

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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



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

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JOURS

PRIERE - A NOS **DE PAYER**
ABONNÉS
retardataires
AU PLUS TOT.

SOMMAIRE

Causerie Agricole : Culture du trèfle.—Qualité et préparation du sol.—Procédés particuliers de culture et de récolte.—Principaux emplois du trèfle.

Revue de la Semaine : L'exposition universelle de Philadelphie ; coup-d'œil général ; l'inauguration ; les préparatifs ; prix fabuleux des logements.—Ce qu'il importe aux cultivateurs de faire au point de vue des achats.

Sujets divers : Cercle agricole de Joliette.—Les abeilles.—Des connaissances qui valent de l'or.—Un conseil utile.—Emigration des canadiens à Manitoba.

Petite chronique : — Comité de la Protection Agricole à Outaouais.—Culture à Bécancourt.—Labours à Hamilton.—Le train du Chemin de fer arrêté par la neige le 1er mai, à St. Pierre de Montmagny.—Manufactures à St. Hyacinthe.

Recettes :—Soupe au chou.—Beignets de pommes.—Emploi de graines de citrouille contre les vers.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DU TRÈFLE

De toutes les légumineuses fourragères, le trèfle est la plus répandue dans la grande culture. Parcourons les diverses périodes de cette culture, et nous verrons que cette

plante est une des plus précieuses qui existent pour nos assolements, principalement pour ceux qui sont à court terme.

Qualité et préparation du sol.—On a dit et répété que le trèfle prospérait sur les terres sablonneuses et légères ; cela peut être, et cela est en effet dans certains pays à cause de l'humidité du climat et du sol, en Angleterre comme en Hollande ; mais comme ces deux circonstances se rencontrent beaucoup plus rarement dans certaines contrées, ces terres conviennent généralement peu à cette production, à moins qu'elles ne soient abreuvées d'une grande humidité, ce qui est assez rare.

Les terres argiluses, marnuses et humides surtout, rendues moins compactes par l'effet des amendements convenables, par la chaux ou autres substances calcaires, par des fumiers longs et abondants, et par de profonds labours d'automne, lorsqu'ils sont praticables, nous paraissent bien plus convenables ordinairement au trèfle que les premières, sur lesquelles nous avons remarqué que les produits étaient presque toujours faibles et souvent brûlés ; il convient beaucoup mieux de conserver ces terres légères au soin.

Le trèfle réussit bien dans les terrains argileux, quand ils sont égouttés parfaitement, bien ameublés et amendés, et on ne doit pas en tenter la culture sur les terrains trop amaigris par le défaut d'engrais et une longue succession de récoltes épuisantes, sur les terrains du rocher couverts de pierres et de graviers, sur les sables secs et maigres, sur les terres ferrugineuses, submergées et marécageuses.

On le fait cependant très-souvent, et on accuse le trèfle du défaut de succès qui en résulte nécessairement.

Procédés particuliers de culture et de récolte.—D'après les détails généraux dans lesquels nous sommes entré, su-

lativement à la préparation du sol, à la semaille, à l'établissement et à l'entretien des prairies artificielles, il nous suffit de considérer quelques objets particuliers de la culture et de la récolte du trèfle.

1o. La forme pivotante du trèfle, qui est assez longue, lorsqu'elle peut se développer complètement, et qui est fibreuse, aussi, exige des labours profonds et bien faits, principalement avant les fortes gelées qui peuvent éviter bien des labours, le développement de cette plante est ordinairement proportionné à la longueur, à l'enfoncement et à la grosseur de sa racine.

2o. Les engrais, surtout ceux qui sont calcaires, sont indispensables à la prospérité du trèfle et à celle des récoltes qui lui succèdent immédiatement. Lorsqu'on n'a pu fumer la terre avant son commencement, il convient de le faire au moins l'automne suivant, en couvrant légèrement le trèfle d'engrais; à défaut de fumier, le plâtre, la suie, la chaux, les cendres de tourbe, de charbon de bois ou de terre, ou tout autre engrais pulvérulent analogue, semés le plus tôt possible, en petite quantité et par un temps calme et humide, y suppléent d'une manière très-efficace et économique, particulièrement sur les terrains qui manquent de l'humidité nécessaire à la prospérité de cette végétation.

3o. Le choix de la semence est un des objets les plus importants de cette culture. De même que par des soins convenables et prolongés, l'industrie du cultivateur est parvenue à élever l'humble *triolet* de nos prairies à plus de deux ponce, et à rendre cette plante une des plus productives en fourrage, de même aussi on la voit insensiblement se rapprocher, par le défaut de soins, de son état primitif et naturel, vers lequel tendent toujours les bêtes améliorées, dès qu'on leur refuse les soins constants et nécessaires qu'on leur avait prodigués jusque alors.

On doit toujours se procurer, pour semer, la graine de trèfle la plus pesante, la plus nette et la mieux nourrie, et lorsqu'on ne peut l'obtenir sur sa propre exploitation, il est généralement avantageux d'en acheter des endroits les plus renommés pour cette production.

La graine de trèfle, provenue de cette plante à sa seconde année, vaut mieux que celle qu'elle produit quelquefois à l'automne de la première, et elle est encore préférable, comme l'expérience l'a démontré, à celle de la troisième qu'elle n'atteint pas toujours, et où elle est moins vigoureuse et moins nette, toutes les fois qu'elle y parvient :

Il a été souvent remarqué par plusieurs cultivateurs, que les graines produites par la première végétation du printemps étaient généralement moins bonnes que celles de la seconde, ce qu'il faut attribuer à ce que cette végétation est ordinairement trop vigoureuse pour cet objet, parce que la luxuriance des tiges et des feuilles est généralement aux dépens de la fructification, et qu'elles verseraient souvent, d'ailleurs, si on les laissait longtemps sur pied après la floraison. Il est donc plus avantageux, sous plusieurs rapports importants, de n'obtenir la graine que de la seconde pousse, qui est toujours plus nette, plus droite et plus modérée dans son essor; mais il est essentiel que la première pousse soit récoltée le plus tôt possible, afin de ne pas trop retarder la maturité de la semence produite par la seconde, et on la fait quelquefois, à cet effet, pâturer de bonne heure au printemps.

Il est généralement avantageux de défricher le plus tôt possible les tréflières dont on n'a obtenu de la graine.

On peut récolter la graine de trèfle de deux manières principales : la première, qui est la plus expéditive, consiste à moissonner les plantes porte-graines, ou avec la

faucille ou avec la faux, à les étendre très-minces sur le champ, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches, et à les lier ensuite pour les battre à la grange avec le fleau. La seconde, plus longue et plus coûteuse, à la vérité, mais qui sépare beaucoup plus sûrement la graine de cuscute ou autres semences nuisibles, consiste à n'enlever à la main que les têtes qui renferment la graine de trèfle, lorsqu'elles sont bien sèches, et à les battre sans délai lorsque le temps est chaud, avec de petites gaules qui en font assez facilement sortir les semences à cette époque. Cette graine est quelquefois dévécée par un petit insecte; mais lorsqu'elle est bien sèche et mise sèchement à couvert, elle en est exempte.

On distingue ordinairement deux nuances particulières, dans la graine de trèfle dégagée de son enveloppe : la jaune et la brune, ou plutôt la violette. Plusieurs agronomes considèrent la brune ou violette comme étant un indice du perfectionnement de sa maturité, et suivant l'expérience d'un grand nombre de cultivateurs, elle a toujours paru meilleure. On a assuré, aussi, que la graine de deux ou trois ans était meilleure que celle d'une année; nous n'avons jamais remarqué cet effet, qui nous paraît d'ailleurs contraire aux principes généraux applicables surtout aux semences faibles, et nous la croyons très-sujette, comme celles-ci, à se détériorer, par l'âge.

On peut rigoureusement semer cette graine enveloppée dans sa gousses; elle n'en est que plus à l'abri des ravages des insectes et ne s'en conserve que mieux jusqu'au moment de sa germination; mais on l'en débarrasse ordinairement, surtout pour la vente, cela étant plus commode.

Lorsqu'on soupçonne que la graine de trèfle est infectée de semences nuisibles ou imparfaites, il est avantageux de la plonger dans l'eau; la plupart de ces semences surnaissent, et on peut aisément les en séparer avec une écumoire, ou en faisant déborder l'eau.

On a quelquefois semé cette graine en automne avec des grains; mais cette méthode convient rarement; la meilleure manière nous paraît consister à la semer au printemps, sur les champs ensemencés en céréales, ou autres productions printannières, ou immédiatement après la semaille principale, ou après la levée, ce qui doit toujours dépendre de l'état de la terre, de la nature de productions et de plusieurs autres circonstances que le cultivateur doit prendre en considération.

On la sème assez souvent au printemps, sur les champs ensemencés, dès l'automne en grains ou autres productions; et tantôt on la recouvre avec la herse, tantôt avec le rouleau, et quelquefois on ne la recouvre pas du tout: elle a généralement, ainsi, des chances moins favorables pour son succès, et dans ces cas, comme dans tout autre, plus tôt on la sème, mieux cela vaut; on la répand quelquefois avec beaucoup d'avantage, lorsque la terre est légèrement couverte de neige; elle s'enfonce en terre lors de la fonte, n'a pas besoin d'être recouverte, et germe aux premières chaleurs.

4o. Soit qu'on veuille consommer le trèfle en fourrage vert, soit qu'on veuille le convertir en fourrage sec, il convient de le faucher lors du développement complet de la floraison; plus tôt, il est trop aqueux, il est moins nourrissant et fane beaucoup plus difficilement; et plus tard, il épuise inutilement la terre. Cependant, lorsque le temps ne paraît pas assuré, il est toujours avantageux de retarder cette opération et il ne l'est pas ordinairement de l'avancer; car il a été éprouvé, comme l'observent certains agronomes sur deux espaces égaux d'une tréflière, que trois

coupe d'une herbe trop tendre, faites sur l'un en six semaines, n'ont produit en tout que soixante-dix livres de fourrage; tandis que sur l'autre une seule coupe d'un trèfle parvenu à toute sa croissance a produit un quintal.

En fauchant le trèfle à l'époque indiquée, on peut ordinairement en faire deux coupes, même trois; la première est la plus abondante; et la seconde l'est plus que la troisième qu'il convient souvent d'enfourer comme engrais végétal, en détruisant la tréfilère.

Un des plus grands inconvénients du trèfle consiste dans la difficulté de son fanage: c'est la plus aqueuse de nos plantes cultivées communément en prairies artificielles, et il a été constaté qu'il perdait par la dessiccation les deux tiers environ de son poids. Pour peu qu'il soit mouillé après avoir été fauché, il noirait, et se moisit quelquefois, s'échauffe en tas, et s'altère au point de n'être plus propre qu'à être converti en fumier.

Lorsqu'on le remue beaucoup pour le faner, il perd la majeure partie de ses feuilles qui se dessèchent longtemps avant les tiges, et qui se réduisent en poussière lorsqu'on y touche par un temps sec et chaud. Il convient donc d'éviter les moments de la plus forte chaleur pour le répandre et le remuer, et de ne jamais le faire brusquement; il ne faut jamais l'amoncèler non plus qu'il ne soit bien sec, car il s'échauffe très-promptement, et la pluie le pénètre aisément.

Lorsqu'on n'a pu le faner complètement, on peut le stratifier avec de la paille ou du foin ordinaire, et il s'améliore réciproquement. Quelques cultivateurs le mêlent quelquefois avec du vieux foin dans le champ, pour accélérer sa dessiccation qu'on ne saurait trop avancer lorsqu'on le peut.

On peut aussi appliquer au trèfle le fanage par fermentation que nous avons indiqué en parlant, dans une de nos causeries précédentes, du *regain des prairies*.

Lorsqu'on moissonne le grain avec lequel il a été semé, il est avantageux d'en faire la récolte avec la faucille, et de faucher ensuite le chaume mêlé au trèfle dont on facilite la dessiccation, et qui s'en trouve amélioré.

Un beau temps fixe est plus nécessaire pour opérer le fanage complet du trèfle, que pour produire le même effet sur nos autres prairies artificielles ordinaires, et on doit l'attendre toutes les fois que cela est praticable sans inconvénients graves.

Quoique la cuscute, ou rache, ou teigne, attaque plus rarement le trèfle que la luzerne, elle s'implante cependant aussi quelquefois sur ses tiges, et en rend le fanage plus difficile encore. Il est toujours avantageux de faner et de mettre à part toutes les parties qui en sont attaquées, parce qu'elles peuvent gâter le bon foin en conservant très-longtemps une humidité dangereuse.

Principaux emplois du trèfle.—Soit en vert, soit en sec, le trèfle offre à tous les bestiaux une nourriture saine et abondante; ils le mangent tous avec beaucoup d'avidité, et il est essentiel de ne leur en donner qu'avec réserve, car l'excès, lorsqu'il est vert, les relâche souvent trop, ou les météorise, et l'on a remarqué qu'il produisait l'effet contraire, lorsqu'il était sec.

Il engraisse très-bien les bêtes à laine, augmente beaucoup le lait des brebis nourries, et contribue puissamment au développement des agneaux, auxquels il fournit un aliment tendre, très-convenable. Sa précocité le rend encore très-propre à achever l'engrais des bœufs et des moutons au printemps.

Il donne aussi aux vaches laitières un lait très-abondant

et de bonne qualité, auquel on a quelquefois reproché un goût désagréable; nous ne nous en sommes jamais aperçu, et l'on ne s'en plaint pas, que nous sachions, dans les cantons où le trèfle est le plus cultivé; mais on remarque que le beurre qui en provient le cède en qualité à celui des vaches qui paissent dans les prairies naturelles à base de graminées.

On peut également le donner en vert, avec beaucoup d'avantage, aux chevaux qui ont besoin d'être soumis à cette nourriture relâchante et rafraîchissante, et lorsqu'on le leur donne en sec, il convient de lui intercaler quelque autre nourriture, parce qu'on a plusieurs fois remarqué que seul il les échauffait trop. On ne peut nier qu'il n'engraisse et ne fortifie les chevaux.

(A continuer.)

REVUE DE LA SEMAINE

Le moment approche dit le *Courrier des Etats-Unis*, où toutes les préoccupations vont se tourner vers l'Exposition universelle de Philadelphie dont les préparatifs s'achèvent à cette dernière heure avec une activité qui tient de la fièvre. C'est le moment aussi de jeter un coup d'œil d'ensemble sur cette entreprise, dont les proportions apparaissent aujourd'hui dans leur véritable perspective.

Il est à peine utile de rappeler l'origine et les bases fondamentales de cette solennité populaire. La première idée en a été conçue par le professeur Campbell, de l'Indiana, aujourd'hui secrétaire de la commission, qui s'en ouvrit dès 1866 à M. Morton McMichael, alors maire de Philadelphie. La suggestion a fait son chemin, et le 2 mars 1871 le congrès passait un acte disposant que le centième anniversaire de l'Indépendance des Etats-Unis serait célébré par une Exposition internationale qui aurait lieu en 1876 dans cette ville. Par un acte additionnel, le président a été autorisé à inviter "les gouvernements de toutes les nations" à participer à l'Exposition. Trente-sept nations ont accepté cette invitation, et seront représentées à la célébration du Centenaire.

Le choix de la ville de Philadelphie pour être le siège de cette grande fête nationale est justifié par divers motifs. Outre qu'elle en a pris l'initiative, ce qui ne serait après tout qu'un mince titre à un si précieux privilège, Philadelphie a l'honneur d'être la ville où a été signée, le 4 juillet 1776, la "Déclaration de l'Indépendance." Les souvenirs historiques y abondent, et dans ses environs ont eu lieu, outre la bataille de Georgetown, nombre d'événements mémorables dans les annales de la révolution américaine.

A ces titres historiques il faut ajouter des considérations d'un autre ordre. Philadelphie est la seconde ville des Etats-Unis par la population et par la richesse, et elle ne cède à aucune par la puissance productive. Elle contient près de 10,000 manufactures employant plus de 150,000 ouvriers des deux sexes, dont les salaires s'élèvent, d'après les plus récentes statistiques, à près de 100,000,000, et dont les produits ouverts atteignent le chiffre de \$400,000,000. Elle est en outre le centre le plus accessible à tous les courants de visiteurs par un réseau unique de chemins de fer qui relie à tous les points du territoire. Enfin elle offre pour une grande célébration nationale un emplacement dont on ne trouverait pas ailleurs l'équivalent en Amérique. Fairmount Park est un domaine magnifique, plus vaste d'un tiers que le bois de Boulogne, et dont le sol accidenté présente les aspects les plus pittoresques; ses

hautes collines, d'où l'œil embrasse, outre la grande cité, des villes et des villages sans nombre à l'horizon; ses gorges profondes et silencieuses; ses bois d'ormes et de chênes séculaires; ses fraîches prairies; ses taillis épais et mystérieux; les deux grands cours d'eau, les ruisseaux et les lacs qui le baignent; enfin, ses belles avenues et ses allées sinuées, découvrant à chaque détour de nouveaux paysages,—on voit un lieu prédéterminé, où se réunissent la majesté et les grâces d'une riche nature. Sa lisière intérieure, du côté du sud, forme comme un large gradin sur le versant qui s'élève de la ville jusqu'au plus haut sommet jusqu'à George Hill, le point culminant du système. C'est le "Landsdowne Plateau" où s'élève aujourd'hui les bâtiments de l'Exposition.

Fairmount Park, ou du moins l'entrée principale, Landsdowne Gate, qui donne accès sur le terrain de l'Exposition, est située à environ huit milles du centre commercial de la ville. Toutes les lignes de cars urbains y conduisent directement ou par correspondance. Là aussi arrive le Pennsylvania Railroad, qui, par ses ramifications ou ses connexions avec toutes les lignes de chemins de fer, débarque actuellement jusque dans les bâtiments mêmes de l'Exposition les colis envoyés des quatre points cardinaux, et y jettera bientôt des flots pressés de visiteurs. Aujourd'hui, tout est tumulte et confusion, presque chaos, dans la scène qui s'agit en cet endroit, probablement l'une des scènes humaines les plus bourdonnantes à l'heure qu'il est. Au premier coup d'œil cependant, et du plus loin que le voyageur aperçoit les flèches, les tours et les faîtes des monuments, il pourrait se croire aux approches d'une ville, d'une véritable ville, étrange mais réelle; fantaisiste mais non fantastique; destinée, il est vrai, à des usages inconcevables mais bravement assise en terre ferme, bien que ressemblant plus aux mirages flottants dans les nuées qu'aux cités humaines ayant leurs racines sur le globe prosaïque de tout le monde. Ce sont d'abord, du plus loin que la perspective se découvre, à travers les innombrables bâtiments dont se peuplent à la hâte les vastes espaces, naguère déserts qui y conduisent, des lignes infinies de corniches, de galeries, de toitures et de terrasses d'où s'élevaient dans le ciel des flèches, des clochetons, des belvédères, des saillies et des projections de toute forme et de toute hauteur. Ici des tourelles aux frises et aux angles chargés de découpures, de trèfles, de balustres et d'ornements de toute sorte; ici un dôme à colonnades, surmonté d'une statue colossale; là des coupoles ventruées comme les pavillons du Kremlin, ou s'allongeant en cylindres étagés à l'instar des minarets et des pagodes; ça et là des arcades dentelées se donnant des airs d'Alhambras; des chalets à balcons et à escalier de dentelle; des chinoïseries et des japoneries; et toutes sortes de lignes bizarres et incompréhensibles se détachant sur le ciel au milieu d'une forêt de mâts où flotte un jour des milliers de drapeaux, de bannières et de banderolles, aux armes et aux couleurs de toutes les nations des deux mondes.

Arrivé sur le terrain même d'où s'élève ce décor aérien, le voyageur tombe dans de nouveaux étonnements. Tout est tumulte et bouleversement; le sol est fouillé, rompu, déchiré, bossué de buttes de terre et troué de fossés; des morceaux de matériaux de toutes sortes gisent çà et là sans ordre apparent; des montagnes de collis de toute forme et de tout volume s'accablent de tous côtés; des barriques de planches, des appareils à tout usage, des machines, et des outils sont épars comme au hasard et sans plan préconçu. Au milieu des fouillis qui semblent inextricables

fourmillent, s'agitent, agissent et travaillent des milliers, cinquante mille peut-être, d'ouvriers de toute nation, de tout costume et de tout langage, qui font de l'ordre avec ce désordre, et de la lumière avec ce chaos. L'activité est prodigieuse; tout est en retard et tout sera prêt; tout semble au commencement et l'ouvrage accompli est gigantesque. On dirait un bouleversement plutôt que des préparatifs, et quand le grand jour sera arrivé tout le monde sera à son poste et tout sera à sa place; ou au moins les populations pourront arriver de tous les points de la rose des vents, elles trouveront les chemins ouverts et déblayés; le sol nivelé et les buttes et les tranchées transformées en parterres de fleurs, en gazons verdoyants, en bosquets ombreux et en promenades souriantes. Les produits de toutes les industries humaines auront pris leur ordre de bataille dans les galeries et sur les rayons; les machines rouleront et grinceront dans les ateliers cyclopaéens; les arts resplendiront dans le temple plein de lumière qui leur a été élevé; les trésors fleuris du printemps embaumeront le palais de verre dédié au soleil; Cérès offrira la bienvenue aux visiteurs au milieu des biens que la nature prodigue aux hommes de toutes les latitudes du globe; enfin des centaines d'édifices petits et grands, tous pimpants de forme et de couleur, de toute architecture et de toute substance, de toute origine et de toute destination, depuis l'arsenal plein de canons jusqu'à bizarreries japonaises et aux élégances du gynécée; toute cette accumulation de travail et de génie offrira un spectacle ordonné et harmonieux, plein d'enseignements, d'éclat et de dignité.

C'est le 10 mai courant que doit s'ouvrir l'Exposition universelle de Philadelphie, pour durer jusqu'au 10 novembre. Quelques jours nous séparent donc de cette date. Mais ce n'est que le 4 de juillet qu'aura lieu l'inauguration solennelle, qui sera la véritable célébration du Centenaire de l'Indépendance. A cette époque toute confusion aura cessé; ce qui restera à faire le jour de l'ouverture sera achevé; les étrangers seront pour la plupart arrivés; les commissions constituées, les sociétés ouvrières, artistiques, scientifiques, commerciales et industrielles, en plein fonctionnement. Bref il ne manquera rien pour que la fête ait toute la solennité qu'elle comporte. Elle sera annoncée le matin, non par l'artillerie, mais par la mise en branle de la *Cloche de la Paix*, offerte à cette occasion par un citoyen de Philadelphie pour être placée dans la maison d'Etat. Cette cloche pèse treize mille livres, et elle porte cette légende, gravée dans l'airain:

"Proclame la Liberté par tout le pays, et ses habitants l'entendent!"

"Gloire à Dieu au plus haut des Cieux! Paix sur la terre, et Bienveillance pour tous les hommes!"

Belle devise pour une fête qui a pour objet de célébrer les bienfaits de la liberté civile et les arts de la paix. Quand donc viendra-elle celle de tous les peuples,—et surtout celle des gouvernements?

La journée ainsi commencée, il y aura concert sous la direction de Théodore Thomas, puis revue et parade militaire, à laquelle concourront des corps de milice venus de toutes les parties du pays. Un camp sera établi dans Fairmount Park, avec tout l'appareil qui accompagne un corps d'armée en campagne. M. Wm. M. Evarts prononcera le discours officiel, et la *Déclaration d'Indépendance* sera lue par M. Richard Henry Lee. Enfin plusieurs statues seront découvertes avec le cérémonial usité dans ces circonstances, discours, musique et salves d'artillerie. Le soir il y aura dans toutes les parties de la ville réjouissance publique,

banquets, spectacles, concerts, illuminations et feux d'artifices.

Au point où en sont aujourd'hui les travaux il n'est pas sans intérêt d'en donner un aperçu général, et d'entrer dans quelques détails sur les principales divisions de l'Exposition.

Contrairement à ce qui a été fait dans les expositions internationales antérieures, la commission d'organisation a résolu de consacrer des bâtiments distincts à chacune de ces grandes divisions. A Paris, en 1867, l'agriculture seule formait une section séparée. A Vienne, en 1873, on avait aussi confiné les machines dans un bâtiment distinct, et assurément ces dispositions étaient très-sages. A Philadelphie on a cru devoir étendre la division, et on a bien fait.

Il y a un grand ensemble qui comprend la généralité des produits appartenant à tous les usages de la vie et qui sont du domaine de tout le monde, depuis les matières brutes jusqu'aux œuvres les plus délicates du travail et aux plus sublimes conceptions de l'esprit humain. Là est le grand rendez vous universel, où chacun reviendra avec une curiosité croissante, tant seront variés et attrayants les objets de toute sorte qui feront appel à son attention. C'est le *Main Building*, c'est-à-dire le bâtiment principal. Puis vient en second ordre la force créatrice, c'est-à-dire l'ensemble des appareils inventés par l'homme durant le cours des siècles pour augmenter sa puissance productrice, ajouter des bras et des organes, du fer à sa charpente et à ses muscles, et mettre ses moyens physiques à la hauteur de son intelligence. Ce département sera fort intéressant sans doute, mais aussi plein de bruits et d'émanations inutiles à imposer en dehors du milieu spécial où ils se créent. Etudes techniques d'ailleurs, expériences sérieuses, qui se passent volontiers du contact des foules distraites; immense laboratoire, en un mot, epharnaum industriel qui n'attirera qu'un regard passager du vulgaire; c'est le bâtiment des machines, *Machinery Building*. Il fait pendant dans la perspective avec le "Main Building," dont il est séparé par un grand carré que traverse Belmont avenue. Les deux édifices forment, à vrai dire, la grande façade de l'Exposition, derrière laquelle sont groupées, à des distances et dans des orientations diverses, les innombrables constructions qui forment la *Cité du Centenaire*.

Enfin les trois autres divisions principales s'indiquent d'elles-mêmes. Après les produits multiples de l'industrie et les puissances qui créent sous la direction de l'homme, les beaux arts, qui sont la fine fleur de la culture intellectuelle et la manifestation quintessenciée de la civilisation, avaient droit à une place à part; à cette place on a élevé un temple, qui fait appel aux esprits délicats et aux goûts épurés, et où iront se reposer dans un repos vivifiant les cerveaux martelés par le tapage des machines, ou fatigués par l'inséparable diversité du bazar universel. Charmante transition qui conduit tout droit au château des fleurs, *Horticultural Hall*, gracieuse étape les Beaux-Arts, qui sont le suprême effort de l'homme, et l'Agriculture, qui est la source souveraine de ses plus solides richesses. Telles sont donc les cinq grandes divisions auxquelles correspondent les cinq bâtiments principaux: Exposition générale, *Main Building*; Machines, *Machinery Hall*; Beaux-Arts, *Art Gallery* ou *Memorial Hall*; Horticulture et enfin Agriculture, *Horticultural & Agricultural Halls*.

A propos de logements à Philadelphie, nous lisons encore dans le *Courrier des Etats Unis*:

"...Elles sont rares, les chambres, à Philadelphie. On dit qu'à Vienne et à Paris on exploitait le monde; ici on

va l'avaler tout oru: "—Madame, ai-je demandé à une dame américaine possédant huit chambres, combien une chambre par semaine pour un ami?—Un dollar par jour, répondit-elle, à partir du 1er mai.—Ce n'est pas exorbitant, me dis-je à moi-même..... Alors, Madame, continuai-je, cela fera \$7 par semaine, pour cette petite chambre que vous me montrez?—Un instant, répliqua-t-elle; je dois mettre dans cette chambre autant de lits que je pourrai.....Mais, mon Dieu, combien donc en allez-vous mettre?—Quatre!..... Par conséquent, Madame, cela ferait \$28 par semaine pour mon ami s'il voulait avoir la chambre à lui seul?...—Un instant encore, Monsieur, je dois mettre autant de personnes que je pourrai dans chaque lit....—Mais combien?.....—Oh! deux, trois ou quatre s'il est possible.....—A ce compte, supputai-je avec terreur, mon ami payerait \$112 par semaine!... Merci!—Et je cours encore, craignant qu'il n'y ait quelque nouveau supplément... Allons-y donc gaiement au Centenaire!....."

— Le *Journal des Trois-Rivières* fait les réflexions suivantes que nous croyons utiles de reproduire. Il n'est que trop vrai que les cultivateurs dépensent des sommes considérables à l'achat d'étoffes de luxe qui pourraient être avantageusement remplacées par des étoffes fabriquées dans nos localités. L'expérience des dernières années doit être suffisante pour nous démontrer qu'il importe que nous changions notre manière d'agir à ce sujet, si nous ne voulons pas amener la pauvreté dans nos foyers.

"La navigation va s'ouvrir prochainement et nos commerçants sont à la veille de se diriger vers les grandes villes pour y faire leurs approvisionnements de marchandises. C'est le temps de leur rappeler que nous faisons vivre à l'étranger une population considérable qui n'est occupée que du soin de nous tisser des étoffes de luxe et de nous fabriquer toute espèce d'objets d'un usage parmi nous trop fréquent. C'est là évidemment une des causes de la crise dont nous souffrons. Notre population n'a pas de quoi s'occuper ici; elle reste inactive une grande partie de l'année et il est facile de comprendre combien il est contre nos intérêts d'employer les capitaux que nous avons à enrichir nos voisins les américains ou les manufacturiers de l'Angleterre. Il y a, nous en convenons, des articles d'utilité première que nous ne pouvons trouver que sur les marchés étrangers et de là la nécessité des importations.

"Mais si l'on veut que notre commerce se soutienne et que notre population ne s'appauvrisse pas, il faut agir avec prudence et ne nous servir des marchés étrangers que pour les objets de nécessité ou d'utilité. Cela aura pour effet d'encourager notre industrie et de lui donner les moyens de se développer rapidement. Il n'y a personne plus en état de le faire que nos marchands des campagnes par les achats judicieux qu'ils feront des articles manufacturés à l'étranger et en évitant surtout de donner cours aux articles de luxe. Il suffit de porter quelque attention aux rapports des officiers de douane pour constater quelles sommes énormes ont été consacrées ces années dernières pour les importations de cette nature. Le crédit de nos grandes maisons de commerce étant bien établi, les marchands étrangers en ont profité pour leur faire accepter la plus grande quantité possible de ces marchandises.

"Nos commerçants de la campagne et des villages ont eu les mêmes prétendus avantages de la part de ces maisons de commerce et ils les ont offerts à la population agricole et ouvrière qui les a acceptés. Le pays est aujourd'hui comme inondé de marchandises étrangères qui n'ont été obtenues que sur le crédit et qu'il faut maintenant payer.

"Il est permis de fonder des espérances; de compter sur la reprise des affaires et d'attendre un printemps favorable et une récolte abondante. Mais des espérances ne sont que des espérances, et il faudrait mieux pour nous profiter de l'expérience du passé et prendre dès maintenant les moyens d'éloigner de nous la cause du mal."

Cercle agricole de Joliette

A une assemblée des membres du Cercle de Joliette en harmonie avec l'Union Agricole Nationale de la province de Québec, tenue en la ville de Joliette, le 27 Mars 1876:

Il fut résolu unanimement:

Que le cercle de Joliette devait inviter les comtés environnants, qui ne sont pas encore joints à la dite Union Agricole Nationale de la province de Québec, d'en faire partie; croyant que c'est un des plus puissants moyens pour unir la population agricole et prendre ses intérêts.

Les membres du cercle présents à cette assemblée étaient:

H. Cornellier, écuyer, président, au fauteuil; MM. Jos. Majeau, Vic.-Prés.; Ed. Guilbault, Sec.; Frs. Trudeau, Censeur; M. Crépeau, N. P.; F. Cornellier; L. Lévesque; G. Lafortune, et autres.
Ed. GUILBAULT, Sec.

Les abeilles

Un cultivateur de Ste. Thérèse, communique au *Pionnier de Sherbrooke* le résultat d'une expérience qu'il a faite, le printemps dernier, pour préserver les abeilles contre les atteintes du froid qu'elles ont à endurer, lorsqu'elles sont transportées de la cave au rucher, voici ce qu'il rapporte:

L'an dernier nous avons eu à souffrir la perte d'un nombre considérable d'abeilles et nous en sommes encore à nous demander quel moyen prendre pour les sauver d'une mort certaine au sortir de l'hivernement?

En effet, aussitôt que les ruches ont été transportées au rucher, les abeilles heureuses de rovoir la lumière et de respirer l'air, essaient leurs forces et malheureusement pour elles, et pour nous, elles trouvent la mort au milieu des joies qu'elles éprouvent de n'être plus condamnées à vivre dans une espèce de somnolence, par la privation de la liberté et de la lumière bienfaisante du soleil. C'est ce qui fait leur joie qui les tue: l'air vif et une lumière qui les éblouit. J'ai souvent vu des essaims périr en deux ou trois jours, suite de précautions de la part de celui à qui ils étaient confiés, en les exposant trop subitement à l'état du jour.

L'an dernier, j'ai essayé un moyen qui m'a parfaitement réussi et je m'empresse de le communiquer aux agriculteurs, avec l'espoir que mon expérience leur sera utile.

Avant de sortir les ruches de la cave, ou de donner aux abeilles une entière liberté, il faut nettoyer avec soin le plateau de la ruche, enlever les gâteaux moisis et remettre la ruche sur le plateau. Après cette opération, familière à ceux qui cultivent les abeilles, on prend un drap de toile légère, on le passe sous le plateau et on le ramène sur le haut de la ruche pour l'y attacher de manière à ce qu'il n'y ait aucune sortie. De cette façon les abeilles peuvent circuler sur le plateau et le drap. Il est utile de leur donner à boire et à manger jusqu'à ce que les beaux jours soient venus, et qu'il n'y ait plus de crainte pour la mort des abeilles. En employant ce procédé que je conseille fortement aux amis de ce charmant et utile insecte, l'on n'a plus rien à redouter des pertes que l'air vif et le soleil occasionnent chaque printemps à l'agriculteur. Ce léger trouble sera bientôt compensé par les bénéfices que le propriétaire en retirera, en ce qu'il conservera la force et la vigueur de chaque essaim.

Maintenant, après avoir donné aux lecteurs de votre intéressant journal, les quelques renseignements qui précèdent, je le prie de vouloir me faire part du meilleur moyen à prendre pour préserver les mouches de leur ennemi implacable: le ver blanc."

Des connaissances qui valent de l'or

Tout cultivateur devrait se rappeler qu'une culture soignée et d'après les principes, vaut mieux que trois hypothèques sur ses terres;

Qu'aux mauvaises herbes, il est cinq fois moins coûteux de faire une guerre offensive que défensive;

Que de bonnes clôtures paient mieux qu'un procès avec les voisins;

Que le foin revient moins cher de le faire en été que de l'acheter en hiver;

Que plus d'animaux périssent de disette que de trop manger;

Que l'éducation des enfants est de l'argent à gros intérêt;
Qu'une veillée passée à la maison à étudier, en vaut dix autres passées à bavasser inutilement chez ses voisins;
Qu'une terre mal engraisée est comme un cheval maigre, et rapporte peu de profits.

Un conseil utile

Voici les beaux jours arrivés et chacun s'empresse de faire sortir le bétail de l'étable, la chose est utile et même nécessaire pourvu qu'elle soit opérée dans certaines conditions.

Avant que d'exposer les bêtes aux bienfaits des rayons du soleil, il faut les y habituer d'avance, en ouvrant d'abord les fenêtres, guichets et portes. Après quoi on pourra leur faire goûter les jouissances de la lumière et d'une douce température. En agissant ainsi, on n'expose pas, comme on l'a déjà dit, les bêtes à des éblouissements dont elles se ressentiront quelquefois toute leur vie.

On doit se garder d'exposer les bêtes à cornes qui ont mis bas depuis peu de jours à l'influence de la chaleur du soleil, ou du moins si on les y expose, il faut que ce soit durant peu de temps, si l'on ne veut pas qu'il s'en suive des accidents bien graves.

Emigration des Canadiens-français à Manitoba

On dit dans la *Minerve*:

Nous avons reçu une circulaire imprimée venant du Nord-Ouest, et contenant le compte-rendu d'une assemblée qui a eu lieu au mois dernier à Manitoba sous la présidence de Mgr. Taché et le directeur de la société de colonisation de Manitoba, au sujet de l'émigration des Canadiens-français dans cette province. Des discours éloquentes ont été prononcés à cette assemblée par le Révd. M. Richot, MM. Royal, Dubuc, Tassé, Roy, et tous ont vanté les avantages qu'offre le Nord-Ouest aux émigrants et ont exprimé le désir de voir l'excédant de notre population canadienne-française prendre cette direction. Il existe à Manitoba un mouvement énergique en faveur de cette immigration, sous l'impulsion du gouvernement local, et d'une société de colonisation qui est en rapport avec différentes sociétés d'émigration pour Manitoba, formées par nos compatriotes des Etats-Unis.

Nous avons en déjà l'occasion de parler de cette question. Nous en comprenons l'importance et nous regrettons de voir que l'élément français n'ait pas conservé la majorité dans la nouvelle province, qui aurait dû être sous ce rapport une province sœur de Québec, un deuxième Etat français dans la confédération. Nous avons été surpassés et noyés à Manitoba par nos voisins d'Ontario, et la population française de cette province ne forme plus guère qu'un tiers de la population totale.

C'est pour opposer un contre-poids à ce mouvement de décroissance que nos compatriotes de Winnipeg se sont organisés et qu'ils invitent les émigrants du Bas-Canada à se rendre chez eux.

Il y a aux Etats-Unis trois ou quatre cent mille Canadiens-français qui sont pour ainsi dire perdus pour notre nationalité, au milieu de cette agglomération de races étrangères, tandis qu'ils pourraient rendre de grands services ici dans le Nord-Ouest. Que la propagande des Canadiens français de Manitoba s'exerce parmi cette population et qu'elle réussisse à en attirer une partie là bas, c'est ce que nous souhaitons. De même que ceux qui, dans notre province, sont encore atteints de la manie d'émigrer se dirigent vers Manitoba, au lieu d'aller aux Etats-Unis. Nous ne saurions, cependant, hors ces cas, encourager aucune émigration régulière de Québec à Manitoba parce que ce serait travailler à diminuer la force de notre nationalité, ici, sous prétexte de l'augmenter là-bas.

Manitoba offre certainement de grands avantages aux émigrants. Les Canadiens des Etats-Unis, qui ne veulent pas revenir ici, feraient bien de s'y établir, mais nous ne saurions conseiller à nos populations de laisser le Bas-Canada. Notre province est déjà assez déserte comme cela.

Nous espérons que le mouvement que nous constatons avec

plaisir obtiendra tout le succès possible aux Etats-Unis, et nous ne saurions trop encourager nos compatriotes qui s'y trouvent, et qui ne veulent pas revenir, à répondre à l'invitation des Français de Manitoba. Manitoba, c'est toujours le Canada, la patrie; les émigrants y trouvent autant sinon plus d'avantage qu'aux Etats-Unis; et c'est un pays français. Nous sommes heureux d'apprendre, par le *Métis* que le mouvement réussit, et que les Canadiens des Etats-Unis se préparent à émigrer en nombre au Nord-Ouest.

Petite chronique

— A la séance de Comité de la Protection Agricole, tenue le 8 avril, à Ottawa, il a été résolu de faire rapport à la Chambre Fédérale, des témoignages donnés de vive voix et par écrit, sans les accompagner d'une analyse ni de commentaires. Le nombre des réponses à la circulaire envoyée aux agriculteurs de diverses provinces, se compose comme suit: Ontario, 160; Québec, 84; Nouvelle-Ecosse, 5; et aucune du Nouveau-Brunswick, de l'Isle du Prince-Edouard et de Manitoba.

Les journaux annoncent que les députés ministériels qui faisaient parti du Comité de la Protection Agricole ont tenu une conduite qui est loin de leur faire honneur et qui n'est certainement à l'avantage des cultivateurs. S'apercevant sans doute, par la nature des témoignages qui ont été recueillis par ce Comité, qu'ils auraient été forcés de concourir dans un rapport défavorable à la politique du tarif du Gouvernement, ils se sont obstinés d'assister aux réunions du Comité, empêchant par là même celui-ci de continuer ses travaux, faute de quorum: ce qui explique la présentation du rapport du Comité, à la dernière heure. Heureusement les membres de la Province de Québec, formant partie de ce Comité, ne se sont pas laissés entraîner à un semblable atagème.

Quant à l'impression de ce rapport, il a été décidé que les témoignages qui ont été donnés verbalement seront seulement imprimés, à l'exclusion de ceux qui ont été envoyés par écrit au Comité. Nous regrettons cette décision, car ce rapport eût été favorable aux intérêts agricoles. Quand il s'agit de cette importante question, on ne fait les choses qu'à demi. On avait d'abord proposé l'impression de ce rapport en entier, et un amendement qui a été proposé, a fait décider d'omettre dans ce rapport les témoignages donnés par écrit par nos principaux agronomes, plusieurs sociétés d'agriculture et députés de la Chambre Fédérale.

Remarquable.—Un fermier du Canton de Nelson, du nom d'Abraham Gagné, possède un morceau de terrain sur les bords de la rivière Bécancour, contenant 18 arpents que l'eau de la rivière couvre tous les ans. Sur ces 18 arpents, la propriétaire a récolté en 1874 180 minots d'avoine de la semence de 6½ minots, 30 minots de blé de la semence de 3 minots et 2,000 bottes de foin. L'année dernière, 5 arpents ont été laissés en pacage et les 13 autres arpents ont produit 2,500 bottes de foin et 18 minots de blé de la semence d'un minot.

— On mande de Hamilton Ontario, que les cultivateurs ont déjà commencé à labourer depuis quelques jours.

— Le 1er de mai entre St. Thomas et St. Pierre, le train du chemin de fer n'a pu continuer sa route, vu la quantité de neige qui obstruait la voie. Un grand nombre d'hommes ont été employés à débayer la route, et ce n'est que le lendemain matin que le train a pu se rendre à Québec.

— Saint-Hyacinthe possède en ce moment trois manufactures de chaussures en opération complète, et trois fonderies qui donnent de l'emploi à 700 ouvriers.

RECETTES

Soupe aux choux.

Lorsqu'on a mangé un rôti, soit de bœuf, soit de veau, ou un gigot, surtout si la chair du manche y reste en partie; on peut employer les os à faire une excellente soupe aux choux. On coupe les os à la scie en plusieurs endroits. Ils doivent cuire dans

l'eau pendant deux heures avant qu'on y ajoute les légumes. Il ne faut qu'une très-petite quantité de beurre ou de grasse pour rendre cette soupe excellente. Elle a beaucoup de rapports avec le potage gras aux choux. On peut y faire crever du riz.

Beignets de pommes

Pelez de belles pommes, et coupez-les en tranches d'une légère épaisseur. Après en avoir ôté le cœur, faites mariner dans de l'eau-de-vie et du sucre en poudre. Mettez dans une terrine de la farine que vous délayerez avec quatre jaunes d'œufs et deux blancs, une cuillerée d'huile d'olive, deux cuillerées d'eau-de-vie, un peu de sel et autant d'eau qu'il en faudra pour faire une pâte d'une consistance telle qu'il en restera une couche d'une certaine épaisseur, lorsque vous y passerez vos tranches de pommes; laissez-la ensuite lever pendant deux ou trois heures. Faites chauffer la friture, plongez les pommes dans la pâte, et retirez-les pour les mettre dans la poêle. On les y laisse jusqu'à ce que les beignets aient pris une belle couleur. Saupoudrez de sucre.

Emploi de graines de citrouille contre le ver solitaire.

C'est un remède vulgaire et bien ancien que les graines de citrouille contre le ver solitaire! Après les avoir dépouillées de leur enveloppe solide, blanche, on employait ces semences entières, soit en en mangeant de suite une certaine quantité, soit en les pilant avec du sucre et en faisant une pâte que l'on avalait ensuite.

Bien entendu, le remède n'agissait pas toujours, pas plus que la racine de fougère mâle, l'éther et tant d'autres. De là leur abandon trop complet dès que l'écorce de grenadier fut découverte au Brésil par Bernardino Gomes et plus tard par Konso et le Kamala. Mais c'est à tort, car si ces taninifuges sont plus certains, ils coûtent cher, ne sont pas si faciles à avaler, et causent des douleurs parfois assez vives quand ils ne sont pas vomis. On peut donc au moins essayer les graines de citrouilles.

Mais quelle est la partie active de ces graines? car elles sont revêtues d'une pellicule verdâtre ou endoplyve qui recouvre l'amande. C'est ce qu'il était important de déterminer. M. Kerkel vient de le faire de la manière suivante:

Après avoir enlevé la coque blanchâtre qui renferme la graine, il a pesé une ¼ livre de celle-ci, qui est la dose ordinairement employée pour tuer le ver solitaire. Il a alors débarrassé soigneusement l'amande ou embryon de sa pellicule verdâtre en mettant celle-ci de côté.

Ainsi privées de leur enveloppe, les amandes, pesant 5 onces furent mises en pâtes avec du sucre et administrées à un malade atteint de tœnia, bien constaté. L'huile de castor fut administrée ensuite sans que le ver ait été rendu. La même épreuve a été renouvelée de la même manière sur une seconde personne ayant aussi le ver solitaire, sans plus de succès.

Au contraire 1 once de pellicule, mis en réserve, furent également réduits en pâte et administrés à deux autres personnes aussi atteintes du ver, et, trois heures après cette ingestion, précédée et suivie d'une dose de ¼ once d'huile de castor, le tœnia était expulsé en entier. L'épreuve était concluante.

C'est donc la pellicule seule de la graine de citrouille qui est active. La résine qui s'y trouve contenue paraît être l'agent actif. C'est pourquoi l'huile de castor, donnée préalablement, sert de dissolvant à ce produit résineux dans l'estomac. De là son action tœniafuge rapidement efficace.

ATTENTION! ATTENTION!

TERRE A VENDRE

A VENDRE à très bon marché, une très-bonne terre de un arpent et demi de front sur quatre-vingt arpents de profondeur, situé à St. Basile, concession Ste. Angélique, Comté

de Portneuf, peu éloignée de l'Eglise, des moulins à scies et à farine et aussi près du dépôt projeté du chemin de fer. Très-bien bâtie. Il y a cinquante arpents en culture, une belle et bonne sucrerie, et elle est très-bien boisée. Conditions faciles, s'adresser sur les lieux à M. Victor Leclerc.

Les directeurs des Sociétés d'agriculture sont priés d'en donner avis dans leur paroisse respective, ainsi que les abonnés à la *Gazette des Campagnes*.

VICTOR LECLERC.

St. Basile, 9 avril 1876.



CHEMIN DE FER DU PACIFIQUE CANADIEN

Soumission pour terrassement, poses de lisses, etc.

DES SOUMISSIONS cachetées, adressées au Secrétaire des Travaux Publics, et endossées "Soumission pour le chemin de fer du Pacifique," seront reçues à ce bureau jusqu'à MIDI de LUNDI, le 22 MAI prochain, pour l'EXCAVATION et le TERRASSEMENT qui doivent être exécutés sur cette section du chemin de fer du Pacifique s'étendant depuis CROSS LAKE vers l'est jusqu'à PORTAGE DU RAT, LAC DES BOIS, ayant environ 37 milles de longueur; aussi pour le TERRASSEMENT requis depuis l'extrémité OCCIDENTALE du 13e contrat jusqu'à la RIVIÈRE ANGLAISE, une distance d'environ 80 milles; aussi pour la POSE DES LISSES et autres TRAVAUX DE CONSTRUCTION, à l'ouest de FORT WILLIAM.

Pour les plans, les spécifications, les quantités approximatives, les formules de soumission et autres informations, s'adresser au bureau de l'ingénieur en chef, Outaouais.

Aucune soumission ne sera reçue si elle n'est pas faite d'après la formule imprimée, et si le soumissionnaire ne se conforme pas aux conditions.

Par ordre,

F. BRAUN,

Secrétaire.

Département des Travaux Publics,

Outaouais, 24 avril 1876.



CONTRATS DES MALLES

Des soumissions adressées au maître-général des Postes seront reçues à Ottawa jusqu'à midi VENDREDI, le 23 JUIN prochain pour le transport des malles de Sa Majesté, sur un contrat proposé pour quatre ans, dans chaque cas, entre les endroits ci-dessous mentionnés du 1er OCTOBRE prochain.

BUCKLAND et ST. LAZARE, trois fois par semaine.

BUCKLAND et ST. MAGLOIRE, une fois par semaine.

ILE AUX GRUES et MONTMAGNY, une fois par semaine.

QUÉBEC et VALCARTIER, deux fois par semaine.

ST. OCTAVE et le CHEMIN INTERCOLONIAL, trois fois

par semaine.

ST. SYLVESTRE et ST. SYLVESTRE EST, trois fois par semaine.

On peut se procurer plus amples informations sur les conditions proposées et des plans de soumissions en s'adressant aux bureaux de poste ci-dessus mentionnés et aux bureaux intermédiaires.

WILLIAM G. SHEPPARD,

Inspecteur des Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Postes,

Québec, 25 avril 1876.

FABRIQUE D'INSTRUMENTS ARAIRES

De toutes espèces, Poêles, Roues de wagons, Charrettes, etc.

LE soussigné, propriétaire de la Fonderie de l'Isle-Verte, informe messieurs les Marchands, Cultivateurs et Meuniers, qu'il a rebâti sa fabrique d'instruments araires et qu'il est prêt à fournir à des conditions faciles: Charrues de toutes espèces, fonte pour charrues, moulins à battre, cribles, roues de charrettes et wagons, toutes espèces de fontes pour moulins à scies et à farine. Il aura constamment en vente des voitures de toutes sortes.

CHS. BERTRAND, Isle-Verte.

Ste. Anne de la Pocatière, 27 avril 1876.

MUSIQUE NOUVELLE !

MUSIQUE VOCALE :

Ferme tes beaux yeux.....	Pavots	50 centins
Transports joyeux.....	Lambert.....	85
Les deux mères.....	Boissière.....	25
Histoire d'oiseau.....	".....	25
La chasse aux papillons.....	".....	25
Noble coursier.....	Henrion.....	35
Mademoiselle.....	Boissière.....	25
Pauvre rose.....	M. A. D.....	25
Amour et prière.....	Lachman.....	25
Les lognettes magiques.....	Gariboldi.....	50
Le dernier de l'orpheline.....	Boissière.....	25
La fauvette et la prison.....	".....	25
Les trois gâteaux.....	".....	25
L'Alanco pleure: elle prie, elle attend!.....	Ben. Tayoux.....	40
A Saint-Blaise.....	Pessard.....	30
Chanson de Jean Prouvaire.....	Holmès.....	50
Amour et caprice.....	Bovéry.....	25
Chanson d'été.....	Rupès.....	50

MUSIQUE INSTRUMENTALE :

Souviens-toi.....	Spindler.....	40
Dreaming on the lake.....	Lott.....	80
Nuit et jour, valse.....	Lamothe.....	80
La jolie hongroise, valse.....	Fischer.....	60
Colombine, Polka.....	Dessaux.....	50
Andalusin, valse.....	Pénavaire.....	75
Les gondoles.....	Delorme.....	50
Heures heureuses.....	".....	50
Chant du Lazzaroné.....	Kowalski.....	70
Paysane.....	Marmontel.....	75
Bergère.....	Kowalski.....	60
Rose des Alpes.....	Spindler.....	40
Bouquet de violettes.....	".....	40
Feuilles d'automne, valse.....	Dauids.....	70
Nuit d'Asie.....	Marmontel.....	75
Pauvre fleur.....	Spindler.....	40
Feuilles d'automne.....	Kowalski.....	60
Méditation.....	".....	60
Sur l'Adriatique.....	".....	60

En vente chez

A. LAVIGNE,

Marchand de pianos et harmoniums, Editeur de musique
11½ rue St. Jean, QUÉBEC.

POULAIN A VENDRE

A la Ferme-Modèle du Collège de Ste. Anne

UN magnifique poulain âgé de 35 mois, couleur alezon-clair (*Bright Sorrel*); hauteur de 16½ mains; allure légère et rapide.

Ce superbe animal vient du célèbre étalon *Messenger*, appartenant à la Société d'agriculture du comté de Kamouraska, et d'une bonne jument ¼ sang.

S'adresser au Procureur du Collège Ste. Anne
St. Anne de la Pocatière, 4 mai 1876.