



# REVUE AGRICOLE.

SEPTEMBRE.

**SOMMAIRE:—Partie non Officielle.**—La prochaine Exposition Provinciale de Montreal—Notre second volume—La Revue en 1863—Les succès et les abus des Sociétés d'Agriculture—Correspondance de Ste. Eustache.—**Voyages Agronomiques.**—Paspébiac—**Economie Domestique.**—Poires tapées et poires seches—Confiture de poires—Gelée de pommes—Confiture de courge, de raisin, etc.—Poires à l'eau-de-vie.—Conseils sur la toilette—Corps qui s'engagent dans les yeux—Moyen facile de les extraire

## PARTIE NON-OFFICIELLE.

### L'EXPOSITION PROVINCIALE DE MONTREAL.

Le succès a dépassé notre attente et nous pouvons promettre à nos agriculteurs l'exposition la plus remarquable et la plus nombreuse qui ait été faite jusqu'à ce jour de nos ressources agricoles et industrielles. Les tableaux que nous donnons plus bas disent mieux que nous ne pourrions le faire, dans le langage éloquent des chiffres, le résultat des entrées jusqu'à ce jour. Le département industriel n'est pas moins bien rempli de même que le département horticole. Quant aux nombreux amusements qui se préparent à l'occasion de cette grande fête nationale, nous n'avons qu'à citer la grande "Revue des Volontaires de la Province," le grand tir à la carabine dans lequel entreront des concurrents de toutes les parties du pays. Un feu d'artifice gigantesque. La présence de son excellence le gouverneur général ainsi que des deux chambres de la législature donneront une importance inaccoutumée à l'exposition de Montréal. Tous les préparatifs sont complètement terminés et un catalogue des animaux, des instruments et des pro-

duits exposés est maintenant sous presse. Encore une fois nous prions nos sociétés de ne pas négliger d'être présentes à l'assemblée de l'association et les délégués devront présenter leurs pouvoirs pour avoir droit de vote sur le choix du lieu de la prochaine exposition provinciale.

### Entrees dans la 1e Subdivision—Chevaux.

Section.	Heavy	Middle	Light	Un- sadd.	Total
1 Etalons âgés.....	10	18	4	2	34
2 Etalons de 5 ans..	2	5	7	1	9
3 Etalons de 2 ans..	3	5	1	0	9
4 Poulains de l'année	2	1	0	0	3
5 Juments Pouliniè's.	7	3	3	1	14
6 Pouliches de 3 ans.	3	1	2	0	6
7 Pouliches de 2 ans.	5	0	1	0	6
8 Pouliches de l'année	1	1	0	0	2
9 Paires de Chevaux.	3	3	8	0	28
10 Chevaux de trait...	4	0	0	0	4
11 Chevaux de selle..	6	0	0	0	6
Total.....	49	40	28	4	121

### Entrees dans la 2e Subdivision—Betes a cornes.

Section.	Durham	Hereford	Devon	Ayrshire	Galloway	Race	Canadiane	Bovis gras et de transit.	Total
1 Bœufs de 4 ans et au-dessus.....	4	2	5	8	2	2	2	1	24
2 Bœufs de 3 ans.....	4	0	1	5	0	4	6	0	20
3 Bœufs de 2 ans.....	3	0	1	7	0	4	3	2	21
4 Bœufs de 1 an.....	5	1	2	5	4	3	4	4	28
5 Veaux.....	7	1	4	7	3	3	10	0	45
6 Vaches de 4 ans et au-dessus.....	16	3	6	11	6	20	0	0	62
7 Vaches de 3 ans.....	4	2	2	12	2	6	0	0	28
8 Génisses de 2 ans.....	10	1	3	10	2	13	0	0	38
9 Génisses de 1 an.....	5	1	3	6	4	12	0	0	31
10 Taures.....	6	1	3	5	3	5	0	0	23
Total.....	65	12	30	76	27	72	41	0	320

### Entrees dans la 3e Subdivision—Moutons.

Section.	Leicester	Cotswold	Large horns	Southdown	Ches- ter	Large cottes	Large Saxo	Small cottes	Moutons gras	Total
1 Béliers de 2 ans et au-dessus.....	20	10	19	4	3	4	2	2	3	59
2 Béliers de l'année.....	12	5	7	2	1	1	0	0	9	37
3 Jeunes béliers.....	13	3	6	3	2	2	1	1	0	31
4 Brebis de 2 ans et au-dessus.....	18	5	8	4	2	4	1	2	0	44
5 Brebis de l'année.....	15	3	3	3	1	1	1	1	0	28
6 Brebis.....	12	5	7	2	1	3	1	1	6	32
Total.....	90	31	42	18	10	15	6	7	12	231

### Entrees dans la 4e Subdivision—Cochons.

Section.	Yorkshire	Berkshire	Grande race	Suffolk	Petit Berkshire	Petite race	Total
1 Verrats de 1 an et au-dessus.....	2	0	2	2	1	3	10
2 Verrats au-dessus de 1 an.....	3	0	2	2	3	7	17
3 Truies de 1 an et au-dessus.....	5	1	1	7	1	6	21
4 Truies au-dessus de 1 an.....	3	0	2	6	3	7	20
Total.....	13	1	7	17	7	23	68

Volailles, 44 entrées—Productions d'agriculture, 450 do —Instruments aratoires, 100 do.

**EXHIBITIONS DE COMTE.**

Chateaugnay, Ste. Philomène, Sept. 22.  
 St. Jean, St. Jean, Sept. 24.  
 Deux-Montagnes, St. Eustache, Sept. 24.  
 Rouville, Rougemont, Sept. 26.  
 Argenteuil, Lachute, Sept. 29.  
 Bagot, Ste. Rosalie, Octobre 1.  
 Montcalm, St. Jacques, Octobre 1.  
 Soulanges, Soulanges, Octobre 6.  
 L'Assomption, L'Assomption, Octobre 7.  
 St. Maurice, Yamachiche, Octobre 7.  
 Bonaventure, No. 2, Maria, Octobre 7.  
 Temiscouata, St. Arsène, Octobre 13.  
 Bonaventure, No. 2, Munn, Octobre 14.  
 Ottawa, No. 2, Thurso, Octobre 15.  
 Bonaventure, No. 2, Carleton, Octobre 10.  
 Bonaventure, No. 2, Cross Point, Février 17.

**NOTRE SECOND VOLUME ET LA REVUE EN 1855-4.**

Nous terminons avec ce numéro le second volume de la Revue Agricole, et nous remercions nos abonnés de l'encouragement qu'ils ont donné à notre publication. Nous avions cru pouvoir doubler la matière de chaque numéro, mais après cinq mois d'une expérience coûteuse nous avons dû restreindre notre publication de manière à rembourser les avances considérables que nous avions faites. Nos abonnés ont trop négligé de payer leur abonnement pour qu'il nous soit possible de continuer l'envoi de la Revue sans tenir strictement à l'obligation de payer d'avance. Aussi à l'avenir tiendrons nous strictement à cette règle invariable à laquelle nous astreint le bas prix de l'abonnement. Le prochain volume contiendra trente-deux pages de matière à lire par mois, et formera un volume de trois cent quatre-vingt-quatre pages pour l'année avec gravures. C'est plus que nous n'avons jamais fait et nous espérons obtenir ainsi du public agricole l'encouragement que mérite nos efforts pour doter notre agriculture d'un organe officiel digne des grands intérêts qu'il est appelé à défendre et à faire valoir.

**LES SUCCES ET LES ABUS DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.**

MON CHER MONSIEUR.—Je vous adressais en Février dernier un article intitulé "Les succès et les abus des Sociétés d'Agriculture", que vous avez publié dans la Revue Agricole, des mois de mars et Avril; le sujet spécial de cet écrit avait rapport à la mauvaise organisation de quelques-unes de nos sociétés, et je mefforçais d'indiquer quelques moyens de remédier à leurs nombreux abus.

J'ai été flatté de voir que le sujet rencontrait votre entière approbation, et suscitait de votre part un appel à vos nombreux lecteurs pour les engager à prendre en considération les opinions émises, à les appuyer ou à les combattre. J'aurais désiré que ce conseil fût écouté, malheureusement personne n'a cru devoir y répondre. Est-ce le fait d'une indifférence pernicieuse pour tout ce qui se rattache aux questions vitales de l'agriculture? Ou croit-on que le mode proposé est impossible en pratique? Je crois plutôt, que le motif de cette abstention regrettable de la part de nos agriculteurs les plus distingués ne soit tout entier dans l'expérience du passé qui

les décourage et leur rappelle queles enseignements agricoles ont subi bien souvent des défaites et que l'on a presque toujours lutté sans résultat lorsqu'on a voulu introduire des réformes indispensables au progrès de l'agriculture.

Faut-il, M. le Rédacteur, se laisser vaincre par de semblables obstacles? ne devons-nous pas plutôt les combattre à outrance? je sais que nous devons nous munir d'une persévérance à toute épreuve, et qu'il faudra des années pour nous retirer de l'ornière profonde où nous sommes tombés avant de faire accepter les avantages de ces innovations. N'êtes vous pas vous-même un exemple bien vivace de persévérance et de courage? n'êtes vous pas toujours demeuré ferme et constant dans votre enseignement de la culture raisonnée? et cela nonobstant la guerre que vous firent certaines personnes jalouses de la position que vous occupez et peut-être même de votre avenir?

Que chacun se réveille et se redresse en face des idées arriérées. Que les éteignoirs viennent se heurter contre le raisonnement des hommes aux idées larges et progressives.

J'ai combattu dans mon premier article les nombreux abus de nos sociétés d'agriculture, parce que je suis bien convaincu que tant que nos sociétés d'agriculture se régiront elles-mêmes et ne seront pas placées sous le contrôle administratif de la Chambre d'agriculture nous perdrons notre temps, nous gaspillerons les allocations qui nous sont faites par le Gouvernement et nous demeurerons dans le statu quo.

Nous n'avons qu'à parcourir les journaux agricoles publiés en France et en Angleterre, pour nous donner la preuve, que la marche de l'agriculture en Canada est lente. Quelle en est la cause? si ce ne sont les dispositions de notre loi agricole qui produisent peu d'effet et qui exigent des réglemens nouveaux comprenant:

1. Le contrôle de la Chambre d'agriculture sur nos sociétés tel que suggéré dans mon article précédent.

2. Une augmentation de membres de la chambre d'agriculture.

3. Changer nos expositions de comté, dont le système est inefficace, pour des expositions composées de deux ou trois comtés voisins. Un sentiment d'émulation et de distinction naîtrait entre ces différents comtés. En essayant de prouver leur supériorité les exposants seraient obligés de corriger leur système de culture et s'efforceraient d'améliorer leurs races bovines, ovines et chevalines, pour s'acquérir une renommée comme éleveurs.

4. Offrir des primes d'honneur aux agriculteurs qui se distingueraient soit comme éleveurs de réputation, ou comme cultivateurs progressifs; parce qu'il est aujourd'hui prouvé que ces marques de distinction, telles qu'on les confère en France, ont contribué largement au progrès de l'agriculture. Napoléon III a su si bien comprendre l'importance de ce moyen, qu'il a décoré plusieurs agriculteurs distingués de la croix d'officiers et de chevaliers de la légion d'honneur. Voilà comment on relâche dans l'opinion publique les services éminents que ces hommes de mérite rendent à la France. C'est ainsi que le vétéran des champs contribue non seulement à la prospérité de son pays mais à sa grandeur nationale: mais la France

ne recule pas devant les sacrifices lorsqu'il est question de récompenser la science et le labeur, car je vois dans le Journal d'Agriculture Pratique, publié à Paris, et que j'ai le plaisir de recevoir, que la prime d'honneur décernée dans le concours régional de Lille pour l'année 1862 comprenait une coupe de la valeur de 3,000 francs et une somme de 5,000 francs. L'exploitation du Lauréat, comparée aux autres domaines du département, a été reconnue la mieux dirigée. Voilà encore un brillant succès couronné dignement et qui doit exciter constamment la noble ambition de se distinguer, tout en servant bien son pays.

Je vois aussi dans le même journal, que dans la distribution des décorations et récompenses, on accorde aux serviteurs ruraux ayant les plus longs et les meilleurs états de service chez les mêmes maîtres, des médailles d'argent et de bronze, avec des sommes variant de 75 francs à 200 francs, et aux agents d'exploitation des primes d'une valeur de 250 à 300 francs. Ces témoignages de reconnaissance, dus à la fidélité et aux services des employés, sont je crois le seul moyen de se procurer de bons serviteurs et d'augmenter la main-d'œuvre si restreinte et si chère en Canada.

On offre en même temps des médailles d'or grand module ainsi que des récompenses en argent pour les travaux exceptionnels.

Des primes de 800 francs etc., et des médailles en or pour les reboisements.

Des primes de 600 francs etc., et des médailles en or pour la bonne conduite des fermes.

Des primes pour encourager l'emploi des amendements calcaires.

Des primes et médaille d'honneur pour les constructions rurales.

Des primes pour les drainages, les irrigations, etc., etc.

On ne néglige donc rien en France pour réaliser le progrès de l'agriculture et la présentation de ces décorations et de ces primes d'honneur sous la présidence de l'Empereur et des dignitaires de l'empire exercent une grande influence sur les succès brillants que le peuple français obtient tous les jours.

La proclamation de toutes ces récompenses et de ces mentions toutes spéciales démontrent l'avantage de ce système que l'on devrait établir en Canada et les plus grands efforts devraient être faits pour en faire apprécier toute l'importance.

Pour ne pas être trop long, je ne signalerai pas aujourd'hui tous les autres moyens de promouvoir l'agriculture en Canada, mais j'ose espérer que vous accueillerez avec votre bienveillance ordinaire ces quelques suggestions que je soumets humblement à la considération de nos agriculteurs expérimentés, n'ayant pas la prétention de les croire parfaites, heureuses seulement si elles peuvent donner l'initiative à des réformes avantageuses.

En terminant cette causerie agricole, permettez-moi de m'adresser à vous non seulement comme rédacteur et fondateur de la Revue Agricole, mais comme vrai représentant du peuple, car vous avez été élu sous le noble drapeau de l'indépendance, emblème de l'agriculture. Je ne comprends pas qu'un cultivateur mandataire puisse s'attacher aux partis extrêmes trop sou-

vent opposés aux mesures avantageuses à la prospérité du pays. Les divisions malheureuses sont réduites à un point alarmant, qui ne permet plus d'appuyer que les œuvres de son propre parti. Le patriotisme du temps pour un certain nombre est l'appât du pouvoir, avant les intérêts généraux du pays.

En m'adressant à vous, j'ai l'intime conviction que le mandat que l'on vous a confié ne pouvait être mis en de meilleures mains. Tout en défendant les intérêts de vos constituants, vous aurez toujours en regard les intérêts immenses qui se rattachent spécialement à l'agriculture, si négligée et si mal représentée en Parlement soit par l'incapacité ou le peu d'intérêt que portaient à la cause agricole nos représentants ruraux. Vous qui avez le pouvoir, les capacités et le grand vouloir de donner l'élan à toutes ces innovations indispensables, préparez, proposez et faites sanctionner des mesures et des lois utiles à l'agriculture, et le pays vous devra une immense dette de reconnaissance.

UN AGRICULTEUR.

St. Eustache, Septembre 1863.

Nous remercions beaucoup notre correspondant de l'excellente opinion qu'il a de notre habileté à faire valoir en parlement la cause agricole. Il est trop sévère à l'égard des cultivateurs représentants qui jusqu'à ce jour, il faut en convenir, n'ont pas pris une part très-active aux délibérations de notre assemblée législative; mais qui pourtant se sont toujours montrés prêts à appuyer toutes les mesures destinées à promouvoir nos intérêts agricoles. Peut-être la cause du mal se trouve-t-elle tout entière dans le défaut d'initiative. Il est temps que cet état de chose ait une fin et que nos représentants aient une politique à eux comprenant toute les améliorations nécessaires à nos campagnes, et qu'ils abandonnent le rôle par trop humiliant qui leur a été laissé jusqu'à ce jour.

#### LA VIE DES CHAMPS.

Ici, c'est un essaim de jeunes paysannes robustes et fraîches qui quittent la campagne, où elles trouvaient la paix du cœur, le calme de l'esprit, une bonne santé entretenue par un travail actif et honorable, pour aller s'assoler, pâler et souvent croupir dans le hideux cercle de corruption au milieu duquel flotte l'immense population des grandes villes; et souvent il arrive, quelques mois à peine s'étant écoulés, que la plupart de ces jeunes filles qui couraient après une existence meilleure n'ont rencontré que déception, hérité le vice, perdu la santé et souvent l'honneur, et rentrent au village, quand elles ne périssent pas à la ville, le cœur plein d'amertume et de découragement et n'ayant plus l'habitude du travail.

Aux fêtes du village, ces jeunes filles ne sont plus l'objet de l'attention des honnêtes garçons du pays, elles sont tout simplement des filles de Paris, autour desquelles les jeunes gens ne s'approchent qu'avec dédain, tandis que celles qui sont restées aux champs sont recherchées et contractent des mariages, modestes peut-être, mais où elles trouvent le bonheur et une honnête aisance.

## VOYAGE AGRONOMIQUES.

## LA BAIE DES CHALEURS.



**N**OUS donnons le compte-rendu de notre voyage dans la Gaspésie, jour par jour, et tel que nous le trouvons dans les notes que nous avons prises sur les lieux. Nous espérons ainsi ne rien oublier des renseignements que nous avons cueillis et des observations qui nous ont été suggérées par l'étude des besoins les plus immédiats de chaque localité.

## Paspébiac.

**Jeudi, 9 Juillet.**—Nous visitons l'établissement de pêcheerie des Robins. Le barchois de Paspébiac offre une construction remarquable, en forme de triangle, de cailloux roulés, formant ce qui est appelé le banc. Il s'avance à un quart de mille en mer et forme un havre sûr pour toutes les embarcations, depuis la chaloupe jusqu'au trois mats. A l'intérieur du barchois il y a un lac peu profond dans lequel peuvent entrer les chaloupes pour se mettre encore mieux à l'abri. Sur tout le parcours du banc il y a de petites maisons de pêcheurs, formant un petit village. Mais les deux établissements des Robins et des Lebouillier occupent la très-grande partie du barchois. Ces deux établissements sont possédés par des maisons Jersaises, dont les profits doivent être énormes, mais sont inconnus pour l'excellente raison qu'elles se gardent bien d'employer des Canadiens aux postes importants. Tout se fait ici par trafic et il n'y a que très-peu de numéraire en circulation. Les pêcheurs sont payés en marchandises de toutes espèces, portées à des prix exorbitants, bien qu'elles soient importées sans frais de douane, vu que toute la côte depuis Gaspé jusqu'à la rivière Nouvelle est port franc. Dans les cas excessivement rares de paiements en argent, il y a 20 pour cent de discompte sur le prix de la marchandise offerte, c'est-à-dire, que 80 cents en argent équivalent à \$1 en marchandise, ce qui fait un intérêt de 20 pour cent. La maison fait donc un double profit, d'abord sur l'achat à bas prix du poisson qui est revendu fort cher, et ensuite sur le paiement du poisson en marchandises estimées fort cher et importées à très-bas prix. Ces deux maisons ont le monopole du poisson et du commerce.

La maison Robin est établie à Paspébiac, depuis près de 100 ans, ses bâtiments se subdivisent en magasins pour tous les articles et tous les travaux possibles. On construit ici tous les vaisseaux de la Compagnie, soit pour la pêche, soit pour l'exportation. Les retours sont utilisés par des importations de marchandises. Chaque employé a un compte ouvert au grand livre et reçoit tout ce qui est nécessaire à sa consommation. Percé et le nord St. Laurent sont encore des endroits où tous leurs pêcheurs font le poisson, mais le chargement et l'expédition se font exclusivement à Paspébiac.

## New Carlisle et Hopotown.

**Vendredi, 10 Juillet.**—*New Carlisle.*—Le Dr. Robinaille et moi allons visiter quelques cultures de la localité. Nous nous rendons jusqu'à Hopetown, chez Mr. Victor Ténier, un des cultivateurs les plus intelligents et les plus heureux de son arrondissement. Sa propriété, d'une étendue de 3 arpents sur 30, est en grande partie défrichée et offre des récoltes parfaitement cultivées de blé, de patates, de navets, d'avoine. Les vestrons sont semés de 15 en 15 jours, de manière à fournir au bétail une alimentation verte, saine et abondante pendant les mois de l'été et de l'automne. Les prairies sont couvertes de mil, mais les premières années sont pauvres en trèfle et offrent des vides considérables. La cinquième année on met en pacage pendant deux ans, suivi 10. du blé, 20. de patates, 30. un grain et de la prairie. C'est une rotation de neuf années qui convient parfaitement à la localité. Malheureusement elle n'est pas rigoureusement suivie, c'est fâcheux. Il faudrait pour qu'il y eût de l'ordre que la terre fût divisée en 9 champs de 10 arpents ayant les récoltes suivantes :

## ANNÉES.

## RÉCOLTES.

- 1e Patates, 8 arpents ; un arpent en navets et 1 arpent vesces.
- 2e Avoine, orge ou blé, avec prairie.
- 3e Prairie de 1e année.
- 4e Prairie de 2e année.
- 5e Prairie de 3e année.
- 6e Prairie de 4e année.
- 7e Pacage de 1e année.
- 8e Pacage de 2e année.
- 9e Blé sur pacage, labour d'automne.

Le blé avait une magnifique apparence, malheureusement les attaques de la mouche sont à craindre, elle fait ici des ravages considérables. Les patates sont cultivées à la charrue et avec la houe à cheval. Le sol repose sur un sous-sol perméable et par son inclinaison offre un égouttement facile qui permet l'emploi des planches larges. J'ai remarqué ici des planches de 30 pieds, et l'absence de fossés. M. Ténier possède un troupeau d'animaux remarquables, dont quelques vaches sont d'Alderney et d'autres sont des croisements Ayrshire et Durham, d'autres enfin offrent le pelage bringé caractéristique de la race Normande pure, telle qu'on la voit en Normandie.

Les pores sont de l'ancienne race Normande qu'il est important de remplacer au plus tôt. Les bâtiments de ferme sont d'un seul tenant et n'offrent rien de particulier. Une machine à battre à un cheval du système Moody et mue par le vent est employée depuis deux ans avec succès.

M. Ténier a parfaitement compris l'importance d'utiliser le goémon qui s'amoncele sur le rivage à plusieurs pieds d'épaisseur, et sur les limites mêmes de son exploitation. Sur une de ses propriétés il a construit une côte à l'aide d'une charpente solide de 35 pieds de hauteur ; appuyée sur la grève elle atteint le sommet de la falaise. Ce quai offre une inclinaison assez rapide jusqu'au niveau de

mer, et présente un travail considérable de déblais et de remblais. Il n'y a plus qu'à faciliter la montée de l'engrais, et je crois que deux lisses sur lesquelles serait traîné un char au moyen d'une chaîne s'enroulant autour d'un manège, serait de beaucoup l'engin le plus économique et le moins coûteux.

L'ascension dans une caisse, au moyen d'une grue, ne serait pas moins praticable et d'une construction très-facile. La force d'un cheval devrait suffire, avec un système de poulies qui augmenterait la puissance, ou encore avec un manège.

L'application du goémon se fait tantôt sur les prairies, tantôt sur les patates, où il ne cause pas la pourriture aussi souvent que l'engrais de ferme. Le goémon s'applique aussitôt qu'il peut s'obtenir et donne des résultats magnifiques, même sur les prairies le printemps mais encore mieux l'automne, ou sur les semis qui viennent de se faire. Mis en tas il devient une masse noire qui offre toutes les apparences du fumier décomposé.

De retour à New Carlisle nous sommes allés chez M. Lebel, cultivateur et régistrateur du comté. Il suit à peu près le même système que M. Ténier sur une terre de 60 arpents à peu près. J'ai admiré là des prairies de mil magnifiquement réussies. Des patates tout à fait bien soignées, du blé-d'inde vigoureux, et des choux de Milan, ne laissant rien à désirer. En un mot les produits de M. Lebel nous permettent de tout espérer de la culture de la Baie des Chaleurs, du moment que les cultivateurs feront moins de pêche et plus de culture. La plantation d'un verger complète le potager de M. Lebel qui est certainement fort remarquable.

Prise dans son ensemble, la culture de Hoptown à New Carlisle est plus avancée que dans les anciens comtés Canadiens et serait digne de figurer dans un petit rayon de nos grands centres. La culture des plantes sarclées se fait ici en grand, à l'aide d'instruments qu'on s'efforce de perfectionner. Les champs sont bien travaillés en planches larges, et pour peu qu'on emploie davantage les engrais de mer on arrivera bientôt à une production abondante. Le climat et le sol sont excessivement favorables et l'exploitation du poisson ouvre un débouché avantageux à l'écoulement de tous les produits. Le voisinage de la forêt, qui couvre généralement la seconde concession, offre tous les matériaux nécessaires aux constructions qui sont en bois sans exception. L'emploi de l'écorce de bouleau entre le bâti des maisons et le lambris est un procédé recommandable, en ce qu'il épargne souvent le gâsfeutrage, surtout si le lambris est en bardeaux. Le genre des constructions en bois est ici beaucoup plus avancé que dans les anciennes paroisses. Des colombages, formant le corps du bâtiment, sont réunis avec de la planche commune, une écorce et un bardeau recouvrent le tout. Les clôtures en cèdre sont d'une solidité et d'une hauteur sans exemple. Un nouveau mode de construction nous a frappé par sa simplicité, son efficacité et son économie. Il exempt les piquets et consiste à placer les perches rondes, quelque soit leur longueur, sur un billot coché, l'une à côté de l'autre.

#### Bonaventure et Maria.

*Samedi, 11 juillet.*—Parti à 6 heures A.M. avec le Dr. Robitaille pour Bonaventure à 9 milles, nous arrivons à 7 heures. Là je rencontre le Rev. M. Gauvin, en route pour Maria, et qui me fait la faveur de me prendre à son bord. Nous côtoyons le littoral de la Baie des Chaleurs sur tout le parcours que nous avons suivi. Nous rencontrons des chemins admirables équivalant au macadam, des cultures soignées et des habitations indiquant l'aisance des propriétaires, au nombre de celles-ci nous devons mentionner celle de M. Frédéric Arsenau. A New Richmond où se trouve un établissement écossais, j'ai admiré un magnifique troupeau Ayrshire digne des étables de nos éleveurs les plus renommés; ce troupeau appartient à Madame Thornton, et doit avoir été importé depuis peu. Ici on se livre plus particulièrement à la culture et les résultats du travail donné au sol sont facilement visibles en magnifiques récoltes. Les plantes sarclées occupent une place importante, ainsi que la culture des prairies. Les défrichements ont été poussés à l'intérieur jusqu'à la sixième concession, et cette partie de la Baie est un bel exemple de ce que pourra être la Gaspésie dans un avenir prochain. Déjà l'influence de ce troupeau Ayrshire se fait sentir dans un rayon tous les jours plus grand et plus d'attention est donnée à l'éducation du bétail.

Les larges rivières que nous rencontrons, la rivière Bonaventure, la petite et la grande rivière Cacapédia sont facilement traversées en bacs. Les municipalités vendent le privilège de traverser les rivières à certaines conditions fixées dans le tarif et à toute heure du jour et de la nuit le voyageur a droit aux traverses. Bonaventure est une jolie paroisse dont la nouvelle église bâtie en bois au prix de \$12,000 offre un extérieur élégant, digne du prêtre de génie qui en a été le constructeur. Les corniches sont en plâtre élégamment travaillé, dont les arabesques blanches reposent sur un fond noir, en sorte qu'on serait tenté de croire qu'un système de ventilation existe dans tout l'intérieur de la chapelle, non seulement autour des corniches mais encore drs la route. L'effet est très-remarquable et fait ressortir avec beau d'avantage les enjolivures de l'édifice.

Nous arrivons à Maria à 2 heures. L'église est également une construction nouvelle et fort élégante, avec jubés tout autour de la nef et deux chapelles. Maria est située presque au niveau de la baie et à quelques pas du rivage. La rue est magnifique de chaque côté de l'anse dont Maria occupe le fond. En arrière, à deux milles de l'église, est un immense plateau, très-propre, paraît-il, à la culture et qui ne réclame qu'un chemin de colonisation pour devenir un vaste champ de production. Ce chemin serait très-facile et suivrait le lit d'une petite rivière entre les montagnes. La pêche est ici l'occupation favorite de la majorité, toutefois la culture du sol n'est pas aussi négligée qu'elle l'était et il se fait de nouveaux cultivateurs chaque jour qui n'occupent que leurs loisirs entre les travaux à la pêche de la morue. MM. Fidèle Leblanc et E. H. Legendre, sont de rares exemples des succès qui attendent une

exploitation du sol à la fois intelligente et active.

Un bain dans les eaux de la Baie des Chaleurs nous a fait un bien immense. L'air pur et la vue de la localité sont incomparables. L'arrivée des bateaux pêcheurs, les attelages des charottes avec les bœufs au joug, le langage particulier des Acadiens, les sombres montagnes qui bornent l'horizon à deux milles en arrière, tout cela a un caractère particulier, plein de charmes et de poésie.

**Dimanche, 12 juillet—**Maria—Jour de repos avant tout, le service divin a amené ici une population mixte d'irlandais, d'acadiens et de sauvages. On se croit ici dans un autre monde en entendant parler du Canada et des canadiens comme des étrangers de distinction placés à grande distance. L'ignorance de la population est profonde et les hommes de profession manquent complètement pour mettre une fin aux ténèbres qui enveloppent toute la population d'un rideau épais qui voile son intelligence. Le chemin de fer intercolonial et des voies de communication plus faciles et plus fréquentes pourront seules améliorer cet état de choses. Un bain de mer nous repose de nos fatigues. La soirée est charmante, la brise de mer vient rafraîchir la campagne.

Carleton et Ristigouche.

**Lundi, 13 juillet—**Nous partons à 9 heures pour Ristigouche *via* Carleton. Après avoir suivi la baie de Maria où nous admirons de belles cultures, nous prenons quelques côtes et arrivons à Carleton "Tracadie'sh" à 11 heures, distance de neuf milles. Carleton est une paroisse importante où l'exploitation de la pêche diminue pour faire place à la culture du sol. En avant du village s'étend un barachois consi-

dérable ayant un parcours de trois milles, avec un débouché sur la baie, au sommet du triangle qu'il dessine très-correctement. En dehors sont des eaux très-profondes qui permettent la pêche à une encablure du rivage. A l'intérieur du barachois est un lac dont les eaux sont assez profondes pour permettre la navigation des barques des pêcheurs, qui viennent jusque devant les demeures des propriétaires. Toutefois leur distance du banc a fait construire des cabanes de pêcheurs près des eaux profondes. La baie de Carleton présente un rare coup d'œil.

Ici, M. Nicolas Audet vient de terminer une église fort remarquable en bois, dont les vastes proportions et l'apparence extérieure et intérieure laissent peu à désirer. L'intérieur est platré avec corniche tout autour du chœur. Une espèce de dôme au-dessus de chaque autel, soutenu par des piliers richement construits, donne beaucoup de grâce à tout l'intérieur. Au reste les chapiteaux corinthiens à fond noir font ressortir admirablement les moulures. La voûte tout entière est charmante. Un jubé sur trois côtés de l'église ajoute beaucoup à sa capacité et aussi à l'apparence générale.

Le nouveau presbytère est avancé dans sa construction et sera une des résidences les plus confortables et les plus élégantes de nos campagnes. M. Audet est persuadé que le sol de la baie est beaucoup plus fertile que celui du district de Québec, mais d'un autre côté il se plaint de la négligence des cultivateurs à lui donner toutes les façons convenables. Il y a ici quelques agriculteurs fort distingués et les immenses champs de patates que nous avons rencontrés nous sont une garantie de l'intelligence apportée à l'exploitation du sol.

## ECONOMIE DOMESTIQUE.

### POIRES TAPÉES ET POIRES SÉCHÉES.

Les poires tapées forment un excellent plat de dessert; elles peuvent être mangées seches ou en compotes.

On peut préparer ainsi presque toutes les bonnes espèces de poires, pourvu qu'elles ne soient pas acides; mais, comme en séchant toutes les poires perdent beaucoup de leur volume, on exclut toujours les petites espèces. Les doyen-né, tous les beurrés, le martin-sec, le roussellet le messire-Jean, enfin toutes les poires d'automne, sont propres à être séchées. Je n'en excepte pas même celles qui sont pâteuses, mais sucrées; la dessiccation leur fait peu perdre de leurs qualités.

Lorsque les poires sont bien mûres, on les pèle entières en leur laissant la queue et on les empile autant que possible dans un pot de terre; on le remplit d'eau; on le couvre et on le place devant un bon feu. Lorsque les poires sont bien cuites, ce qui demande un peu de temps, car les espèces très-fondantes elles-mêmes ont besoin d'une longue cuisson, on les retire du pot une à une, et on les place sur des claies à côté l'une de l'autre. Si on a plus de poires que le pot n'a pu en contenir, on en remet d'autres dans le même pot et dans le jus de celles qui ont cuit les premières. On ajoute de

l'eau pour qu'elles y baignent. Lorsqu'elles sont cuites, on les réunit aux autres. On peut continuer ainsi tant qu'on a des poires; plus on en aura fait cuire dans le même jus, plus elles seront sucrées, parce que les dernières se chargent du sucre laissé dans le jus par les précédentes. On place les claies garnies de poires (je décrirai ces claies à l'article *Pruneaux*) dans un four, on le chauffe de nouveau, mais seulement au degré de chaleur qu'il a ordinairement au moment où on en retire le pain. Puis on prend les poires une à une; on les aplattit entre les doigts, on les trempe dans le jus qu'on avait réservé et dont on a fait préalablement un sirop en le soumettant à une ébullition suffisante; puis on les claies et au four jusqu'au lendemain. Lorsque les poires sont petites, après avoir été placées deux fois sur les claies, elles sont parfois assez sèches, ce qu'on reconnaît lorsqu'elles sont fermes sans être dures; mais il arrive aussi, fréquemment qu'on est forcé de les remettre une troisième fois au four. On a soin de ne pas trop chauffer le four au troisième enfournement, parce que les poires y brûleraient facilement ou se dessèchent trop ce qui leur ôterait beaucoup de leurs qualités. Une faible chaleur suffit.

La dernière fois qu'on met les poires au four

il est bon de les examiner quelque temps après qu'elles y sont, parce qu'elles pourraient sécher outre mesure. Au surplus, lorsque les poires paraissent un peu trop sèches au moment où on les retire du four pour la dernière fois, ce n'est pas un mal, parce qu'avec le temps elles se ramollissent. Lorsqu'elles sont sèches et froides, on les range dans des boîtes garnies de papier blanc, et on les place dans un lieu sec.

Quand on a beaucoup de poires à taper, on peut sans inconvénient, attendre six ou huit jours pour préparer celles qui ont été les premières mises au four, et ne s'en occuper de nouveau que lorsqu'on en a une certaine quantité à tremper à la fois dans le jus réduit à l'état de sirop.

Les belles poires tapées qui sont livrées au commerce sont préparées un peu différemment. On n'enlève par les pelures au début de l'opération ; les poires pelées sont cuites *sans eau*, dans des plats circulaires peu profonds, où elles sont rangées en cercles concentriques, qui diminuent de largeur, de sorte qu'il en résulte dans chaque plat un cône qui se termine par une dernière poire. Sur ce cône on étend régulièrement les pelures ; le peu de jus qui en découle pendant la cuisson suffit pour donner aux poires tapées une saveur agréable. Le four ne doit être chauffé que très-modérément pour la cuisson et la dessiccation des poires tapées, sauf à les remettre au four aussi souvent qu'on le juge nécessaire. Le reste de l'opération est conduit comme je viens de le dire en décrivant le premier procédé.

On peut aussi faire sécher au four des poires entières et non pelées, surtout si elles sont petites. Lorsqu'on vient de retirer le pain du four et qu'il est encore chaud, on ajoute une demi-charge de bois. Quand il est brûlé, on retire la braise, on garnit le four de claies chargées de poires, et on ferme hermétiquement toutes les issues de manière à éviter la déperdition de la chaleur.

Cette première fournée produit une demi-cuisson. On procède ensuite comme je l'indiquerai pour les pruneaux ; mais il faut que les poires cuisent longtemps.

Les poires préparées par ce procédé peuvent être gardées longtemps ; elles sont excellentes en compotes.

#### CONFITURES DE POIRES.

La confiture de poires est excellente, elle peut remplacer les confitures d'été. On choisit pour la faire des poires d'Angleterre ou de beur-ré, des poires coloquintes ou de doyné, en un mot, toutes les poires fondantes et sucrées, qui n'ont aucune âcreté. Les confitures sont rouges ou blanches, selon l'espèce de poires qu'on a choisie, car il y a des poires qui rougissent en cuisant.

On pèle les poires avec soin ; on les coupe en quartiers : on enlève les pépins et les parties qui pourraient être pierreuses ; on pèse le fruit et on le met dans un vase de terre, une terrine de grès, par exemple, en y ajoutant 3 kilogrammes de sucre pour 4 kilogrammes de fruit. On ajoute le sucre et les poires, et on laisse macérer pendant six heures dans la cave, en remuant de temps en temps. Quand le su-

cro parait à peu près fondu, on place le mélange dans une bassine sur un feu doux, et on le remue très-fréquemment, pour éviter que la confiture s'attache au fond de la bassine. Lorsque les poires paraissent parfaitement cuites ce qui est facile à juger par leur transparence, on met la confiture en pots. La cuisson doit durer une heure. Cette confiture se conserve très-bien ; elle cristallise un peu à la fin de la saison des confitures, mais elle n'en est que meilleure.

Si on veut rendre ces confitures plus délicates encore, on y met un peu de vanille coupée par petits morceaux. On se lasse plus facilement de ces confitures que de celles dont j'ai parlé précédemment, parce qu'elles n'ont qu'une faible acidité.

Si l'on a des poires petites et sucrées, fondantes ou non, on peut faire la confiture avec les poires entières. Dans ce cas on les pèle, et à mesure qu'elles sont pelées on les jette dans de l'eau froide acidulée avec du jus de citron pour éviter qu'elles noircissent ; on laisse la moitié de la queue, puis on met les poires dans une bassine avec une quantité égale de sucre et un demi-litre d'eau par kilogramme de sucre. On laisse cuire jusqu'à ce que les poires paraissent parfaitement transparentes. On met ensuite la confiture dans des pots de verre. Si le sirop paraissait trop liquide, avant de le verser sur les poires, on le ferait cuire à part petit.

#### GELEE DE POMMES.

Les gelées de pommes et de coings sont aussi des confitures d'arrière-saison. La gelée de pommes, justement recherchée, mais regardée comme difficile à préparer, est une confiture aussi facile à faire que les autres. La reinette franche, bien saine, est préférable aux autres espèces ; comme il faut que les pommes ne soient pas trop mûres, il faut faire la gelée en octobre au plus tard. On remplit d'eau bien claire une poêle ; on essuie les pommes et on les coupe en deux sans les peler, en ôtant seulement la queue ; puis, à mesure qu'elles sont pelées, on les jette dans cette eau, dans laquelle elle doivent baigner, et qu'on acidule avec du jus de citron. Trente pommes de moyenne grosseur peuvent fournir, avec le sucre qu'on y ajoute, 6 kilogrammes de confitures ; quand toutes les pommes sont ainsi préparées, on verse l'eau dans laquelle elles ont été jetées et on la remplace par de l'eau claire en assez grande quantité pour que les pommes y baignent complètement. On pose la bassine sur un feu vif, on la couvre avec soin et on n'y touche plus.

Lorsque les pommes sont cuites, sans être cependant arrivées à l'état de marmelade, ce qui n'exige pas plus d'un quart d'heure d'ébullition, on verse le tout sur un tamis. On laisse égoutter quelques instants seulement ; on pèse le jus en le versant dans la poêle, qu'on a eu soin de tirer à l'avance et on y ajoute 1 kilogramme de très-beau sucre pour 1 kilogramme un quart de jus. Le sucre doit être cassé en très-petits morceaux, ou pilé grossièrement. Selon la quantité de confiture, on extrait dans la poêle le jus d'un ou de deux citrons, en ayant soin d'en ôter les pépins ; on met la bas-

sinne sur un feu ardent, et on laisse *boullir* pendant un quart d'heure au plus. On retire du feu pour verser dans les pots, comme les autres gelées.

On parfume ordinairement la gelée de pommes avec de l'écorce de citron, on pèle le citron, on coupe la peau en petites lanières larges de 2 millimètres, et on les met cuire sur un feu vif dans un peu d'eau. On ajoute cette eau au jus des pommes; on met dans la bassine, avec le sucre et le jus de pommes, les petites lanières de citron qu'on vient de faire cuire; on les distribue également ensuite entre tous les pots. Elles prennent le goût de sucre dans la confiture et sont agréables à manger.

On peut faire la gelée de pommes par le procédé que j'ai indiqué pour la confiture de Poires c'est-à-dire clarifier le sucre, le faire cuire au grand bouill, y verser le jus, laisser faire un deux bouillons, et mettre en pot. On ajoute également le jus de citron et l'écorce. Cette méthode vaut bien l'autre.

Si l'on a mis de la célérité dans ces opérations, la gelée sera parfaitement blanche; si elle ne l'était pas autant que la gelée de pommes de Rouen, elle n'en serait que meilleure, parce que les confiseurs de Rouen n'obtiennent une gelée très-blanche qu'en employant une trop faible proportion de pommes. C'est le jus et le zeste de citron qui donnent à la gelée son principal parfum.

La gelée de pommes ne s'affermir pas immédiatement; elle ne se solidifie qu'avec le temps. On la couvre, comme toutes les autres confitures, dix ou douze jours après sa confection.

#### CONFITURES DE COURGE, DE RAISIN, ETC.

On peut faire des confitures avec plusieurs fruits autre que ceux que j'indique. On les prépare de différentes manières, selon la nature des fruits. On fait la confiture de raisin avec de ces grosses passes-musqués, et comme la confiture de Poires, on pèle les grains. On fait la confiture de cource comme celle de poires etc.

#### POIRES A L'EAU DE-VIE.

La poire de Roussellet de Reims, et les autres espèces du même goût et du même volume, sont à peu près les seules poires qu'on doit préparer à l'eau-de-vie; on les choisit, avant maturité complète, de bonne forme et de moyenne grosseur. On enlève avec soin la peau entière, et même la queue. On jette au fur et à mesure le fruit dans de l'eau acidulée. d'un jus de citron. Quand les poires ont séjourné un quart d'heure dans cette eau, on les transverse dans la bassine avec une nouvelle eau et en assez grande quantité pour qu'elles y baignent complètement. On ajoute 200 grammes de sucre pour 500 grammes de poires, pesées avant de les peler. Lorsqu'elles sont assez cuites pour qu'on puisse facilement y enfoncer une paille; on les retire du feu, on les laisse refroidir dans le sirop, puis on range les poires dans le local. On ajoute au sirop un bon verre d'eau-de-vie blanche par 500 grammes de poires, on verse le mélange chaud dans le bocal, on laisse refroidir et l'on bouche soigneusement. On peut aussi conserver les poires dans le sirop et n'y mettre l'eau-de-vie qu'au moment de les manger.

Les poires à l'eau-de-vie sont peut-être rép-

férables à tous les autres fruits conservés de la même manière; elles ont un goût de vanille fort agréable.

Si on ne trouve pas la proportion d'eau-de-vie que j'indique assez forte, on peut en augmenter la dose; mais je pense qu'elle est convenable pour des fruits qui doivent être mangés en famille, et par conséquent par des enfants et des femmes.

Il n'est pas nécessaire de choisir de l'eau-de-vie vieille et de très-bonne qualité pour y faire infuser des fruits; parce que la saveur qui caractérise chaque espèce d'eau-de-vie disparaît dans le mélange avec le jus des fruits. L'esprit blanc de betterave est très-convenable; il est d'un prix moins élevé.

Les bocaux dans lesquels on conserve les fruits à l'eau-de-vie doivent être formés avec un bouchon. Pour ajuster convenablement celui-ci au goulot, quelquefois très-large, on se sert d'une râpe douce à bois qui mord bien sur le liège. On recouvre le bouchon avec un morceau de parchemin qu'on a en soin de rendre flexible on le trempant dans l'eau.

Lorsqu'on doit boucher un certain nombre de bocaux, on pourrait remplacer le parchemin par une couche de gomme. A cet effet, on fait fondre à froid de la gomme concassée dans un peu d'eau, de manière à obtenir un liquide épais. On en couvre le bouchon et les bords du goulot avec un pinceau. Quand cette couche est sèche, on en met une seconde.

#### CONSEILS SUR LA TOILETTE.

Si j'engage les femmes qui aiment la toilette à modérer ce penchant, j'exhorte celles qui se négligent à faire tous leurs efforts pour conserver une bonne tenue. Un femme dont la tenue et la propreté ne sont pas irréprochables fait une grande faute. La plus exquise propreté doit constamment régner dans tous ses ajustements comme sur sa personne.

La chevelure doit être toujours parfaitement lisse et en ordre; si une femme bouclera ses cheveux, elle emploiera du papier brouillard pour les mettre en papillotes, ce qui lui coûtera deux francs par an tout au plus. Des papillotes de papier blanc ou de vieux journaux sont hideuses à voir.

La taille doit toujours être toujours être soutenue par un corset bien fait, sans être serré comme celui dont certaines femmes ont le ridicule de s'affubler, et qui détruit toute la grâce et toute la souplesse de la taille, gêne les mouvements et altère souvent gravement la santé d'une femme, sans la rapprocher de ces modèles purs qui sont le type de la beauté.

La chaussure, quoique modeste et même un peu grossière, doit toujours être en bon état; les pantouffles, lors même qu'elles sont élégantes ne doivent jamais paraître hors de la chambre à coucher. Quelques femmes ont l'habitude repoussante de porter en pantouffles des souliers à demi usés; mes lectrices ont trop bon goût pour que je sois obligée de les mettre en garde contre cette économie sordide.

Enfin, une femme bien élevée cherchera toujours à prévenir en sa faveur, même au premier aspect, par sa bonne tenue, sa propreté, le bon goût et le bon ordre de ses ajustements. A tous les âges, dans toutes les conditions

une femme doit avoir une tenue qui lui permette de se présenter devant des étrangers sans être embarrassée de sa négligence. Y a-t-il rien de plus ridicule qu'une femme obligée de s'enfuir lorsqu'elle aperçoit un visiteur? Elle aurait tort de croire que son désordre est moins désagréable à son mari qu'aux étrangers; si elle veut conserver son affection, elle doit se préoccuper constamment de lui plaire, et faire en sorte qu'il n'ait jamais à rougir d'elle.

**CORPS QUI S'ENGAGENT DANS LES YEUX—MOYEN FACILE DE LES EXTRAIRE.**

Voici un moyen bien simple pour extraire, sans le secours d'aucun instrument, les petits corps étrangers qui s'engagent si souvent dans l'œil, sous la paupière, etou, par leur présence, ils déterminent toujours une sensation des plus désagréables, qui devient parfois une très-vive souffrance.

Ce procédé nous est indiqué par M. le docteur Léon Renard, médecin aide-major de l'armée, et se substituera avec avantage aux méthodes aujourd'hui en usage pour la recherche des corps en question, consistant à renverser la paupière, à passer au-dessous une bague ou tout autre objet semblable, ce qui ne fait qu'irriter l'œil, souvent sans résultat. Voici ce nouveau moyen :

La paupière supérieure étant saisie, près de

ses angles interne et externe, avec le pouce et l'index de l'une et de l'autre main, on l'attire légèrement en avant et on l'abaisse immédiatement aussi bas que possible sur la paupière inférieure; on la maintient ainsi pendant une minute environ, en ayant bien soin d'empêcher la sortie des larmes.

Lorsque après ce temps on laisse reprendre sa position à la paupière supérieure, un flot de larmes a entraîné le petit corps étranger; on le retrouve sur le bord libre de la paupière inférieure, ou sur un cil, ou sur la peau de la paupière ou de la joue.

Il est facile d'expliquer ce qui se passe sous la paupière supérieure pendant cette petite opération. Par l'effet de l'abaissement considérable de la paupière supérieure et de la rotation du globe oculaire, le pli conjonctival supérieur n'existe plus, les muqueuses oculaires palpébrales, tout à l'heure en contact, sont écartées l'une de l'autre et forment la voûte d'une cavité dont la base est la partie supérieure et antérieure de la paupière inférieure. Cette cavité, qu'on a le soin de bien clore, se remplit de larmes qui, faisant fonction d'une injection, détachent de la muqueuse le corps étranger. S'il est plus lourd que le liquide lacrymal, il tombe immédiatement sur le bord de la paupière inférieure; sinon, il est entraîné par le liquide au moment où l'on abandonne subitement la paupière supérieure.

**REVUE DE LA COLONISATION**

**EMIGRATION DE 1862.**

On nous communique les lignes suivantes :

Le nombre total d'émigrés arrivés en 1862 a été de 27,176 contre 19,923 venus en 1861; montrant une augmentation de 2,253 âmes, avoir: 475 passagers de cabine et 1718 passagers d'entrepont. Ils sont classifiés comme suit :

	Cabine.	Entrepont.	To.
Hommes.....	1229	8765	10004
Femmes.....	618	5857	6465
Enfants (garçons).....	135	2261	2396
"    (filles).....	108	2134	2242
Enfants bas âge.....	49	1020	1069

En considérant les pays d'où ils viennent, on remarque une augmentation de 5096 pour ceux qui sortent du Royaume Uni et une diminution de 2843 pour ceux qui viennent du continent d'Europe. Des 14,401 émigrés de la Grande Bretagne, 12,466 sont venus dans des bâtiments à vapeur, et 1935 dans des vaisseaux marchands; 8739 des premiers se sont embarqués à Liverpool et à Londonderry et 3727 à Glasgow et à Cork: quant aux autres ils se sont embarqués pour la plus part à Liverpool,

Les émigrés arrivés dans les deux saisons se classifient quant à leur nationalité comme suit :

Anglais.....	1861.	1862
Irlandais.....	3574	5180
Ecosseis.....	3180	5468
Allemands et Prussiens.....	2015	3026
Norvégiens, Suédois et Danois.....	2040	2516
Autres pays.....	8668	5389
	445	697

La comparaison des métiers et des occupations des émigrés mâles adultes venus dans l'entrepont (8765) de cette année avec ceux de l'année dernière, nous donne pour résultat :

	1861.	1860
Fermiers.....	865	21.43
Journaliers.....	2227	3847
Ouvriers.....	846	2242
Hommes de Profession.....	39	16
Domestiques.....	31	36
Commis et Commerçants.....	300	375
Divers.....	156	180

Parmi les émigrés du Royaume-Uni on n'a compté que 7 décès sur mer durant le trajet tandis que la mortalité sur les vaisseaux venus des ports étrangers a été très-considérable 183 Norvégiens sont mort sur mer et 42 à l'hôpital, en tout 226 ou en proportion de 4 33 par cent et parmi les Allemands il y a eu 92 décès, 77 sur mer et 15 à la Grosse-Ile, en tout 92 ou en proportion de 3. 82 par cent.

Les résultats de l'émigration de 1862 ont été bien satisfaisant. Un grand nombre des émigrés du Royaume-Uni sont demeurés en Canada, et s'y sont établis. Ils appartenaient à une classe intelligente et plusieurs d'entre eux possédaient un capital. Les classes ouvrières étaient saines et robustes et tous ceux qui se sont rendus dans les districts agricoles ont aussitôt trouvé de l'emploi et de bons gages. Il y a eu durant toute la saison, une grande demande de bons journaliers de ferme ainsi que de servantes.