

produite par le sel; cette vésication s'étend même au-dessous du cor dans toute son étendue, mais elle est si légère qu'on ne s'en aperçoit même pas; la petite quantité de sérosité sécrétée ne pouvant se faire jour au dehors, à cause de l'escarre qui la retient, est bientôt resorbée; une épiderme de nouvelle formation, la remplace au-dessous du cor, et au bout de huit à dix jours, en exerçant avec les doigts, ou avec une pince à disséquer, quelques légères tractions de la circonférence au centre de l'escarre, on parvient à extirper et en entier, et sans douleur aucune, tout l'épiderme endurci, et, par conséquent, tout le cor, sans qu'il en reste la plus légère trace.

"Si par la pression de la chaussure, le cor venait à reparaitre, on ferait une nouvelle application d'azotate d'argent."

#### Autre procédé.

Prenez un citron à peau épaisse, exprimez-en le jus dans lequel vous mettez infuser des portions du zeste de ce citron, c'est-à-dire la partie blanche et spongieuse de l'écorce dont vous aurez supprimé la pellicule. Ajoutez dans ce jus de citron autant de sel gris qu'il pourra en dissoudre et laissez infuser le zeste pendant 40 à 36 heures, retirez une de ces portions de zeste et appliquez-la, en vous couchant, sur le cor ou le durillon en la maintenant au moyen d'une bandelette de toile. Si vous êtes obligé de l'ôter dans le jour, ne manquez pas de la remettre le soir en la renouvelant.

Ce remède doit être appliqué pendant plusieurs jours et voici l'effet qu'il produit: le sel dont est saturée la partie spongieuse de l'écorce du citron, pénétrant dans la substance fongueuse et incomplètement organisée du cor, en disjoindra les parties constituantes, en sorte qu'il tombera pour ainsi dire en poussière ainsi que ses racines.

## GRAINES DE JARDINS.

UN des agents de la maison D. M. Ferry & Cie, de Détroit, Michigan, vient d'établir un dépôt pour la vente de graines de jardins, au Bureau de la *Gazette des Campagnes*.

Cette maison de commerce de graines jouit d'une grande renommée aux Etats-Unis; et ce n'est que l'année dernière qu'ils ont introduit leur commerce dans la Province d'Ontario. Ce printemps ils ont disposé plusieurs agences dans la province de Québec.

L'assortiment de graines dont ils avaient fait choix pour nos localités, n'est cependant pas complet.

Voici le nom des graines qu'ils ont laissées en vente à notre Bureau:

**Betteraves:** Longue rouge foncé; hâtive forme de navets; betteraves à sucre Impériales de Love.

**Carottes:** Hâtive Scarlet Horn; longue orange.

**Choux:** Late flat Dutch; Stone Mason marble-head; large drumhead; early Winingstadt; early large York; early York; Premium drumhead du Perry; extra early York; chou vert de Kale; chou Brocoli; chou fleur de London et chou-fleur de Efort.

**Concombres:** longs verts de Londres; early frame; court vert, hâtif; hâtif de Russie; hâtif white spine.

**Laitue ou salade:** Salade de Hanson, pommée; salade beurre de Philadelphie; salade pommée de Frankfort; salade frisée hâtive de Simpson; salade Satisfaction; salade tambour; salade hâtive blanche; salade de choix hâtive de Ferry.

**Melons:** Melon citron pour conserve; melon musqué Nutmeg, de Allen's Superb, Japon blanc, jaune hâtif de Cantaloup; melon d'eau de Ferry & Cie.

**Navets:** Purple top yellow Swede; White globe; large flat Norfolk; White Swede or Russian; Flat Dutch; purple top strap leaved.

**Ognons:** Gros rouge de Wetherfield; True Yellow Danvers; blanc du Portugal.

**Panais:** Hollow Crown, white Dutch or sugar.

**Raves:** longue écarlate hâtive; ronde blanche hâtive; ronde écarlate hâtive; rose olive hâtive; noire d'hiver d'Espagne.

**Tomates:** General Grant, Rathaway Excelsior, Canada Victor; hâtive Large Red; tomate à feuille frisée; tomate Trophy.

**Divers:** Cresson double frisé, salsifi, épinards, asperges, rhubarbe, montarde blanche d'Angleterre, chicorée, persil triple frisé, aubergine, céleri Seymour, poivre, sauge.

**Graines de fleurs:** différentes espèces et de choix.

Ces graines sont toutes mises en paquets dont la valeur était de dix centins par paquet, et nous les offrons en vente à nos abonnés à raison de 5 cts. par paquet.

Si l'on désire recevoir ces graines par la poste, sur la demande de un ou six paquets, il faudra ajouter un centin pour le postage; si l'on commande douze paquets, il faudra ajouter deux centins pour payer les frais de poste.

FIRMIN H. PROULX.

## RATEAU ITHACA DE COSSITT.



Cette gravure représente le Râteau Ithaca fabriqué par G. M. Cossitt et Frère à leurs manufactures de Brockville pour la Province d'Ontario, et Montréal pour la Province de Québec.

Cet instrument en usage depuis plusieurs années, outre les premiers prix obtenus aux expositions provinciales d'Ontario, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, sans compter les premiers prix à de nombreuses expositions de comté, a en dernier lieu obtenu le premier prix à la dernière exposition tenue à Québec en septembre dernier.

Les soussignés étant exclusivement occupés depuis vingt-cinq ans à la confection d'instruments d'agriculture qui ont été hautement appréciés par les acheteurs, sont en état de livrer sur les marchés des instruments qui ne le cèdent en rien tant sous le rapport de la confection que d'une longue durée. Tous les instruments vendus sont garantis pour un an et ils dureront la vie d'un homme si on accorde à ces instruments les soins ordinaires.

Le râteau Ithaca est très-bien adapté au râtelage du grain ou du foin, et fait un travail valant plus que son prix coûtant, en râtelant trente arpents de chaumo. Le cheval fait tout le travail ardu du déversage, le cultivateur n'ayant qu'à soulever seulement le levier, ce qui s'opère facilement. Un enfant de douze ans peut le mettre en opération.

Plus de 20,000 de ces râteaux sont actuellement en usage. La fonte n'entre nullement dans la confection de cet instrument.

Pour circulaire et adresse s'adresser à R. J. LATIMER

Bureau de COSSITT & FRERE,

81, rue McGill à Montréal.

Pour références, s'adresser à Firmin H. Proulx, au Bureau de la *Gazette des Campagnes*.

**PRIERE A NOS ABONNES DE PAYER AU PLUS TOT.**