

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



ANNONCES :

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

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : De grâce, n'émigrez pas.—La Sœur de Charité et le soldat aveugle.—L'agriculture à l'Assemblée Législative de Québec.

Causerie Agricole : Culture du houblon (Suite).

Correspondance : Les fromageries dans la Province de Québec.

Sujets divers : Les abonnés du *Messenger* et de *l'Ami des Canadiens*, journaux publiés aux Etats-Unis, peuvent souscrire à la *Gazette des Campagnes*, avec l'un ou l'autre de ces journaux, au prix de \$1.50 par an.—Construction d'une glacière.

Choses et autres : Enlèvement d'une jeune fille de Notre-Dame des Anges, comté de Portneuf.—Nos fromageries dans la Province de Québec.

Recettes : Cuir à repasser les rasoirs.—Préserver les habits des vers.—Lassitude occasionnée par un long voyage.

A nos abonnés retardataires.—Les cultivateurs n'ont plus qu'à vendre leurs produits qui ne manquent pas d'acheteurs, puisque pour ceux qui ne produisent pas, c'est le temps d'acheter des provisions de bouche, pour la saison d'hiver. Les prix offerts pour le beurre, les pommes de terre, les légumes et les grains sont assez élevés, et les cultivateurs n'ont qu'à s'en réjouir.—Nous aussi, nous avons à faire nos achats pour l'hiver, et pour cela nous comptons sur la bonne volonté de nos abonnés à nous faire parvenir le prix de leur abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Si l'on estime que notre travail a quelque valeur, que l'on nous mette en moyen de le continuer sans avoir à nous imposer mille sacrifices pour nous procurer les choses les plus indispensables. Notre salaire, nous le recevons de nos abonnés, et nous y comptons comme l'ouvrier au service de l'industriel, comme le fermier qui vous a aidé à faire vos travaux. Ce salaire, c'est le prix de votre abonnement à la *Gazette des Campagnes*: nous en priver, serait une grande injustice de votre part. Un peu de bonne volonté, et vous nous mettez en état d'accomplir notre devoir de journaliste agricole avec courage et véritable satisfaction.

REVUE DE LA SEMAINE

De grâce, n'émigrez pas.—Nous publions ci après un article du *Travailleur* de Worcester, qui conseille à nos compatriotes de ne pas émigrer aux Etats-Unis. Nous espérons que le conseil donné par notre frère sera écouté, d'autant plus que ce journal connaît parfaitement la situation des Canadiens français dans la république américaine. Qu'on lise :

" Chers compatriotes :

" De grâce, n'émigrez pas. Nous sommes 600,000 Canadiens aux Etats-Unis, nous avons fait des merveilles pour rester Français et catholiques, et autant que les lois de naturalisation et la longueur de notre séjour nous le permettent, nous devenons citoyens du pays.

" Eh! bien, cultivateurs de la province de Québec, malgré tous nos efforts, nous sommes insultés, méprisés.

" Nous prouvons à nos détracteurs qu'ils ont tort, et nous produisons des preuves convaincantes à l'appui de notre défense; on tourne ces preuves contre nous en cachant une partie de cette défense.

" Restez aux champs, cultivateurs, ne venez pas vous faire insulter ici.

" Nous avons eu à subir les injures de M. Wright; nous les avons mises à néant.

" Mais la semence Wright a poussé dans cette terre du préjugé et du fanatisme.

" A Washington, devant la commission de l'éducation et du travail, un maniaque du nom de Forster, résidant à Cambridge, Mass, a insulté tous les Canadiens. Voici ces injures, pesez en bien le néant mais aussi la malice. Forster dit: " que les Canadiens-Français sont à la Nouvelle-Angleterre ce que les Chinois sont à la Californie. Leur moralité est d'un degré plus bas, ils achètent moins de choses nécessaires à la vie, et leur seul but semble être d'obtenir le plus d'argent possible de ce pays. Ils ne veulent pas faire instruire leurs enfants, et quand on les oblige

Bureau de l'agriculture de l'Assemblée

d'envoyer les enfants aux écoles, ils s'en vont dans une autre localité. Rarement ils deviennent citoyens."

Les invectives de Foster, qui répète en perroquet canaille le petit épître de M. Wright, ont tombé à néant devant la preuve; mais les Canadiens, voyez vous, il faut, comme le disait un jour Sir Hector Langevin, qu'ils aient vingt fois raison pour obtenir justice. La presse associée a publié ces injures, elle n'a pas publié notre défense. Heureusement que dans chaque centre notre population est connue pour sa moralité, son respect des lois et son ardeur au devoir.

Si la calomnie trouve moyen, même en face de notre bonne conduite, de noircir notre caractère aux yeux des sots et des fanatiques, qu'en serait il donc si nous étions un peu ce que le Foster de Cambridge nous représente.

Encore une fois, cultivateurs de la province de Québec, ne venez pas ici pour vous faire insulter. Bons villageois, restez aux champs.

Soldat et Sœur de Charité.—Un Officier nous racontait,—c'est le général Ambert qui parle,—qu'il avait rencontré du côté de Châlons, marchant vers Paris, une sœur de charité et un soldat. Celui-ci était aveugle, par suite d'une blessure à la tête. Les prussiens l'avaient abandonné sur la route, et ses camarades, conduits en captivité, n'avaient pu le secourir. Les portes s'étaient fermées devant le soldat mutilé, et le malheureux, couvert de l'uniforme français, avait dû mendier un morceau de pain pour vivre, un peu de paille pour dormir! Il serait mort au carrefour du chemin sans la sœur de charité.

Au terme d'une carrière fort orageuse, passée en partie en Afrique aux compagnies de discipline, ce soldat ne possédait aucun bien: d'un caractère violent, d'une humeur difficile, il semblait repousser toutes les sympathies. La sœur de charité prit cet homme par la main pour le conduire aux Invalides, où disait elle, il trouverait un asile.

Tous deux marchaient à pied le long du chemin, lui, sombre et silencieux, elle, soutenue par la charité. La sœur demandait des secours pour son soldat, elle le nourrissait de la meilleure part, et se faisait la servante de ce pauvre.

Les étapes succédaient aux étapes; on marchait dans la pluie, dans la neige, on vivait de peu, on souffrait, et le soldat se plaignait souvent. La sœur lui rendait le courage en le faisant rougir de sa faiblesse.

Peu à peu, elle lui parla de Dieu, elle lui parla d'une autre vie, et cet homme qui ne voyait plus se prit à écouter. Par une belle matinée, l'aveugle fit observer qu'il entendait le chant des alouettes. Il s'arrêta pour écouter, et un rayon de lumière sembla passer sur le front du vieux soldat.

Alors la sœur le fit agenouiller.

Vous eussiez vu sur cette grande route cet homme bronché par la guerre, sans croyances, sans foi et sans pensées. Il était là, le front levé vers le ciel qu'il ne voyait plus, les mains jointes, son bâton et son képi dans la poussière près de son sac, et debout devant lui, la sœur de charité lui faisant répéter sa première prière; le vétérán disait: Notre Père qui êtes aux cieux...

Deux larmes glissaient sur les joues pâles de la sœur.

Elle venait de rendre une âme à Dieu. Pendant la nuit, le soldat dormait sur la paille d'une grange, tandis que la sœur avait été recueillie par la gouvernante d'un curé de campagne. La sœur passa la nuit en prières.

Le lendemain, ils se mirent en route. La sœur était pensive, et le soldat murmurait une prière. Pour prendre un instant de repos, on s'assit sur le rebord d'un fossé.

Alors la sœur dit au soldat:

— Vos yeux n'ont pas été directement atteints par la blessure. Au milieu de ces ambulances, les médecins n'ont pu que cicatriser la plaie de la tête. Je n'ose vous donner un espoir qui n'est peut-être qu'un rêve; mais j'ai formé un projet. Au lieu de vous conduire aux Invalides, je vous amènerai près des meilleurs chirurgiens, chez les meilleurs oculistes de Paris, et je les prierai à genoux de vous donner leurs soins par amour de Dieu, et aussi par patriotisme. Si le bon Dieu vous rend la lumière, soyez bon chrétien, me le promettez-vous?

Le vétérán tomba à deux genoux, le front dans la poussière. Il resta longtemps prosterné sans prononcer une parole, et des sanglots agitaient tout son être.

Dieu vit les deux voyageurs, et laissa tomber sur eux son regard. Dans cette solitude des champs, loin de la demeure des hommes, une pauvre femme faisait de la charité, et trois mois après, le miracle de cette fille du ciel était accompli.

Le soldat avait recouvré la vue. La sœur, rentrée dans l'école, enseigna à lire aux petites filles des paysans.

Si vous allez à l'église de Notre Dame des Victoires, vers cinq heures du soir, vous y verrez un homme agenouillé près de la grille de l'autel.

C'est le soldat qui prie pour la sœur de charité!

L'Agriculture à l'Assemblée Législative de Québec.—

Si nous en jugeons par les rapports que font les journaux, à l'occasion des délibérations de l'Assemblée Législative de Québec, le vent tourne à l'agriculture; plusieurs séances ont été consacrées à la discussion de différents changements ou projets qui devront nécessairement faire progresser rapidement les connaissances en agriculture. Etudier tous ces moyens d'action, dire leur part respective d'influence sur le bien être des classes agricoles et sur la production du sol, l'amélioration de nos animaux domestiques, sont autant de sujets qui occupent sérieusement l'attention de nos députés ruraux, principalement de ceux qui forment partie du comité de l'agriculture, qui tiennent à assister assidûment à toutes les séances de ce comité. On sent la nécessité d'augmenter les encouragements destinés à l'agriculture. A l'œuvre donc, et que ces encouragements efficaces soient donnés à l'agriculture, pour qu'elle entre dans une ère de prospérité qui la fasse au moins l'égale de l'industrie manufacturière!

Nous n'entreprendrons pas de signaler les points particuliers qui font l'objet de ces discussions, nous voulons seulement faire connaître aux cultivateurs que l'on s'occupe d'eux, à l'Assemblée Législative, et nous applaudissons à cette démarche tout en faveur de l'agriculture qui doit occuper une première place dans les délibérations.

Voici comment le *Monde* annonce cette bonne nouvelle à ses lecteurs :

“ L'agriculture et les sujets qui se rapportent à cette noble industrie, mère nourricière des peuples, tiennent une place importante dans les délibérations de la Chambre.

“ Jamais, à aucune session la législature ne s'est autant préoccupé de questions agricoles qu'à celle-ci.

“ Il faut dire aussi qu'elle compte des cultivateurs et des agronomes distingués.

“ A commencer par MM. Joly, Casavant et Beau-bien pour continuer par MM. Gauthier, Poulin, Bergevin, Deschênes, Beauchamp, Paradis, Demers, Bernard,—j'en passe et des meilleurs—les cultivateurs sont utilement représentés à Québec, mieux qu'ils ne l'ont jamais été.....

“ Les discussions éclairées qui portent sur les différentes questions ayant trait à l'agriculture, ont une importance qu'on ne saurait trop faire ressortir et sont appelés à produire de l'effet.

“ Chacun y apporte le résultat de son expérience, de ses études, de ses observations. Et de cette masse de considérations ou de renseignements, il doit nécessairement sortir quelque chose d'utile, quelque chose d'avantageux pour la classe agricole, la plus nombreuse heureusement comme la plus productive du pays.

“ Les ministres, imitant l'exemple du chef du cabinet, suivent avec attention ces débats qui s'élèvent dans une région étrangère aux disputes souvent stériles des partis.

“ Et ils sauront en tirer parti pour le bien du plus grand nombre.

“ L'impulsion qu'a donné sous ce rapport le ministre précédent par l'établissement d'écoles de beurre, de fromagerie, et de nouvelles maisons d'enseignement agricole, va s'accroître pour combattre cette vieille ennemie, la routine, et pour développer partout l'esprit d'initiative, de réforme et de progrès.

“ Tant mieux !

“ On aurait dû commencer par là dès avant l'époque de la Confédération.

“ Mais il n'est jamais trop tard pour revenir au sens pratique et utilitaire des choses et des intérêts publics.”

La *Minerve*, après avoir fait le rapport des délibérations sur ces questions agricoles, à la séance du 26 février dernier, termine ainsi : “ Il y a eu lundi d'excellentes suggestions, dont nous pourrions mettre quelques unes en pratique, sans plus de retard et sans dépenses additionnelles. Il est certain que la réforme agricole gagne du terrain chaque jour. L'opinion publique se transforme et les classes dirigeantes comprennent le rôle qu'elles doivent jouer dans cette matière. Qu'on honore la culture des champs, qu'on la mette au premier rang, que l'on fasse voir combien elle est honorable et rémunératrice, si elle est bien faite, et l'on aura avancé beaucoup dans la voie du progrès.

“ On commence à s'apercevoir que ce n'est pas à force d'argent que l'on peut obtenir de grands résultats dans notre province, mais bien en formant notre population, en l'éclairant sur ses véritables intérêts.

“ M. S. Lesage assistait à la discussion, qui a vivement intéressé. On sait que notre assistant commis-

saire des travaux publics et de l'agriculture est un agronome distingué, mais pas à la manière de tout le monde. C'est l'apôtre du bon beurre et du bon fromage. Il sait que sur l'industrie laitière repose l'élevage des bestiaux, et que l'élevage des bestiaux est le pivot sur lequel doit tourner tout bon système agricole.”

Un ami de notre feuille nous a fait parvenir le rapport suivant, sur les délibérations qui ont eu lieu le 26 février, à l'occasion de la présentation d'un rapport présenté par M. Gauthier, président du Comité de l'agriculture :

M. Gauthier propose l'adoption du quatrième rapport du comité d'agriculture de 1882. Ce rapport recommande que les membres du conseil d'agriculture ne soient pas tous choisis dans une seule partie de la province, mais que chaque district de la province soit représenté à ce conseil.

M. Gauthier fait remarquer que les besoins de l'agriculture ne sont pas les mêmes dans toutes les parties de la province, à raison de la différence du climat. Il compare le climat de la Gaspésie avec celui des cantons de l'Est et du District de Montréal, et il considère que les membres du conseil d'agriculture résidant dans le District de Montréal ne sont pas à même de connaître les besoins de l'agriculture dans la partie du bas de la province—cette partie du pays n'a pas de représentant au conseil de l'agriculture.

Plusieurs députés prennent la parole sur ce sujet.

M. Asselin voudrait que le comté de Rimouski eût son représentant dans le Conseil d'agriculture. Il soumet que le conseil devrait avoir des représentants de tous les comtés de la province. C'est aussi l'opinion du député de Bonaventure, M. le Dr Martin.

M. Desaulniers voudrait que le conseil d'agriculture fut réformé. Il voudrait qu'il fut composé de plusieurs membres de la force du député de Lotbinière, M. Joly. Il voudrait voir là des gens qui s'occupent pratiquement d'agriculture. Il ne voudrait pas, lui, être nommé à ce conseil, car il avoue ne rien connaître à l'agriculture. Il voudrait qu'on nommât membres de ce conseil plus d'hommes capables et moins de partisans politiques.

M. Richard, député de Montoalm dit qu'il ne dira que quelques mots. Il prétend que son comté est le comté qui renferme le plus grand nombre d'agronomes distingués, et qu'il devrait être représenté au Conseil.

L'hon. M. Blanchet approuve le rapport du président du comité d'agriculture de la chambre. Ce rapport recommande en outre que le siège du conseil soit transféré de Montréal à Québec.

M. Faucher de St-Maurice, approuve les remarques de l'hon. M. Blanchet. Il veut que la chambre d'agriculture soit composée de représentants de tous les districts judiciaires de la province.

M. Trudel dit qu'il serait très important que le siège du conseil d'agriculture fut transféré à Québec, où est le siège du gouvernement, à raison des affaires qu'il peut avoir à transiger avec ce dernier.

L'hon. premier ministre admet l'importance de l'agriculture. Notre province, dit-il, est essentiellement agricole, et au milieu du réveil industriel qui se fait actuellement il faut qu'il se fasse un réveil agricole. Il faut pour cela de l'aide, du contrôle, de la direction. Le conseil d'agriculture a été fourni dans ce but.

On reproche au conseil de ne pas être la photographie exacte de la classe agricole. Il approuve ce qu'on a dit sous ce rapport.

Si la division du golfe jusqu'ici n'a pas été représentée au conseil, c'est que cette division a toujours été censée s'occuper d'autre chose que d'agriculture.

Ce que veut le Gouvernement, c'est qu'on lui fasse connaître les abus afin qu'il puisse y remédier. Jusqu'à présent les chemins de fer ont occupé l'attention du gouvernement; mais maintenant une attention plus grande sera donnée à l'agriculture dans cette province.

L'hon. M. Flynn proposa l'ajournement du débat. Sa proposition est adoptée.

M. Gauthier propose l'adoption du second rapport du comité d'agriculture de la présente session. Ce rapport recommande l'achat par le Gouvernement de la ferme de M. Whitfield, pour en faire une ferme modèle d'agriculture. L'hon. membre prétend que les écoles d'agriculture n'ont pas donné un résultat satisfaisant. Le rapport du comité recommande aussi que la somme de mille piastres soit payée à la *Gazette des Campagnes*. Il considère que cette recommandation est parfaitement juste.

L'hon. M. Lynch, dit que le rapport du comité recevra l'attention du gouvernement. Il pense que le *Journal d'agriculture* devrait être soutenu plutôt par paiement de ceux qui le reçoivent que par le gouvernement, car on a généralement moins de confiance dans un journal que l'on reçoit gratuitement que dans celui qu'on est obligé de payer pour avoir.

M. Casavant, a fait au gouvernement une proposition semblable à celle de M. Whitfield. Mais il l'a retirée parce qu'il ne pouvait offrir les mêmes avantages que ce monsieur, et aussi parce qu'il craignait qu'on ne l'accusât de profiter de sa position de député pour obtenir des faveurs du gouvernement.

Il appuie la proposition de M. Whitfield. Il félicite le premier ministre de ce qu'il a fait pour l'agriculture lorsqu'il était ministre à Ottawa, en établissant des droits sur les produits agricoles étrangers.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DU HOUBLON (Suite).

Quoique le houblon soit très rustique, on doit détruire avec soin toutes les mauvaises herbes qui salissent le sol, car ces mauvaises herbes se nourrissent au débris des principes nutritifs contenus dans la terre, et affaiblissent par conséquent la plante principale qui fait l'objet de culture. En outre les sarclages diminuent l'évaporation. Les rechaussages se font aussi dans le but de diminuer l'évaporation.

Pour le houblon, la diminution de l'évaporation du sol est une chose importante, car la plante perd une si grande quantité d'eau, qu'elle a besoin de toute celle que peut lui fournir le sol, pour réparer ces pertes: c'est pour cela qu'il faut chercher à diminuer cette évaporation.

Dans les pays naturellement brumeux et humides, on ne craint pas autant les pertes d'humidité, on cherche même à les favoriser.

En Angleterre, par exemple, on considère comme très-important d'enlever toutes les feuilles du bas de

la tige, et, sous notre climat, ce serait une très-mauvaise opération.

Dès que les fleurs de houblon commencent à paraître, la houblonnière ne réclame plus aucuns soins. Les perches, presque entièrement cachées par les rameaux et les feuilles, offrent, sur la presque totalité de leur longueur, à partir d'environ six pieds du sol, un riche développement de fleurs écaillieuses qui, peu à peu perdent leur nuance verte pour prendre la teinte jaune clair.

La maturité du houblon est arrivée quand les cônes jaunissent et quand ils répandent une odeur aromatique très prononcée. Le point convenable de cette maturité est difficile à saisir. Cependant pour peu qu'on le dépasse, la poussière odoriférante se perd dès que les écailles s'entr'ouvrent naturellement. Le houblon, suivant l'espèce que l'on cultive, a atteint toutes les phases de sa végétation à la fin d'août ou à la première quinzaine du mois de septembre.

L'important, pour les cultivateurs, est de pouvoir veiller attentivement, à cette époque, sur leurs plantations; car, d'un côté, ses qualités s'affaiblissent par trop de maturité, et de l'autre un seul jour de vent peut faire perdre la plus grande partie du profit attendu, les graines se détachant alors avec la plus grande facilité de l'axe sur lequel elles sont implantées.

Quand on cultive le houblon sur une grande échelle, on avance un peu l'époque de la maturité des cônes, afin de pouvoir terminer la récolte au moment où les cônes ont acquis leur couleur jaune et tout leur arôme. Sans cette précaution, les cônes seraient trop mûrs vers la fin de la cueillette, s'ouvriraient spontanément et perdraient de leur valeur.

Un beau temps calme est indispensable pour la réussite d'une cueillette de houblon. Lorsqu'il fait de la pluie, il est sujet à moisir; lorsqu'il fait du vent, on en perd beaucoup. Il ne faut même commencer que lorsqu'il n'y a plus de rosée et finir à la nuit tombante, si on veut bien faire.

Lorsque le houblon a été cultivé par les méthodes ordinaires, et surtout quand on lui a donné de longues perches pour tuteurs, la récolte se fait de la manière suivante:

On commence par couper les tiges, avec la faucille, à un pied au dessus du sol, puis au moyen de fortes tenailles de fer, on arrache les perches de toute cette partie des tiges qui s'est enroulée autour des tuteurs; puis de neuf pieds à neuf pieds, on a eu soin de déposer des chevalets sur lesquels sont placés les perches arrachées. Alors on commence la récolte proprement dite: laquelle consiste à détacher les cônes une à une.

Cette opération se fait, soit sur le champ, soit dans les bâtiments lorsque le temps n'est pas assuré, c'est-à-dire sous tous les climats où les automnes sont pluvieux; dans ce dernier cas, on préfère transporter les tiges dans les bâtiments, où l'on effectue l'enlèvement des cônes. Mais si le temps est assuré, que l'on n'ait pas à craindre les pluies ou l'humidité, on pourra faire tout l'ouvrage sur le champ, car on épargnerait ainsi les frais de voyage.

La récolte du houblon doit être surveillée soigneusement, car c'est de toute la culture du houblon la partie qui demande la surveillance la plus active.

Comme nous l'avons déjà dit, il faut viser à ce que les cônes soient détachés un à un et non en grappes; il faut aussi avoir le soin de conserver leurs queues, car c'est cette queue ou axe qui soutient les écailles des cônes, si elle a été cassée ou arrachée, les cônes s'effeuillent.

En épluchant le houblon, on doit avoir la plus grande attention qu'il ne s'y mêle pas de feuilles, des portions de tiges, de la terre ou autres immondices; car cela diminue sa valeur. Celui qui est totalement roux, c'est à dire parvenu au dernier degré de maturité, se met à part.

Les cônes les derniers formés sont sujets à la moisissure dans les années froides, et l'introduction de ces cônes nuit à la vente.

On croit qu'il ne faut pas couper le houblon qu'à mesure qu'on l'épluche, parce que celui qui reste sur les tiges fanées perd de sa qualité, ce qui est assez difficile à concevoir.

Aussitôt qu'il y a suffisamment de cônes de houblon d'épluchés, ou lorsque la journée est finie, on les porte à la maison dans de grands sacs à ce destinés; mais il faut les laisser le moins longtemps possible dans ces sacs, et lorsqu'on les ôte, ne pas les entasser en grandes masses, car ils sont sujets à s'échauffer, surtout s'ils sont mouillés et s'il fait chaud; ils prennent alors une couleur noire et perdent toute leur odeur, ce qui diminue considérablement leur valeur. On doit donc les étendre sur de grandes toiles, ou procéder sur le champ à leur dessiccation.

Une houblonnière cultivée en palissade donne encore le moyen d'éviter cet inconvénient, en ce que la cueillette des cônes ne se faisant pas en masse, on apporte chaque soir que ce qui peut être séché pendant la nuit et le jour suivant. Ceux qui adopteraient cette méthode, pourraient en retirer des bénéfices considérables.

Lorsque le houblon a ou pour tuteurs des fils de fer, la récolte se fait d'une manière différente. Ici on ne coupe pas les tiges, mais on se contente de desserrer les fils de fer de manière qu'ils s'abaissent jusqu'à quatre pieds de la surface du sol. Alors les ouvriers ont tous les cônes à une bonne hauteur, et la récolte se fait immédiatement. On suit les rangs de houblon, et lorsque toutes les tiges ont été débarrassées de leur produit, on arrache les perches et on enlève en même temps les fils de fer qui les unissent, puis on coupe les tiges. Quelque soit la méthode employée pour la récolte, les perches arrachées doivent être mises à l'abri dans le but de leur conservation; les fils de fer sont huilés et laissés sur le champ, si l'on n'a pas à craindre qu'ils soient enlevés.

Après la récolte, les cônes sont étendus sur une surface bien aérée, pour qu'ils puissent sécher. Afin que la dessiccation se fasse sans accidents, les cônes ne doivent pas être placés sur une épaisseur plus grande que neuf à douze pouces, et doivent être romus très souvent pour empêcher toute fermentation.

Dans les grandes contrées, on a des hangars spéciaux pour effectuer la dessiccation des cônes; ils sont à deux ou trois étages. Dans l'étage inférieur se trouve un chauffoir, et sur le plancher de l'étage supérieur on dépose la récolte à sécher; ce plancher doit être à clair-voie. L'air chaud produit dans l'étage inférieur s'élève, passe à travers le plancher de l'étage

supérieur et dessèche le houblon. Lorsque la dessiccation est terminée, on met la récolte en tas; là elle reprend une petite proportion d'humidité qui l'assouplit et aide à sa conservation: on la met alors en sacs. En mettant le houblon dans les sacs, il faut avoir la précaution de l'y presser fortement en piétinant fortement les cônes.

En Angleterre, on effectue le pressage du houblon au moyen d'une presse hydraulique. Ce pressage est surtout nécessaire pour l'exportation du houblon, car pressé il a le privilège de conserver tout son arôme et ses bonnes qualités, comme c'est le cas pour le foin pressé.

Le houblon est sujet à des maladies qui nuisent beaucoup au produit de sa culture: les deux principales sont le *mielat* et la *rosée farineuse*. La première est une extravasation, par les pores des feuilles et de la tige, d'une matière qui a la saveur et la consistance du miel; elle nuit, parce qu'elle épuise la plante et s'oppose à sa transpiration. La seconde est une plante parasite de la famille de champignons. Il n'y a pas plus de remède contre elle que contre la *rouille des blés*, qui a la même cause. Il est d'observation constante parmi les cultivateurs de houblon, comme parmi ceux de blé, que les plantations dans les terres basses ou voisines des bois en sont plus affectées que celles qui sont sur des côteaux exposés au soleil. On peut en diminuer la quantité pour les années suivantes, en enlevant les feuilles qui en sont infectées avant la fin du printemps, et en les brûlant.

Les insectes qui nuisent le plus au houblon sont les pucerons, qui épuisent la sève de ses jeunes pousses, et diminuent par conséquent sa force de végétation. On peut difficilement les détruire; mais on doit le tenter lorsqu'ils sont excessivement multipliés, au moyen des infusions de tabac, de feuilles de noyer et autres plantes à odeur forte, et encore mieux avec des eaux de lessive qu'on répand sur eux avec une pompe.

Lorsque la houblonnière est établie, tous les printemps il faut la tailler et la fumer. Pour cela, aussitôt que la végétation commence, on bêche le sol de la houblonnière et on le fume; en même temps, on coupe tous les rejetons que les racines ont émis et on ne laisse que la racine principale. Lorsqu'on ne fume pas en plein, on doit toujours répandre quelques engrais pauvres, tels que tourteaux, cendres, ou une petite quantité de chiffons.

La taille du houblon est absolument nécessaire à son succès. On sait que la racine de cette plante émet chaque année de nombreuses ramifications, et si on ne les retranchait pas, la houblonnière se couvrirait complètement de tiges, et, faute d'air, les cônes resteraient petits et peu nombreux, et la récolte serait faible.

Le houblon est dans toute sa force dans sa troisième année et peut subsister quinze ou vingt ans dans le même lieu, si le sol est bon et si on a soin de rajourner de temps en temps les pieds en enlevant la terre qui les entoure pour la remplacer par celle qui est dans les intervalles, et en y apportant de la nouvelle du dehors. Le mieux est cependant de la détruire lorsqu'elle est arrivée à un certain degré de vétusté, et de la replanter ailleurs, c'est-à-dire, au bout de dix à douze ans. On a écrit que le sol d'une houblonnière

était tellement épuisé, qu'on ne pouvait plus y obtenir de récoltes, qu'il fallait de toute nécessité y planter des arbres; mais c'est une erreur démentie par l'expérience. On y met toutes espèces de productions autres que le houblon, après qu'on lui a donné les fûtons et les engrais convenables. Mais ce n'est pas en une seule année qu'on peut extirper les pousses de houblon d'un terrain qui en portait: quelques précautions qu'on mette à enlever les racines, il faut des cultures de plantes qui demandent des binages, telles que celles des patates, des fèves et ensuite des prairies artificielles.

Le produit du houblon est très variable, même dans une même houblonnière. Le plus haut rendement que l'on ait obtenu est de 900 livres de cônes par arpent; mais la moyenne dans une houblonnière bien fumée ne dépasse jamais 600 livres par arpent. Mathieu de Dombasle a récolté sur sa houblonnière de Lorraine, pendant treize années de culture, une moyenne de 610 livres par arpent, et ce produit est considéré comme un grand succès. La sécheresse plus ou moins grande des saisons est surtout la cause des variations des produits. Ainsi le même agriculteur récoltait 550 livres la 8e année, et l'année suivante la récolte n'était que de 250 livres.

Correspondance.

Monsieur le Rédacteur,

Permettez-moi de vous adresser quelques mots au sujet de la Séance de l'Assemblée Législative de Québec, de cet après-midi, mercredi, 14 février. Pour moi, elle a une importance très importante et je m'empresse de vous en faire part ainsi qu'à vos lecteurs. Il s'agit d'une question qui a son bon et son mauvais côté. Je dis mauvais côté en ce sens que bon nombre de personnes la traite à la légère, je veux parler des fromageries. Le député de Bagot, M. Cassavant, dans un discours très substantiel, nous a montré l'importance de cette branche de l'industrie, qui est une véritable révolution pour nous. L'orateur que tous vos lecteurs connaissent, était sur un terrain qui lui est familier. Il a traité ce vaste sujet avec une compétence qui dit assez combien il a étudié cette question vitale pour le cultivateur canadien. Aussi la chambre ne lui a pas ménagé ses applaudissements et l'a écouté avec une attention soutenue. Il n'a pas parlé à la légère, mais il a donné des chiffres et les chiffres parlent par eux-mêmes. Le croirez-vous, Monsieur le Rédacteur? L'honorable M. Blanchet, en réponse à l'honorable député de Bagot, a donné lecture à la chambre d'un extrait d'un journal américain où il est dit que: "le Canada produit du beurre et du fromage d'une excellente qualité et même de faire une concurrence énorme aux Etats-Unis." Réjouissons-nous donc de cet aveu qui ne saurait être taxé de partialité. On reconvaît aux Etats-Unis l'importance de la fabrication du fromage; on prévoit dans un avenir prochain, une concurrence, une rivalité très forte, car le même journal ajoute: "que bientôt le Canada fournira à lui seul tout le marché de fromage, s'il continue." Comment nos cultivateurs ne comprendraient-ils pas l'importance de cette industrie, quand nos voisins, si prudents, y trouvent un avantage réel?

Laissez-moi, Monsieur le Rédacteur, vous dire un mot de notre fromagerie à l'Isle-Verte. Il n'y a pas à se le cacher, il existe chez nous une apathie déplorable à tous égards. Pourtant, MM. Taché et Charles George Bertrand, sont des hommes en qui on peut reposer une entière confiance. Ils y ont engagé leurs capitaux. Il faut que cela soit sûr et pour eux et pour le cultivateur. Néanmoins on a su trouver des prétextes qui n'en sont pas, on a retiré ses vaches et on a failli mettre en péril une industrie payante reconnue pas tous les industriels comme une révolution générale: parmi le peuple canadien. J'espère que tous nos cultivateurs liront quelque part tous les détails donnés par M. Cassavant, afin qu'ils se convainquent d'une chose: c'est que M. M. Taché et Bertrand n'ont pu ni se tromper ni tromper les cultivateurs, et que si les résultats n'ont pas été aussi bons qu'on aurait pu le désirer, les cultivateurs

ne devront s'en prendre qu'à eux. Partout on entend dire que les gens sont satisfaits. A l'Isle-Verte on murmure. Pourquoi n'en serait-il pas ainsi pour nous comme pour les autres comtés qui manufacturent le fromage sur une haute échelle. Voyez la Beauce. Une seule paroisse a produit dans quatre mois deux cent mille livres passé de fromage. L'Isle-Verte peut en faire autant, mais à une condition: c'est que tout soupçon disparaît, tout esprit de parti s'évanouisse, et que chaque cultivateur se fasse un devoir de donner du lait à la fromagerie. Voilà les moyens, et c'est le secret pour réussir.

Je voudrais pouvoir vous parler des remarques de l'Hon. M. Blanchet, M. Nantel, le jeune et vigoureux député de Terrebonne et de l'Hon. M. Morcier, mais le temps me manque. Comme vous le voyez, c'est un sujet important, puisqu'il a le mérite d'être traité par des hommes aussi marquants. Espérons que nos cultivateurs comprendront l'importance de cette question vitale pour nous et qu'ils y donneront une attention toute particulière. Je voudrais être plus apte à traiter une pareille matière: mais à défaut d'expérience, Monsieur le Rédacteur, vous me tiendrez compte de ma bonne volonté.

Bien à vous,

CHARLES A. GAUVREAU.

Québec, 14 fev. 1883.

N. B.—Notre Député, M. Deschesne vient de soutenir l'attention de la chambre pendant quelque temps sur la question du fromage, et à l'heure où je vous écris, l'Hon. Premier prononce sur cette question un discours de maître qui sera sans doute publié dans les journaux du jour. Je ne vous apprendrai rien en disant que le Député de Temiscouata se fait un devoir de prendre part à la discussion chaque fois qu'il s'agit de faire prévaloir les intérêts de l'agriculture, et il le fait avec tact et connaissance de cause.

"Le Messager," "l'Ami des Canadiens" et la "Gazette des Campagnes."

A la demande de M. J. D. Montmarquet, propriétaire des deux premiers journaux, nous avons fait des arrangements avec ce monsieur qui ne seront applicables qu'aux abonnés demeurant aux Etats-Unis. Voici la nature de ces arrangements tels qu'annoncés dans le *Messenger*:

Nous sommes toujours heureux quand nous pouvons annoncer une bonne nouvelle à nos lecteurs.

Depuis longtemps, nos abonnés du comté d'Aroostook, qui sont presque tous cultivateurs, nous demandent de leur donner plus de matières concernant l'agriculture.

L'espace ne nous a jamais permis de nous rendre à leur juste demande. Cependant nous nous sommes occupé d'eux, et aujourd'hui, nous avons le plaisir de leur annoncer que nous sommes prêts à leur fournir toute la lecture qu'ils peuvent désirer, pour apprendre à bien cultiver leurs terres et bien soigner leurs animaux.

Nous avons pris des arrangements avec M. Pronk, propriétaire de la *Gazette des Campagnes*, publiée au Canada, par lesquels il nous est possible d'offrir ce journal, avec le nôtre, pour la modique somme de UNE PIASTRE ET CINQUANTE CENTES par année. C'est-à-dire deux journaux pour le prix d'un seul.

Ceux de nos abonnés qui n'ont pas de terres à cultiver, trouveront aussi leur profit dans cet arrangement, en ce que nous pourrions remplir de matières capables d'intéresser tout le monde, l'espace que nous réservons à l'agriculture. Et puis, nous fixons le prix du *Messenger* et de *l'Ami des Canadiens* à une piastre par année pour un temps indéterminé.

Maintenant nous prions nos abonnés de lire attentivement ce qui suit afin qu'il n'y ait pas de malentendu:

1o. L'abonnement du *Messenger* ou de *l'Ami des Canadiens* est de une piastre par année pour les personnes qui paient une année d'avance.

2o. L'abonnement aux mêmes journaux est de une piastre et cinquante centes pour les personnes qui ne paient pas d'avance; on qui ne s'abonnent pas pour une année.

3o. L'abonnement pour le *Messenger* ou *l'Ami des Canadiens* avec la *Gazette des Campagnes*, est de une piastre et cinquante

centins, invariablement payable d'avance et pour une année au moins.

Des personnes qui ne doivent que deux ou trois mois d'arrérages, nous envoient une piastre pour payer une année d'abonnement. Nous avertissons ces gens, que pour avoir droit aux nouvelles conditions, il faut payer les arrérages jusqu'au dernier centin.

Nous voulons bien servir nos abonnés; nous nous imposons toutes sortes de sacrifices et ne ménageons ni notre bourse, ni notre travail pour leur être utile, mais il ne faut pas abuser de toutes ces choses, et il faut comprendre qu'en exigeant de nous l'impossible, on s'expose à tout perdre.

Maintenant, nous nous adressons à nos abonnés du comté d'Arcootook d'une manière toute particulière.

En ajoutant au *Messageur* la *Gazette des Campagnes*, nous croyons avoir complété notre œuvre et rencontré un besoin qui se fait vraiment sentir parmi la classe agricole de nos lecteurs. Comme habitants de cette république, il est de votre intérêt, et de votre devoir de connaître les affaires de votre pays, et les hommes avec lesquels vous êtes en relations journalières; vous devez aussi conserver votre langue, et instruire vos enfants de manière à ce qu'ils ne soient pas les inférieurs de ceux avec lesquels ils sont destinés à lutter dans le commerce et la politique; eh bien, le *Messageur* sera le livre dans lequel vous pourrez puiser toutes les connaissances requises pour faire des citoyens utiles et pour instruire la jeunesse.

D'un autre côté, vous avez défriché des terres incultes; à force de travail, de sueurs et de privations vous avez fait de beaux biens de ces forêts que des Canadiens ou des Acadiens seuls avaient le courage d'attaquer.

Ces terres aujourd'hui fertiles, vous les avez garnies d'animaux, et votre plus cher désir est de les transmettre à vos enfants.

Eh bien! si vous voulez que vos enfants conservent ces beaux biens, il faut leur apprendre à les bien cultiver; il faut leur apprendre à bien soigner leurs animaux, et la *Gazette des Campagnes* sera le livre dans lequel ils puiseront les connaissances requises pour faire de bons agriculteurs, pour améliorer leurs troupeaux et conserver au sol toute sa richesse et toute sa vigueur.

La *Gazette des Campagnes* est une des plus précieuses publications du Canada, et si elle était plus répandue dans les campagnes, si le gouvernement lui accordait une protection égale à sa valeur, on verrait moins de cultivateurs canadiens quitter leurs terres pour venir travailler dans les manufactures américaines.

Compatriotes du comté d'Arcootook, comprenez mieux vos intérêts, profitez de l'occasion qui vous est offerte de vous instruire à bon marché, vous et vos enfants.

Nous comptons sur le concours patriotique de tous nos agents, et de tous les hommes instruits du *Madawaska* pour nous aider dans notre œuvre. Que les *Cayouette*, les *Levasseur*, les *Keegan*, les *Nadeau*, les *Daigle*, les *Cyr*, et tant d'autres se mettent à l'œuvre, et bientôt dans chaque famille pénétreront ces deux bons amis de tous les Canadiens et Acadiens de la Nouvelle Angleterre: le *Messageur*, et la *Gazette des Campagnes*.

J. D. MONTMARQUET

Construction d'une glacière.

La glace n'est pas seulement une substance extrêmement agréable pendant les chaleurs de l'été elle fait partie de l'hygiène. La médecine et même la chirurgie moderne en font un fréquent usage, et souvent elle lui rend les plus précieux services; dans l'économie usuelle, elle est employée comme mode de conservation des aliments; aussi croyons-nous devoir indiquer aux cultivateurs les moyens les plus économiques pour la construction d'une glacière.

On choisit dans le jardin un coin très ombragé par d'épaisses et hautes plantations, le plus abrité possible contre les rayons du soleil.

En cet endroit, on creuse une fosse d'un diamètre plus ou moins grand: on peut prendre, par exemple, 9 ou 12 pieds; on donne à cette fosse une profondeur de trois à quatre pieds, on fait jeter la terre retirée

de ce trou tout autour pour s'en servir plus tard. Au milieu de cette fosse, très régulièrement faite, on pratiquera un trou de 3 pieds de diamètre sur 3 pieds de profondeur. Ce trou servira à l'écoulement des eaux que produira infailliblement la fonte des glaces déposés dans la grande fosse, au fond de laquelle on déposera un lit de fagots d'épines. C'est sur ce lit qu'on emmagasinerait la glace.

La fosse sera couverte d'une charpente légère en forme de hutte, composée de poutres partant du bas circulairement et se réunissant au sommet. Sur cette charpente on établira une très épaisse couverture de chaume ou de roseaux, en ménageant au milieu, à l'exposition du nord, une porte qui donnera accès à la glacière. Au devant de cette porte on devra construire une petite pièce qui servira d'antichambre. Cette pièce devra avoir 3 pieds de largeur sur 6 pieds de long et sera fermée par une porte recouverte d'un fort paillis extérieur.

Cette antichambre sera, comme la glacière, recouverte d'un bonne couverture de chaume.

Quand les gelées viendront et que la glace aura à peu près 1 pied d'épaisseur, on commencera à emmagasiner. On placera les morceaux de glace le plus régulièrement possible à côté les uns des autres, de manière à laisser le moins de vide possible. Les vides restants seront remplis avec de la neige, si on en a, ou avec de la glace pilée. S'il gèle fort, on pourra arroser et laisser toutes les issues ouvertes, de manière à ne faire qu'un bloc de glace et à geler le tout ensemble. Quand les premiers lits de glace auront atteint une hauteur de seize à dix-huit pouces, on placera un garde-manger d'une forme quelconque, une barrique défoncée, par exemple, vers le milieu du lit de glace et en face de la glacière; puis on continuera à emmagasiner la glace en entourant la barrique. Cette barrique servira à la conservation des aliments crus ou cuits.

On continuera à emmagasiner la glace jusqu'à ce qu'elle ait atteint une assez grande hauteur, ayant toujours bien soin de ne pas laisser de vides. Quand la hauteur voulue sera atteinte, on arrosera de nouveau, si la température le permet, de manière à souder ensemble par la glace tous les morceaux de glace, si c'est possible.

Quand la glacière sera remplie de glace et bien couverte, on jettera tout autour la terre qu'on aura retirée de la fosse, de manière à faire un talus en terre de deux pieds, bien tassé et bien construit, uni de manière à faciliter l'écoulement des eaux et pour en fermer hermétiquement la glacière par une porte grossière, si on veut, qui sera aussi recouverte en paille.

On ne devra pénétrer dans la glacière qu'avant et après le coucher du soleil, en ayant bien soin de refermer sur soi la porte intérieure.

Cette manière de construire une glacière nous a paru, de toutes, la plus économique. Il y en a beaucoup d'autres plus coûteuses, sans doute, nous offrant plus de garantie de durée. La fosse, au lieu d'être tout bonnement un trou percé dans la terre, peut être revêtue de pierres ou de briques; au lieu d'un toit de chaume, on peut construire une voûte en pierre ou en brique; recouvrir cette voûte d'une couche de chaux pour rendre imperméable, et planter

sur cette voute très élevée des arbustes ou semer de gazon. Mais le mode très économique que nous proposons n'en est pas moins très bon, et la glacière qu'on construira par ce procédé n'en sera pas moins excellente.

Choses et autres.

Enlèvement.—Une jeune fille du nom de Elmire Audet de Notre-Dame des Auges, comté de Portneuf, a été enlevée par un sauvager d'à peu près 40 ans, de taille moyenne, au commencement de novembre dernier. Toutes les recherches ont été jusqu'à ce jour infructueuses. C'est une jeune fille blonde, cheveux blonds, yeux bleus, grande pour un enfant de seize ans.

Si elle venait à être découverte, les parents prient les personnes charitables de la retenir, et d'en donner avis par les journaux ou privément à M. Louis Audet, Notre-Dame des Auges, comté de Portneuf, P. Q.

Nos fromageries.—Le secrétaire provincial, l'hon. M. Blanchet, a donné dans le cours des délibérations à l'Assemblée Législative de Québec, d'intéressants détails sur les fromageries et les beurrieres en opération dans notre province.

La province de Québec exporte chaque année des quantités considérables de fromage. L'exportation a toujours été en augmentant :

Elle était en 1871 de	6 millions de livres.
" " " 1879 "	26 " " "
" " " 1881 "	32 " " "
" " " 1882 "	42 " " "

L'exportation de 1882 représente une valeur de quatre millions de piastres.

De 1871 à 1881 on a exporté 142,707,021 livres de fromage, représentant de \$27,203,539.

La suie.—Nous sommes dans la saison où nos chemineés fabriquent beaucoup de suie et où nous sommes obligés de les faire ramoner.

Que faites-vous de cette suie ? Vous la faites jeter dans les cours, si tant est que vous en preniez souci. C'est justement ce qu'il ne faut pas faire.

La suie est un engrais excellent, mais il faut, en cela comme en beaucoup de choses, bien connaître la manière de s'en servir.

Notez d'abord que cet engrais est bon surtout pour les arbres fruitiers, pour les prés chargés de mousse, pour les trèfles, les luzernes. Dans le potager réservez-la pour fumer les oignons ; aux autres légumes, elle serait plutôt nuisible qu'utile.

Usez de cet engrais avec modération. En petite quantité, la suie produit de bons résultats ; en grande quantité, elle désorganise les plantes, elle brûle, elle cauterise, elle rouge feuilles et racines. Il convient de l'employer un jour de pluie, toujours à faible dose ; la prudence même conseille de la mélanger avec des terres ou des boues. Surtout évitez de l'employer par un temps sec et chaud.

RECETTES.

Cuir à repasser les rasoirs.

On met sur une peau de bœuf bien unie, une couche d'huile d'olive, puis une d'ardoise pilée et tamisée : on l'étend uniformément partout ; on remet par-dessus une couche d'huile, puis une d'ardoise, et enfin une d'huile.

Si l'on veut qu'il soit rouge on y met de l'ocre.

La brique pilée au lieu d'ardoise, sur l'autre côté, servira de pierre ; et si l'on veut qu'elle soit noire, on y ajoutera du noir de fumée.

Préserver les habits des vers.

On frotte des feuilles de papier avec de l'essence de thérobentine ; on les laisse sécher, pour mettre entre les lardes.

Lassitude occasionnée par un long voyage.

On se sert de décoction de feuilles d'aulne, pour laver les pieds des voyageurs, afin de les délasser.

Demande d'emploi.

Le soussigné, ouvrier-typographe, désirerait trouver de l'emploi comme tel dans une imprimerie. Il pourra fournir de bonnes recommandations. S'adresser à Ste Anne de la Pocatière, à

FLAVIEN LAGACE, Typographe.

MAISON A VENDRE OU A LOUER

STE HÉLÈNE DE KAMOURASKA.

Le soussigné devant aller s'établir à Manitoba, offre en vente ou à louer, une magnifique propriété située à deux arpents de l'église et à quelques arpents seulement de la station du chemin de fer, consistant en une maison complètement finie à l'intérieur et à l'extérieur, avec fournil, écurie, grange, remise pour voitures etc. ; de plus un magnifique jardin avec arbres fruitiers. Conditions avantageuses. S'adresser au soussigné

HYACINTHE MICHAUD, Marchand,
Ste Hélène de Kamouraska, P. Q.



CONTRATS DE LA MALLE.

DES SOUMISSIONS adressées au Maître-Général des Postes seront reçues à OTTAWA jusqu'à midi le 23 MARS PROCHAIN pour le transport des Malles de sa Majesté, sous les conditions d'un Contrat pour un terme de quatre années dans chaque cas, aller et retour, entre les endroits ci-dessous mentionnés, à partir du 1er JUILLET PROCHAIN.

RIVIERE-OUELLE et LA STATION DU CHEMIN DE FER, douze fois par semaine ;

TROIS-SAUMONS et LA STATION DU CHEMIN DE FER, six fois par semaine.

Des avis imprimés, contenant des renseignements plus détaillés au sujet des conditions des Contrats projetés seront en vue aux Bureaux de Poste ci-dessus mentionnés, où l'on pourra, aussi, se procurer des formules de soumission.

WILLIAM G. SHEPPARD,

Inspecteur des Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Postes }
Q.ébec, 15 janvier 1883. }

15 février 1883.

MOULINS A VENDRE

UN SUPERBE MOULIN A FARINE avec trois moulages, Small, grand bluteau en soie, et moulage à rébler l'orge. AUSSI un moulin à carder avec Poulon, teinturerie, deux presses avec poêle, plaques, cartes à presser &c., &c., le tout en parfait ordre, et situé qu'à quinze arpents de l'église et de la station de St-Paschal, comté de Kamouraska. De plus, une paire de machines à carder, presque neuves.

S'adresser à

D. HATTON

Sur les lioux.

1er février 1883.

A VENDRE

UNE des plus belles propriétés à Ste-Anne de la Pocatière, située à un mille de l'église et du Collège, contenant six arpents de front sur vingt et un arpents de profondeur, suivant titre seigneurial.—S'adresser sur les lioux à

J. Bte OUELLET,

3 février 1883.