa famille et payer son exploitation.

Un nombre borné d'arpents de terres bien cultivés, c'est-à-dire où l'on n'a négligé aucun moyen d'en tirer tous les produits possibles, valent mieux que de vastes possessions négligées et livrées à des fermiers insouciantes, et qui n'ont pas les reins assez forts pour en tirer un bon parti. Nous ne craignons pas de dire à de tels cultivateurs : Vendez une portion de votre trop grande propriété pour employer les capitaux sur ce que vous conserverez. Mais ce n'est pas tout d'avoit de l'argent disponible, il faut encore avoir de l'intelligence, savoir son métier ; car l'agriculture n'est un, et ce n'est pas le plus facile, puisque vous avez à combattre tous les éléments, et, ce qui est pire encore, les intérêts opposés.

### Aménagement et emploi des fourrages.

Un cultivateur soigneux doit toujours avoir abondance de fourrages et des fourrages de bonne qualité. Le haut prix qu'il pourrait obtenir pour la vente de

ses fourrages, ne doit pas lui faire restreindre l'approvisionnement nécessaire à la nourriture de ses animaux.

Les fourrages qui seront moisés, qui auront une mauvaise odeur, etc., serviront de litière, et iront ensuite grossir la masse des fumiers.

Toute espèce de fourrage sec doit être conservée dans des lieux exempts d'humidité et d'émanations nuisibles, et ceux qui sont susceptibles d'être altérés par la gelée, dans des endroits à l'abri du froid.

Comme les graines sont beaucoup plus nourissantes, à volume égal, que les feuilles et les tiges, il faut avoir attention de ne pas laisser perdre celles qui se trouvent dans le fourrage : c'est principalement dans ce but qu'il est très avantageux de placer une mangeoire au-dessous du râtelier, ou de ne pas donner trop d'inclinaison à ce râtelier.

Les tiges et les feuilles des plantes qui ont terminé leur évolution végétal, qui se sont desséchées sur pied, comme la paille des céréales, contiennent beaucoup moins de matière sucrée que celles qui ont été coupées au moment de la floraison ; aussi sont-elles fort peu nourissantes.

Il est important que les cultivateurs prennent ces deux circonstances en considération, pour ne donner ni trop ni trop peu de nourriture à leurs bestiaux ; il serait aussi dangereux de nourrir un cheval qui reste constamment à l'écurie uniquement avec de l'avoine, que de ne donner que de la paille à celui qui travaille journellement et avec excès.

On a reconnu qu'il était utile à la santé des animaux de varier la nature de leur fourrage. Ainsi, après avoir mis pendant quelques jours un bœuf au foin sec, il sera bon de lui donner des légumes, du foin vert, etc. ; ainsi les moutons gagnent à manger alternativement de la paille, des pommes de terre, du foin, du son, de l'avoine, des fèves, etc.

### Le chardon des champs.

Ce chardon nuit aux cultivateurs de trois manières : 1o. en étouffant les céréales ou autres plantes ; 2o. en piquant les moissonneurs lors de la récolte ; 3o. en introduisant son grain dans le blé.

On en débarrasse un champ, soit en l'arrachant à la main, ou avec une tenaille en bois faite exprès, soit en le coupant entre deux terres avec un couteau ou une serpe tranchante. On fait ordinairement cette opération à l'époque où les blés montent en tiges ; mais dans quelques endroits, où on laisse des sentiers entre les planches, on la pratique plus tard.

Le point important est d'empêcher cette plante de grener, afin qu'elle se multiplie moins ; mais comme on ne coupe pas les pieds qui se trouvent dans les champs voisins (inconvenient d'avoir des voisins négligents et peu soucieux de leurs propres intérêts), les vents apportent chaque année de nouvelles graines, au grand désespoir des cultivateurs qui ont fait des dépenses pour débarrasser leurs terres de ce chardon. En l'arrachant on obtient une plus grande longueur de racine, et, par conséquent, on remplit mieux le but qu'en le coupant ; cependant le résultat est toujours sa multiplication, chaque racine isolée donnant naissance à un nouveau pied, qui la même année pousse faiblement, il est vrai, mais qui la suivante jouit de toute sa force végétative.

De quelque manière qu'on s'y prenne il faut enlever de suite les chardons, et ne pas, comme on le fait quelque part, les laisser en tas, où ils nuisent presque autant que sur pied, car ils pourrissent lentement et piquent davantage secs que verts. A cette époque, ils sont encore assez tendres pour être mangeables par les bestiaux, et si ces bestiaux les repoussaient, il ne s'agirait que de les battre pendant quelques instants pour briser leurs épines. Par ce moyen, qu'on emploie dans quelques lieux, on les rend utiles et on couvre une partie des frais de leur sarclage.

Le chardon se trouve dans les champs, principalement dans ceux qui sont gras et humides. Les bestiaux le mangent principalement quand il est jeune.

Nous devons observer que les racines de ce chardon subsistent plusieurs années en terre sans pousser de tiges, de sorte qu'il faut ne pas croire que ces sarclages l'ont entièrement fait disparaître.

Mais n'est-il donc pas de moyen de débarrasser complètement un champ de chardons qui s'y trouvent ! — Oui, il y en a : par exemple la culture à longs assolements, c'est à dire celle dans laquelle entrent des prairies artificielles. Il ne s'agit que de savoir observer la marche de la nature pour trouver les moyens de la diriger conformément aux intérêts du cultivateur. Pour détruire radicalement le chardon dont il est question, il faut le mettre en prairie au moins pendant trois ans, en ayant soin de la sarcler la première année avec le plus d'exactitude possible.

#### Blanc de fumier.

Lorsque le fumier est assez fortement comprimé pour que l'eau des pluies ou les arrosements ne puissent pas pénétrer dans son intérieur, ou que la saison est très sèche, et qu'on ne l'arrose pas, la paille qui le compose se couvre de filets blancs d'une espèce de moisissure, elle devient cassante au plus petit effort, et toutes ou presque toutes les parties animales dont elle était imprégnée se décomposent. Cet état s'appelle le blanc.

Le fumier affecté de blanc a perdu la plus grande partie de ses propriétés; il ne fermente plus et améliore fort peu les terres dans lesquelles on le met. Le seul usage auquel il soit plus propre qu'auparavant, c'est pour la composition des couches à champignons; encore faut-il qu'il soit mêlé avec du fumier neuf, c'est-à-dire sortant de l'écurie.

La perte qui résulte, pour les cultivateurs, du fumier attaqué de blanc, semblerait devoir les engager à surveiller davantage la fabrication de ce puissant agent de leur fortune; mais dans un trop grand nombre de nos fermes on n'y fait aucune attention. Nous voyons plus de fumiers trop desséchés, trop pourris ou atteints de cette espèce d'altération que nous n'en voyons de bien conditionnés.

#### Apiculture.

*Des différents moyens qu'on peut employer pour obliger les abeilles à passer dans une ruche dans laquelle on les transvase.*—L'eau, le vent, et la fumée, sont les moyens employés communément, mais non pas avec le même succès. Le premier est dangereux en ce qu'il peut faire périr beaucoup d'abeilles; le second, plus doux pour les abeilles, est long; mais la fumée est le

plus efficace pour forcer les abeilles à déloger promptement, sans cependant leur nuire, quoiqu'elle les étourdisse pour quelques instants. On peut, pour cet effet, mettre un grillage à l'embouchure d'un entonnoir rempli de vieux linge sous lequel il y a du feu, et avec un soufflet on exciterait le feu et la fumée, entrant tout nécessairement par les tuyaux de l'entonnoir, forcerait les abeilles les plus obstinées à monter dans la ruche supérieure qui n'est pas enfumée.

*De que les abeilles il faut se défaire, et comment : avis à ce sujet.*—Il faut se défaire, 1o. de toutes celles qui ont été quatre ou cinq ans dans la ruche sans être changées ni taillées: ces vieilles abeilles ne font que languir, piller ou même tuer les autres; 2o. de toutes celles qui sont sujettes à jeter plusieurs fois; 3o. de celles qui, malgré les soins, diminuent, au lieu de profiter; 4o. de celles qui sont mêlées de grosses abeilles larronesses; elles périssent infailliblement.

Il y a des personnes qui les tuent, ou par la fumée du soufre, ou en les noyant, la ruche enveloppée pour qu'il n'en échappe point; mais il vaut mieux ne pas les faire périr, les ménager, au contraire, avec soin, et se contenter de les changer de ruches.

Il faut conserver celles de bonne espèce, qui sont bien fournies de miel, et qui ne manquent pas de jeter tous les ans. Les bonnes espèces, quelques vieilles et écrasées que soient les ruches, sont précieuses; il n'y a qu'à les changer de panier pour doubler leur produit.

*Pluralité, mort ou désertion des reines.*—Les essaims seuls sont exposés à la pluralité ou à la désertion des reines. Mais, dans toutes les ruches en général, si la reine meurt, aussitôt le travail cesse, les abeilles dissipent le miel et désertent; elles entrent et sortent sans cesse, voltigent autour de la ruche pendant que les autres sont tranquilles; elles marquent même leur inquiétude par un bourdonnement plus clair et entre-coupé. Quand cela continue plusieurs jours de suite, il faut changer de ruche ce qui reste d'abeilles, et tirer tout le miel et la cire du panier.

*Des désordres et guerres.*—Quelquefois aussi les abeilles se font, au printemps, la guerre, devant leurs ruches, sans sujet: un peu de poussière ou d'eau les apaise, et encore mieux un peu d'hydromel ou de vin.

*Des rayons rompus ou gâtés.*—Les nouvelles ruches sont plus sujettes à cet inconvénient que les autres; il arrive pourtant quelquefois que, par un choc imprévu, ou par une trop grande agitation de la ruche, on en aura cassé presque toutes les raies ou attaches.

Le remède est de mettre la ruche dans une chambre obscure pendant sept ou huit jours, durant lesquels les abeilles réparent elles-mêmes les ruptures; car, pourvu qu'on ait mis l'embouchure de la ruche en haut, elles font de longues traverses et des soudures de forte cire, qui lient le tout.

Mais si un rayon ou quelque morceau du dit rayon vient à tomber, les abeilles ôtent tout ce qu'il peut y avoir dans les alvéoles de ce rayon, comme vers et nymphes, et elles vont le jeter dehors.

Il y a quelquefois dans une ruche tant de rayons, que beaucoup restent vides, se corrompent et gâtent le miel. On prévient cet accident en mettant deux essaims dans la ruche, ou bien on coupe les rayons

superflus: c'est ce qu'il faut faire à ceux qui sont gâtés.

*Des abeilles larronesses, et du pillage de ruches.*—

Il y a des abeilles ennemies, et elles le sont, ou naturellement, comme les grosses et les grises le sont des autres, ou par accident, comme les vieilles, celles qui sont chassées de leurs paniers, et les faux jetons. Ces animaux tuent quelquefois les autres, et leur en lèvent leurs provisions; c'est pourquoi on les appelle *larronesses*: elles se cantonnent assez souvent dans les ruches, et s'y fortifient.

10. Les grosses abeilles se retirent ordinairement dans des trous de murs, dans les creux d'arbres ou dans la terre; elles font des carreaux de cire, et viennent enlever le miel des abeilles domestiques, pour en faire leur provision. Quelquefois elles se rendent maîtresses de la ruche, et elles empêchent les autres de rentrer. On ne voit alors entrer et sortir dans ces ruches, que peu d'abeilles, si ce n'est vers le soir, qu'elles emportent ailleurs la provision; il ne faut laisser qu'une petite entrée à ces ruches, cela les oblige de se retirer ailleurs. Si elles persévèrent à y vouloir rester, il les faut faire mourir avec la fumée du soufre.

20. Les abeilles grises et blanchâtres sont produites par les abeilles agrestes, qui veillent autour des paniers: elles se jettent dans les ruches où elles trouvent entrée et les remplissent d'une quantité prodigieuse de couvains, qui éclosent dans la saison, et qui n'ont d'autre inclination que de désertier et d'emmener les abeilles domestiques avec elle.

30. Les vieilles abeilles n'étant plus propres à couvrir la campagne, restent dans la ruche, dont elles consomment la provision: les jeunes abeilles les chassent ou les tuent quand elles sont hors des paniers; elles veillent autour des autres, y entrent quelquefois et enlèvent le butin, surtout dans l'été, que les alvéoles ne sont pas scellés; et cela arrive souvent à la fin de l'été.

40. Les abeilles, chassées des paniers, contribuent aussi à la ruine des autres: elles en sont chassées ou par la teigne, les vers et les papillons, ou par les abeilles larronesses, ou par la faim, lorsqu'elles ne trouvent rien chez elles.

50. Les faux jetons sont ceux qui ne jettent pas dans la saison; étant faibles, ils ne causent pas grand dommage, et se font bientôt tuer.

(A suivre.)

Accueil fait à la "Gazette des Campagnes"

Voici ce que nous lisons dans le *Travailleur*, publié à Worcester, Etats-Unis:

"La *Gazette des Campagnes*, une amie, une gazette des plus utiles, des mieux faites et des plus instructives, vient d'entrer dans sa dix-huitième année. C'est l'âge des succès et des liaisons sérieuses, nul doute que ses nombreux admirateurs se fianceront pour longtemps avec elle, et que le succès se liera à jamais avec notre amie. Le Gouvernement lui a donné une dot bien méritée. Succès à la *Gazette des Campagnes*."

Choses et autres.

*Convention nationale.*—Les éditeurs du compte-rendu officiel de la Convention Canadienne-Française du 24 juin 1880, MM. Duquet et Drapeau, nous prient d'annoncer au public que la publication de cet ouvrage se fera bientôt, et que le retard apporté à cette publication est tout à l'avantage des souscripteurs et du public, vu qu'elle sera faite sous la surveillance exclusive du Comité de Régie de la Société St. Jean-Baptiste de Québec, quant à la partie littéraire.

De plus amples informations seront données sous peu de jours concernant certains changements apportés à cet ouvrage essentiellement officiel, qui sera le miroir fidèle de toute l'histoire de la Convention Canadienne-Française à Québec.

*Agent contrefait.*—On annonce de Washington la découverte d'une nouvelle contrefaçon des greenbacks de un dollar, série de 1875, lettre D, portant la signature de A. U. Wyman, trésorier. L'imitation est grossière, et il suffit d'un peu d'attention pour éviter de s'y laisser prendre.

*Engagement.*—Les contracteurs du chemin de fer du Lac St. Jean ont engagé 200 journaliers pour travailler sur cette ligne.

*Manufacture de sucre de betteraves à Hochelaga.*—Il est question pour une compagnie d'établir à Hochelaga une fabrique de sucre de betteraves. On y met pour condition que les cultivateurs de l'endroit devront consacrer 1,000 arpents de terre à la culture de cette plante. Comme preuve de sa bonne foi, la compagnie s'engage à déposer en avril prochain, 1881, à la banque de Montréal, une somme de 10,000 piastres, qui sera répartie entre ceux qui auront fait les frais d'une telle culture dans le cas où la fabrique ne serait pas établie. Cette proposition mérite d'être sérieusement considéré par ceux qui ont à cœur les progrès de l'industrie, et nous aimons à croire que les intéressés de la paroisse d'Hochelaga lui accorderont toute l'attention qu'elle mérite.—*Courrier de Montréal.*

RECETTES

Blanchir le fil et la toile.

Les cultivateurs sont souvent dans le cas de faire blanchir le fil qu'ils ont fait filer dans leurs maisons, ou les toiles qu'ils fabriquent pour leur usage avec ce fil. Il y a dans certaines localités des établissements uniquement consacrés à cet objet, à Sherbrooke, croyons-nous, où les opérations se font plus rapidement, plus économiquement et mieux que les cultivateurs ne peuvent les faire, et ils doivent y envoyer les produits de leur filage ou de leur tissage; mais ceux qui sont éloignés ne le peuvent pas sans de grands frais. C'est pour ces derniers que nous allons parler des procédés reconnus les meilleurs pour blanchir les fils et les toiles.

Dans plusieurs localités les cultivateurs qui font filer le fil et tisser la toile destinée à leur consommation, blanchissent l'un et l'autre simplement en les mettant sur l'herbe et en les retournant de temps en temps. Ce procédé suffit, mais il est long; et souvent, avant qu'il soit complet, le fil ou la toile sont pourris: aussi le plus souvent se contentent-ils d'un demi-blanc.

Dans les blanchisseries bien dirigées, après avoir lavé les fils et les toiles crues à grande eau, après les avoir laissées quelques jours étendus sur le pré au printemps et en automne, époques de l'année les plus favorables, on les met dans un cuvier, et on les coule pendant au moins une demi-journée; on les lave ensuite à grande eau, et on les remet sur le pré. Quelques jours après on recommence la même opération, et cela cinq à six fois. Lorsque le blanc commence à venir, on les trempe pendant vingt-quatre heures dans du petit lait, on dans de l'eau légèrement chargée d'acide sulfurique; puis on les lave, puis on les étend sur le pré. Cette opération se renouvelle trois à quatre fois; et dans l'intervalle on passe encore autant de fois les fils ou les toiles dans la cuve à lessives. Au bout d'un mois ou d'un mois et demi, la blancheur est parfaite et la solidité du fil et de la toile est conservée dans toute son intégrité.

Tous les fils ou les toiles ne se blanchissent pas aussi facilement et ce ne sont pas toujours les plus noires qui sont dans ce dernier cas. Cela tient à la nature du suc gomme-résineux qui est resté attaché au chanvre.

Il n'y a pas absolument longtemps qu'on sait que c'est à l'oxygène de l'atmosphère qu'est dû le blanchiment des fils et des toiles éternes. Un chimiste distingué, M. Berthollet, s'est rendu immortel par l'application de l'acide muriatique oxygéné au blanchiment des fils, des toiles éternes et des cotons, ainsi qu'à la destruction des couleurs végétales appliquées sur leurs tissus. Par ces procédés, on en blanchit en peu d'heures telle quantité qu'on désire. Nous n'entrerons pas dans ces procédés, qui sont hors de la portée des cultivateurs.

Depuis longtemps on fait bouillir, dans quelques endroits, les toiles éternes avec du poussier de charbon pour accélérer leur blanchiment. Nous recommandons cette pratique aux cultivateurs, car il paraît qu'elle mérite toute leur attention.

#### Moyen de détruire les rats par la chaux.

Les pâtes préparées avec la farine et le phosphore, constituent évidemment le moyen le plus sûr et le plus actif de détruire ces animaux; mais le danger d'empoisonner d'autres animaux et de communiquer le feu aux habitations, font souvent renoncer à l'usage du phosphore. Voici un moyen d'arriver à la destruction de ces animaux malfaisants, sans risquer d'empoisonner ceux dont la conservation importe à un si haut degré. On prend de la chaux vive, on la pulvérise dans un mortier, on y ajoute une dose égale de sucre. On étend cette poudre dans les endroits fréquentés par les rats; comme ils sont très friands de sucre, ils mangent la poudre avec voracité, ce qui occasionne promptement leur mort.

#### EXPOSITION

### AGRICOLE ET INDUSTRIELLE DE LA PUISSANCE

Ouverte au monde entier, aura lieu en la Cité de Montréal,

Commencant Mardi le 14

ET SE TENANT

**VENDREDI, 24 SEPTEMBRE 1880**

SUR LE

TERRAIN DE L'EXPOSITION,

**Avenue Mont-Royal, Mile-End**

0000

Pour la liste des Prix et Blancs d'entrée dans le DÉPARTEMENT AGRICOLE, s'adresser à GEORGES LECLERC, Ecr., Secrétaire du Conseil d'Agriculture, Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture de Comté; pour le DÉPARTEMENT INDUSTRIEL à S. C. STEVENSON, Ecr., Secrétaire du Conseil des Arts et Manufactures à Montréal.

Le temps fixé pour recevoir les entrées est comme suit:

Animaux, instruments d'agriculture, produits agricoles et de la laiterie, SAMEDI, 4 SEPTEMBRE.

Manufactures, beaux arts, ouvrages de dames, etc., SAMEDI, 28 AOUT.

Pour plus amples informations, s'adresser aux sous-ignés.

S. C. STEVENSON, Montréal,  
Secrétaire du Conseil des Arts et Manufactures.

GEORGES LECLERC, Montréal,  
Secrétaire du Conseil d'Agriculture, P. Q.

*Sous presse et devant paraître en Janvier 1881 :*

**LOVELL'S GAZETTEER**

OF

**BRITISH NORTH AMERICA.**

Cet ouvrage contient la description la plus récente et la plus authentique d'au-delà de 7,500 cités, villes et villages des provinces d'Ontario, Québec, Nouvelle-Ecosse, Nouveau-Brunswick, Terre-Neuve, Ile du Prince-Edouard, Manitoba, Colombie Anglaise et du territoire du Nord-Ouest; de plus des informations générales puisées aux sources officielles, concernant le nom, l'étendue, etc., de plus de 1,800 lacs et rivières. Cet important ouvrage contient aussi un tableau des routes et chemins montrant la proximité des stations de chemin de fer, des havres de mer, de lacs et de rivières, avec des

cités, villes, villages, etc., des différentes provinces; ce tableau est d'une utilité incalculable. Une carte très-bien coloriée du Canada est jointe au volume, dont l'éditeur est M. P. A. Grossby qui a été assisté dans la rédaction par plusieurs écrivains.

On sollicite des souscripteurs et l'on demande des agents.  
Prix de l'ouvrage: \$3 payables à la livraison.

JOHN LOVELL & FILS, Imprimeurs.

Montréal, 14 août 1880

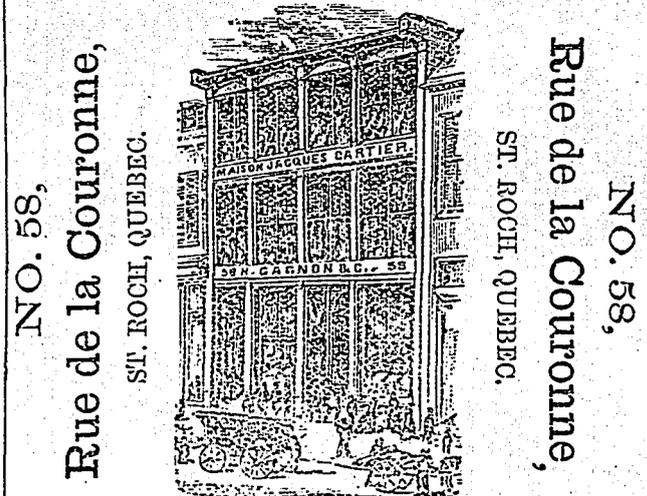
### COLLÈGE DE STE. ANNE.

La rentrée des Elèves au Collège de Ste. Anne est fixée à jeudi le 2 de septembre prochain, et les classes s'ouvriront le lendemain.

### COUVENT DE STE. ANNE.

La rentrée des élèves pensionnaires au Couvent de Ste. Anne aura lieu le 2 septembre prochain, et les classes s'ouvriront le lendemain.

### MAISON JACQUES CARTIER



### CONTRATS DE LA MALLE.

DES SOUMISSIONS adressées au Maître-Général des Postes seront reçues à OTTAWA, jusqu'à MIDI, le

**17 SEPTEMBRE**

pour le transport des Malles de Sa Majesté, sous les conditions d'un Contrat pour un terme de quatre années à partir du 1er JANVIER prochain :

JERSEY et ST. JOSEPH STATION, six fois par semaine;  
BROADLANDS et CROSS POINT, deux fois par semaine;  
NEIGETTE et STE. FLAVIE STATION, deux fois par semaine;

ST. MOISE et R. R STATION, deux fois par semaine.

Des avis imprimés contenant des renseignements plus détaillés au sujet des conditions du Contrat projeté seront en vue aux Bureaux de Poste sus-nommés, ou au Bureau du sous-igné, où l'on pourra, aussi, se procurer des formulaires de soumission.

W. G. SHEPPARD,  
Inspecteur des Postes

Bureau de l'Inspecteur des Postes,  
Québec, 2 août 1880.