

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

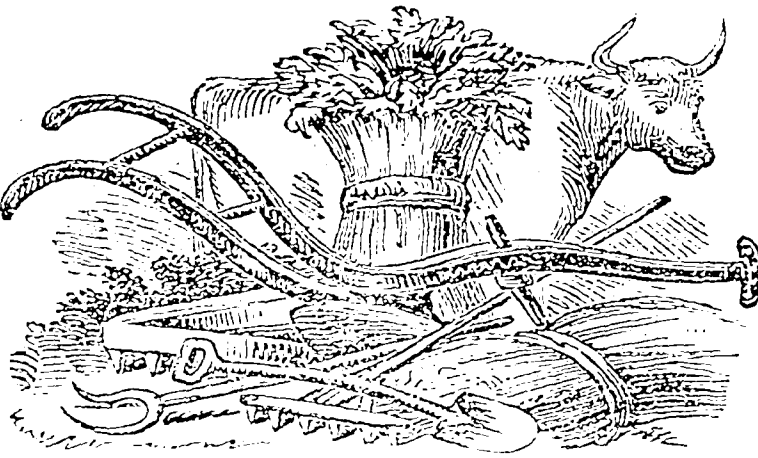
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jundis

Editeur-Propriétaire
FIRMIN H PROULX

A qui toutes lettres concernant l'administration de la Gazette et les demandes pour abonnement doivent être adressées franco.

L'abonnement est de \$1 par an, payable d'avance. On ne s'abonne pas pour moins d'une année.

Un avis de discontinuation doit être donné par écrit à ce Bureau, et les arriérés devront alors avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la Gazette.



Rédacteur

J. D. SCHMOUTH

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, doivent être directement adressées au Rédacteur.

ANNONCES :

1^{ère} insertion, 10 cts. la ligne; 2^{ème} insertion, etc. 3 cts. par ligne.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Quiconque qui désire s'adresser aux cultivateurs annonce dans notre Gazette agricole.

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.

La fille du Banquier

Ceux qui désirent avoir cette littérature au complet pourront se procurer les numéros déjà parus de la Gazette des Campagnes contenant cette histoire, soit 70 numéros, au prix de \$1.25, en y ajoutant 34 centimes pour les frais de poste qui doivent être payés en expédiant le papier.

CAUSERIE AGRICOLE

MOYENS PROPRES A TRANSFORMER NOTRE AGRICULTURE

Dans notre dernière causerie, nous nous sommes attachés à démontrer qu'il y a du fumier partout en plus ou moins grande quantité; que ce fumier n'est pas recueilli avec soin et qu'il pourrait être plus abondant si l'on apportait plus de précautions dans sa production et surtout dans sa conservation. Nous avons fait voir, au moyen de quelques chiffres, appuyés sur la science et l'expérience, que l'on pourrait augmenter la masse des engrais disponibles de presque le double par le fait seul d'une meilleure confection et nous avons terminé par le détail des heureux effets que cette première amélioration aurait sur la fertilisation de la terre.

Aujourd'hui, nous allons pousser plus loin notre étude des moyens propres à transformer notre agriculture.

Par cela même que l'on peut disposer d'une plus grande quantité d'engrais, les récoltes devront nécessairement augmenter. On aura toute facilité alors, de diminuer l'étendue de terrain destinée aux grains, et de transformer en prairies tout ce qui n'est plus nécessaire à la production des céréales. Dans l'état des choses actuel, cette transformation est impossible; car dans toutes les fermes on a besoin d'une certaine quantité de blé, d'orge, d'avoine, de pois, de sarrasin ou de seigle pour satisfaire aux exigences de la consommation. Tant que la sol ne sera pas rendu plus fertile, tant que sa force de production ne sera pas élevée, il ne peut y avoir aucun progrès véritable. Il nous faut donc tout d'abord forcer la terre à produire plus de minots par arpent, et c'est

ce que nous pouvons facilement obtenir en recueillant les engrais plus complètement et en empêchant les pertes de leurs principes fertilisants.

Ce premier point obtenu, nous diminuerons l'étendue des céréales et nous augmenterons celle des prairies. Ici se présente naturellement une seconde amélioration dans l'ordre des faits; mais qui est bien la première dans l'ordre des progrès agricoles.

Les prairies naturelles, qui sont les seules que l'on rencontre encore dans la plupart des cultures, sont certainement très-productives, mais ce ne sont pas les plus productives. Nous admettons bien que les prairies naturelles placées sur les terrains frais ou humides n'ont pas de rivales pour l'utilisation convenable de ces terrains. Mais sur les sols contenant une moindre dose d'humidité, sur ceux qui servent habituellement à la culture des céréales, les prairies naturelles ne soutiennent plus leur excellente réputation, et elles cèdent promptement le pas aux prairies artificielles.

Nous entendons ici par prairies artificielles une certaine étendue de terrains sur laquelle on sème une, deux, au plus trois plantes fourragères d'espèce différente et dont la durée est limitée. Ainsi, on fait des prairies artificielles, avec du trèfle rouge seulement, ou avec du trèfle rouge et du mil, ou encore avec du trèfle rouge, du trèfle blanc et du ray-grass. Nous préférons ce dernier mélange, parce que les plantes qui le forment végètent toutes avec une rapidité presque égale. Elles sont toutes très précoces, poussent, fleurissent et mûrissent ensemble, de sorte qu'au moment où l'une est prête pour le fauchage les autres le sont également. On n'en aurait dire autant du mélange du trèfle et du mil. Le premier est beaucoup plus précoce que le second et quelle que soit l'époque adoptée pour faire la récolte de ces fourrages, on perd toujours soit sur la quantité soit sur la qualité. Si l'on fauche lorsque le trèfle est en pleine floraison, le mil n'est pas encore assez avancé, il est trop aqueux et l'on perd sur la quantité. Si, au contraire, on attend la pleine floraison du

mil, le trèfle mûrit, se dessèche, ne donne plus que des cotons durs et coriaces et l'on perd énormément sur la qualité. Le mélange de trèfle et de ray-grass doit donc être préféré à celui de mil et de trèfle.

Nous venons de dire que les prairies artificielles ont une durée limitée, c'est-à-dire qu'au bout de deux, trois ou quatre ans, leur production s'affaiblit tellement qu'il devient nécessaire de les labourer. Ce caractère des prairies artificielles peut être considéré par quelques praticiens comme un inconvénient; par d'autres, il est regardé, avec raison, comme un avantage. Il est bien certain que la durée limitée de ces prairies nécessite des ensamelements plus souvent répétés et par conséquent une légère augmentation des dépenses, mais les plantes laissent dans le sol de nombreux débris, très-riches en principes fertilisants dont se servent avantageusement les céréales et les autres récoltes qui leur succèdent. A ce point de vue, on peut établir en principe que plus les transformations des prairies en céréales et des céréales en prairies sont fréquentes, plus les produits de la terre seront abondants.

Cependant, si les prairies artificielles ont l'inconvénient d'être de courte durée, elles ont l'immense avantage d'être très-productives, beaucoup plus même que les prairies naturelles. Sur les sols que nos cultivateurs nomment ordinairement *terres à grains*, les premières donnent un produit double et même triple de celui qu'y auraient donné les secondes. Nous avons vu dans une situation semblable une prairie naturelle ne donner que 120 bottes de foin par arpent; tandis qu'un champ voisin de même qualité, ensimencé en trèfle et en mil l'année précédente, donnait au-delà de 300 bottes de foin par arpent. Ce fait s'est encore renouvelé cette année sur la ferme attachée à l'École d'agriculture, quoique les mauvais temps n'aient pas permis de faire les récoltes dans les meilleures conditions possibles.

Mais c'est assez de plaider en faveur des prairies artificielles, reconnaissons que leur supériorité est incontestable, cela suffit. Aussitôt qu'une légère augmentation de la fertilité du sol nous permettra de diminuer l'étendue consacrée aux grains, sans diminuer la production de ces derniers, on travaillera à la création des prairies artificielles sur l'espace dont nous pourrions disposer.

L'accroissement de la production fourragère agit aussitôt sur l'alimentation des bœufs. Nous avons ici deux voies ouvertes devant nous: ou nous nourrissons plus copieusement nos animaux ou nous en augmentons le nombre. Ces deux voies nous mènent au même but. Ce n'est pas le grand nombre d'animaux qui fait l'engrais; c'est la nourriture consommée. Cent livres de fourrages données à dix têtes de bétail ne produisent pas plus de fumier que si elles avaient été données à cinq seulement. Il peut se faire et il arrive souvent que, dans le premier cas, la masse de substances fertilisantes est plus forte; mais dans le second, elle est plus riche et il y a compensation.

Les agriculteurs les plus intelligents, placés dans cette alternative, commencent par donner à leurs bœufs l'alimentation la plus propre à favoriser au plus haut degré la production des différentes denrées animales, et ils y rencontrent de grands avantages. Puis, si la production fourragère augmente, alors ils augmentent proportionnellement le nombre des animaux de rente, de manière que tout le fourrage récolté soit consommé sur la ferme.

Jusqu'à présent, la critique des praticiens a eu peu de sujet de s'exercer; tout le monde reconnaît que les engrais pourraient être mieux traités qu'ils ne le sont ordinairement; que l'introduction des prairies artificielles serait une hau-

rouse innovation dans nos cultures. Mais, maintenant nous allons abandonner les vieux sentiers, nous allons nous mettre en contradiction avec une vieille pratique, malheureusement trop générale; nous serons donc forcés de prouver chacun de nos avancés de la manière la plus claire possible et de convaincre nos lecteurs que nous sommes dans le vrai.

Ils sont nombreux les cultivateurs qui considèrent les fourrages plutôt comme denrées de commerce que comme aliments des animaux de la ferme. Ils en vendent des quantités considérables et enlèvent ainsi à la terre le plus clair de sa richesse. C'est une pratique des plus vicieuses; elle arrête tout progrès, rend impossible toute amélioration culturale. Dans l'état actuel de notre culture et avec les idées que possèdent aujourd'hui les cultivateurs, les fourrages seuls peuvent ramener la fertilité sur nos terres. Ce n'est qu'avec eux que l'on peut enrichir le sol. Nous aurions bien les engrais commerciaux; mais où sont ceux qui se décideraient à faire la plus légère dépense pour l'achat de ces engrais? Nous connaissons assez nos concitoyens pour avancer que le plus grand nombre refusera les engrais fournis par le commerce. D'ailleurs aucune matière fertilisante peut remplacer entièrement le fumier de ferme; aucune ne forme un engrais complet, aucune ne satisfait aussi bien à toutes les exigences de la terre. Le fumier de ferme, composé des débris de toutes les plantes ordinairement cultivées, possède naturellement les principes dont ces plantes se sont nourries et lui seul peut leur donner tous les aliments dont elles ont besoin. La plâtre, la chaux, les cendres, les superphosphates, le guano, etc., sont de riches substances; mais chacune d'elles ne donne à la terre qu'un nombre très-restreint de principes fertilisants et ne l'enrichit que d'une manière incomplète. Ces engrais minéraux ne vaudraient rien sur une terre totalement épuisée, tandis que le fumier y produit des effets admirables.

Le fumier de ferme: les déjections animales allées à une certaine quantité de paille qui a servi de litière, est donc l'engrais par excellence et celui dont nous avons eu ce moment le plus grand besoin. Les engrais minéraux nous seraient sans doute d'une grande utilité, ils augmenteraient beaucoup les effets du fumier; mais à la rigueur nous pouvons nous en passer; tandis que sans le fumier, l'amélioration de la culture est impossible.

Or, le fumier ne se produit qu'avec des fourrages, par conséquent ne vendons pas nos fourrages, conservons-les, faisons-les consommer à nos animaux, engraisons des bœufs, entretenons des vaches laitières et des moutons, vendons leurs produits et nous aurons le fumier sans lequel la culture canadienne sera toujours pauvre. C'est proprement que l'on a pu dire que les fourrages sont la graisse de la terre.

Il ne suffit pas de faire des prairies artificielles, de produire des fourrages, il faut consommer ces fourrages par les animaux, en faire du fumier de la manière la plus économique possible. En suivant cette règle, chaque année apportera une augmentation incessante dans la masse d'engrais recueillie. Ces engrais judicieusement employés sur les prairies de toutes dénominations et sur les champs consacrés à la culture des grains, relèveront sensiblement l'ancienne fertilité de la terre et l'amélioration deviendra de plus en plus marquée. L'étendue consacrée aux prairies artificielles, faible d'abord, pourra être agrandie graduellement; mais il arrivera un temps où l'équilibre sera rétabli. Alors, le fumier dont on pourra disposer sera assez abondant pour soutenir la fertilité de la terre; celle-ci conservera les qualités acquises, mais son amélioration s'arrêtera. Comparée à ce qu'elle était au début, cette terre sera à peine reconnaissable

dans sa force de production ; cependant elle n'est pas encore arrivée à l'apogée de sa richesse.

Elle n'est encore qu'à son second degré d'amélioration, c'est déjà beaucoup ; mais ce n'est pas assez et l'on se demande sans doute s'il n'y a pas un moyen de pousser plus loin le progrès ? Oui, il y en a encore un et ce moyen nous le trouvons dans la culture des racines alimentaires.

Tous nos hommes de progrès savent que chez les peuples les plus célèbres par leur richesse agricole, la culture des racines est générale et produit des résultats merveilleux. Partant de ce fait, ils ont voulu améliorer leur culture, et cultivateurs trop consciencieux, ils ont voulu instantanément se livrer à la production des racines ; sans transition, ils ont fait de la culture riche sur une terre pauvre. Bien peu ont réussi, et ceux qui ont obtenu des succès ne l'ont pu qu'avec des dépenses énormes.

Le capital est sans doute puissant, mais tout le monde ne possède pas le capital. En général, les cultivateurs sont pauvres et ils doivent demander au temps ce qu'ils ne peuvent obtenir de l'argent.

Nous écrivons pour ces derniers, et nous nous sommes attaché à leur montrer la marche la plus sûre et la plus rationnelle à suivre dans le perfectionnement de leurs procédés culturaux.

Les prairies artificielles ont donc permis à l'améliorateur de relever un peu la richesse de sa terre. Cette dernière est déjà bien préparée, et recevra bien maintenant une culture de racines. Les animaux de ferme de toute espèce sont en plus grand nombre, ceux de trait comme ceux de rente. Cette préparation est nécessaire, car la culture des racines fourragères demande plus de travaux et d'engrais. Un arpent de ces racines donnent plus de fourrage que deux et demi de la meilleure prairie naturelle ; mais tandis qu'une prairie s'entretient en bon état de production avec la valeur de 20 voyages de fumier par arpent, et par année, les racines en demandent 40 dans les mêmes circonstances ; de plus les prairies n'exigent que peu de travaux de culture, tandis que les racines ont besoin de nombreux labours et sarclages que l'on ne peut exécuter en temps convenable qu'avec beaucoup d'attelages.

Ainsi beaucoup d'engrais et de travail, voilà les conditions de succès dans la culture des racines. Mais en revanche, quelle énorme masse de plantes fourragères on recueille ! Sur une terre bien préparée et bien façonnée, les navets donnent dans les saisons favorables au-delà de 800 minots par arpent possédant la valeur nutritive de 640 bottes de foin de première qualité ; les betteraves champêtres, dans les mêmes circonstances produiront 500 à 600 minots dont la valeur nutritive égale celle de 650 à 780 bottes de bon foin. Nous avons encore les patates, les carottes, les panais, qui entrent dans la même catégorie et qui obtiennent des résultats analogues.

Tout fleurit alors sur la ferme, le maître est forcé d'augmenter son bétail et de le nourrir mieux. Toutes les denrées animales se produisent en forte proportion, amenant à leur suite, l'aisance et bientôt la richesse. Un monceau d'engrais est prêt à porter la fécondité dans le sein de la terre et à la transformer en une riche mine. Voilà en quelques mots les heureux effets de cette dernière amélioration.

REVUE DE LA SEMAINE

La presse religieuse de France nous donne le récit suivant d'une guérison miraculeuse obtenue par l'intercession de Notre-Dame de Lourdes.

Dans les temps malheureux où nous vivons, en ces jours de deuil et de désolation où le mal prend des proportions effrayantes, et semble vouloir envahir tout ce qui est saint sur la terre, il est doux pour le catholique de pouvoir repenser son esprit sur le spectacle des infinies miséricordes de la Providence Divine. Il est inondé d'une joie indicible lorsqu'il peut apercevoir, au milieu des flots déchaînés de la corruption humaine, les bienfaits que Dieu dispense à ceux dont le cœur est resté fermement attaché à l'enseignement catholique.

Les impies de toute dénomination, rationalistes, matérialistes, etc., monstres de la race humaine riront sans doute de la manifestation de ce pouvoir divin qu'ils ne veulent pas reconnaître et qu'ils cherchent à rayer de la société. Une certaine presse traitera de bigotes, de dévots hypocrites ceux qui ont gardé la foi catholique. Mais laissons-les dire et faire, abandonnons-les à leur orgueil doublé des turpitudes les plus monstrueuses. Leur infime personnalité est impuissante contre le Dieu fort qui se rit d'eux et de leurs actions. Ce sont des maniaques, des insensés que nous devrions plaindre, si leur folie furieuse ne nous forçait de les traiter comme des chiens enragés.

Ils crient, écument de rage, jettent des ordures à la figure de tout ce que les catholiques fervents considèrent comme le plus digne de leurs respects ; mais Dieu les confond par la manifestation de sa toute-puissance. Aveugles qui ne voient pas qu'ils sont l'objet de la risée générale.

Un grand nombre de nos lecteurs ont déjà entendu parler des miracles de la grotte de Lourdes et des bienfaits nombreux obtenus par l'intercession de la Sainte Vierge. Une nouvelle guérison miraculeuse vient d'avoir lieu le 25 septembre dernier. En ce jour, comme d'habitude, les pèlerins, attirés par l'espérance d'obtenir quelques faveurs du Ciel, s'étaient rendus en foule à la grotte de Lourdes.

Parmi eux se trouvait une pauvre mère de famille âgée de soixante ans et nommée Antoinette Uguet. Cette pauvre femme était par suite d'une paralysie de la moelle épinière, privée de l'usage de ses jambes et de ses bras. Depuis sept ans, elle n'avait pas quitté le lit. Ayant appris que ses amis se préparaient à faire un pèlerinage à Lourdes, elle voulut se joindre à eux. On eut beau lui représenter que son état ne lui permettait pas d'entreprendre ce voyage, elle supplia ses amis avec tant de larmes d'avoir pitié d'elle que cédant à ses obsessions continuelles, ils lui promirent de l'emmener. Dimanche, ils la conduisirent au chemin de fer et la hissèrent non sans peine dans un char. Arrivés à Lourdes, il fallut encore la porter à la grotte et à la fontaine car elle voulait s'y laver les jambes. On la mit un peu à l'écart afin qu'elle ne gênât personne.

Elle y était depuis une heure environ, presque oubliée de ses compagnons de route qui prenaient plus loin leur modeste repas, lorsque tout-à-coup une certaine agitation se manifesta près de la grotte. On voit une vieille femme sortant de la fontaine, la figure bouleversée, criant, sanglotant, tenant ses béquilles à la main, marchant pieds nus et se précipitant vers la grille, auprès de laquelle elle s'agenouille en priant, sanglotant toujours et criant : *je suis guérie !* Son curé averti, arrive et aussitôt Antoinette s'échoue vers lui en s'écriant encore : *je suis guérie !*

Antoinette qui ne quittait pas le lit depuis sept ans était droite sur ses jambes et marchait sans bâton. Alors l'assemblée s'agenouille, remercie la Sainte Vierge et répond aux litanies que M. le curé récitait d'une voix émue.

Quelques heures après, les pieux pèlerins, accompagnant Antoinette, se rendirent à la gare, en s'entretenant de l'évé-

nement surnaturel qui venait d'arriver.

Unissons nos voix à celles de ces pieux pèlerins et chantons avec eux les louanges de Dieu et de sa Divine Mère. Le temps des miracles n'est pas encore passé et le Ciel suit faire éclater sa puissance lorsqu'il le juge à propos.

Dans le domaine politique, le fait le plus important est la conférence de Gastein à laquelle ont assisté la plupart des souverains de l'Europe ou leurs ministres. Tous les journaux parlent de cette fameuse conférence et quoique les résultats en aient été tenus secrets, les conjectures vont grand train sur ce qui a pu y être dit ou fait. Ainsi, on ne parlerait de rien moins que de l'éventualité d'une guerre entre la Prusse et l'Autriche d'un côté et la Russie de l'autre. Pour cela, on s'appuie sur le besoin de mouvement qu'a l'esprit de M. Bismarck. Tranquille du côté de la France occupée à panser ses affreuses blessures et de celui de l'Autriche qui est domptée pour longtemps, le Ministre Prussien cherche de nouvelles voies à conquérir et de nouveaux peuples à souler à ses pieds. Naturellement ses convoitises se tournent du côté de la Russie qui lui porte ombre. Il ne serait pas fâché de voler quelques lambeaux de terrains au Czar de toutes les Russies.

Ce qui rend ces conjectures très-vraisemblables, c'est qu'en ce moment il y a une question de frontières à régler. Dans certaines provinces de la Bédique, la race allemande a pris de fortes racines, elle s'est emparée du sol et du capital; aujourd'hui elle cherche à se rapprocher de son gouvernement naturel et Bismarck lui tend la main.

De son côté le Czar du Nord, entend bien conserver l'intégrité de son territoire et avant d'en céder un seul pouce, il aimera sans doute à tester le sort des armes. Tout en ayant l'air de sommeiller, il regardait faire ses voisins; il les laissait s'entre-gorgier et profiter de leur expérience.

Dans tous les cas, on se prépare à la guerre à deux côtés. La Russie organise de nouvelles troupes et empile ses coffres, tandis que ses journaux soulèvent la question des frontières. La Prusse, en même temps, ne reste pas inactive. Elle exerce silencieusement ses troupes, complète son armement et élève des fortifications tout le long de ses frontières. La guerre n'est pas encore déclarée, mais on s'y prépare.

Le Royaume de Bavière, aujourd'hui province prussienne avec un soufou de roi et un simulacre de Chambre des députés, se pose en défenseur de la liberté de l'Eglise. Mais sachons bien ce qu'on entend par là. Dans notre manière d'exprimer les idées, l'Eglise se dit toujours de l'Eglise catholique, apostolique et romaine, gouvernée par le Pape infailible. Ce n'est plus cela en Bavière. L'Eglise, c'est tout simplement cette poignée de factieux, de renégats qui vient de se révolter contre l'autorité pontificale et qui refuse de reconnaître le dogme de l'Infaillibilité. L'Eglise, c'est De l'Éger et Cie, qui viennent de s'intituler les *Vieux Catholiques*. Mais les *Vieux Catholiques* ne sont pas catholiques du tout, car du moment que l'on se sépare de Pierre, le titre de catholique tombe de lui-même; on n'est plus ni vieux, ni nouveau catholique, ou est tout simplement schismatique ou protestant.

C'est cette Église, ce sont ces *Vieux Catholiques* excommuniés que le gouvernement bavarois veut protéger. Pour ce dernier, les catholiques fidèles au Saint-Siège, les ultramontains, les partisans de l'Infaillibilité, sont des hérétiques et il entend se protéger contre les empiètements.

Les protestants de l'Allemagne se sont réunis à Francfort les 10, 11 et 12 octobre, dans le but d'effectuer une union de toutes les sectes protestantes, y compris les *Vieux-Catholiques*. L'empereur Guillaume a assisté en personne à

la principale séance. Près de 1,000 personnes, venues de toutes les parties de l'Allemagne, et 170 habitants de Berlin, ont pris part aux discussions. Mais il paraît que les opinions religieuses des sectes protestantes de l'Empire Allemand ne sont pas faciles à réunir. Toujours est-il qu'après avoir beaucoup travaillé on a rien fait, et que chacun s'est retiré en emportant avec soi ses opinions intactes et son petit bonheur.

En France, on continue le procès des Communeux; l'ouvrage marche rondement, à ce qu'il paraît, mais chaque accusé subit son procès en particulier. On a hâte de terminer la besogne avant la réouverture des Chambres; on craint peut-être que Monsieur Thiers, vaincu par les larmes des accusés, se laisse aller à trop de clémence. La Justice n'est pourtant pas sévère à leur égard; on dit même qu'elle l'est moins que l'opinion publique. Heureux pétroleurs! que de sympathie pour vos infâmes actions! Que de douceur envers votre frénésie! vous êtes accusés, mais vous serez libres; car il ne suffit plus maintenant de massacrer des archevêques et des prêtres vénérables, de piller les monastères et les convents, de brûler les villes, pour mériter la mort. Ce ne sont là que des peccadilles dignes tout au plus d'une légère réprimande. Vous êtes trop heureux, et puis qu'il en coûte si peu, pourquoi ne recommenceriez-vous pas à la prochaine occasion.

Les agents bonapartistes travaillent ardemment en faveur du retour de l'ex-Empereur Napoléon en France. Ils font signer en ce moment une adresse parmi les officiers et les soldats qui ont servi sous l'empire. Cette adresse sera présentée à Napoléon à Chislehurst, lorsque l'on aura recueilli un nombre suffisant de signatures. Pauvre France! tu es assez souffrante, n'ajoute pas à tes autres maux celui d'être encore accablée de la présence de ton ex-Empereur.

En Italie, le fait le plus digne d'être noté est la maladie du Cardinal Antonelli. Cet homme éminent dont l'activité et la sagesse ont su faire face à tant de complications, le plus fin et cependant le plus honnête des diplomates de nos jours, est, depuis de longues années, le conseiller intime, le bras droit de l'Auguste Pie-IX. Les services qu'il a rendus à l'Eglise et au monde entier sont innombrables, et si la mort venait frapper un tel homme, ce serait une perte irréparable. Prions donc pour la conservation de sa précieuse existence. Mais si Dieu dont les décrets sont impénétrables, ne daigne pas nous accorder l'objet de nos prières, s'il enlève au monde catholique ce serviteur dévoué, ne murmurons pas, soumettons-nous, et sachons que tout sera pour le plus grand bien de l'Eglise.

Chicago va renaitre promptement de ses cendres. Des souscriptions nombreuses arrivent de presque toutes les parties du monde; les assurances ont pu rembourser les pertes pour un assez haut montant; ces sommes réunies à la richesse individuelle de quelques riches capitalistes, vont bientôt faire disparaître toutes traces de l'incendie. En ce moment plus de 2500 maisons sont en voie de construction.

Une association composée de cultivateurs et de marchands d'Ottawa, ayant pour but de faire venir des travailleurs d'Angleterre, est en voie de formation.

Mardi, le 7 novembre, s'est réuni la Législature de la Province de Québec. C'est le 8e bataillon qui a servi de garde d'honneur.

L'hon. J. G. Blanchet a été nommé Orateur de l'Assemblée Législative. Cet honorable Monsieur, élu unanimement, a été conduit à son siège par les Honorables Chauveau et Irvine; après quoi la Chambre s'est ajournée.

Monsieur Emile Rousseau

Nos lecteurs savent sans doute que la *Minerve* a une chronique particulière de Québec ; mais ils ne connaissent probablement pas que l'écrivain ordinaire de la dite chronique de Québec est un nommé M. *Emile Rousseau*.

Emile Rousseau, assez piètre individu, né d'hier, déjà célèbre cependant par les taloches qu'il distribue à droite et à gauche, veut absolument faire parler de lui ; mais dans les efforts qu'il fait pour arriver à son but, il est subitement atteint du vomito, et nous avons la douleur de voir le numéro 24 de la *Minerve* affreusement maculé.

Dès les premières lignes, nous nous sommes douté que le petit-Rousseau était bien malade, car il pataugeait à faire peur. A cheval sur la mythologie, il parcourt le pays des ombres, fait un soubresaut par ci, un écart par-là, et termine sa course par une culbute des plus grotesques.

Pauvre Rousseau ! il était temps qu'il s'arrêtât, car il perdait haleine ; nous croyons qu'il en serait mort..... à la mode de Monsieur de la Palisse.

Tout son fratrias couvre plus des trois-quarts d'une longue colonne de la *Minerve*, en bourgeois. Qu'a-t-il voulu nous dire ? il ne le sait certainement pas lui-même. Il nous accuse, et avec nous le *Nouveau Monde*, le *Courrier du Canada*, MM. McLeod et A. B. Routhier. De quoi nous accuse-t-il ? Nous lui demandons. Il avait le vomito, et il paraît que cette maladie est souvent augmentée par les indigestions de pétroleurs, il paraît aussi que c'est un mets terriblement dur à digérer.

Ah ! mon pauvre petit Rousseau ! vous avez mangé du pétroleur ! Eh bien ! à l'avenir n'en mangez plus, puisque ça vous fait mal ; vous n'avez pas l'estomac assez robuste, mon cher. Laissez également les pétroleuses ; ce sont tous mets indigestes. Tenez, mon cher, un petit conseil en passant : Mangez plutôt mes navets, mes carottes et mes rabioles, ils sont plus succulents et vous nourriront mieux que tous les produits pétrolisés.

Au lieu de mépriser la science agricole, venez savourer les douces brises des champs, et je vous prédis un prompt rétablissement ; venez apprendre à encaver les carottes et à gagner le morceau de pain que vous avez tant de peine à tirer de votre encrier.

Ne pataugez plus dans les étangs bourbeux, comme la roussaille en a l'habitude. Fuyez les eaux fangeuses, préférez les eaux du Léthé ; mais j'y pense, vous qui semblez si bien connaître Caron, pourquoi ne lui demanderiez-vous pas de vous abreuver des eaux bienfaisantes du Léthé ?

Revenez à la santé, apprenez la sagesse et ne nous accusez plus de bouchonner les bœufs, car cette accusation naît d'un mauvais cœur. D'ailleurs vous vous exposez beaucoup ; sachez que si nous bouchonnons nos bœufs, nous faisons étriller par nos valets les roussaux et les roussins d'Arcadie.

A tout seigneur, tout honneur.

Battre les grains de bonne heure

Il est toujours économique de battre les grains de bonne heure. Nous conseillerions à tous les cultivateurs qui peuvent le faire de battre leur blé, leur seigle ou leur avoine aussitôt que la récolte est enlevée du champ. Il y a plusieurs raisons pour en agir ainsi.

1o. A cause de l'état de siccité dans lequel le grain est enlevé du champ, il se trouve alors dans de meilleures conditions pour rendre le travail du moulin plus facile.

2o. Comme le grain n'est chargé et déchargé qu'une seule fois, il y a diminution de travail.

3o. Au temps de la récolte, les demandes de grain sont plus nombreuses, et généralement les prix du marché sont plus élevés qu'en tout autre temps. En comparant le prix des marchés de plusieurs années ensemble, on trouvera que l'automne est la meilleure époque pour vendre le grain.

Si le cultivateur garde son grain pour en faire une spéculation, c'est très bien ; il a le droit de devenir spéculateur aussi bien qu'un autre. Mais nous maintenons, comme une règle générale, que le plus tôt ses produits seront prêts pour le marché, plus alors leur vente sera avantageuse. Les premiers marchés sont invariablement les meilleurs. Une fois nous pûmes vendre toute notre récolte de blé à un prix élevé pour la semence, parce que nous l'avions battu à temps, et qu'aucun de nos voisins ne l'avait fait.

La dernière et la meilleure de toutes les raisons, c'est qu'en battant et en vendant ainsi de bonne heure nous évitons les dégâts de la vermine, telle que rats, souris, etc. Nous voyons qu'au moins 10 par 100 sur le grain engrangé sont laissés, non pas intentionnellement sans doute, mais certainement d'ailleurs pour le profit des rats et des souris. Un grenier peut être à l'épreuve des rats, mais une grange, jamais ; et si la chose pouvait être, cela ne l'empêcherait pas d'être peuplée par des animaux transportés en même temps que les herbes.

Si l'on garde quatre chevaux sur une ferme, une paire peut être employée au charroiage et l'autre au battage. Si l'on ne possède qu'une seule paire de chevaux, ils peuvent être détachés de la voiture et mis sur le moulin ; puis aussitôt après le battage de chaque voyage, renvoyer au champ pour ramporter une autre charge. Pendant le chargement on pourra avec profit prendre deux hommes de plus pour mettre la paille de côté, nettoyer le grain et le mettre dans les poches ou dans le grenier. S'il était impossible de battre le grain lors de la rentrée, nous le mettrions en meulons près de la grange pendant quelques jours, et nous le battrions aussitôt que possible. Ce dernier mode même tendrait à épargner du travail et du grain, dans une ferme de petite étendue qui ne possède pas encore de moulin. Toute opération qui a pour but de sauver du travail, mérite d'être considérée sérieusement et d'être adoptée.

L'atelier du cultivateur

Cet atelier est un accessoire nécessaire dans toutes les cultures. Bien plus, il procure aux garçons une agréable distraction, et pendant les jours de pluie, il leur offrira une occupation pleine d'agrément et d'utilité. Donnez-leur un coffre pourvu des outils les plus indispensables, et faites-leur faire des rateaux, des herbes, des trafoeaux, des cages à poules, raccommoder les harnais, et exécuter tout autre ouvrage. Laissez-leur faire les ouvrages qu'ils jugeront à propos, et bientôt ils se rendront utiles, ils vous épargneront plusieurs voyages chez le charron, le forgeron, etc., et de nombreux trente sous difficilement économisés. Si la variété est le plaisir de la vie, elle est certainement nécessaire dans l'état agricole où le travail dur et fatiguant est la règle, et la récréation l'exception.

Si vous donnez à vos garçons une provision d'huile et de peinture, vous verrez probablement quelque bon jour les charrues, les herbes et peut-être le vieux charriot remis à neuf, sous un nouveau manteau, et la barrière du jardin attirer l'attention des passants sous un nouvel habit bien propre.

Dans tous les cas, par l'exemple et les conseils, amenez vos garçons à tenir l'étable nette et la boutique en ordre.

les habitudes ainsi formées ont de l'influence sur toute la vie et peuvent être le fondement de leurs succès futurs. Si vous ne pouvez leur enseigner vous-même, donnez leur un bon livre; il y en a beaucoup de ces livres dont le prix d'ailleurs peu élevé sera remboursé plusieurs fois dans une année, sans compter les effets durables qu'ils produisent chez la plupart de vos employés qui auront besoin de les consulter.

Serait-il avantageux de faire cuire le blé-d'Inde pour les porcs?

Un certain M. J. M. Martin demande à l'*American Agriculturist* si le blé-d'Inde cuit est préférable au blé-d'Inde cru pour la nourriture des porcs à l'engrais. Et ce journal lui transmet la réponse suivante :

Il y a des races de porcs qui croissent si lentement, qu'elles peuvent manger et digérer plus de nourriture qu'elles ne sont capables d'en assimiler et de transformer en viande et en graisse. Pour de tels porcs, la cuisson des aliments ne leur serait d'aucun avantage, et probablement même elle leur causerait des torts sérieux, en dérangeant les organes digestifs et les intestins.

D'un autre côté, nous avons des races de porcs qui sont capables de s'assimiler plus de nourriture qu'elles ne peuvent digérer. Elles laissent peu de parties inutiles lors de l'abattage, sont excessivement tranquilles, et ont été élevées pendant plusieurs générations dans le but unique de manger, de dormir et d'engraisser. Avec ces porcs, le principal objet de l'engraissement est de leur faire manger et digérer autant de nourriture qu'ils peuvent s'en assimiler et transformer en viande et en graisse. La mouture et la cuisson du blé-d'Inde le rendent certainement d'une mastication et d'une digestion beaucoup plus faciles, et il est hors de doute que des races aussi précoces que celles auxquelles nous venons de faire allusion n'augmentent beaucoup plus rapidement avec du grain cuit. Elles mangeront plus, ou du moins digéreront plus, et proportionnellement à la nourriture consommée, elles augmenteront plus vite que les porcs qui mangent et digèrent moins.

La nécessité de cuire les aliments, alors, dépend beaucoup de l'espèce de porcs, de leur âge, de leur race et de leur état. Si nous devons engraisser un lot de porcs communs qui auraient été obligés de chercher eux-mêmes leur nourriture pendant dix-huit mois ou deux ans et dont les ancêtres auraient été pendant des générations, habitués au même traitement; ou d'autres termes, si nous avons affaire à ces porcs tardifs, d'un appetit vorace et dont l'estomac est capable de digérer du cuir, nous ne verrions pas la nécessité de faire cuire le blé-d'Inde. Mais si nous avions l'intention de produire du lard de choix avec des porcs qui atteignent de bonne heure leur complet développement et qui engraisent vite, nous ferions certainement cuire leur nourriture si nous commençons l'entreprise sur une assez grande échelle.

CORRESPONDANCES

Le poisson salé, comme engrais

Un abonné nous demande ce qu'il doit faire de deux cent cinquante quarts de hareng salé, de mauvaise qualité.

R.—Portez votre hareng près de l'endroit que vous voulez engraisser. Déposez une couche de terre d'un pied d'épaisseur, répandez sur la surface une couche de hareng de

six pouces d'épaisseur, puis un second lit de terre; ainsi de suite jusqu'à ce que la hareng soit tout employé. Couvrez les côtés et le sommet des tas avec de la terre, pour empêcher la perte de l'ammoniaque dont la production sera bien-être abondante; laissez le milieu du tas un peu creux, pour recevoir les pluies. Lorsque la fermentation aura quelque peu diminué la masse, retournez le tas, et après une décomposition suffisante, répandez-le sur les prairies ou sur les champs en labour. Si vous avez un vieux pâturage, ou un terrain épuisé qui puisse vous fournir du gazon, employez ce dernier dans le compost.

Graine des Canaries ou des Serins

M. le Rédacteur,

Je désire attirer l'attention de nos cultivateurs, qui ont des jardins, sur la culture d'une graine dont on fait une assez grande consommation en ce pays, comme nourriture de l'oiseau de cage: Je veux parler du *Canary Seed*, ou graine des Canaries, ou des Serins. Ce millet nous vient de l'Angleterre; c'est un grain assez pesant et qui se vend par ici dix ou douze sous la livre. Nos épiciers font en général un assez grand débit de ce grain pour les oiseaux.

J'ai remarqué avec plaisir, dans un jardin de nos campagnes, quelques épis du *Canary Seed* ou graine des Serins. C'est une preuve que ce grain réussit bien dans notre Canada. Pourquoi ne le cultiverait-on pas sur une grande échelle? Nos cultivateurs réaliseraient d'assez bons revenus dans la culture du millet des Serins.

H. T.

Québec, 6 novembre 1871.

Dans notre prochain numéro nous donnerons quelques notions sur la culture de ce millet très-répandu en Europe. Il n'y a pas de petite chose en agriculture, et cette plante quelque paraissant peu importante au premier abord peut cependant, dans des conditions favorables, donner des bénéfices assez élevés.—(Note de la rédaction).

Ne vendez pas vos plus beaux veaux

Une vache bien choisie rapportera sans peine de \$80 à 100 piastres par année. La vache qui donnera une livre de beurre par jour pendant six mois et une demi-livre par jour pendant deux ou trois autres mois, est moins chère à cent piastres qu'une autre de cinquante piastres mais qui rapporterait la moitié moins. Il y a plus de mauvaises vaches que de bonnes et lorsqu'on ne donne que peu ou point d'attention à l'amélioration du bétail, les bonnes vaches deviennent de plus en plus rares.

Si un cultivateur désire se procurer de bonnes vaches qu'il achète comme le marchand de bestiaux qui constamment fait telle les campagnes dans tous les sens, afin de satisfaire aux demandes des grands centres. De cette manière, les cultures sont constamment mises à contribution. Mais cela ne serait pas dommageable, si le nombre d'animaux se maintenait et si les bestiaux vendus étaient remplacés par les jeunes sujets. Voilà la difficulté. On demande non-seulement des vaches, mais les veaux sont aussi recherchés. Les cultivateurs sont à tout moment sollicités par les commerçants et les bouchers du voisinage ou des localités éloignées de vendre leurs veaux. Le plus grand nombre ne peut résister à l'attraction d'un beau billet de banque tout neuf. Il va sans dire qu'on choisit les plus beaux veaux et ceux-ci proviennent ordinairement des meilleures vaches.

Dix piastres sont regardées comme un très-bon prix pour une bête d'un an. De même cinq piastres seraient un prix très-élevé pour un minot de germes de patates; mais bon peu de cultivateurs seraient tentés de les arracher pour cette somme. Eh bien, ne vend-il pas la semence d'une magnifique récolte lorsqu'il se prive de ses plus beaux veaux. On dit souvent qu'il est plus coûteux d'élever une vache que de l'acheter. Ceci est complètement faux, comme on s'en convaincra

si l'on veut prendre la peine de calculer. Mais si c'était vrai aujourd'hui, il n'en serait pas longtemps ainsi, car il faut élever des vaches, et ceux qui se livrent à cet élevage doivent en retirer du profit sans quoi ils ne le feraient pas. Nous avouons qu'on a quelque raison de dire que l'élevé des vaches n'est pas profitable, quoique ce soit faux, et voici cette raison : On choisit les plus mauvaises vaches pour élever ; et comme il en coûte autant et quelquefois plus pour nourrir le chétif nourrisson d'une vache encore plus chétive, jusqu'à ce qu'il atteigne la valeur de 25 ou 30 piastres, qu'il en coûterait pour la nourriture du bon veau d'une excellente vache lequel vaudrait le double de cette somme à deux ans ; il s'en suit qu'il y a perte pour le cultivateur non pas indirectement mais directement parce qu'il a dépensé plus qu'il ne peut recevoir. Un marchand qui ferait de telles affaires donnerait bientôt de l'ouvrage à un syndic ou au juge d'une banqueroute ; mais telles sont les avantages de la profession agricole que le cultivateur peut vivre et même réussir en dépit de ses spéculations sans qu'elles ni tète.

Qu'il fasse de la culture comme l'on fait les bonnes affaires dans le commerce ; qu'il écrive et calcule ses résultats, comme d'autres hommes sont obligés de le faire, et l'on verra qu'il n'y a aucune opération culturale qui ne paie un meilleur intérêt en ans de la rémunération nécessaire pour le travail et la surveillance, pourvu que ce travail et cette surveillance soient seulement bien dirigés. Il verra surtout qu'il y a dans une bonne géniesse plus d'argent que le boucher ne pourrait lui en donner, s'il veut permettre à l'animal de le lui montrer. De même pour un taureau, si l'on veut en choisir un que ce soit le meilleur. C'est par la sélection que les races actuelles de bétail pur sang ont été créées, et c'est par le moyen contraire que le bétail indigène a dégénéré. Notre bétail indigène sort de bonnes sources et si les meilleurs veaux sont gardés pour la ferme, on verra bientôt un meilleur approvisionnement de bonnes vaches. — *Traduit de l'American Agriculturist.*

Petite chronique

Le commerce des produits agricoles est excessivement lourd. Le cultivateur met en magasin ses denrées végétales en attendant les acheteurs qui se montrent point. Les grains se battent ; mais on ne reçoit plus de ces demandes incessantes qui faisaient la joie des producteurs, les années précédentes. Toutes les affaires souffrent à la campagne. Nombre de cultivateurs attendaient la récolte actuelle pour satisfaire à leurs engagements et payer quelques dettes arriérées. Ils sont obligés de demander des délais d'ici à une vente qu'ils ne feront peut-être que fort tard.

Dans les années ordinaires, lorsque les produits de la terre ne se vendent pas, on a la ressource de l'engraissement ; mais la viande, le lard surtout est au plus bas prix. Les ventes les plus avantageuses se font à raison de \$7.00 le cent pour le plus beau lard. C'est certainement plus bas que le prix de revient.

L'abolition des droits d'entrée sur un grand nombre de produits étrangers est, nous n'en doutons pas, la cause de ourdes de notre commerce local. Nos cultivateurs ne peuvent lutter contre les pays voisins et ils succombent dans cette concurrence.

Nous ne sommes pas protégés par notre système douanier et notre fortune agricole s'en va rapidement. Il nous est impossible de résister longtemps sous un pareil état de chose.

— Le *Moniteur Acadien* nous apprend que le commerce d'avoine n'est pas encore très-actif sur l'Île du Prince Édouard. Elle se vend de 36 à 39 cents à Charlottetown ; l'orge vaut 56 cents ; les patates 20 cents, les huitres varient de \$1.00 à \$1.60 la cent.

Vente d'animaux chez M. Cochrane.—La grande vente de bétail à la ferme de M. Cochrane, à Compton, a eu lieu, telle qu'annoncée, jeudi de la semaine dernière. Il y avait beaucoup d'acheteurs, et la vente a été couronnée du plus grand succès. Grâce à la compétition qui ne cessa d'y régner. Un char-Pullman y avait amené beaucoup d'étrangers de l'Ouest et de Montréal. La matinée se passa à visiter la ferme. Le midi, M.

Cochrane entretenait les acheteurs à un somptueux dîner. Puis, la vente commença. Le bétail offert à la compétition comprenait un magnifique troupeau de moutons *Cotswold* et de cochons *Berkshire*. Les moutons se sont vendus à des prix variant de \$15 pièce pour ceux de l'année jusqu'à \$100 pièce pour les vieux. Plusieurs cochons surtout se sont vendus de \$120 à \$1.60 la paire. M. Roaip, de Hamilton, Ontario, a acheté douze truies, à cent trois piastres la pièce. L'une d'elles s'est vendue \$185.

La vente a rapporté à M. Cochrane la somme de sept mille piastres. — *Pionnier.*

— Napoléon Colette, surintendant du "Chemin-Verchères" que le Gouvernement fait faire de Ditton à Emberton, vient d'être nommé Inspecteur de tous les Chemins de Colonisation actuellement en construction dans le Comté de Compton.

— Le *Western Rural* annonce que M. Loomis, grand éleveur de moutons *Cotswold*, a vendu plusieurs mille livres de laine à un manufacturier de *chignons* servant à la toilette des dames. Qui croirait que cet *appareil* de toilette eût pu occasionner à nos cultivateurs de nouveaux débouchés !

RECETTES

Conservation des fromages

Les fromages gras et demi-gras doivent être renfermés dans un endroit frais et peu éclairé, pour que les mouches et autres insectes n'y pénètrent point. Les fromages maigres durs et demi-durs, au contraire, doivent être conservés dans un magasin spécial, bien aéré, où règne une température modérée.

Si l'on s'aperçoit que les fromages gras ou demi-gras commencent à ce gâter, on pratique au milieu un trou dans lequel on introduit de la craie pulvérisée et bien sèche, qui absorbe l'humidité, cause de la fermentation putride ; on arrête ainsi leur décomposition. Partout, il faudra se hâter de les livrer immédiatement à la consommation.

Pour garantir les fromages du contact des mouches et éviter les ravages des vers, les os de boucherie calcinés au feu et réduits en poudre sont d'un effet certain. Les fromages sont saupoudrés de cette poudre calcaire inoffensive ; il vaut mieux y plonger entièrement les fromages placés dans une caisse de bois sans couvercles : les mouches ne pourront les atteindre et y déposer les œufs qui engendrent les vers. Le poussier de charbon de bois est aussi un excellent préservatif pour la conservation des fromages. Mais comme l'action desséchante du charbon est très-énergique, on fera tremper les fromages ainsi conservés, avant de les manger, dans du vin blanc ou dans du vinaigre blanc, très-affaibli, ce qui en ramollit la pâte et lui communique une meilleure saveur. Les vieux fromages dont la croûte est dure, bien qu'ils n'aient pas été conservés dans la poudre charbonnée, peuvent aussi être trempés dans le vin blanc, qui les amolore sensiblement. Lorsque les mites apparaissent sur les fromages, on applique sur la partie qu'elles ont envahie de l'huile ou de la cendre de bois de chêne ; elles meurent immédiatement.

Le lessivage du linge

Les ménagères savent que le carbonate de soude, désigné souvent sous le nom de *cristaux*, est l'ennemi déclaré du linge et que ce sel, doué d'une grande vertu détersive, a l'enorme défaut de brûler le linge, quand on n'a pas le soin d'en enlever par les rinçages répétés jusqu'aux dernières traces. Or, les blanchisseuses ne prennent pas toujours ce soin, et quand même elles le prennent, le linge ne fait pas moins par s'en aller en lambeaux.

Il y a cependant un moyen simple et économique de faire une bonne lessive et conserver le linge. Le voici tel qu'il est employé par les bonnes ménagères du nord de la France :

On prend deux livres de savon, on le délaye dans vingt-cinq pintes d'eau chaude, puis on ajoute une cuillerée d'essence de térébenthine et trois cuillerées d'ammoniaque. On brasse le mélange avec un petit balai, ensuite on y place du

linge, qu'on y laisse tremper pendant deux heures après avoir fermé le baquet aussi hermétiquement que possible.

Après deux heures, la lessive est faite. Ainsi sans soins, sans bois, sans fatigues, on arrive aux mêmes résultats qu'avec des *cristaux*, qui causent tant de soucis et qui exigent une surveillance si active.

Le linge, retiré du baquet, doit être lavé de la méthode ordinaire, mais d'abord rincé avec de l'eau tiède. Par ce procédé, il ne souffre pas, car il n'a pas besoin d'être frotté aussi fortement qu'à la suite du lessivage ordinaire, et il est d'une propreté et d'une blancheur irréprochables.

Ma grâ sa force, l'ammoniaque, qui s'évapore très-rapidement, ne ronge pas le linge, et le séchage dissipe l'odeur de la trébinthine.

L'eau de cette lessive peut servir une seconde fois, en la faisant chauffer à nouveau et en y ajoutant une demi cuillerée d'ammoniaque.

— On voudra bien se rappeler néanmoins que, dans pareille lessive, on ne doit jamais exposer aucune pièce qui soit en laine, la laine se dissout dans l'ammoniaque. Les cristaux de soude altèrent les toiles. L'ammoniaque détruit les tissus de laine. A bon entendeur, salut.

LIBRAIRIE

Le Soussigné prend la liberté d'informer les Messieurs du Clergé dont il sollicite une part du patronage, qu'il vient d'agrandir considérablement son magasin, et en conséquence a beaucoup augmenté son assortiment tel que Livres de prières, Missels, Breviaires, Livres de piété de toutes sortes.

Aussi Cierges de pure cire fabriqués chez les Révérendes Sœurs de la Charité, pesant le poids (16 oz. à la livre) pour 9s. 9d. ceux de cire mélangée, tels qu'ils se vendent généralement, 3s 3d. la livre aussi pesés (16 oz. à la livre.)

Vin de messe analysé dit de Coit Inghon infiniment supérieur au vin coté Woodhouse, vin de messe analysé dit de Barsac, venant d'Espagne, importe par lui-même. Aussi Registre suivant la loi depuis les plus petits jusqu'aux plus grands qu'il vendra à très bas prix.

Il est prêt à se charger de toutes commandes que l'on voudra bien lui confier pour importations de France, d'Angleterre, d'Espagne, d'Italie ou d'Amérique à une simple commission de 5 p. 100. Une visite est respectueusement sollicitée.

Messieurs les marchands de la campagne sont invités à venir visiter son établissement avant d'acheter ailleurs, afin de s'assurer par eux-mêmes de la grande réduction des prix qu'il vient de faire, principalement sur les livres de prières et classiques, ainsi que sur une grande quantité d'articles de fantaisie, consistant en Jones d'or, bagues d'or pour dames et messieurs, Épinglées et Boucles d'oreilles en or, et une foule d'autres objets de fantaisie et de goût des plus variés, etc., etc., qu'il vient de recevoir d'une maison manufacturière de France et qu'il vendra à des prix qui défieront toute concurrence.

—AUSI—

Un assortiment complet des meilleurs Vins de différentes marques, Eau-de-Vie de Cognac dit *Brandy*, Eau-de-Vin de Genevièvre dit *Gin*, en fût ou en bouteilles.

Toute commande reçue sera ponctuellement exécutée à la ville ou à la campagne.

J. A. LANGLAIS,
Libraire,
No. 61, rue St. Joseph, St. Roch, Québec,
Vis-a-Vis l'église.

Québec 23 Octobre 1871
2 novembre 1871.

APPRENTIS DEMANDÉS

DEUX jeunes gens de 16 à 17 ans, trouveraient de l'emploi comme *apprentis typographes*, en s'adressant au soussigné Editeur-Propriétaire de la *Gazette des Campagnes*, Ste. Anne de la Pêcaière.—FIRMIN H. PROULX.

Prix des Marchés.

| | QUEB.-C. | MONTREAL | TROIS-RIV. |
|---|-------------|---------------|-------------|
| Bœuf, 1ère qualité, 100 lbs. | 8 00 à 9 00 | 7 00 à 9 00 | 8 00 à 9 00 |
| Fleur extra superfine | 7 00 | 7 25 à 6 00 | 6 50 à 7 20 |
| Fleur superfine | 6 25 | 6 40 à 6 00 | 6 15 à 6 60 |
| Fleur de campagne, quintal | 3 15 | 3 25 à 2 75 | 2 80 à 2 80 |
| Mouton, par livre | 0 08 | 0 10 à 0 09 | 0 10 à 0 05 |
| Porc frais | 0 08 | 0 09 à 0 09 | 0 10 à 0 10 |
| Lard, par 100 livres | 7 00 | 7 50 à 6 50 | 7 00 à 8 00 |
| Beurre frais, par livre | 0 14 | 0 20 à 0 19 | 0 20 à 0 25 |
| Beurre salé | 0 17 | 0 18 à 0 17 | 0 18 à 0 18 |
| Œufs, par douzaine | 0 18 | 0 22 à 0 20 | 0 25 à 0 14 |
| Avoine, par minot | 0 55 | 0 58 à 0 30 | 0 32 à 0 45 |
| Orge | 0 00 | 0 00 à 0 54 | 0 55 à 0 60 |
| Pois | 1 00 | 1 25 à 0 89 | 0 91 à 0 80 |
| Poules, par couple | 0 70 | 0 80 à 0 50 | 0 60 à 0 50 |
| Dindes | 2 00 | 3 00 à 2 00 | 2 40 à 1 80 |
| Oies | 1 25 | 1 50 à 1 00 | 1 00 à 0 00 |
| Sucre d'érable, par livre | 0 08 | 0 09 à 0 09 | 0 10 à 0 06 |
| Patates, par minot | 0 25 | 0 30 à 0 20 | 0 25 à 0 37 |
| Onions, par quart | 3 75 | 4 00 à 2 50 | 3 00 à 0 80 |
| Pommes, par quart | 3 00 | 4 00 à 3 00 | 4 00 à 0 00 |
| Bois franc, érable, 2 1/2 pieds | 4 00 | 4 40 à 6 00 | 6 25 à 3 25 |
| Epinette rouge | 3 00 | 3 50 à 5 00 | 5 50 à 2 50 |
| Bois mêlé | 2 50 | 3 00 à 4 75 | 5 00 à 2 40 |
| Paille par 100 bottes | 4 00 | 5 00 à 7 00 | 8 00 à 2 00 |
| Poin | 9 50 | 10 00 à 16 00 | * 19 à 8 00 |

Chemin de Fer du Grand Tronc

| STATIONS | Division | | Brière-du-Loup | |
|------------------------------|----------|--------|----------------|--------|
| | Mille | Retour | Mille | Retour |
| Pointe-Lévi | 8.00 | 4.00 | 8.30 | 3.30 |
| Headon | 8.05 | 3.55 | 8.40 | 3.25 |
| Chaudière | 8.10 | 3.50 | 8.45 | 3.20 |
| St. Jean | 8.15 | 3.45 | 8.50 | 3.15 |
| St. Charles | 8.20 | 3.40 | 8.55 | 3.10 |
| St. Michel | 8.25 | 3.35 | 9.00 | 3.05 |
| St. Valer | 8.30 | 3.30 | 9.05 | 3.00 |
| St. François | 8.35 | 3.25 | 9.10 | 2.55 |
| St. Pierre | 8.40 | 3.20 | 9.15 | 2.50 |
| St. Thomas | 8.45 | 3.15 | 9.20 | 2.45 |
| Cap St. France | 8.50 | 3.10 | 9.25 | 2.40 |
| L'Ance à Gisors | 8.55 | 3.05 | 9.30 | 2.35 |
| L'Ance | 9.00 | 3.00 | 9.35 | 2.30 |
| Trout-Saint-James | 9.05 | 2.55 | 9.40 | 2.25 |
| St. Jean Port-Joli | 9.10 | 2.50 | 9.45 | 2.20 |
| St. Roch | 9.15 | 2.45 | 9.50 | 2.15 |
| St. Anne | 9.20 | 2.40 | 9.55 | 2.10 |
| Rivière-Orléans | 9.25 | 2.35 | 10.00 | 2.05 |
| St. Denis | 9.30 | 2.30 | 10.05 | 2.00 |
| St. Rochbal | 9.35 | 2.25 | 10.10 | 1.55 |
| St. Héribert | 9.40 | 2.20 | 10.15 | 1.50 |
| St. André | 9.45 | 2.15 | 10.20 | 1.45 |
| St. Alexandre | 9.50 | 2.10 | 10.25 | 1.40 |
| L'Ance-Bord | 9.55 | 2.05 | 10.30 | 1.35 |
| Riv.-du-Loup | 10.00 | 2.00 | 10.35 | 1.30 |

AVIS AUX MEUNIERIS

Le soussigné étant le seul agent, dans le District de Québec, pour la vente et le placement du *Smutt* et du *Séparateur* breveté de MM. Howes, Babcock & Co. des Etats-Unis, pourra expédier sur demande un de-*un* de leurs machines avec une copie des certificats de l'Honorable Elizée Dionne et autres, pour qui il en a placé dans leurs moulins.

Toutes les commandes devront être adressées au soussigné, à la Rivière-Ouelle, et seront exécutées au plus vite.

ALPHÉE DECHÈNE.

Rivière-Ouelle, octobre 1871.

CERTIFICATS

Nous certifions que les séparateurs de Howes Babcock & Co. placés dans divers moulins, par M. Alphée Dechêne, sont préférables aux anciens *smutt* ou séparateurs, qu'ils n'endommagent point les grains qui sont très nets; qu'ils n'exigent point plus de force ni d'espace, et que leur grande utilité est dans un nettoisement parfait des grains, soit pour en faire de la semence, soit pour les moudre.

LUC LETELLIER.
E. DIONNE.