

## 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.

## ABONNEMENT :

3s. 9d., payable invariablement  
d'avance.  
Ou ne s'abonne pas pour moins  
de six mois.

Si la guerre est la dernière raison des  
écoles, l'agriculture doit en être la pre-  
mière.



## ANNONCES :

1re insertion, 8 cts. la ligne  
2me " etc., 2 cts. "  
Pour annonces à long terme,  
conditions libérales.

Emparons-nous du sol, si nous vou-  
lons conserver notre nationalité.

PARAISANT TOUS LES QUINZE JOURS.

## CAUSERIE AGRICOLE.

### DES LÉGUMES A SEMENCES FARINEUSES.

#### Des haricots (fèves).

##### DE LA PRÉPARATION DU TERRAIN.

Quelque stérile que soit une terre, on parvient toujours à la rendre propre à la culture des haricots, en lui donnant des engrais et de l'humidité par les arrosements ; car l'eau et la chaleur sont les deux principaux agents qui leur procurent une belle végétation. Dans les lieux où des infiltrations naturelles humectent le sous-sol, pendant les chaleurs de l'été, jusqu'à la portée des racines, des graviers qui, sans cela, seraient absolument stériles, deviennent d'une fertilité prodigieuse, surtout pour les fèves.

Sur les terres légères, un labour ou tout au plus deux labours suffisent amplement. Si on donne deux labours, le premier doit être donné en automne, autant que possible, et il doit être profond, car il ne faut pas perdre de vue que plus la couche labourée est épaisse, plus la fraîcheur s'y conserve longtemps pendant les sécheresses. Le second labour sert à enfouir les engrais et à disposer le champ à recevoir la semence. Celui-là doit être d'autant moins profond que le sol est plus perméable et que les eaux de pluies peuvent entraîner plus facilement et plus promptement les sucs nourriciers au-delà de l'atteinte des racines.

Sur les terres plus compactes, trois labours sont souvent de rigueur.

Tous les engrais conviennent aux haricots. Quand la terre est légère à l'excès, les fumiers de vaches lui donnent quelque consistance, et sont, par conséquent, préférables sous ce rapport. Les terres qui s'échauffent facilement n'ont pas besoin d'ailleurs, des fumiers très-actifs. Il en est tout autrement des argiles compactes, naturellement froides. Là, le fumier de cheval, de

mouton et les engrais pulvérulents d'une décomposition rapide, les amendements, les stimulants d'une grande énergie, tels que la chaux, produisent les meilleurs effets et peuvent, jusqu'à un certain point remédier aux dispositions physiques du terrain. Par leur moyen, la proportion des fleurs et des cosses augmente sensiblement, ainsi que le démontre une longue expérience.

Les haricots enlèvent à la terre beaucoup de parties nutritives. Lorsqu'on veut les faire entrer dans un assolement comme culture préparatoire, il faut donc les engraisser abondamment. La culture des haricots est une des meilleures préparations que la terre puisse recevoir pour la culture des céréales. Il n'y a pas de meilleur moyen de détruire le chiendent et toutes les autres plantes nuisibles aux récoltes.

##### DU CHOIX DE LA GRAINE ET DU SEMIS.

Il est fortement recommandé de choisir un à un les haricots destinés à la semence, pour rejeter ceux qui sont ou trop petits ou mal conformés, parce qu'il est constaté qu'ils donnent le plus souvent de mauvais produits. Cette recommandation est fondée sur ce que, lorsque les cotylédons sont moins volumineux, la plante végétant moins vivement à sa naissance, reste en arrière des autres, et se montre rarement aussi vigoureuse et aussi féconde au moment de la germination. Cela est vrai, et quoique dans la grande culture, l'exclusion de quelques grains sur des milliers ne soit pas indispensable, une telle précaution peut être utile dans quelques cas.

Les haricots conservent longtemps leur propriété de germer. Aussi il importe peu de semer des graines de la dernière ou des 2 ou 3 dernières récoltes. Quelques personnes ont même cru remarquer que des semences de deux et trois ans étaient plus productives en cosses et moins sujettes à la dégénérescence que celles d'un an. Nous voudrions d'autant moins le nier que ce fait physiologique n'est pas isolé dans la pratique de la culture, et que nous connaissons plusieurs exemples analogues ; mais nous savons d'un autre côté, qu'il serait dangereux d'en pousser

trop loin les conséquences ; car non seulement les haricots vieillissent moins vite et sont moins nombreux, mais on peut reconnaître dans la plupart des cas, à la couleur jaune de leur plumule naissante et de leurs feuilles seminales, la progression décroissante de leur force de végétation.

On cultive les haricots de deux manières : à la main et en lignes. Ceux semés à la main ont le grave inconvénient de ne pouvoir être binés et rechaussés.

Le semis en ligne se fait tantôt sous raies, à la charrue, tantôt en déposant les graines une à une dans des sillons. Le semis sous la raie est propre aux terrains très légers, qui se réchauffent facilement ; le semis en ligne, au contraire, convient aux terrains plus consistants. Dans ce dernier cas, les haricots ne doivent être que légèrement recouverts, attendu qu'ils pourrissent facilement. Un pouce suffit généralement.

Lorsque la terre est humide et la température douce, les haricots lèvent assez promptement. Dans des circonstances moins favorables, il n'est pas rare de ne les voir sortir de terre qu'après une quinzaine de jours.

Si, sur les terres un peu compactes, il survient une pluie qui durcit la surface avant la sortie du germe, on ferait très-bien de donner un léger hersage. Cette opération qui n'est, comme on le voit, qu'accidentellement nécessaire, peut être considérée comme le complément du semis.

Les semis ne doivent se faire que lorsque les gelées du printemps ne sont plus à craindre.

#### SOINS D'ENTRETIEN ET RÉCOLTES.

A peine les haricots ont-ils atteints deux ou trois pouces de haut, qu'on doit songer à leur donner un premier binage. On leur donne un rechaussage quelque temps plus tard, et un second un mois environ après.

Dans les jardins où l'on préfère souvent les variétés rameuses comme plus productives, on leur donne un appui dès que les filets commencent à s'allonger. Dans les champs, une pareille opération serait plus coûteuse que profitable, et pour la rendre inutile on choisit des variétés naines.

Pendant leur croissance, les haricots redoutent autant une sécheresse prolongée qu'une humidité constante.

Les haricots ramés mûrissent fort inégalement, parce que leurs tiges florales continuent de s'élever longtemps après l'apparition des premiers boutons et la formation des premières cosques. C'est une raison de plus pour l'exclusion de la culture des champs.

Les haricots nains ne présentent pas au même degré cet inconvénient. Généralement on commence à les récolter au moment où la dissiccation avancée des dernières gousses, qui devance de quelque temps celle des tiges, permet d'arracher ces dernières sans inconvénient pour la bonté des produits.

Il n'est pas sans importance de remarquer que les haricots récoltés les plus mûrs sont de meilleure qualité et d'une bien plus longue conservation que les autres. La meilleure manière de conserver ceux qu'on destine à la semence est de les laisser dans leurs cosques.

#### QUANTITÉ DES PRODUITS.

La culture des haricots est généralement productive, mais cependant très-variable dans ses produits, en raison du climat, du sol et du mode de culture. Sur un seul arpent, dans le voisinage des villes où les fumiers sont à bas prix, on a quelquefois réalisé un bénéfice net de cent piastres.

(A continuer.)

### HISTOIRE DE LA QUINZAINE.

Nous allons aujourd'hui entretenir nos lecteurs d'une question d'une très-haute importance, et d'où dépend, en partie, l'avenir du Canada. Aussi nous prenons la liberté d'attirer l'attention de M. le Surintendant de l'Instruction publique, de tous nos législateurs, de tous ceux qui sont chargés de l'enseignement, soit comme examinateurs, soit comme commissaires, soit enfin comme instituteurs, sur cette question ; — Nous voulons parler de l'instruction donnée aux élèves de nos écoles de tous les degrés, soit primaires, soit secondaires, etc.

Avant tout, voici ce qu'il importe de constater : Quand est-ce qu'un peuple grandit ? L'histoire de tous les temps nous répond : Un peuple grandit quand il se livre aux travaux rustiques et que ses mœurs sont austères. — Quand est-ce qu'un peuple commence à perdre de son importance ? Quand il délaisse les travaux des champs, pour le séjour des villes où il s'amollit par le luxe et les arts. Alors il se prend de mépris pour tout ce qui ne fournit pas aux joies frivoles ; il se croit grand, et déjà pourtant il est sur la pente glissante de la décadence. Il oublie qu'il faut chercher le pain quotidien dans le travail, et qu'on ne l'obtient que par les sueurs ; et quand ce pain lui manque, déjà ses mains sont inhabiles à se le procurer, car tout son être est trop amolli pour qu'il ait le courage d'aborder la fatigue en face, et alors il descend rapidement vers l'abîme.

Un peuple fortement enraciné au sol est seul un peuple vivace et indestructible ; il est semblable à ces monuments bâtis sur le roc, et qui défient les tempêtes et les ouragans.

Voyez Rome jusqu'aux Césars : — Quelle nature robuste ! quelle vie puissante ! Et pourquoi ? Ses citoyens se livrent aux travaux rustiques, ils ont des mœurs austères. Mais quel contraste, quelle différence éclate à tous les regards, lorsqu'Athènes eut réussi à séduire ce peuple opulent ! Rome tombe, tous les jours elle fait des chutes de plus en plus déplorables. Les vaincus deviennent les vainqueurs, car déjà la campagne romaine ne fournit plus à ce colosse les guides austères qui triomphaient de ses ennemis.

Sous la république, cette puissance a bien encore ses gloires ; Cicéron, lui reste pour lui faire entendre ses accents patriotiques et douloureux sur l'abandon des campagnes ; Tacite lui parle bien de la terre, qui va s'appauvrissant tous les jours, sous les mains des

esclaves ; mais le peuple est sourd à leur voix. Les jeux, les théâtres, le cirque, voilà la pâture des romains dégénérés. On se couvre de roses, on se plonge dans la débauche, on vit au milieu des festins et on chante lors même que l'ennemi est aux portes de la ville.

Nous n'en sommes pas là, Dieu merci. Nos campagnes sont encore bien peuplées et ceux qui les habitent sont libres et fiers de les enrichir ; et encore ils sont pénétrés de ferments de vie bien autrement puissants que ceux qui animaient les peuples d'alors. Cependant il ne faut pas craindre de le dire : le vieil esprit du vieux monde, le luxe, les plaisirs, les villes en un mot, agissent encore trop fortement sur nous, les attractions sont très-puissantes de ce côté. Il est temps et grandement temps de mettre de puissants obstacles à cet entraînement.

Mais, qui pourra nous garantir de ce péril, quel est le moyen de réagir contre ce penchant fatal, l'abandon des champs ? L'éducation. Oui l'éducation plus que tout le reste pourra tourner le goût de la génération qui s'élève vers les champs, y créer une nouvelle et incessante activité. Voilà le but qu'elle doit surtout s'efforcer d'atteindre ; et si elle y parvient, tout est sauvé, et nous serons encore bien longtemps un peuple fort, distingué par sa grandeur politique et morale.

Ici, nous déclarons en toute franchise que nous ne voulons blesser personne ; au contraire, nous n'avons que de justes éloges à adresser à ceux qui sont à la tête de l'enseignement, et la grande lacune qui existe dans cette matière ne peut être attribuée à tel ou tel en particulier, mais à l'inexpérience de notre jeune pays sur ce sujet, et aux ressources si multipliées qu'il offre à ses habitants.

L'éducation, ici, est-elle ce qu'elle doit être ? Est-elle de nature à attacher au sol ? Ne semble-t-il pas au contraire d'après ce qui nous est enseigné dans les écoles, que nous sommes tous appelés à passer notre vie, dans des emplois quelconques, au sein des villes ou des grands centres. L'instruction, depuis l'enseignement élémentaire jusqu'aux degrés supérieurs, n'est-elle pas plutôt faite pour l'habitant des villes que pour l'habitant des campagnes. Les livres élémentaires mis entre les mains des enfants dans l'école du village, diffèrent-ils de ceux qui, dans les villes sont mis sous les yeux des enfants destinés à y vivre un jour. Il semble pourtant que l'avenir qui les attend doit être bien différent, puisque les uns doivent s'occuper des travaux de la campagne tandis que les autres doivent s'occuper des travaux qui sont le partage de l'ouvrier des villes.

Pourquoi donc ne pas accoutumer de bonne heure les uns et les autres à connaître et à aimer les soins qui les attendent ? Pourquoi ne pas apprendre au fils du laboureur à estimer le travail de son père, à en apprécier l'utilité, à penser aux améliorations qui peuvent s'y introduire ? Dans l'école qu'il fréquente, devrait-on le laisser étranger au jardinage, au labour, etc. ? Ne devrait-on pas, au contraire, l'initier à l'art par excellence, qui maintient les peuples dans

leur primitive vigueur ?

L'ouvrier des villes n'a-t-il pas droit aussi que l'on fasse apprendre à ses enfants les premières et simples notions de l'état auquel il les destine ? Rien ne l'empêche sur l'aptitude de ceux qui s'attachent de bonne heure à poursuivre la carrière que leur famille suivait avant eux. Là est leur fortune, là est leur honneur.

L'instruction, telle que donnée aujourd'hui, décline beaucoup de jeunes gens, fait un grand nombre d'oisifs, qui veulent vivre à tout prix au compte des autres, et jamais à leur propre compte. C'est elle encore qui nous donne cette race de mécontents, de trouble-fêtes, d'avocats sans causes et de médecins sans malades.

Quand on a fréquenté nos écoles, nos académies, etc., on pourrait être agriculteur au grand profit de son pays, un habile fermier ; — Mais non, ne comprenant pas les avantages et l'honneur attachés à l'art agricole, on lui préfère toute autre occupation ; on aime mieux user l'antichambre des ministres, gratter du papier, mesurer de l'indienne et de la tavelle toute l'année ! Et pourquoi ces préférences si injustes et si déraisonnables ? Encore une fois, parce que l'éducation reçue a dirigé l'attention de ce côté.

Quels résultats bien différents n'obtiendrait-on pas, si l'instruction donnée aux enfants de la campagne était appropriée à leur condition ; si elle permettait aux fils des cultivateurs de distinguer un bouleau d'un chêne, un oignon d'une citrouille, un navet d'un chou ; si elle lui faisait comprendre que le sable, l'argile et la glaise ne sont pas propres à donner les mêmes produits.

Nous croyons servir le bon sens, émettre un vœu raisonnable, en demandant pour les trois quarts et plus de nos enfants, qui sont en quelque sorte liés à la fortune des champs, que l'agriculture entre dans leur instruction, que l'on tourne leurs facultés du côté où des intérêts naturels appellent leurs soins. Est-ce trop exiger ? Le bon sens ne nous crie-t-il pas que des connaissances agricoles sont non seulement utiles, mais encore nécessaires à celui qui doit un jour posséder un champ ? Et où les prendra-t-il ces connaissances, si on ne lui donne sur les bancs de l'école ?

Qu'on y pense bien, pour arriver à ce but, il faut que les institutions chargées de former des maîtres et des maîtresses d'écoles les initient à l'art agricole ; il faut encore que des écoles spéciales s'ouvrent devant les enfants des chefs de la culture.

Qu'on ne s'y trompe pas : en dehors d'une éducation et d'une instruction rurales appropriées aux besoins des enfants de la campagne, on pourra imaginer beaucoup de choses, beaucoup vanter l'agriculture, faire de chaleureux discours pour en démontrer l'excellence ; mais on ne fera rien de vraiment considérable en sa faveur.

De plus, pour que l'agriculture soit utilement servie, il faut que les hommes capables lui apportent leurs capitaux et leurs soins. Ces hommes doivent s'appliquer à faire aimer l'art agricole en le faisant connaître, car on n'aime que ce que l'on connaît, et on ne se plaît qu'aux choses dans lesquelles on réussit.

En terminant ces considérations, nous croyons pouvoir dire que les deux premiers livres qui doivent être mis entre les mains des enfants qui entrent à l'école, sont le catéchisme et un traité d'agriculture ; le premier pour lui enseigner sa fin, le but vers lequel il doit toujours tendre ; le second, pour lui apprendre à tirer de la terre toutes les richesses que la divine providence y a déposées. De cette manière, on formera des hommes probes, honnêtes et vertueux, en même temps que des citoyens utiles à eux-mêmes, à leurs familles et à leur pays.

Par ce qui précède, nous ne prétendons pas mettre d'entraves aux desseins de la providence. Nous savons qu'elle a droit de se choisir dans la famille du cultivateur, comme dans celle du grand seigneur, les sujets qu'elle réserve pour le service de ses autels, ou pour les placer à la tête de leurs concitoyens. Nous savons même que le plus souvent, elle va frapper à la porte de l'habitant des champs quand elle veut faire exécuter de grandes œuvres, dans l'ordre de la grâce ou dans l'ordre des choses temporelles ; car là se trouvent les hommes vraiment courageux, simples et au cœur droit.

Ce qui va suivre se rapporte grandement à ce qui précède, puisqu'il ne s'agit de rien moins que d'une institution qui a pour but principal d'élever de jeunes orphelins, et d'en faire de bons ouvriers.

Il existe à Montréal, depuis un an et quelques mois, une communauté de religieux, connus sous le nom de *Frères de la charité*. Nous croyons faire plaisir à nos lecteurs, tout en les édifiant, en leur faisant connaître en peu de mots cette précieuse congrégation qui a pris naissance en Belgique, en l'an 1809. Le but de cette institution est de prendre soin des vieillards, des infirmes, des malades, mais surtout d'élever et d'instruire les orphelins, les sourds-muets, les aveugles et les enfants de toute condition, mais surtout les pauvres.

Six de ces nouveaux Vincent de Paul, à la prière de Mgr. l'évêque de Montréal, ont fait le sacrifice de leur famille, de leur patrie pour venir répandre les bienfaits de leur charité dans le nouveau monde. Espérons que cette pieuse famille s'accroîtra rapidement sur le sol fertile du Canada, et que bientôt elle sera assez nombreuse pour donner des sujets à nos principales villes.

Ces *Frères* ont déjà dix-neuf ou vingt établissements en Belgique, dans lesquels plus de sept mille personnes sont confiées à leurs soins. Un de ces établissements qui contient déjà 270 orphelins est entièrement entretenu avec les intérêts des dons que des familles aisées ont fait à cet hospice.

Les orphelins demeurent dans la communauté jusqu'à l'âge de 21 ans, et sont, en général, de parfaits ouvriers lorsqu'ils en sortent ; mais un grand nombre préfèrent y terminer leurs jours en se faisant eux-mêmes religieux. Beaucoup de ces jeunes gens en quittant l'hospice, y laissent à intérêt une partie de l'argent qu'ils y ont gagné pendant leur apprentissage (le quart de ce qu'ils gagnent est pour eux.) Après leur sortie, souvent ils viennent y déposer leurs

épargnes ; ce qui fait voir qu'ils sont bien en état de gagner leur vie quand ils entrent dans le monde.

Le directeur de l'établissement dont nous parlons, ayant été prié, il n'y a pas longtemps, par ses supérieurs de faire un relevé statistique de tous les orphelins qui avaient quitté l'hospice, dans l'espace de dix ans, afin de connaître dans quel état ils étaient, a constaté que pas un n'était tombé dans la pauvreté, et que beaucoup se trouvent à la tête de grands ateliers.

Malgré l'extrême générosité d'un citoyen de Montréal, qui a payé les frais de leur voyage, qui leur a donné une maison avec un vaste jardin, et un très-grand terrain destiné à l'érection de l'hospice, qui leur fournit tout ce dont ils ont besoin pour eux et leur petite communauté, la position des frères est encore très-pénible, puisqu'ils sont tous les jours dans la triste nécessité de refuser des demandes d'admission. Déjà, plus de 300 orphelins et plus de 200 vieillards ont fait application pour être reçus à l'hospice aussitôt qu'il y aura place pour eux. Ces bons religieux n'ont actuellement que quatorze sujets faute de local et de moyens pécuniaires. Il leur serait bien plus agréable de servir quatre à six cents autres malheureux que d'être obligés de les refuser.

Nous empruntons à la *Minerve* les détails qui précèdent.

La question de l'*Emprunt Pontifical*, qui est pour nous, catholiques, si pleine d'intérêt, rencontre partout dans les Provinces Britanniques et aux Etats-Unis, le plus grand encouragement. Chaque malle emporte aux bureaux chargés de recueillir les sommes destinées au gouvernement romain des lettres signées par des riches, des pauvres, par d'illustres évêques, de pauvres prêtres, des hommes d'état, des dames opulentes, des artisans, des humbles servantes et toutes sont inspirées par la même piété envers l'Eglise, le même amour envers la personne du Saint Père. Elles renferment l'offrande que les moyens de leurs auteurs permettent de faire au pape pour l'aider à maintenir la dignité de son sublime ministère, aux yeux du monde entier et surtout de ses enfants. Les uns envoient leurs dollars par centaines, d'autres par millions.

Parmi ces personnes généreuses, se trouve le nom d'un monsieur qui a envoyé le nom de tous ses enfants comme souscripteurs pour l'emprunt romain, en disant que ces droits resteraient dans sa famille comme un précieux héritage et un continuel souvenir du saint siège.

On remarque, à la gloire de l'Irlande, que ses enfants sont des plus empressés à payer leur contribution. Parmi les souscripteurs un grand nombre déclare que ce n'est pas un prêt qu'il prétend faire au saint Père, mais bien un don pur et simple.

Voici le montant de quelques-unes des souscriptions : Madame L. \$1000, Madame Rose-Anne C. \$500, Madame R. 1,000, J. D. Dubuque, Jos, 7,000, etc.

Dans un emprunt d'Etat, le motif ordinaire qui pousse les prêteurs, est celui du bénéfice ; mais dans le cas actuel, la force de la religion paraît être le seul

mobile qui les dirige. Une telle conduite mérite les plus grands éloges, et ne peut manquer d'attirer sur ces hommes généreux et leurs familles les plus abondantes bénédictions.

L'Europe est toujours sur un volcan, et les préparatifs de guerre s'y continuent avec la plus grande activité, malgré que toutes les puissances assurent vouloir la paix. La rage est dans tous les cœurs, mais l'hypocrisie est dans toutes les bouches. Comment peut-il en être autrement, quand on n'écoute que la passion et qu'on foule aux pieds les principes les plus sacrés ? Hélas ! quelle terrible responsabilité assument presque tous les souverains de l'Europe, et comme les peuples auront droit de les accabler un jour de reproches et de malédictions !

Quant à nous, les Sèniens nous font toujours entendre leurs menaces, et nous avertissent de nous tenir prêts. Soyons sur nos gardes, car il peuvent nous surprendre à tous moments.

### Renseignements agricoles.

Voici de très utiles enseignements qui se trouvent dans un des derniers numéros de la *Revue d'Economie rurale de France* :

“ Au moment où les moissons vont avoir lieu, nous ne saurions trop recommander aux cultivateurs de ne pas attendre, pour couper les blés, que la maturité soit trop avancée.

Voilà comment s'exprime à ce sujet le grand maître à tous, M. Mathieu de Dombasle :

“ On a coutume, dans plusieurs cantons et dans plusieurs parties de l'Europe, de moissonner les grains, et plus spécialement le blé, quelques jours avant sa parfaite maturité, et lorsque le grain cède encore sous le doigt en le pressant fortement.

“ Il est certain qu'on prévient, par ce moyen, une perte souvent considérable produite par l'égrenage, surtout dans quelques variétés de blé, et partout où l'on connaît cette pratique on s'accorde à dire que le blé ainsi récolté prématurément est de meilleure qualité pour la mouture. Sur certains marchés, les meuniers et les boulangers savent bien le distinguer en le maniant à la main et le paient ordinairement plus cher que le blé coupé en complète maturité. Cette pratique présente deux avantages fort importants ; celui de pouvoir disposer d'un plus grand nombre de travailleurs, en avançant au moins d'une semaine l'ouverture de la moisson, et celui d'affranchir un peu plus tôt des charces d'orages et de grêle qui menacent les blés dans cette saison de l'année, et qui, tous les ans, ravagent quelques contrées à la veille de la récolte.

“ On peut, en général, couper le blé sept ou huit jours avant sa complète maturité, c'est-à-dire lorsque la paille commençant à blanchir et à sécher vers le pied, commence aussi à perdre sa teinte verdâtre, et que le grain a acquis assez de fermeté pour que lorsqu'on le presse entre les doigts, l'ongle s'y imprime encore, mais ne le coupe plus aussi facilement que lorsqu'il avait une consistance laiteuse ou pâteuse ; mais il est indispensable que les grains ainsi coupés prématurément restent en javelles, ou bien même encore en meulons, pour achever leur maturité et arriver lentement à une entière dessiccation. En effet, la végétation n'est pas arrêtée par l'effet de la séparation de la tige d'avec les racines. Dans cette dernière période, le grain coupé, ou non, ne tire plus rien de la terre, mais il se nourrit encore des sucres répandus dans la tige, et c'est pour faciliter ce

premier acte de maturité qu'il est important que le grain ne subisse pas une trop prompte dessiccation, comme il arriverait si on le laissait exposé à un soleil ardent. On ne pourrait, non plus, sans risquer de voir se développer la fermentation et la pourriture, l'entasser dans les granges, dans cet état de maturité incomplète. Le mieux est donc de le mettre en meulons.

“ Lorsque la récolte est versée, on doit aussi ne pas tarder à la faire couper au premier beau temps, même avant qu'elle ait acquis la maturité désirable, sans quoi les grains courraient risque de s'altérer.

“ La moisson est un des travaux rustiques qui exigent le plus d'activité et de célérité, surtout dans les années où le temps est pluvieux et incertain. Le cultivateur qui met de la négligence ou trop peu d'activité à cette partie si importante de ses opérations, doit s'attendre à éprouver des pertes considérables. Chaque jour le beau temps doit être employé comme si on comptait avec certitude sur la pluie pour le lendemain, et même pour le soir.”

Voilà de bons conseils et nous engageons les cultivateurs à les suivre avec le plus grand soin.

Des expériences concluantes ont eu lieu sur une grande échelle dans le comté de York ; ces expériences, faites par M. Hannam, ont démontré de la manière la plus positive que du blé récolté avant que le grain fût entièrement durci, et alors qu'il cédait encore sous la pression des doigts, a donné 15 pour 100 plus de farine que de blé complètement mûr.

M. Hannam explique ce fait par ce qui a lieu dans la plante, dont la matière sucrée se change d'abord en amidon et plus tard se transforme partiellement en fibrine pour former le son : aussi doit-on laisser mûrir complètement le blé destiné à servir pour les semences.

Le temps est fort variable, et la pluie arrive d'un moment à l'autre. Les habitants des campagnes doivent donc prendre des précautions pour que les gerbes ne restent pas trop longtemps mouillées, ce qui amènerait la germination du grain. Pour éviter ce grave inconvénient, il faut lier immédiatement le blé en petites javelles, après l'avoir coupé. On en réunit alors six à sept, on les place comme en faisceau d'armes, puis on les recouvre d'une gerbe l'épi renversé et lié au bas de la tige ; on attend ainsi que le temps devienne beau pour rentrer la récolte.

Nous ne pouvons mieux faire que de citer encore ici M. de Dombasle :

“ Dans les étés extraordinairement pluvieux qui se sont succédés de 1828 à 1831, je me suis très bien trouvé de l'adoption d'une méthode usitée dans quelques cantons de la Normandie, et qui consiste à mettre le blé, après le fauchage, en meulons ou moyettes, appelées aussi viottes, et j'ai reconnu que, dans toutes les circonstances, le grain y acquiert une qualité supérieure à celle du blé qui a été traité autrement. J'ai continué depuis cette époque à faire mettre en meulons presque tous mes blés. Cette méthode convient également à l'orge, et je ne pense pas qu'il existe de moyen aussi assuré de sauver cette récolte de toute avarie dans les saisons pluvieuses. Ces meulons se font de la manière suivante :

“ On place sur un endroit sec et élevé du champ une javelle qu'on replie sur elle-même vers le milieu de la longueur de la paille, en sorte que les épis ne posent pas à terre, mais viennent s'appuyer sur l'extrémité opposée de la javelle. Un homme auquel cinq ou six femmes apportent successivement les javelles, construit le meulon en les plaçant circulairement autour de la javelle repliée, tous les épis dirigés au centre et reposant sur cette javelle, en sorte que le meulon a pour diamètre deux fois la longueur des tiges de blé. Sur le premier rang des javelles, il en pose un second, placé de même et continue ainsi, en maintenant d'aplomb les parois circulaires du meulon, jusqu'à

ce que celui-ci soit parvenu à la hauteur d'environ trois pieds. Tous les épis étant réunis vers le centre, ce point se trouve plus élevé que le pourtour, circonstance fort essentielle, parce que tous les brins de paille ayant ainsi une pente vers le dehors du meulon, l'eau qui pourrait s'y insinuer tend toujours à s'écouler au dehors. Lorsque le meulon est arrivé à cette hauteur, on continue à l'élever de même, mais en croisant toujours plus les épis au centre, ce qui diminue graduellement le diamètre du meulon. Lorsque celui-ci est arrivé à la hauteur d'un peu moins de six pieds, le centre se trouve fermement bombé en forme de cône. On le couvre alors d'une gerbe liée près de son extrémité inférieure, en la renversant sur le sommet du cône, et on arrange avec soin les épis tout autour, afin que toute la surface du cône soit également couverte. Lorsque les grains ne contiennent pas beaucoup d'herbe verte et qu'ils ne sont pas mouillés au moment où on les faucille, on peut les mettre en meulons immédiatement après qu'ils ont été coupés, quoique la coupe ait été faite avant une complète maturité; dans le cas contraire, il faut attendre qu'ils soient passablement ressés ou que l'herbe soit du moins flétrie; mais on peut toujours mettre le grain en meulons beaucoup avant l'instant où il serait possible de le serrer dans les granges. Une fois qu'il est en meulons, il peut y rester pendant huit à quinze jours, ou même davantage, jusqu'à ce que le temps et les autres travaux permettent de s'occuper de les rentrer; il n'y souffre d'aucune intempérie, la maturité du grain s'achève très-bien, et celui-ci y prend une très belle qualité.

« Lorsqu'on ne peut charrier immédiatement les gerbes liées, le moyen le plus efficace de les préserver du mauvais temps consiste à les disposer en *croix* de la manière suivante: on place sur une partie élevée du billon, deux gerbes opposées l'une à l'autre et disposées en ligne droite, de manière que les épis de l'une des deux courent ceux de l'autre, on place ensuite deux autres gerbes disposées de même, mais formant un angle droit ou une croix sur le milieu des premières. Ces quatre gerbes ont ainsi leurs épis réunis au centre de la croix. On place ensuite deux autres gerbes couchées verticalement au-dessus des deux premières, et puis deux autres au-dessus des deux gerbes qui forment l'autre branche de la croix. On ajoute un troisième rang de quatre gerbes disposées de même, de telle sorte que la croix se compose de 12 gerbes superposées, trois par trois, les unes aux autres et dont tous les épis sont réunis au centre, qui se trouve un peu plus élevé, de manière que les quatre gerbes du rang supérieur ont une légère inclinaison du centre vers le dehors. On surmonte le tout d'une treizième gerbe que l'on renverse sur le centre de la croix, les épis tournés vers le bas et arrangés symétriquement des quatre côtés. Si ces croix sont construites avec soin, les gerbes peuvent y supporter des pluies même assez prolongées sans éprouver aucun dommage.

« Une troisième méthode s'est introduite, depuis quelques années, dans certains cantons de la Normandie. Elle consiste à lier le blé en gerbes, un peu avant sa complète maturité, et, au lieu d'amonceler les gerbes en tas ou en croix, à en placer 8 ou 9 debout, l'épi en haut, un peu écartées par le pied, afin que le vent ne les fasse pas tomber et rapprochées par le haut. Pour les contenir en un seul faisceau et leur servir de couverture, on place dessus, comme un chapeau, une gerbe de blé le plus long, liée près du bas de la tige, et dont on écarte régulièrement les épis tout à l'entour. Ces tas sont désignés dans l'arrondissement du Havre sous le nom de *Cosagues*. »

Tous ces conseils sont excellents et sont donnés par un homme essentiellement pratique qui, pendant toute sa vie, s'est livré à de nombreuses expériences. Les habitants des campagnes ne sauraient prendre trop de précautions pour que leurs blés se trouvent dans un bon état de conditionnement et soient

ainsi d'une vente facile et avantageuse. Les prix ne sont pas déjà si élevés pour que l'on s'expose à les voir s'affaiblir encore parce qu'ils ont été mal récoltés. Nous ne saurions donc trop appeler l'attention des cultivateurs sur les diverses méthodes que nous venons de signaler.

## Faits divers.

GRANDE LIBÉRALITÉ.—M. Brydges, avec sa libéralité ordinaire qui lui fait un grand honneur, vient d'accorder à Mgr. Bacon, de Portland, et à son grand vicaire, M. Muller, des permis de voyage gratuit, sur toute la ligne du chemin de fer lorsqu'ils viendront en Canada solliciter du secours pour leurs églises et écoles détruites lors du grand incendie du 4 juillet. Cette action de M. Brydges est vraiment digne de remerciements.

Mgr. de Portland et son Grand Vicaire seront à Québec dimanche prochain, et nous espérons que leur voyage ne sera pas inutile. L'autre jour, M. Brydges est allé porter les souscriptions faites à Montréal en faveur des incendies de Portland; ces souscriptions s'élevaient à la ronde somme de \$16,000.

— Le 11, un orage de grêle a éclaté dans la paroisse de Repentigny, sur un espace d'une demie-lieue, et a causé des dommages considérables. Plusieurs récoltes ont été entièrement détruites. Beaucoup d'animaux ont été tués. On nous assure que la terre était littéralement couverte de morceaux de glace et qu'on aurait pu facilement se promener en voiture d'hiver.

Au commencement du mois d'août, les paroisses St. Michel, St. Constant, une partie des paroisses St. Rémi et St. Philippe ont été le théâtre d'une semblable calamité. La récolte de grains a été entièrement détruite, il n'est pas resté debout un seul épi. Le soin seul a été épargné en partie: presque toute la récolte en était faite; celui-là seul qui n'était pas engrangé a été beaucoup détérioré.

Nous accusons réception d'une brochure anglaise intitulée *The Birds of Canada*, par J. M. Lemoine, écrivain. L'espace nous manque pour l'apprécier aujourd'hui. Nos remerciements à l'auteur.

## RECETTES.

### Mesures préventives contre les gelées

Une loi ne pourrait-elle pas aussi obliger tous les propriétaires à faire de la fumée, dès le grand matin, toutes les fois que l'on craint les gelées blanches? Tout le monde sait que la moindre vapeur dans le ciel suffit pour supprimer les mauvais effets des gelées blanches au moment où le soleil se lève, et nous avons vu bien souvent sauver des récoltes au moyen de la fumée si facile à faire et si peu coûteuse.

### Destruction des insectes.

Voici un moyen très-facile et très-peu coûteux de détruire les insectes qui font tant de ravage dans le blé. Il consiste à déposer dans les tas de grains des boulettes creuses ou pâte de levain très-nigre. Ces boulettes, grosses comme un œuf de poule, doivent être munies d'un petit trou servant d'entrée aux insectes: les mères attirées par l'odeur du ferment, viennent ensuite faire leur ponte dans ces retraites trompeuses.

On enlève ces boulettes au bout de quelques jours, et toute la colonie, mères, œufs, larves, est détruite.

(Pour la Gazette des Campagnes)

## DU LUXE ET DES VAINES PARURES

AU POINT DE VUE CHRÉTIEN ET CATHOLIQUE.

### IX. QUEL USAGE DEVONS-NOUS FAIRE DE NOS CORPS ?

(Suite.)

Loiu de flatter leurs corps, les personnes chrétiennes les regardent comme leurs humbles serviteurs. Pour qu'ils ne soient pas tentés de se révolter contre leurs âmes, leurs maîtresses, elles les tiennent toujours dans l'humiliation et sous les lois de la mortification évangélique. Car elles ont mûrement pesé cette divine parole : *Ceux qui sont à Jésus-Christ, ont crucifié leur chair avec ses passions et ses désirs déréglés.*

Le corps étant le serviteur de l'âme, elles s'en servent pour prier, pour aller aux églises, fréquenter les sacrements, entendre la parole de Dieu, faire des bonnes œuvres, rendre service à leur prochain, faire des œuvres de pénitence et de mortification et gagner ce qu'il lui faut pour le couvrir et le nourrir. Elles font de leur corps, dans un autre ordre de choses, ce que fait le cultivateur de son cheval, dont il se sert pour gagner sa vie. Il est châtié, s'il refuse de se prêter aux besoins de son maître.

Les femmes et les filles qui concentrent toutes les ressources de leurs talents et, quelquefois même, ce qui est nécessaire au bien-être et à l'avenir de leurs familles pour avoir le frivole plaisir de se livrer au luxe et aux parures, et dépouillent ainsi leurs âmes des vertus d'humilité et de modestie, agissent aussi déraisonnablement qu'une maîtresse de maison qui se condamnerait à ne se revêtir que de dégoûtants haillons, pour avoir le plaisir de couvrir les murs qu'elle habite, de rubans, de fleurs, de dorures, de diamants, de perles, de riches pelletteries, de magnifiques soirées, et de tout ce que le luxe et l'industrie pourraient lui procurer. On rirait d'elle sans doute, ce serait une folle. Et pourquoi donc admirer les femmes et filles chrétiennes qui dépouillent leurs âmes des vertus de leur sexe, pour avoir la satisfaction de couvrir leurs corps d'orgueil et de luxe ? Si non parce qu'on a perdu le bon sens chrétien.

Pourquoi les personnes qui s'habillent avec modestie sont-elles blâmées et censurées par le monde ? C'est parce que le monde ne connaît point Jésus-Christ, c'est parce que le monde est ennemi de la morale de Jésus-Christ. Plus donc le nombre de celles qui s'habillent chrétiennement sera petit, dans nos campagnes, et plus il sera vrai de dire que l'esprit du christianisme s'y perd. Au contraire, plus le nombre des personnes qui se livrent au luxe et aux vaines parures y sera grand, et plus aussi il sera évident que l'esprit mondain s'y étend et y domine. Car ceux-là seuls, dit saint Paul, sont les enfants de Dieu, qui sont dirigés par l'esprit de Dieu. Proposition dont le contraire est également vrai : tous ceux qui sont dirigés par l'esprit du monde ou du démon, sont les enfants du monde ou du démon, le prince de ce monde, selon le degré auquel ils s'y livrent.

Si je voulais traiter cette question qu'en ne faisant usage du bon sens chrétien, les personnes qui n'usent de leur corps que pour sanctifier leurs âmes, ne se montreraient-elles point les seules raisonnables ? Pour le faire comprendre, je n'aurais qu'à poser cette question : l'âme est-elle plus que le corps ? Un enfant me répondrait que l'âme est plus que le corps. Si je lui demandais la raison de sa réponse, il me dirait que l'âme seule est créée à l'image de Dieu et qu'elle est immortelle, au lieu que le corps a été tiré de la poussière et que bientôt il doit retourner dans la poussière. Si ensuite je lui demandais laquelle

des personnes suivantes est la plus raisonnable, ou de celle qui met les intérêts de son âme avant ceux de son corps, ou de celle qui préfère les intérêts de son corps à ceux de son âme ? Hésiterait-il un moment pour me dire que c'est la première qui est la plus raisonnable ? Mais si j'ajoutais que les intérêts de l'âme et ceux du corps sont tellement opposés, que leurs besoins sont tellement différents, qu'on ne peut satisfaire les désirs déréglés du corps, sans souiller l'âme et l'exposer à périr pour une éternité, que me répondrait-il ? Qu'avant tout il faut pourvoir aux besoins de l'âme, et que si on ne peut accorder au corps ce qu'il exige, il faut refuser de le contenter plutôt que de nuire aux intérêts de l'âme. Quel nom donnerait-il aux personnes qui, par le luxe et le sensualisme, accordent à leurs corps ce qui d'abord doit faire périr l'âme seule et, plus tard, l'une et l'autre ensemble ? Ne les traiterait-il pas d'insensées ?

Quelle espérance peuvent donc avoir les personnes qui, négligeant le soin de leurs âmes, ne s'occupent qu'à parer, flatter, et satisfaire les désirs déréglés de la chair, dont le plus dangereux est, sans contredit, le sensualisme de l'orgueil ? Saint Paul avait une telle crainte de tomber dans cette erreur, qu'il châtiât son corps et le réduisait en servitude, de peur qu'après avoir prêché aux autres ; il ne se perdit lui-même.

Si saint Paul, malgré les grâces extraordinaires qu'il avait reçues de Dieu, regardait comme une chose nécessaire de châtier son corps, de peur d'être réprouvé, quel est celui qui osera encore prétendre qu'il pourra se sauver en flattant son corps, en le couvrant de luxe, en cédant à ses penchants déréglés, en menant dans le monde une vie molle et voluptueuse ?

Que les habitants de nos campagnes y fassent une très-sérieuse attention, car on ne joue point avec cette bête lubrique qu'on appelle le corps humain, la chair. S'ils n'y prennent garde, et s'ils laissent leurs femmes et leurs filles se livrer au luxe et contenter, flatter, favoriser les instincts déréglés de leur chair, ils auront bientôt perdu cette pureté de mœurs qui était une des plus belles gloires de leurs ancêtres.

Que personne ne pense que la pudeur et la modestie, dans les personnes du sexe, ne sont bonnes que pour elles-mêmes, car ce serait une grave erreur. Les femmes font les mœurs à leur image. Si elles sont réservées, sages, chrétiennes, et surtout modestes et pieuses, elles inspirent un profond respect pour elles, et préservent par là, la société de perdre ses mœurs. Si, au contraire, elles sont impudentes, volages, effrontées, orgueilleuses, elles inspirent pour elles des pensées et des désirs lubriques, qui souillent d'abord l'esprit et, ensuite, le cœur des jeunes gens et des hommes qui, ne les respectant plus, se familiarisent avec elles. Or, un proverbe nous dit que, *familiarité engendre mépris*, et cette familiarité finit toujours par des écarts aux règles de la morale et des mœurs. Voilà ce que nous apprend l'expérience de tous les siècles.

Qu'on veuille bien remarquer que la pureté est d'une délicatesse comme infinie, et que chacun de nous la porte dans des vases fragiles. Que les femmes ne soient pas étonnées si je leur dis que, sur cet article, elles sont beaucoup plus fragiles que les hommes, du moment qu'elles ont perdu la sauvegarde de la pudeur et de la modestie chrétiennes.

Mais comment se fait-il que le luxe et la vanité des parures finissent par faire perdre les mœurs ? Je vais essayer de vous le faire comprendre. Je dois, ici, faire des réserves pour certaines femmes et filles qui ne se livrent au luxe et aux parures que par entraînement, et sans les aimer. Je parle en général.

Les femmes et les filles ne se livrent point au luxe et aux vaines parures sans tomber dans la tentation de se faire voir, regarder, aimer, admirer. Livrées à ce funeste désir de se faire

des adorateurs ou des admirateurs, elles deviennent volages, coureuses, imprudentes, remplies d'amour pour elles-mêmes ou pour leur beauté réelle ou imaginaire. S'apercevant qu'on les admire, ou même qu'on les regarde avec complaisance, elles se replient sur elles-mêmes, s'admirent, et tombent par degré, dans l'amour d'elles-mêmes, puis dans la gloriole, puis dans l'orgueil. Rendues à ce dernier degré, Dieu qui résiste aux superbes, se retire et les abandonne à elles-mêmes et à toute leur fragilité. N'ayant plus pour elles Dieu, leur maître légitime et leur seul appui, elles deviennent la proie du démon, qui ramasse tous ceux que Dieu délaisse.

Tombées sous l'empire du roi de tous les enfants de l'orgueil, il les façonne à sa ressemblance, et leur donne, comme à Ève, la mission de perdre l'homme. Car le drame, qui s'est joué dans le paradis terrestre par la première femme, se jouera jusqu'à la fin des temps, par les autres femmes qui, comme elle, donneront entrée à l'orgueil dans leurs cœurs. Ces femmes tombent d'abord dans la disgrâce de Dieu, puis elles y font tomber les hommes. Voilà ce qui est arrivé et ce qui arrivera chez tous les peuples dont les femmes et les filles, jetant de côté la modestie dans leurs vêtements, se livreront aux extravagances du luxe et à l'amour désordonné des parures.

Si, aujourd'hui, les femmes qui, dans nos campagnes, se livrent au luxe des habits et de la toilette, conservent encore un certain vernis de décence dans la manière de se vêtir, soyez assurés que cela ne durera qu'autant de temps qu'il en faut pour abaisser le niveau des mœurs au point où il doit être pour n'être point étonné des plus impudentes immo-desties.

Un grand nombre de femmes et de filles de notre siècle refusent de s'associer à la divine Marie pour sauver le monde, en imitant ses vertus d'humilité, de modestie, d'éloignement du monde, de son esprit, de son luxe, de ses vanités et de l'amour d'elles-mêmes, pour prendre pour modèle la femme orgueilleuse, la coupable Ève qui perdit le monde ; soyez certain qu'elle ne réussira point trop dans leur fatale mission.

Mais, comme on ne saurait trouver en défaut la parole du Dieu de vérité, les femmes qui s'élèvent d'orgueil, seront profondément humiliées, dégradées, profanées, souillées par ceux qu'elles auront entraînés dans leur séduction.

#### X. LES ENSEIGNEMENTS DE NOS SUPÉRIEURS.

Dans son mandement pour le jubilé de 1847, Mgr. Signai remarquait " qu'un luxe, qui n'avait presque plus de limites, se répandait avec rapidité parmi les classes même les moins favorisées de la fortune. "

J'ai déjà fait voir que le luxe est une des conséquences de ce que notre siècle appelle le progrès. Je n'ai pas à revenir sur ce sujet ; mais ce que j'ai besoin de dire ici : c'est que notre vénérable archevêque, ne se contentait point d'indiquer le mal, il voulait prendre les moyens de le détruire. C'est pour réussir qu'il faisait appel à ses enfants, par ses remarquables paroles qu'on a peut-être lues sans les peser comme elles le méritaient.

" O vous, disait-il, que vos labours ou votre fortune ont placé à la tête de la société, vous avez plus que jamais de graves obligations à remplir. Aidez-nous donc, d'action et de parole, à prévenir les maux qui nous menacent, aidez-nous à préserver notre pays encore si moral, de ces doctrines perverses qu'on lui présente comme propres à le faire avancer dans la voie du progrès, mais qui tendent, en réalité, à le faire retrograder vers les erreurs les plus funestes : — Aidez-nous à combattre le luxe et l'intempérance, ces deux fléaux qui ne peuvent avoir pour résultat que la ruine générale du peuple, après avoir causé celle des individus. "

Devant parler plus loin de l'intempérance, je ne parlerai que

de ce qui a rapport au luxe.

Ce cri d'alarme de la *sentinelle catholique*, a-t-il été entendu par les habitants de nos campagnes ? Et remarquez que c'était pour l'annonce d'un Jubilé que notre Archevêque attirait notre attention sur le fléau du luxe ? Le Jubilé s'est fait, et pres-que toutes les femmes et les filles se sont empressées d'aller aux églises pour approcher des sacrements. Ont-elles fait attention à ce qu'on signalait à leur conscience catholique ? Les porte-étendards du luxe et de la vanité des parures dans nos campagnes, ont-elles ouvert les yeux et se sont-elles rangées du côté de celles qui, à cette époque, s'habillaient encore chrétiennement ? Ont-elles entendu la prière de leur Archevêque, les conjurant de lui aider d'action et de parole à combattre le luxe, à faire cesser cette large plaie qui, comme un gouffre béant, engloutit les âmes en les livrant au démon de l'orgueil ? Ont-elles abandonné leur luxe ? Ont-elles jeté de côté ces frivolités de vaines parures, indignes d'une âme chrétienne ? Se sont-elles dévouées de parole et d'action, à ramener dans les bornes de la modestie et de la modération chrétiennes, les personnes de leur sexe que leurs exemples avaient entraînés en dehors des voies catholiques ? Ont-elles compris qu'elle était la voix qui les appelait à contribuer par la réforme de leur conduite à la gloire de la religion et au bonheur de leur pays menacés l'un et l'autre par le luxe ?

Mgr. Signai ne commandait pas à ses enfants de lui aider, mais pour faire impression sur leurs cœurs, il les en suppliait. Pour les âmes bien nées, cette prière, partant de si haut, est plus qu'un commandement, et en n'y déférant point, on devait comprendre quel accablant témoignage on élevait contre soi. Nous verrons bientôt que cette prière a été inutile, qu'on n'y a fait nulle attention et que le luxe a continué et même augmenté ses ravages dans nos campagnes. Mgr. Baillargeon nous le dira.

Pour rendre ce témoignage plus compréhensible, mettons en action ce que veut dire ce refus d'acquiescer à cette prière : Mgr., vous avez droit de nous commander, à nous vos enfants catholiques : Mais au lieu de commander, vous nous suppliez de vous aider, non à vous faire du bien ; mais à nous en faire à nous-mêmes, à nos familles, à notre religion, à notre pays. Placé en dehors du tumulte où nous vivons, aidé des lumières d'en haut et voyant mieux que nous ce qui peut nous perdre et détruire dans nos âmes le règne de Dieu, vous nous priez de travailler de parole et d'action à faire cesser parmi nous, ce mal destructeur de la modestie et de la piété que tous les moralistes catholiques signalent comme un achèvement vers le sensualisme et la glorification de la créature humaine, aux dépens des vertus chrétiennes : Cette prière nous place dans cette alternative : ou d'écouter notre évêque, nous parlant au nom de Jésus-Christ, dont il est le représentant, ou d'écouter le monde parlant sous l'inspiration du démon, notre ennemi, que Notre-Seigneur Jésus-Christ nous a dit être le prince de ce monde. Nous savons que pour être catholiques en réalité, nous devons écouter ceux qui nous parlent au nom de Dieu, parce qu'ils ont une autorité légitime sur nos consciences. Nous savons encore que ce n'est point pour eux, mais pour nous, pour notre religion, pour le salut de nos âmes, qu'ils nous avertissent des dangers et des erreurs qui causeraient notre perte temporelle en ce monde, et en l'autre notre perte éternelle. Nous devrions donc déférer à la prière que vous nous faites et abandonner le luxe et les vaines parures qui l'accompagnent.

(A continuer.)

AL. MAILLOUX, Ptre., V. G.

**FIRMIN H. PROULX,**  
Propriétaire.

## Lard et jambon.

(Suite et fin.)

## II. — MOTIFS DES PROCÉDÉS.

Lorsqu'on comprime la viande, il en sort un liquide connu sous le nom de jus de viande ; c'est ce jus qui forme ce que nous appelons la sauce. Si l'on met dans l'eau de la viande coupée en petits morceaux, l'eau y pénètre graduellement et en déplace les jus naturels ; mais si cette eau contient une petite quantité de sel, cette pénétration est plus complète et plus rapide. La viande soumise à un pareil traitement perd aussitôt sa couleur et devient insipide ; cela provient de sa disparition des jus, et la viande, dans cette condition, ne contient plus qu'une fibrine indigeste et très peu nutritive. C'est une transformation semblable qui s'opère lorsque la viande n'a pas été salée avec soin, et il en résulte une nourriture indigeste et peu nutritive. Comme je l'ai remarqué plus haut, on emploie deux moyens distincts pour conserver la viande : la salaison à sec et la saumure. Dans un cas comme dans l'autre, le sel pénètre dans la chair et s'unit au jus de la viande, mais avec cette différence que la saumure favorise le libre échange des fluides, tandis qu'avec la salaison sèche cet échange n'a pas lieu. Dans le premier cas, le jus de la viande passe souvent dans la saumure, et dans l'autre presque tout le jus est retenu dans la viande ; mais les avantages de la salaison à sec ne seront réalisés en entier que lorsque le sel employé est parfaitement sec. Le sel, en raison de son affinité hygrométrique, ne tarde pas à se lixivier au contact de l'air, et si on l'emploie dans cet état pour saler la viande, il en faudra une quantité bien plus grande pour obtenir ce résultat égal : car le sel saturé d'eau ne tarde pas à se détacher de la viande, entraîné par le jus qui en découle ; mais le sel bien sec saisit ce jus à son issue des pores, et, de plus, dans son avidité à s'en emparer, il pénètre jusque dans la viande. Je crois que cet exposé suffira pour expliquer les différences dans la quantité de sel recommandée et employée par diverses personnes.

On sait sans doute que la digestion est stimulée par le suc gastrique dont l'estomac pénètre la nourriture. La nourriture est soumise de la sorte à une action chimique qui la prépare à l'assimilation par les organes. Liebig a démontré que le caractère et la composition du jus de la viande correspondent à ceux de ce suc gastrique. L'on voit ainsi que la viande que nous mangeons porte avec elle les ingrédients qui peuvent en faciliter la digestion. Si donc on diminue le jus de la viande, on la rend indigeste parce qu'on lui enlève ainsi le principe digestif dont l'estomac a besoin pour remplir ses fonctions. J'ai déjà dit qu'en trempant la viande dans l'eau, et surtout dans l'eau renfermant du sel en solution, on peut enlever entièrement le jus de la viande et lui ôter toute sa valeur nutritive. Il est donc évident que, si l'on veut valoir la viande d'une manière convenable, il faut employer un moyen d'empêcher la pénétration du jus. On a vu que le sucre et la mélasse sont

employés pour la préparation du lard et surtout du jambon ; ces substances rendent la viande plus tendre, plus riche, et probablement d'une digestion plus facile. On sait que le principe actif dans le jus de la viande aussi bien que dans le suc gastrique, c'est l'acide lactique. Or cet acide peut se former par le contact du sucre avec la matière animale. Ne peut-il pas se faire que le sucre que l'on emploie remplisse une pareille fonction, et que, mis en contact avec la viande, il ne s'ensuive une décomposition à laquelle il participe, rendant la viande plus digestive en ajoutant à la quantité de l'acide lactique déjà présent, ou bien remplaçant le déficit causé par la déperdition du jus qui aura pu avoir lieu ?

Le salpêtre est un corps qui conserve à la viande sa couleur en lui fournissant de la potasse, et qui, par son action astringente, diminue la force d'extraction du sel. Liebig a observé que, la présence de la chaux et de la magnésie dans le jus rendait la viande plus digestive. Cela nous explique l'utilité particulière du sel marin et la raison pour laquelle il n'en faut qu'une petite quantité ; l'effet de cet ingrédient est d'ajouter un peu de chaux et de magnésie à la viande. Les Américains ne se servent ni de sel marin ni de salpêtre, mais ils emploient des cendres de bois, dans lesquelles on trouve de la chaux, de la potasse et de la magnésie.

Il est impossible de ne pas voir que l'usage de ces substances pour conserver la viande lui fournit les corps qui sont nécessaires à ses qualités nutritives lorsque le jus est en extrait, tandis que le sel en empêche la décomposition. Si l'on frotte la viande avec du sel sans y mêler du salpêtre, le jus de la viande se trouve extrait, la potasse disparaît aussi et avec elle la couleur ; mais si le sel est accompagné de potasse, la couleur de la viande se trouve conservée et la puissance d'extraction du sel se trouve en même temps neutralisée. Cependant il faut avoir soin de n'employer le salpêtre qu'en proportion convenable ; toute quantité superflue serait non-seulement inutile, mais nuisible, car elle donnerait à la viande une dureté qu'il faut éviter. Lorsqu'on mélange le salpêtre avec du sel qui n'a pas été convenablement séché, on est obligé d'en employer une plus grande quantité : mais il faut se prémunir contre cette nécessité en séchant le sel le plus complètement possible. L'emploi d'une quantité trop considérable de sucre est loin d'être aussi dangereux, car si l'excès de sucre ne fait pas du bien, il ne peut faire du mal ; il serait difficile de préciser la quantité de sucre qui convient le mieux, mais il est clair que cette substance rend la viande tendre et riche, qualité qui est fort recherchée. L'emploi du sel marin réduit la quantité de sel ordinaire nécessaire dans une proportion plus grande que celle de son propre poids ; la raison de ce fait a été déjà indiquée. Ainsi, tout en considérant que l'usage immodéré du sel extrait de la viande des qualités nutritives, en enlevant ce qui la rend d'une digestion facile, nous voyons aussi qu'on peut diminuer considérablement le mauvais effet causé par cette abstraction en employant des substances capables de rempla-

cer celles qui ont été enlevées avec le jus de la viande. Ce n'est pas que la viande salée puisse jamais être aussi nourrissante que la viande fraîche ; mais nous avons dans les systèmes raisonnés de salaisons les moyens de conserver la viande avec moins de déperdition possible de ses qualités nutritives. Je n'ai pas le moindre doute que tous les corps qui entrent dans la composition des meilleures préparations de salaisons sont nécessaires et remplissent une fonction bien déterminée pour la conservation de la viande et qu'on doit les employer tous si l'on veut conserver à la viande autant de qualités nutritives que possible et la rendre d'une digestion facile.

Les observations que j'ai faites me conduisent à croire que la raison pour laquelle on préfère en général employer dans l'ouest de l'Angleterre la saumure à la salaison sèche, qui est généralement en usage dans les autres parties du royaume, c'est l'humidité du climat, qui empêche de conserver la viande salée dans un état suffisamment sec. Ceci tient à une circonstance locale qui explique cette différence dans la pratique. A cette exception près, les mérites des deux systèmes ressortent bien clairement. On emploiera de préférence la saumure pour les petits jambons destinés à être bouillis, ainsi que pour la viande des jeunes porcs ; mais s'il s'agit de la salaison de jambons de 20 à 40 livres, ou bien de lard, la supériorité de la salaison sèche, à moins que le climat n'y mette obstacle, n'est pas douteuse. Un jambon salé à la saumure, lorsqu'il est grillé en tranches, est dur et coriace ; mais une tranche de jambon salé à sec est succulente et tendre. La raison en est patente. En salant le jambon à la saumure, on enlève le jus qu'il contient en le conservant dans une composition liquide ; mais lorsque la viande est salée à sec, elle conserve bien mieux ses jus naturels. Pour la viande jeune, telle que les petits jambons, etc., et surtout si elle est destinée à être bouillie, l'action digestive du jus de la viande n'est pas aussi importante, parce que les fibres sont tendres ; mais s'il s'agit de viande plus forte et plus vieille, dont les muscles ont une grande fermeté, à moins que cette viande ne possède son jus digestif, il ne nous reste qu'une nourriture comparativement sèche et indigeste. J'ai déjà parlé de la supériorité de qualité et du goût des jambons de quatre à cinq ans, mais ces qualités ne se trouvent pleinement réalisées que lorsque le porc a été bien nourri avant d'être tué, de manière à ce que sa chair soit abondamment chargée d'un jus succulent. Ceci s'explique par le principe que je viens d'énoncer. Le jambon d'un vieux porc qui a été mal nourri sera coriace et sec ; ce sera le contraire si l'animal a été tué dans une bonne condition d'engraissement. Pour être bon, un vieux jambon doit contenir son jus naturel, et si l'on tue le porc à l'état de maigreur, ou bien si après l'avoir tué en bon état on en extrait le jus par la saumure liquide, on obtiendra le même résultat dans les deux cas, c'est-à-dire une nourriture sèche et indigeste ; mais si, au contraire, on tue le porc en bon état et si l'on prépare les jambons convenablement, de manière à y conserver le jus, on

se procurera un jambon riche, tendre et du goût le plus agréable, bon à être bouilli ou grillé. L'exemple le plus frappant que je puisse citer à l'appui de ce fait, que l'âge accompagné d'une bonne nourriture ne nuit en rien à la qualité de la viande, se trouve dans l'*Histoire naturelle de Selborne*, par Wite : il y est question d'une truie gardée comme curiosité et qui fut tuée à l'âge de 17 ans, après avoir donné naissance à 300 cochons, et qui produisit un bon lard tendre et succulent.

Il paraît donc possible, en employant le meilleur mode de salaison, de ne perdre que l'albumine du jus. Mais il est curieux d'observer que les produits que nous consommons ordinairement avec le lard sont riches en matière albumineuse. Du lard et des fèves, du lard et des pois, du lard et des œufs, du lard et des choux, sont des mets aussi bien assortis qu'aucun de ceux que nous possédons. C'est ainsi que nous sommes souvent insensiblement conduits à adopter des habitudes très-sensées, sans en connaître ni la raison ni le but.

(Revue agricole de l'Angleterre.)

#### Le foin nouveau.

Le foin nouveau est-il réellement nuisible aux animaux qui le mangent avant le mois d'octobre? Cette question est sans cesse soulevée dans nos campagnes, et les cultivateurs pensent généralement qu'il faut autant que possible se garder de donner du foin nouveau aux bêtes et particulièrement à celles qui travaillent. Cette opinion est parfois erronée, car les expériences faites à ce sujet avec le plus grand soin semblent démontrer qu'il n'y a pas toujours inconvénient sérieux à nourrir les animaux avec des foins nouveaux.

Quelle différence existe-t-il entre les foins vieux et les foins nouveaux? Dans ces derniers il se produit, dit-on, une fermentation qui transforme certains principes, la masse s'échauffe, resse; il se développe des vapeurs particulières à odeur plus ou moins forte. Dans cet état, le foin n'est pas seulement de l'herbe sèche, il est accompagné de vapeurs provenant de la fermentation, et cette fermentation continue dans l'estomac du cheval. Chez les bêtes robustes, cette fermentation facilite souvent la digestion, mais, parfois aussi, les vapeurs de la fermentation constituent un narcotique pour l'estomac, pour les intestins, qui produit l'assoupissement, et ces organes n'opèrent alors qu'une digestion incomplète; il en résulte un arrêt dans la circulation, un état particulier du sang, une sorte d'ivresse dont les effets se font sentir au cerveau et qui ressemble beaucoup à celle occasionnée par le vin nouveau.

A quels chevaux ne doit-on pas donner du foin nouveau en fermentation? Un homme peu habitué au vin serait rapidement pris par cette boisson. Il en est de même pour les chevaux. Lorsque les fourrages sont rares pendant l'hiver on cherche à tirer parti de tout ce qui est mangeable. Or, il est évident que, si à l'époque de la récolte on distribue en abondance à des bêtes qui ont souffert du foin nouveau d'un

goût appétissant, ces bêtes se régaleront, et il peut en résulter une indigestion vertigineuse. L'avoine administrée brusquement produit les mêmes effets.

Que l'on nourrisse au contraire avec du foin nouveau des chevaux habitués à l'avoine, des chevaux qui ont toujours été convenablement traités, les effets de ce foin se feront peu sentir, et il ne faudra pas craindre une indigestion.

Plusieurs fois des chevaux de l'armée ont été soumis au régime du foin nouveau, en ayant soin de les rationner, précaution qu'il faut prendre dans toutes les circonstances; aucun accident n'est venu démontrer que cette nourriture fut pernicieuse, et on a conclu de ces faits que le foin nouveau n'était pas nuisible lorsqu'il était administré régulièrement.

Nous croyons, dans tous les cas, utile de prendre les précautions hygiéniques que nous trouvons consignées dans le *Journal de la Société d'agriculture de la Suisse Romande*, et que nous publierons dans le prochain numéro.

(A continuer.)

#### ANNONCES.

### MARCHANDISES SECHES A BON MARCHÉ

Quatre douzaines de Châles noirs à dentelle, nouveaux patrons, depuis 11s. 3d. et au-dessus,

Nouveau Barège français pour Mantilles, couleur blanche et autres couleurs.

#### Mousselines Françaises

De tous les genres et de toutes les couleurs, depuis 10d. et au-dessus.

Les Gants de Cheveau bien connus de la fabrique de Jouvin.

#### Patrons de Robes nouveaux

Offerts en vente beaucoup au-dessous de leur valeur.

Soies noires et de couleurs, offertes aux mêmes prix qu'avant la hausse.

#### Tweeds! Tweeds!

Un lot nouveau offert à 2s. 9d. et 3s. 3d. valant 3s. 9d.

Un lot de la même étoffe achetée (une chance) de toutes les couleurs et de tous les patrons, 1s. 3d. par verge, valant 2s. 3d.

#### Vêtements de dessous, etc.

Camisoles et Caleçons, depuis 2s. 4d. et au-dessus,

Chemises blanches faites à la maison, Faux-Cols en papier, Cravates et Chemises en Flanelle faites à la maison.

LÉGER et RINFRET

No. 4 rue St. Jean, Haute-Ville

1er septembre, 1866.

Québec.



### AVIS PUBLIC.

DEPARTEMENT DU RECEVEUR GENERAL.  
Outaouais, 10 août 1866.

DES APPLICATIONS seront reçues jusqu'au DIX du mois prochain, par ce Département, pour l'achat de

#### DÉBENTURES DE LA PROVINCE,

pouvant être émises sous les dénominations de \$100, \$200, \$500 et \$1000, et porter sept par cent d'intérêt, payable tous les six mois, et rachetable le premier de septembre 1868, à cet Office au pair.

L'application doit établir le taux, et la Dénomination requise par les acheteurs.

Des Reçus des Dépôts seront donnés par le Receveur Général, contresignés par le Ministre des Finances, et que les acheteurs devront conserver jusqu'à ce que les Débentures soient prêtes à être délivrées, et l'argent peut être payé dans toute Succursale de la Banque de Montréal, au crédit du Receveur Général. Les acheteurs auront droit à l'intérêt à compter de la date du dépôt, si leur application est acceptée.

N. F. BELLEAU,  
Receveur Général,

1er septembre 1866.



#### AVIS.

LIGNE DE LA MALLE ROYALE.

ENTRE

Québec et les Ports d'en Bas.

Le Steamship en fer à hélice supérieur.

#### LADY HEAD,

A. MARMEN, Maître.

LAISSERA le QUAI ATKINSON, pour L. PICTOU, la NOUVELLE ECOSSE. MARDI, le 4 SEPTEMBRE 1866, à quatre heures P. M. arrêtant en allant et en revenant, aux Ports ci-dessus :

BASSIN DE GASPE,

PERCÉ,

PASPÉBIAC,

DALHOUSIE,

MIRAMICHI,

SHÉDIAC et

PICTOU.

Tout le bagage au risque des propriétaires.

Le passage payé et des lits obtenus au Bureau.

Ou ne recevra pas de fret après 2 heures P. M., le jour du départ.

Pour le fret et le passage s'adresser à

F. BUTEAU, Agent,

Quai Atkinson, rue St. Jacques, Québec.



## CONTRAT DE LA MALLE

DES soumissions adressées au Maître-Général des postes, seront reçues à **Ontario**, jusqu'à **MIDI, VENDREDI, le 21 SEPTEMBRE** courant, pour le transport des Malles de Sa Majesté, en un contrat proposé pour quatre ans, trois fois par semaine, aller et retour, entre **STE. FLAVIE, Canada, et CAMPBELLTON, New-Brunswick**, depuis le 1er janvier 1867.

Le trajet se fera en *Omnibus* ou voiture traîné par deux chevaux.

Les malles laisseront **Ste. Flavie et Campbellton** trois fois par semaine, à tels jours et à telles heures que le requerra le Maître-Général des Postes, afin de pouvoir se rencontrer aux deux places à l'arrivée et départ des malles, en faisant le dit trajet d'aller et retour dans l'espace de vingt-huit heures, depuis le 1er de juin jusqu'au 30 de septembre, et en trente-six heures le reste de l'année, y compris les arrêts pour autres objets.

Des avis imprimés, contenant de plus amples informations quant aux conditions du contrat proposé, peuvent être vus, et des blancs de soumission obtenus aux Bureaux de Poste de **Métis, Ste. Flavie, Neigette, Matapédia et Cross Point, en Canada, et à Campbellton et Dalhousie, au New-Brunswick.**

**WM. G. SHEPPARD,**  
Inspecteur des Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Postes,  
Québec, 23 Août 1866.

**J. B. C. HEBERT,**  
ET

**J. ANCTIL,**  
Notaires et Agents,

ONT transporté leur bureau dans l'ancienne maison occupée par **Chs. M. DeFoy**, écr, No 15, rue St Joseph, Haute-Ville, Québec.

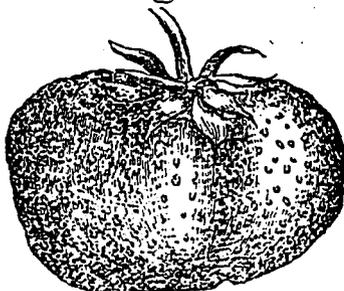
**E. BAZARETTI,**  
MARCHAND DE TABAC

No. 39, Rue du Pont (Craig), St. Roch,  
**QUEBEC,**

IMPORTATEUR de Tabac en feuilles, en torquettes et en poudre—Allumettes—Pipes en bois et plates—Tabatières, etc. Aussi, Parfumeries, telles que huiles, graisses, etc.—Brosses, peignes, savons.—Un grand assortiment de papier à écrire, cartes, chapelets, croix, livres de prières, etc. A vendre à bon marché.

## FRAISES DE DURAND

Tres-grosses.



NOUVELLE variété, très productive et recommandable pour les marchés. Elle dépasse de beaucoup celles qui ont été offertes jusqu'à présent sur les principaux marchés d'Europe et des Etats-Unis.

Des circulaires donnant une entière description de cette qualité remarquable de fraises, le prix de ces plants et une liste des fruits qu'on contient l'immense pépinière du soussigné, pourront être adressés à tous ceux qui en feront la demande.

Les envois de plants se font depuis le 15 août. Que les intéressés s'empressent d'en faire la commande.

S'adresser à

**FRANCIS BRILL,**  
23 juillet 1866. Newark, New Jersey.

## GRANDE REDUCTION

SUR LES  
Marchandises de Coton!

Cotons nouveaux venant d'être reçus et offerts aux taux de la baisse actuelle en Angleterre.

CHEZ

**MONTMINY ET BRUNET,**  
SAINT-ROCH, QUEBEC.

MONTMINY et BRUNET informent leurs pratiques et le public qu'ils viennent de recevoir par les derniers steamers d'Europe une grande quantité de Coton de toute espèce acheté pendant la baisse énorme qui a eu lieu sur ces effets sur les marchés anglais dans le cours du mois dernier, les acheteurs trouveront les prix bien bas, et la qualité des effets bien meilleure que par le passé. Ces effets consistent en **Shirting, Coton des Indes, Coton Jaune, Coton double largeur pour drap de lit, jaune et blanc, Indiennes, Coton filé blanc et bleu, Couvre-pieds blanc et de couleurs, et beaucoup d'autres espèces de coton.**

— AUSSI —

Une caisse de toile fine en coupons de qualité supérieure et à bas prix.

— DE PLUS —

Un grand lot d'étoffes à Robes offert à 25 p. 100 de réduction sur les prix du printemps.

**MONTMINY et BRUNET,**  
Saint-Roch, Québec.

15 août 1866.

## SIMON BEDARD

HORLOGER ET BIJOUTIER

Québec, No., 27, rue St. Jean  
en dedans des murs

INFORME les cultivateurs qu'il a toujours en mains un assortiment considérable de bijouteries, telles que montres en or de tous genres, montres d'argent, chaînes en or pour Dames et Messieurs, boucles d'oreilles, bagues et jones pour mariage de meilleure qualité, bracelets en or et en jet, boutons de chemise de toutes sortes, épinglettes et boucles d'oreilles en jet, argenterie de toutes sortes, telles que cuillères, fourchettes, plats à pain, plats à biscuits, builliers, etc., etc.

Aussi : horloges de tous patrons et de tous les goûts, en bronze, imitation de papier maché, fer, acajou, etc. Sacs de voyage, porte-manteaux en maroquin, lunettes d'opera, et un grand nombre d'objets de fantaisie trop longs à énumérer.

Les montres, horloges et bijouteries seront réparées avec soin et exécutées sous le plus court délai.

Tous articles à être réparés dans cet établissement sont placés dans un coffre à l'épreuve du feu et des voleurs.

On peut aussi se procurer une variété considérable de feux d'artifices de toutes espèces et de tous prix.

15 août 1866.

## TERRE A VENDRE

UNE magnifique terre, dans la paroisse de **St. ELOI**, comté de l'émiscouata, contenant quatre arpents de front sur quarante-deux de profondeur, avec maison, étable et grange. Cette terre n'est qu'à 40 arpents de l'Eglise.

Conditions de paiement très-libérales.

S'adresser à **M. le Curé du lieu,**

**J. C. G. GAUDIN, Ptre.**

23 juillet 1866.

## MARCHAND - EPICIER.

Le soussigné a l'honneur d'informer le public, qu'ayant un assortiment considérable d'Épiceries fraîches, de Vins et Liqueurs de toutes sortes, est prêt à satisfaire toutes commandes qui pourraient lui être faites par écrit ou autrement. Il en fera l'expédition, par le Grand Tronc ou les Bateaux-à-vapeur, sous le plus court délai.

**JOSEPH LACHANCE,**

No. 3, rue Sous-le-Fort et No 3, sur l'ancien marché, B.-V., Québec.

## BROME DE SCHRADER,

Importé de la maison **Vilmorin, Andrieux et Cie.**, de Paris, par le propriétaire de la *Gazette des Campagnes*.

On peut se procurer à l'imprimerie de la *Gazette des Campagnes* de la graine de **Brome de Schrader**.

**CHEMIN DE FER DU GRAND TRONC  
DÉPART ET ARRIVÉE DES CHARS**

*De la Pointe à la Rivière-du-Loup.*

STATIONS.	Malle	Express
POINTE LEVI .....	1-00 P M	8.30 A M
Hadlow .....	1-10	
Chaudière Junction ...	1-30	8.55
St Jean Chrysostôme ..	1-43	*9.08
St Henri .....	2-00	*9.21
St Charles .....	2-26	9.41
St Michel .....	2-45	*9.50
St Valier .....	2-58	*10.06
St François ou Berthier.	3-18	10.19
St Pierre .....	3-30	*10.27
ST THOMAS .....	3-48	10.39
Cap St Ignace .....	4-10	*10.56
L'Anse à Gile .....	4-22	11.04
L'ISLET .....	4-35	11.12
	4-50	11.25
Trois Saumons .....	5-03	*11.33
St Jean Port Joli .....	5-20	11.45
Elgin Road .....	5-32	*11.55
St Roch .....	5-46	12.05 P M
STE ANNE .....	6-09	12.22
Rivière Ouelle .....	6-29	12.37
St Denis .....	6-46	*12.50
ST PASCAL .....	7-03	1.02
Ste Hélène .....	7-23	*1.17
St André .....	7-33	*1.25
St Alexandre .....	7-45	*1.35
Chemin du Lac .....	8-03	*1.50
RIVIERE-DU-LOUP .....	8-23	2.05

*De la Rivière-du-Loup à la Pointe-Lévi*

STATIONS.	Malle	Express
RIVIERE-DU-LOUP .....	5-00 A M	3.00 P M
Chemin du Lac .....	5-20	*3.15
St Alexandre .....	5-40	3.30
St André .....	5-52	*3.40
Ste Hélène .....	6-03	*3.48
ST PASCAL .....	6-23	4.03
St Denis .....	6-40	*4.16
Rivière Ouelle .....	6-57	4.28
STE ANNE .....	7-15	4.43
St Roch .....	7-38	5.00
Elgin Road .....	7-50	*5.10
St Jean Port Joli .....	8-04	5.20
Trois Saumons .....	8-21	*5.32
L'ISLET .....	8-31	5.40
	8-46	5.55
L'Anse à Gile .....	8-58	*6.05
Cap St Ignace .....	9-09	*6.14
ST THOMAS .....	9-49	6.32
St Pierre .....	10-06	*6.44
St François ou Berthier.	10-19	6.52
St Valier .....	10-38	7.04
St Michel .....	10-51	*7.14
St Charles .....	11-25	7.35
St Henri .....	11-50	*7.50
St Jean Chrysostôme ..	12-08 P M	*8.05
Chaudière Junction .....	12-23	8.15
Hadlow .....	12-46	*8.35
POINTE LEVI .....	12-55	8.40

Les Chars de l'Express n'arrêtent pas aux Stations marquées (\*) d'un astérisque.

**MM. BÉLANGER & GARIÉPY**

ONT l'honneur d'annoncer au public, et aux membres du Clergé en particulier, qu'ayant agrandi de beaucoup, leur établissement, ils ont en même temps importé, et reçoivent chaque jour d'Europe quantité d'objets nouveaux dans leur branche de commerce consistant en Services de table en argent—Coutellerie de Rodgers—Ustensils de ménage—Quincaillerie, etc.

Un nouveau choix de Lustres à Gaz, à l'Huile de Charbon, particulièrement pour l'usage et l'ornement des Eglises.

Ces Messieurs ayant pris des arrangements exprès avec les principales maisons de commerce d'Angleterre, offrent d'importer à commission toute commande qu'on voudra bien leur confier et cela sous un très-court délai.

Les Cultivateurs trouveront chez eux les ferrures dont ils ont besoin, et tous les instruments nécessaires à leurs travaux.

Québec 9<sup>h</sup>, rue La fabrique, à l'enseigne du Gros Marteau.

**SEIGNEURIE  
DE  
MONT-LOUIS**

L'achetée de son père, la Seigneurie de Mont-Louis, située sur la rive sud du fleuve Saint-Laurent, dans le district de Gaspé, est maintenant prêt à vendre et à louer les places de pêches et autres lots.

Cette propriété est en franc et commun socage, a un front de onze milles en profondeur; est l'une des meilleurs places de pêches sur Saint-Laurent, et la terre y est très propre aux fins de l'agriculture; elle est fertile et l'on ne saurait y trouver une roche.

Il y a une chapelle et un moulin à farine sur la propriété; et une quantité de terre sur les différentes baies et les rivières a été arpentée.

Pour des informations plus détaillées s'adresser à

THOS. FRASER,  
Quai des Indes, Québec.

15 mars 1866.

**F. A. ST. LAURENT  
IMPORTATEUR DE QUINCAILLERIE  
No. 6, rue et faubourg St. Jean  
QUEBEC.**



F. A. St. L. a constamment en mains :

Ferronneries de tous genres, Ferrures de maisons, Outils pour les ouvriers, Glaces de miroirs, Couleurs sèches et à l'huile, Vitres, Mastic, Huile pour peinture, Pinceaux, Brosses, Ferblanc, Tôle, Pistolets, Fusils, Poudre, Plomb, Capsules, etc.

Les Cultivateurs trouveront aussi à ce magasin un assortiment complet d'instruments pour l'agriculture.

À vendre en gros et en détail.

**RUCHES ET ABEILLES.**

Le soussigné, qui s'est livré depuis un grand nombre d'années à la culture des Abeilles, a fait des expériences complètes sur les diverses méthodes recommandées ainsi que sur toutes les Ruches perfectionnées offertes depuis quelque temps au public.

A la demande de plusieurs amateurs et cultivateurs, il a entrepris de faire fabriquer les Ruches que lui semblent les mieux adaptées à notre climat et dont il peut sans hésitation recommander l'usage.

On peut se procurer chez lui sous un court avis les ruches suivantes :

**La Ruche de l'Amateur,**

En Bois et en Paille combinées et Cadres mobiles; la seule qui permette à l'homme instruit de cultiver les abeilles avec système.—Prix : \$5.00.

LA RUCHE DE LA FERMIERE CANADIENNE, de Bois et de Paille combinées de l'invention du soussigné, la seule adaptée à notre climat qui puisse être conduite facilement par la femme du cultivateur.—Prix : \$2.50.

BOITES-A-MIEL qui se vendent sur le marché au même prix que le miel; dessus et dessous en bois, côtés en verre,—La Doz. \$1.60.

Pour plus amples renseignements, s'adresser par lettre ou personnellement à

THOS. VALIQUET, Apiculteur.

Ferme aux Abeilles, à St. Hilaire.

Il croit devoir mettre en garde contre les nombreuses prétendues améliorations offertes par des spéculateurs ambulants.

**NOUVELLES MARCHANDISES.**

GRANDE variété d'Etoffes à Robes de printemps et d'été, Soie de couleur pour Robes, Etoffes à Jupons, Nouveaux Parasols, Cols et Manchettes (nouveau), Ceintures et Fichus pour dames, Echarpes, Châles, Plumes, Garnitures de chapeaux.

NOUVEAUX Tweeds de printemps et d'été, Casimires de couleurs, Casimires et Draps noirs, Nouveaux tissus légers et de fantaisie pour chemises, Cravatte, Echarpes pour messieurs, Chemises en Toile, etc., Vêtements de dessous, etc.

TOILE Cirée anglais pour paquets, Toile Cirée pour tables, Toile cirée de couleur, Toile en caoutchouc pour voitures.

CHAPEAUX de satin, (importation française), Chapeaux de satin de Londres, Chapeaux en mérinos, Chapeaux de feutre, grande variété, Chapeaux de paille, etc., pour dames, Chapeaux de paille pour messieurs, Chapeaux pour enfants.

En vente chez

HAMEL et FRÈRES,

1er juin 1866. Québec, Rue Sous-le-Fort.

**N. GAUTHIER,  
NOTAIRE,**

TIENT son Bureau à MONTMAGNY, près de l'Eglise.—14 avril 1866.