

**Fumure des arbres fruitiers**

La plupart des maladies remarquées sur les arbres fruitiers proviennent du peu de discernement avec lequel on les fume. On ne saurait trop recommander aux jardiniers et aux amateurs de n'user du fumier, à l'égard des arbres, qu'avec de grands ménagements. Le fumier récent, sortant de l'étable ou de l'écurie, ou bien provenant d'un tas en pleine fermentation, est contraire à tous les arbres fruitiers, sans exception; il faut particulièrement s'en dispenser à l'égard des arbres à fruits à noyau, auxquels, il fait contracter la maladie de la rouille, de la cloque et de la gomme. On s'en aperçoit presque sur-le-champ, de sorte que le fait est assez généralement connu. Les jardiniers se gardent bien de donner, aux arbres à fruits, à terre gommeuse, du fumier de fermentation, dont les racines ne supporteraient pas le contact.

Le mal est moins grand sur les poiriers, et sur les pommiers; les racines de ces arbres, moins délicates que celles des arbres à fruits à noyau, ne sont pas immédiatement endommagées par le fumier en fermentation; cependant, s'ils ont reçu une fumure de cet engrais, ils finissent bientôt par contracter des chancres aux racines; alors leur végétation se ralentit, leur état devient maladif et attire les insectes, fait naître la rouille et donne lieu à un dépérissement qui empêche toute production. Lorsqu'un arbre est ainsi atteint, le remède est de s'abstenir de toute fumure pendant au moins un an; on couvre de gazons retournés que l'on recouvre de terre. Le terreau de gazon, lentement décomposé, est le meilleur correctif d'un excès de fumure.

Un arbre reconnu malade doit être taillé d'une manière sévère, sauf à sacrifier la plus grande partie des fruits de la prochaine récolte, afin de lui donner le temps de se rétablir.

La fumure la plus convenable aux arbres à fruits est le terreau de couche ou de feuilles décomposées; pour les arbres à pépins, on peut employer un fumier aux trois quarts décomposé, dont la fermentation est passée, qui ne donne plus de chaleur et qui ne dégage plus d'ammoniaque.

**Engrais de jardin**

Un jeune colon de Piopoli, M. J. Morin, nous communique la recette suivante, pour préparer un engrais, propre aux légumes: Mélez ensemble 5 parties de fumier d'étable, 2 de cendre,  $\frac{1}{2}$  de sel et  $\frac{1}{2}$  de fumier poulailler.

**Du sel.**—Si le sel est nécessaire à l'homme, il ne l'est pas pas moins aux animaux auxquels on doit le donner en quantité suffisante pour satisfaire leur goût.

**Le choléra chez le cochon.**—Du moment qu'un cochon est atteint du choléra, il doit être transféré dans un endroit sec et on doit lui donner pour nourriture de la farine ou gabourage sec, mêlé à une petite quantité de poivre rouge.

L'eau doit être déposée dans une auge et en très-petite quantité.

**Petite chronique**

**Admission de M. L. P. Sirois à la profession du Notariat.**—Nous apprenons avec plaisir que notre ami M. L. P. Sirois a été admis à la profession du notariat, après un brillant examen.

M. Sirois est un des *Licenciés en droit* de l'Université-Laval, c'est le premier notaire, si nous ne nous trompons pas, qui ait obtenu cette distinction; il a aussi obtenu l'année dernière la médaille d'or donnée par Lord Dufferin à l'Université Laval.

M. Sirois est un homme doué de grands talents qui ne manquera pas de faire rapidement son chemin dans le monde. Quant à nous qui le connaissons personnellement, qui avons été à même de constater son amour du travail au Collège de Ste. Anne et à l'Université Laval nous pouvons lui présager le succès.

M. Sirois doit pratiquer à Québec; il hérite du greffe de son parent, le regretté A. B. Sirois qui vient de mourir. Nul doute que notre jeune ami conservera facilement la clientèle de son oncle.

M. E. A. Proulx, de St. Joseph de la Beauce, est nommé agent des terres et des bois de la Couronne pour la division de

la Chaudière.

Le bureau de cette agence a été transporté à St. François, le quinze du mois de mai.

**Conseil d'amis à ceux qui désirent se rendre à l'Exposition de Philadelphie.**—Les correspondants de la presse canadienne, à l'Exhibition du Centenaire, mandent que les Canadiens qui veulent jouir de leur promenade feront bien de la différer quelque temps, vu que les arrangements sont actuellement très-incomplets.

**RECETTES**

**Pâte d'amandes pour laver les mains**

On la fait avec des amandes amères péchées à l'eau chaude, et qu'on fait sécher. On les pile ensuite pendant quelque temps en y mettant un peu de lait pour les lier en pâte: en même temps on pile un bon morceau de mie de pain blanc, on le coupe avec un peu de lait, on mêle cette pâte avec la pâte d'amande, on les repile ensemble en y délayant encore un peu de lait. Après quoi, on fait bouillir le tout sur le feu, en y ajoutant encore trois chopines de lait sur une livre d'amande, et on remue toujours le tout, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse.

**Pâte pour laver les mains sans eau**

Peler à l'eau chaude 4 onces d'amandes douces et deux onces d'amandes amères; les piler dans un mortier, en les arrosant d'un peu de vin blanc; les mettre à part; piler de même de la mie de beau pain blanc avec trois jaunes d'œufs durs, les humecter du même vin; mettre le tout ensemble dans le mortier; ajouter un peu de storax en poudre fine à discrétion; humecter la pâte avec du vin blanc en la pilant; est par ce moyen dense et liquide, comme on le souhaitera.

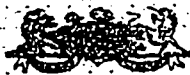
**VIN DE QUININE**

**Médication rationnelle.**—La médication n'est couronnée de succès que quand elle est rationnelle, et elle n'est rationnelle que lorsqu'elle commence au commencement; en d'autres termes, pour guérir une maladie il faut extirper et éteindre les causes qui l'ont fait naître. Les faiblesse, soit générale ou locale, est est l'origine de la grande majorité des maladies. Redonnez de la vigueur aux énergies vitales, régularisez la digestion et les sécrétions, en fortifiant les organes qui accomplissent ces fonctions si importantes, et la dyspepsie, la constipation, les souffrances des reins et de la vessie, et les mille et un maux qui sont la conséquence de la débilité, sont complètement et dans la plupart des cas permanemment écartés. Le meilleur, le plus sûr et le plus agréable tonique qui puisse être employé dans ce but, est le **VIN QUININE DE CAMPBELL**.

L'expérience de dix années pendant lesquelles il a survécu six fois à cette quantité de préparations éphémères qui sont entrées en compétition avec lui, a prouvé qu'il était sans égal comme remède pour tous les désordres physiques qu'accompagnent la débilité ou qui en proviennent.

Préparé: seulement par Kenneth Campbell et Co., Medical Hall, Montréal.

A vendre au Bureau de la *Gazette des Campagnes* à Ste. Anne de la Pocatière; à St. Paschal chez MM. E. & J. Chaplews; à St. Roch de Québec, chez M. J. B. Z. Dubau.



**CONTRATS DES MALLS**

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

BUCKLAND et ST. LAZARE, trois fois par semaine.