

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire
- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



ANNONCES :

Première insertion 10 centins par ligne
Deuxième insertion, etc.... 3 centins par ligne
Pour annonces à long terme, conditions libérales.

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

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

ABONNEMENT : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première } ABONNEMENT
\$1 PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN.

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Miracle à Ste-Anne-de-Beaupré.—Adresse présentée à Sir Hector L. Langevin par les citoyens de la paroisse de Ste-Anne de la Pocatière.—La fabrication du beurre et du fromage dans la Province de Québec.—Don fait à l'hospice de St-Joseph de la Délivrance de Lévis, par l'honorable M. G. Couture, Conseiller législatif.—Nouvelle paroisse dans le canton Metgermette, comté de Beauce; avantages offerts aux colons qui voudraient s'établir dans cette localité.

Causerie Agricole : Le piquage des poules.

Sujets divers : De la récolte du trèfle.—De la formation des prairies à faucher.—L'urine et ses profits.—L'ensilage.

Bibliographie : *Les merveilles de Sainte Anne d'Auray* par M. de Ségur in-13 broché 12 cents, Folca Editeur. Montréal : J.-B. Rolland et Fils, libraires-dépositaires, Nos. 12 et 14, rue St Vincent.

Le livre de M. Chouinard sur les fêtes de 1880. (Voir l'annonce.)

Choses et autres : Prix du beurre et du fromage.—Petit traité sur la culture du tabac, par Ls N. Gauvreau.

Recettes : Sirops de fruits.—Vin de groseilles.

A nos abonnés retardataires.—Nous prions instamment nos abonnés retardataires de nous faire parvenir dans le cours du mois de juillet ce qu'il nous doivent pour arrérages d'abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Nous désirons donner une nouvelle toilette à notre journal avec le 1er numéro de sa dix-neuvième année, et comme ce changement nécessitera une dépense de plus de \$200, on comprendra que nous ne pourrions facilement le faire sans que nos abonnés se fassent un devoir de nous payer ce qu'ils nous doivent.

Aux directeurs des Cercles agricoles.—Nous offrons nos plus sincères remerciements à MM. les Directeurs des Cercles Agricoles qui font une propagande active en faveur de la *Gazette des Campagnes*.

REVUE DE LA SEMAINE

Miracle à Sainte Anne de Beaupré.—Parlant d'un pèlerinage fait à Sainte Anne de Beaupré, dimanche dernier, sous les auspices de la Congrégation des jeunes gens de la Haute Ville de Québec, le *Nouvelliste* raconte comme suit une guérison miraculeuse obtenue au pied de l'autel de Ste Anne par une femme qui faisait partie du pèlerinage :

Cette confiance dans la Bonne Sainte Anne, confiance recommandée par le prédicateur, une humble femme qui faisait partie du pèlerinage de la Congrégation des jeunes gens la possédait tout entière.

On l'a vue entrer dans l'église cette pauvre femme, se traînant misérablement sur deux béquilles et obligée même d'invoquer l'assistance de son mari.

Elle prit place aux vêpres dans un banc et écouta avec une religieuse attention les paroles qui tombaient de la chair de vérité.

Cette femme était percluse depuis un grand nombre d'années, et loin de s'améliorer, ses forces ne tendaient qu'à diminuer. En définitive, ne pouvant plus se porter sur ses jambes, elle dut faire usage, il y a près de deux ans, de béquilles. Cette situation la rendait très-malheureuse. Non-seulement il ne lui était pas possible de vaquer à ses occupations mais elle ne pouvait bouger sans le secours de ses deux béquilles.

Dans cet intervalle de deux années, elle invoqua, à plusieurs reprises, la bonne Sainte-Anne, fit des neuvaines, mais sa prière parut ne pas être entendue.

Cette année, elle prit le parti, malgré son état précaire, d'aller s'agenouiller elle-même au pied des autels de Sainte-Anne et là y solliciter sa guérison.

Elle partit en conséquence de la paroisse de Saint-Gervais, comté de Bellechasse et en compagnie de son mari, M. Xavier Mercier, vint prendre à Québec, le bateau qui conduisait les pèlerins à Sainte-Anne.

Sa confiance dans la grande Sainte a été généreusement récompensée.

Après le sermon, elle alla, portée sur ses deux béquilles et aidée encore de son mari, s'agenouiller sur la balustrade pour vénérer la relique de Sainte Anne. Le mouvement qu'elle fit en se mettant à genoux parut la faire souffrir beaucoup, car elle ne put réprimer une plainte.

Le prêtre arriva enfin vers elle. Elle baisa avec amour et en pleurant la relique qu'il lui présentait. Se levant ensuite d'un bond et toute radieuse, elle jeta pardessus la balustrade ses béquilles et s'en alla lestement gagner sa place, à la stupéfaction de tous ceux qui avaient suivi ses mouvements.

Madame Mercier était guérie, parfaitement guérie.

Nous l'avons vue nous même se rendre ensuite au bateau et nous avons été surpris de la voir marcher aussi rapidement et sans aide.

Ce prodige vraiment éclatant a créé une grande sensation parmi les pèlerins. Il ne peut faire qu'augmenter la dévotion à la mère de la Très Sainte Vierge.

— Sir Hector L. Langevin est actuellement en visite dans les Provinces Maritimes. En sa qualité de Ministre des Travaux Publics de la Puissance du Canada, il tient à se rendre compte de la marche des différents travaux publics sous sa direction.

A plusieurs endroits, lors de son passage de Lévis aux Provinces Maritimes, on a tenu à féliciter Sir Hector de la haute faveur royale qu'il a reçue de Sa Majesté la Reine Victoria, et à le remercier de s'être dévoué au bien de son pays. C'est ainsi qu'à son passage à Ste Anne de la Pocatière, près de trois cents citoyens s'étaient rendus à la Station pour lui présenter une adresse.

Une estrade en verdure, ornée de nombreux pavillons, avait été érigée pour la circonstance à la Station.

M. F. Roy, écrivain, au nom des citoyens de la paroisse de Ste Anne, fit la lecture de l'adresse. Ayant été absent de la paroisse dans le temps, et n'ayant pu nous procurer l'adresse et la réponse de Sir Hector, nous ne pouvons les publier ici.

Les dames de Ste Anne ont tenu à honneur de prendre part à cette grande manifestation. Une petite fille âgée de 4 ans, enfant de M. Emile Garon, présenta à Lady Langevin, avec les félicitations des dames de la paroisse de Ste Anne, un magnifique bouquet qu'elle accepta avec reconnaissance.

La fabrication du beurre et du fromage dans la Province de Québec.— Nous empruntons ce qui suit de la correspondance parlementaire du *Courrier de St Hyacinthe* :

“ La fabrication du beurre et du fromage, a pris de grands développements dans nos campagnes depuis cinq ans, et j'entendais dire ces jours derniers que depuis 12 mois il s'était construit cent fromageries nouvelles.

“ Quoique nos fromagers fassent d'excellent fromage et que certains cultivateurs fassent de bon beurre, cependant ces industries se perfectionnent tous les jours et le gouvernement est désireux de répandre les renseignements les plus nouveaux sur les meilleurs moyens de tirer un parti avantageux du lait et de la crème. Aux Etats Unis on étudie fortement les perfectionnements à apporter à l'industrie agricole; des expériences sont faites, des méthodes sont essayées et

il est d'une importance majeure que notre classe de cultivateurs puisse profiter des procédés nouveaux.

“ En Europe également la fabrication du beurre et du fromage se perfectionne graduellement; des spécialistes font des essais nombreux et des études sérieuses, et on sait que c'est en Danemark où se fabrique aujourd'hui le beurre qui atteint le plus haut prix sur les marchés d'Europe.

“ Dans notre province on fait en plusieurs endroits d'excellent beurre pour l'usage des familles; mais en général nos cultivateurs ont beaucoup à apprendre et, sur le marché européen le beurre canadien est peu apprécié. C'est ce qui a engagé le gouvernement à envoyer en Europe une personne, M. Birré, qui à son retour sera tenu, à raison de l'aide qu'il a reçue, de permettre à ses confrères fabricants d'étudier les nouveaux procédés et de leur donner les renseignements dont ils pourront avoir besoin.

“ Comme le disait l'autre jour l'hon. M. Chapleau, dans un discours en chambre, il y a dans la province de Québec pas moins d'un million de vaches laitières, et il se fabrique chaque année 43 millions de livres de beurre et de fromage. Si on examine à quel prix est coté le beurre sur les marchés européens, on verra que le beurre de Norvège est coté de 140 à 160 chelins par 112 lbs., le beurre des Etats Unis 110 à 120 chelins, et le beurre canadien de 60 à 75 chelins.

“ Ceci démontre la prévoyance dont le gouvernement fait preuve en cherchant à donner aux produits de la laiterie canadienne des hauts prix qu'obtiennent ceux des pays plus avancés que la nôtre.”

— L'honorable M. G. Couture a fait don à l'Hospice de St Joseph de la Délivrance de Lévis de \$484.20, montant de son indemnité comme conseiller législatif. C'est un acte qui mérite d'être connu. Nous n'en sommes pas surpris, parce que M. Couture est souvent coutumier du fait. Il a payé la grande moitié du coût de la construction de l'Hospice de St-Joseph de la Délivrance dont il défraie presque entièrement les dépenses d'entretien. Une aussi belle conduite est un exemple qui produit des fruits abondants.

Nous n'avons pas besoin d'ajouter que les Révérendes Dames Religieuses de l'Hospice sont très reconnaissantes à l'honorable M. Couture de tout ce qu'il fait pour la maison où elles se dévouent à l'éducation des orphelins et au soin de la vieillesse.

Nouvelle paroisse dans le canton Mergermette, comté de Beauce.— Nous n'avons pu, avant aujourd'hui, publier le communiqué suivant dû à la plume de M. J.-P. Tardivel. Nous le faisons aujourd'hui avec plaisir, espérant que les renseignements qui y sont donnés seront de nature à attirer de nouveaux colons dans cette localité.

Nous avons été à la Beauce la semaine dernière, et tous ceux qui ont des lots dans le canton Mergermette en parlent avec avantage. Toutes les précautions sont prises pour favoriser la colonisation dans cette partie importante de notre pays. M. Létourneau, agent des terres et résidant à St-Joseph de la Beauce, se fera un devoir de fournir tous les renseignements désirables aux colons qui ont l'intention de prendre des lots dans cette localité.

Voici ce qu'écrivit M. Tardivel qui a visité ce canton dans toute son étendue :

J'arrive de Saint Zacharie de Metgermette, et je m'imaginais que vos lecteurs seront bien aises d'avoir quelques renseignements sur cette nouvelle paroisse.

On croit généralement, si je ne me trompe, que le canton de Metgermette est situé au milieu des montagnes, qu'il est fort pittoresque, mais très rocailleux et, par conséquent, peu propre à la colonisation. C'est l'idée que je m'étais faite de cet endroit, et j'ai tout lieu de croire que cette idée est partagée par un grand nombre de personnes. C'est là une très grave erreur qu'il importe de dissiper. Pour connaître un canton il ne suffit pas d'en parcourir un petit coin. Il faut s'enfoncer dans la forêt et visiter un "township" rang par rang, lot par lot, si l'on veut être en état de juger de l'ensemble de la localité. C'est ce que j'ai fait ces jours-ci, et je puis vous assurer que le canton de Metgermette renferme une grande quantité de très belles terres.

Mgr l'Archevêque, qui a pris à cœur la belle œuvre de la colonisation, vient d'ériger Metgermette en paroisse sous le vocable de Saint-Zacharie. Saint Zacharie est le patron du R. P. Lacasse, et Sa Grandeur, en donnant ce nom au nouvel établissement, a sans doute voulu rendre hommage au zèle et au dévouement du Révérend Père.

Sa Grandeur, comprenant que la colonisation ne saurait avoir quelques chances de succès sans l'appui du clergé, sachant que nos Canadiens n'iront pas s'enfoncer dans la forêt s'ils n'ont la certitude d'y trouver une chapelle et un prêtre, n'a pas voulu laisser la colonie de Metgermette plus longtemps sans pasteur; Elle a nommé M. Meunier, ci-devant vicaire de Sainte-Marie de la Beauce à la cure de Saint Zacharie.

Mercredi dernier, M. Meunier partait de Saint-Georges pour prendre possession, en bonne et due forme, de sa nouvelle paroisse. Le R. P. Lacasse l'avait précédé la veille.

Jeudi jour de la Fête-Dieu, le R. P. Lacasse a chanté la messe dans le moulin construit sur la rivière des Abénaquis, près du lac de ce nom, et près, aussi, de la demeure de M. Vannier. M. le curé Meunier a dit en quelques mots, l'immense bonheur qu'il éprouvait de se voir au milieu de ses nouveaux paroissiens.

Après la messe, il y a eu procession du Très-Saint Sacrement. Un des reposoirs avait été préparé devant la maison de M. Vannier, et l'autre, à deux ou trois arpents plus loin.

Environ cent cinquante personnes assistaient à la messe et à la procession. Outre les paroissiens de Saint-Zacharie, déjà assez nombreux, il y avait plusieurs étrangers venus de Ste-Marie, de St-Joseph, de Saint-François, de St-Côme, ainsi que du canton de Watford, établissement voisin de Metgermette qui sera desservi pour le moment par M. le curé Meunier.

En attendant que la chapelle et le "presbytère" soient construits, M. Meunier occupera le bas d'une maison près du lac; le haut de cette même maison servira de chapelle.

Les paroissiens de Ste-Marie et de St-Joseph ont généreusement doté cette nouvelle paroisse de tout ce qu'il faut pour le culte; vases sacrés, linge de sacristie, etc. Ces cadeaux ont une valeur de plusieurs cents piastres.

Maintenant que le canton de Metgermette est érigé en paroisse, et qu'il y a un prêtre résidant, on ver-

ra les colons s'y porter en masse. Déjà il en a plusieurs de rendus, et tous les jours des pères de famille, désirant établir leurs enfants, s'adressent à M. Letourneau, agent des terres à St-Joseph, pour avoir des renseignements touchant ce nouvel établissement.

Il reste encore un nombre considérable de bons lots à prendre, mais je conseillerais à tous ceux qui veulent se trouver dans le voisinage de la chapelle de ne point perdre de temps.

Comme je l'ai déjà dit, les terres de la nouvelle paroisse de St-Zacharie sont excellentes. Il y a quelques endroits où l'on trouve des roches, mais ces endroits sont rares, et d'une étendue peu considérable. Règle générale, le terrain est très bon, bien boisé et bien arrosé. On y remarque beaucoup d'érable sur les côtes, tandis que dans les fonds, qui sont d'une qualité supérieure, il y a du cèdre en abondance.

Ce canton renferme plusieurs beaux lacs, entre autres le grand lac des Abénaquis, le petit lac des Abénaquis, le grand lac St-Jean, et le petit lac St-Jean, ainsi que plusieurs cours d'eau assez considérables pour alimenter des moulins.

En un mot, Saint-Zacharie a tout ce qui faut pour devenir une paroisse très florissante.

Un détail qui fera comprendre, mieux que des phrases, les avantages qu'offre cette paroisse: Deux jeunes colons ont récolté l'an dernier—ce n'était que leur deuxième récolte—1,300 minots d'avoine, 150 minots d'orge, 42 minots de pois, des patates, etc. C'est-à-dire que la deuxième année, ils avaient du grain à vendre!

Il faut cependant quelque chose à Saint-Zacharie, c'est la poste. Les braves gens de cette paroisse sont obligés de descendre à Saint-Georges pour avoir leurs lettres et leurs journaux. M. Meunier a écrit immédiatement, à qui de droit, pour demander un courrier deux fois la semaine, et il faut espérer que le Gouvernement accordera sa très légitime demande.

Je n'entrerai pas aujourd'hui dans de plus longs détails. Ces quelques lignes suffiront, j'en suis certain, pour convaincre vos lecteurs que l'œuvre de la colonisation marche bien, grâce à l'énergie de ceux qui sont à la tête de ce mouvement patriotique. Puisse ce beau mouvement ne point se ralentir par suite de l'apathie de nos compatriotes!

CAUSERIE AGRICOLE

LE PLOAGE DES POULES.

Tout le monde sait que les oiseaux de basse-cour sont sujets à une maladie appelée *picage*.

Lorsqu'ils sont pris de cette manie, les oiseaux se dévorent réciproquement les plumes, et, après les plumes, les tuyaux de remplacement, à mesure qu'ils poussent. Parfois, les plumes et les tuyaux dévorés, ils attaquent la peau, et, lorsque le sang a paru, ils attaquent la chair vive. Quelquefois même, ils s'en prennent aux parties non emplumées, à la crête, par exemple, qu'ils finiraient par dévorer entièrement, si l'on n'y mettait ordre.

Les poules se mangent ainsi les unes aux autres les plumes des joues, des favoris, de la gorge, de la huppe, puis celle du croupion. Elles se piquent d'avantage à l'état adulte qu'à l'âge de poulet. La poule

piquée semble prendre une sorte de plaisir et trouver quelque jouissance à cette opération. Rarement elle se défend, elle tend la tête aux coups de bec; le coq surtout se laisse, pour ainsi dire, avec amour, piquer par ses poules. Nous avons vu des coqs qu'on avait séparés dans des parcs grillés se tenir immobiles, la tête baissée contre les grillages à travers lesquels les poules du parquet voisin leur mangeaient les plumes et la huppe.

Les poules se piquent très-souvent entre elles, piquent les coqs; mais ceux-ci piquent rarement les poules et ne se piquent pas entre eux; car le picage paraît commencer par une caresse; or, les coqs ne se caressent pas les uns les autres, c'est déjà très-beau quand il ne se battent pas.

Les dindons et les pigeons ne se piquent pas, non plus les oies et les canards, ou du moins très-rarement. Pour arriver à arrêter le picage, on a commencé par en rechercher les causes.

On a dit que les poules se piquent lorsque leur régime n'est pas assez animalisé, attendu que notre poule, telle que la nature l'a faite, n'est pas absolument et uniquement granivore, mais omnivore. Outre les grains, il lui faut des matières végétales vertes et des matières animales.

On a dit que les poules se piquent lorsqu'on suspend le régime animalisé auquel elles étaient soumises, pour revenir à une alimentation plus végétale.

Alors il est arrivé ici: c'est que, pour les guérir du picage, on leur a donné de la viande, des débris de cuisine, des asticots, des hannetons, des vers, etc. Et, les appétits carnassiers de la poule réveillés, surexcités même par cette alimentation (qui d'ailleurs ne lui est pas favorable lorsqu'elle est exagérée), elle s'est piquée encore davantage, et en interrompant ce régime, on voyait le picage redoubler, parce que les poules ne trouvaient plus la quantité de matières animales à laquelle on les avait habituées, et elles en arrivaient à se dénuder entièrement les unes les autres.

Après les traitements hygiéniques, on a employé les médicaments. C'est ainsi que notre collègue et collaborateur, M. Lenglier, a été amené, nous ignorons par quelle série d'idées, à administrer du camphre à ses poules qui se piquaient. Nous avons indiqué ce moyen à plusieurs personnes chez lesquelles il n'a réussi que momentanément. Aussitôt dissipé, le malaise résultant de cette ingestion forcée et des émanations odorantes qui la suivent, le picage a reparu.

C'est qu'en effet la cause du picage doit être cherchée ailleurs que dans un état pathologique ou dans le besoin de satisfaire aux insuffisances du régime alimentaire. La cause principale du picage est dans l'état moral de l'oiseau et dans son esprit.

Des oiseaux qui se piquent sont des oiseaux qui s'ennuient.

A propos des poules, nous avons écrit le mot *esprit* et nous l'avons fait avec préméditation. Personne aujourd'hui, nous le pensons, n'en est encore à considérer les bêtes comme des machines dans lesquelles ne veille qu'un instinct automotique. Nous ne voulons pas recommencer ici les discussions connues sur l'intelligence des animaux; mais nous croyons être d'accord avec toutes les personnes qui connaissent les bêtes pour les avoir étudiées et qui les aiment, en dis-

sant qu'elles sont plus bas que nous sur l'échelle intellectuelle, mais c'est tout.

Et, quant aux poules, tout le monde sait qu'elles apprennent, se souviennent, sont capables d'attachement; qu'il y a des poules intelligentes comme il y a des poules bêtes; nous admettons même qu'il y a des poules *idiotes*. Nous possédons une poule de Crèveœur qui présente tous les caractères de l'*idiotisme* dans toute la valeur pathologique du mot.

Une poule peut donc s'ennuyer, comme elle peut se distraire et s'amuser.

On remarquera ceci: les poules libres ne se piquent pas, ou si parfois quelques-unes présentent des traces de picage, c'est un cas accidentel que nous expliquerons plus loin.

Les poules parquées seules se piquent.

Enfermez dans un parc des poules habituées au parcours libre, elles ne tarderont pas à se piquer. Qui n'a pas été témoin de la chose devant les cages où sont enfermées les volailles pendant les expositions et les concours? Nous avons vu là des poules dévorer entièrement, au bout de quelques jours, la crête de leur coq, et lui manger jusqu'à l'os la glande du croupion.

Le picage peut se produire chez les poules libres, ou du moins parquées dans un espace très-considérable, lorsque ce sont des poules trop civilisées si l'on peut ainsi dire, et qui ont l'habitude de ne rien chercher elles-mêmes. Leur parc est vaste, mais elles paraissent s'en soucier assez peu. Regardez-les; pendant tout le jour, elles stationnent derrière le treillage, dans la partie la plus proche de l'habitation, ou au voisinage de la porte, attendant qu'on leur donne à manger; leur panse crève, mais cela ne fait rien, il faut encore, il faut toujours manger: car c'est là tout le souci de la poule et le but de toutes ses recherches. L'une est couchée, l'autre debout, l'autre étalée; l'une s'épluche l'autre sommeille, toutes s'ennuient. Mais en voici une qui remarque sur une plume de la joue de sa voisine une particularité qui l'intéresse; elle donne un coup de bec, non pas une attaque, presque une caresse: (Tu as là quelque chose,) dit-elle, et elle tape toujours doucement—L'autre ouvre l'œil pour voir ce que c'est:—(Merci,) dit-elle, et elle tend la tête, avec mouvement d'une jolie femme à qui son amie vient de découvrir un cheveu blanc qu'il faut enlever.

Mais, de coup de bec en coup de bec, la plume a été arrachée et avalée. Après celle-là une autre, et ainsi de suite: pour un cheveu blanc, une poignée de cheveux noirs, tant que les deux amies ne sont pas dérangées. Et voilà le picage commencé. La poule piquée porte à la joue la trace du bec de sa voisine, et toutes les poules qui le remarqueront ne manqueront pas de piquer là. Si bien que la joue, la gorge et la huppe, s'il y en a, seront bientôt dénudées.

Et notez qu'une poule piquée sera piquée toujours. Au fur et à mesure que ses plumes repoussent, les tuyaux sont dévorés et d'autant plus voluptueusement qu'ils sont gorgés de sang et succulents.

Séquestrez cette poule pendant un mois, deux mois, puis remplacez-la à la basse-cour. Aussitôt ses camarades remarqueront ces plumes plus jeunes et plus tendres, et, le jour même, la poule sera dénudée de nouveau.

Nous connaissons telle poule hollandaise âgée de 3 ans, qui n'a jamais pu, depuis l'âge de poulet, porter un jour sa huppe intacte, et telle Crève-cœur qui n'a jamais pu voir pousser sa barbe.

Les poules huppées, les Padoue surtout, se mouillent parfois beaucoup en buvant. Une d'elle, voyant à sa voisine la tête trempée comme un goupillon, s'approche et suce la goutte qu'elle voit briller au bout des plumes; quand la goutte n'y est plus, elle suce la plume, et à force de sucer la plume, elle l'arrache. Voilà le picage commencé. On évite ce prétexte à picage en donnant aux poules, pour abreuvir une de ces *pompes* en grès qu'on trouve maintenant facilement dans le commerce, et qui ne laisse visible qu'une petite surface de liquide dans laquelle elles ne peuvent se mouiller.

Que faire pour remédier au picage? Une seule chose, donner aux oiseaux quels qu'ils soient, de l'espace. Qu'ils puissent se distraire, s'occuper chacun de son côté, sans être forcés de se prendre mutuellement pour objet de distraction.

Aux poules, particulièrement, donner de la place pour courir, vagabonder, chercher, gratter, brouter, pondre; livrez-leur de petits s mis d'orge ou d'avoine qu'elles aient la joie de dévaster. Il suffit pour cela d'ensemencer quelques pieds de terre, dans un coin de la basse-cour, qu'on préserve par un treillage ou un paquet de branchage jusqu'après la germination. Livrez-leur un coin de terre fraîchement labouré pour y chercher les vers, les larves et les insectes. Faites-en des poules libres et occupées, et vous verrez bien tôt disparaître toute trace de picage.

Si la place vous manque absolument ou si ces poules indolentes ne veulent pas se laisser distraire par ces avancées que vous leur faites, il n'y a qu'un seul moyen; mais celui-là, nous le considérons comme infail- lible. Nous n'avons jamais vu de poule résister à cette tentation: le fumier.

Voilà le remède souverain contre le picage de la poule. La poule, la poule civilisée, la poule de volière, pour ainsi dire, n'en sait pas ou n'en veut pas toujours profiter. Mais le fumier! le fumier frais surtout, comment ne pas aller rechercher toutes les bonnes choses qu'il y a là dedans?

Donc l'accès d'une écurie habitée, d'un trou à fumier oncaissé dans une fosse maçonnée, afin que les poulés ne le disséminent pas par toute la basse cour, est le meilleur remède. Et si tout cela n'est pas possible, si vous ne pouvez disposer que d'un parc étroit, faites-y tous les matins jeter une brouettée de fumier. Non seulement vos poules ne se piqueront plus; mais elles trouveront dans cette occupation, à laquelle elles se livreront toute la journée, de meilleures conditions de santé; leur état de plumes sera plus beau et leur ponte augmentera.

D'ailleurs, indépendamment de la question du pi- cage, nous sommes de ceux qui regardent la jouissance d'un fumier pour les poules comme une des conditions les plus utiles, sinon indispensables, à leur santé et à leur élevage productif.—J. PELLERIN.

Cette étude est on ne peut plus intéressante: avec quel esprit elle est faite! Qui ne voit dans ce tableau une image parfaite de notre pauvre société s'ennuyant et se piquant autour d'une table de jeux ou de bien d'autres manières. Quo de coups de bees en donnent,

dans ce monde et que de victimes périssent! Quand les hommes doués de raison offrent de tels exemples, ne nous étonnons pas d'en trouver l'application chez les animaux nos élèves. Les matérialistes pourraient citer ce fait en leur faveur.

De la récolte du trèfle.

Il faut couper le trèfle au début de la fenaison, parce que la chimie nous apprend qu'à cette époque il donne un foin moins aqueux et plus riche en substances grasses et carbonées digestibles. En revanche, il faut couper la seconde coupe en pleine fleur, si on veut la faner, parce que les tiges sont moins ligneuses que celle de la première coupe.

Le trèfle exige une grande surveillance pendant son fanage.

On ne peut le remuer souvent, comme s'il s'agis- sait du foin des prairies naturelles; d'un autre côté, étant plus humide que le foin ordinaire, son fanage est ordinairement plus long à s'accomplir. Voici comment l'on peut procéder avec beaucoup de suc- cès: Aussitôt que le trèfle est coupé, ou le lendemain, on le met en grès tas; deux à trois jours après, la fer- mentation s'y est fortement établie et le fourrage a déjà pris une odeur très sensible de miel. Si le temps le permet, on défait le tas et on le laisse se dessécher un peu; ensuite on le reconstruit, en ayant soin de mettre à l'intérieur ce qui avait le moins fermenté. La fermentation commence dans le tas; dès qu'elle est assez forte, on défait la meule, qui alors sèche très- promptement.

Le trèfle fané par ce procédé est brun et a une mau- vaise apparence, ce qui ne l'empêche pas d'être préfé- ré au foin ordinaire par les animaux.

Un des principaux avantages de ce procédé con- siste à ne remuer le trèfle que deux fois pendant la fenaison, ce qui évite la perte occasionnée par les feuilles qui, détachées par suite du froissement, res- tent sur la terre et n'entrent pas au fenil. Quand on fait les andains le soir pour les défaire le lendemain matin, plusieurs jours de suite, ainsi qu'on le pra- tique généralement, la quantité de feuilles qui se dé- tachent des tiges et restent sur place peut s'évaluer, surtout quand la chaleur du jour est intense, jusqu'à 20 pour cent du fourrage récolté.

De la formation des prairies à faucher.

On sait que depuis quelques années les cultivateurs éprouvent la plus grande difficulté à faire exécuter les travaux du sol faute de bras. L'émigration des ou- vriers de la campagne vers les grandes villes étant la cause de cette gêne, ils ont cherché à la faire dispa- raître par la formation des prairies à faucher ou à pâturer.

C'est ce fait qui a dans ces derniers temps détermi- né quelques esprits soucieux de l'avenir à prescrire plusieurs mélanges de graines dont l'ensemble est destiné à telle ou telle nature de sol.

En pratiquant cette méthode, dont les faits nous sont ignorés, il serait possible, suivant eux, de trans- former en magnifiques prairies une grande quantité de terres incultes jusqu'à ce jour;

Le fourrage, on le sait, est l'âme de la culture. Son abondance permet d'élever et d'engraisser des bestiaux qui sont toujours activement recherchés de la boucherie et qui, par leur déjection, enrichissent la ferme d'excellent engrais qui donne la facilité de fumer plus fortement les terres, et par conséquent d'obtenir une plus grande quantité de produits. L'expérience a constaté depuis fort longtemps que de la nature du sol dépend la réussite ou l'insuccès des récoltes, tant au point de vue de l'abondance que de la qualité du produit.

Quand on veut établir des prairies, on doit rechercher tout d'abord des terres franches, un peu fraîches comme on les rencontre ordinairement dans les vallées où elles forment de si beaux tapis verts que personne ne se rappelle avoir semés et qui cependant offrent pour les bestiaux une si abondante pâture.

A ce sujet, voici comment procèdent quelques cultivateurs : Ils choisissent, parmi les terres qui leur appartiennent, le sol qu'ils désirent convertir à cet usage ; ils le fument et y cultivent des pommes de terres, des œillets (pavots) ou des betteraves, afin de le nettoyer des mauvaises herbes qui le couvrent. Puis au printemps suivant, ils l'ensemencent de graines prises sur des bonnes prairies : à sol élevé dans lesquelles se trouvent ordinairement un mélange de plusieurs espèces de graminées et de légumineuses qui ont végété ensemble sans se nuire, et qui forment, au moment de la récolte, des produits tellement abondants, qu'ils peuvent se faucher deux fois dans la même année.

Les prairies ainsi formées donnent chaque année des résultats tels, que ceux qui les possèdent sont flattés de les faire connaître.

L'urine et ses profits.

Nous ne saurions trop recommander d'installer les étables et les écuries de façon à pouvoir recueillir les urines que les litières n'ont moins retenues. Pour cela, il faut recourir à un pavage soigneusement établi et aménager la pente de façon à pouvoir amener, dans des citernes appropriées, tous ces liquides si riches en matières azotées.

Depuis longtemps, en Suisse, et surtout en Flandre, les cultivateurs recueillent ainsi les urines de toutes natures, les font séjourner pendant un temps plus ou moins long dans des réservoirs particuliers et les répandent ensuite en temps opportun sur les champs à l'aide des tonneaux d'arrosement. Avec l'urine étendue de deux volumes d'eau, les prairies fournissent une plus grande quantité de fourrage, et on double facilement la récolte des betteraves.

Ainsi donc, les cultivateurs désireux d'augmenter la fertilité de leur terre, trouveraient avantageux de paver le sol des étables et des écuries, donnant à ce sol une faible inclinaison pour que les urines non épongées par des litières puissent se réunir dans une citerne inférieure, couverte, placée en dehors des bâtiments et rapprochée autant que possible des tas de fumier qui pourraient être imprégnés directement. Evitez surtout que les eaux de pluie ne s'y précipitent lors des grandes averses.

L'ensilage.

L'établissement d'une maison de Trappistes au lac des Deux-Montagnes a fourni à l'honorable M. Beaubien, il y a quelques semaines, lors d'une discussion à l'Assemblée Législative, l'occasion de recommander l'ensilage à nos agriculteurs. Comme la chose et même le mot peuvent être étrangers à quelques-uns de nos lecteurs de la campagne, il n'est peut-être pas hors de propos d'en dire quelque chose.

Lorsque les soldats français eurent pour la première fois à combattre les tribus nomades de l'Algérie, ils avaient à traîner avec eux dans le désert toutes les vivres nécessaires à leur subsistance ; les Arabes ne laissaient derrière eux aucune trace de leurs approvisionnements, et cependant on savait que ces approvisionnements existaient.

La ration éconlée, la faim, cette nécessité qui est la mère de l'invention, travaillèrent si bien l'esprit des Français qu'ils finirent par découvrir le pot aux roses. Les Arabes cachent leurs approvisionnements de blé, de maïs, etc., dans les espèces de citernes sèches appelées silos, où sans contact avec l'air extérieur, ils échappent à la fermentation et se conservent dans toute leur fraîcheur. Aucune trace sur le sol ne désignait aux yeux des étrangers les silos remplis de blé, cependant les vieux zouaves ont acquis l'expérience de cette classe aux greniers, et vous déterrent aujourd'hui un silo comme un furet déterre une famille de lapins en bas âge.

Après la conquête définitive du petit Sahara, et la colonisation du Tell par les Européens, il est venu à l'idée d'agriculteurs français d'essayer avec d'autres produits agricoles le système des silos et de l'ensilage.

L'ensilage aujourd'hui s'applique non-seulement au blé et aux autres céréales, mais aussi aux fourrages coupés en vert, que l'on conserve dans toute leur fraîcheur pour les donner aux bestiaux lorsque les ardeurs du soleil d'Afrique ont brûlé les pâturages algériens.

Ce système a été importé aux Etats-Unis il y a quelque quatre ans et les expériences qui en ont été faites par des agronomes distingués ont prouvé qu'il était parfaitement adapté aux besoins de notre climat. Dans le nord et l'ouest de l'Etat de New-York, l'ensilage se répand de jour en jour ; on conserve ainsi pour l'hiver la ressource des fourrages verts, ressource si précieuse pour la production du lait et l'engrais du bétail.

La manière d'opérer est celle-ci : on creuse une fosse d'une assez grande profondeur pour être à l'abri de la gelée et d'une capacité variant suivant la quantité de la récolte que l'on veut ensiler. Cette fosse est entourée de manière à en exclure l'humidité extérieure. Lorsque les fourrages verts sont bons à couper, au commencement de la floraison, on les coupe et on les entasse dans la fosse ainsi préparée, puis on les recouvre d'un plancher sur lequel on pose des caissons remplis de roches du poids d'environ mille livres par verge carrée.

L'hiver venu, on ouvre le silo par un bout, et l'on prend le fourrage à mesure que l'on en a besoin, en ayant soin de ne pas laisser le reste exposé trop longtemps à l'air extérieur. Le blé d'inde pur ainsi conservé par exemple prend une teinte blanchâtre et un goût légèrement acide, mais il n'en est pas moins mangé avec délices par tous les animaux de la ferme.

Un agriculteur de l'Etat de New-York donnant son expérience à ce sujet dans un des derniers numéros du *Country Gentleman*, dit que les épis de blé d'inde qu'il a tirés de son silo au mois de janvier étaient aussi doux, aussi laitieux que lorsqu'il les avait coupés.

Le fourrage provenant du silo contient à poids égal de 10 à 20 pour cent de matières digestibles de plus que les racines, telles que carottes, patates, betteraves ; il est plus succulent, les animaux de la ferme le préfèrent, et il fournit une meilleure qualité de lait et de viande de boucherie.

Nous serions heureux de voir quelques-uns de nos agriculteurs essayer de ce système à la prochaine saison ; il en est peu coûteux, et ils ne peuvent manquer d'y trouver de grands avantages.—*Le Monde.*

Bibliographie.

Les merveilles de Sainte Anne d'Auray par Monseigneur de Ségur in-18 broché 12 cents, Folra Editeur. Montréal : J. B. Rolland et Fils, Libraires-dépôtaires, Nos. 12 et 14, rue St Vincent. "Que je sois heureux si la lecture de ces pages, si le récit incontestable de tant de faveurs et de miracles opérés par sa piété et sa puissance pouvaient attirer à Sainte Anne et à son sanctuaire tous les fidèles et les initier à ce culte, à cet amour

de Sainte Anne si cher au cœur de la Sainte Vierge Immaculée, et si fécond en grâces, en faveurs surnaturelles et en bénédictions de tout genre."

Le livre de M. Chouinard sur les fêtes de 1880.—La fête nationale de 1880 n'aurait pas laissé de souvenirs aussi vivaces, si nous n'avions les rapports complets des événements qui ont eu lieu en ces jours à jamais mémorables. Pour parvenir à ce résultat immense, il fallait beaucoup de courage, de la part des organisateurs de la fête. Le Congrès catholique qui était le fait d'une seule association, a pris le devant, et cela s'explique aisément à cause de la plus grande facilité qu'il y avait de colliger les documents moins nombreux que ceux de la Convention nationale. Celle-ci devait tôt ou tard perfectionner son œuvre, et grâce au dévouement d'un de ses membres les plus intelligents, elle fera bientôt son rapport et il sera des plus complets. M. Chouinard nous en donne aujourd'hui la preuve par la brochure qu'il a eu la complaisance de nous envoyer. Comme œuvre typographique, les plus difficiles n'y trouveront rien à redire. Quant au reste, nous pouvons nous porter garant que rien n'a été omis pour rendre ce livre aussi intéressant qu'on pourrait le désirer. Le prix est minime, un dollar pour un ouvrage de 600 pages sur papier de luxe, avec gravures d'après la méthode d'arctotypie. Le public ne saurait trop encourager la vente de cet ouvrage, et nous espérons que M. Chouinard n'aura qu'à se féliciter de son action qui nous prouve toute l'ardeur de son patriotisme.—*Courrier du Canada.*

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur une annonce publiée à la 2e page de la *Gazette des Campagnes*, au sujet de ce livre qui devrait se trouver dans toutes nos bibliothèques.

Choses et autres.

Prix des produits de la ferme.—Le beurre est à peu près ferme. Dans les comtés de l'Est, 20c. a été payé, mais dans le but d'exciter les fermiers. Les mêmes beurres ont été vendus ici à un prix moins élevé. Le marché de New-York est plus bas, tandis que le marché anglais est bien tenu pour les beurres frais, les meilleurs de 90 à 95 shillings pour les comtés de l'Est et de 105 à 108 shillings pour les beurres de crémérie. Nous n'avons pas à modifier nos prix.—*Moniteur du Commerce.*

Petit traité sur la culture du tabac par Ls-N. Gauvreau.—Voici comment ce travail imprimé et en vente au Bureau de la *Gazette des Campagnes*, au prix de 10 cts., a été accueilli par M. l'écrivain du *Journal d'Agriculture*:

"Maintenant que la culture du tabac a pris une grande extension dans notre province, nous ne pouvons que saluer avec plaisir l'apparition des deux petits opuscules dont je donne le titre plus haut. Il est grand temps que nos cultivateurs cessent de produire la substance à odeur nauséabonde que l'on rencontre dans la plupart des campagnes, et apprennent à bien cultiver une plante qui donne d'aussi beaux rendements que le tabac, lorsqu'il est de bonne qualité.

"Il est important pour chaque cultivateur de se procurer un de ces opuscules, de l'étudier à fond et de mettre en pratique tous les excellents conseils qu'il y trouvera.

"La rédaction du traité de monsieur Gauvreau est excellente. L'expression claire, précise, facile à saisir de prime abord, et ses données sont celles d'un expert dans l'art de cultiver le tabac. En effet, monsieur Gauvreau est un de ceux qui ont, les premiers, tenté la culture du tabac dans l'est de la province, et est certainement celui qui lui a fait faire le plus de progrès. Il rend un service signalé à la classe agricole, en publiant une seconde édition de son travail, et ceux qui connaissent monsieur Gauvreau, savent que c'est le but qu'il s'est proposé en le publiant."

RECETTES

Sirops de fruits

Les fruits à l'état frais n'existent pas en toute saison, et il faut profiter de celle où ils sont abondants pour les récolter et faire subir à leurs sucs une préparation qui permet ensuite d'en faire usage toute l'année, soit directement, soit pour préparer des boissons.

Ce sirop peut se préparer de la manière suivante: On prend des cerises noires, framboises, gaudelles de chacune parties égales. On prive les cerises de leurs noyaux, on réunit les fruits dans une terrine, on les écrase avec soin, on ajoute

au produit un cinquième de vin de bonne qualité, on porte la terrine à la cave; après vingt-quatre heures de séjour on soumet à la presse; on filtre le suc obtenu, par la pression, et on fait dissoudre dans ce produit à l'aide de la chaleur du bain-marie, du sucre blanc écrasé, dans la proportion de 1 livre-14 onces de sucre sur 1 livre de sucre filtré; on termine le sirop et on le conserve dans des bouteilles, bien propres et bien sèches. Par ce moyen, comme nous l'avons dit plus haut, on peut en toute saison se servir de ce sirop.

Vin de groseilles

Prenez vingt-cinq pintes de groseilles qui ne soient pas encore mûres, débarrassées de leurs queues; écrasez-les par parties dans un cuvier, sans trop presser les peaux, et sans écraser les pépins, délayez la masse dans dix pintes d'eau, et après l'avoir abandonnée pendant dix ou douze heures, mettez-la dans un sac de canevass grossier, et exprimez la liqueur; mettez sur le résidu cinq pintes d'eau, laissez-le macérer douze heures, pressez-le et ajoutez-en le jus à celui que vous avez déjà obtenu. Mettez le tout dans un cuvier, et ajoutez vingt livres de sucre et une demi-livre de tartre brut pulvérisé.

Remuez le mélange, et ajoutez-y de l'eau jusqu'à ce que vous ayez un volume de dix gallons; couvrez-le avec une couverture ou un sac, et laissez-le dans un endroit un peu chaud.

Au bout d'un jour ou deux, le liquide commencera à fermenter, et lorsque la mousse qui apparaîtra à la surface s'y sera répandue uniformément, soulevez-la, et répétez cette opération de temps en temps, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus d'écume. Lorsque la fermentation sera arrivée à ce point, vous tirerez la liqueur de dessus la lie, dans un tonneau qu'on doit toujours tenir plein.

Une petite quantité d'écume continuera toujours à se séparer et à couler par la bonde, à cause de la fermentation lente qui aura lieu dans le tonneau, et qui diminuera la quantité de liqueur; cette perte doit être réparée en ajoutant de temps en temps une portion de la liqueur qu'on a faite dans ce but, de manière que le tonneau soit toujours plein jusqu'à la bonde.

Lorsque la fermentation aura presque cessé, il faudra mettre le bondon et l'enfoncer légèrement, mais il faudra percer un petit trou à côté, et y adopter légèrement un fausset, pour laisser une issue à l'acide carbonique qui pourra se développer. Lorsqu'il ne se formera plus d'écume, on pourra boucher cette ouverture avec le fausset, et laisser le tonneau tranquille cinq ou six mois. Après ce temps, il faudra soutirer le vin dans un autre tonneau, et, s'il n'est pas clair, on pourra le clarifier en y mettant une petite quantité de colle de poisson dissoute dans l'eau, ce qui le rendra clair en peu de jours après lesquels on peut le mettre en bouteilles et le porter dans une cave fraîche.

Si le vin est trop doux, on peut avant de le tirer au clair, exciter de nouveau la fermentation, en l'agitant dans le tonneau, et le laisser reposer dans un endroit chaud. Par ce moyen, une nouvelle portion du sucre non décomposé qu'il contient, disparaîtra. On peut alors décanter le vin. Quelquefois il a besoin d'être décanté une seconde fois dans un tonneau propre, après qu'on l'a laissé reposer deux mois.

Il faut mettre le vin en bouteille que lorsqu'il est devenu parfaitement clair; s'il ne l'était pas c'est qu'on aurait fait quelque faute en le fabriquant.

INSTRUMENTS ARATOIRES A VENDRE.

- Charrues de différents modèles et de différents prix.
- Trains auxquels on peut attacher toutes sortes de charrues-cultivateurs et des arrache-patates.
- Horses circulaires faisant deux fois plus d'ouvrage que les autres.
- Horses en fer, en trois et quatre sections.
- Semoir Vassot, avec horses, rouleau et appareils pour semer la graine de mil.
- Cultivateurs à un ou deux chevaux, ainsi que leurs outils pour jardins, et leurs accessoires.
- Faucheuses, les célèbres "Toronto" de Whiteley.
- Moissonneuses, "Toronto" de Whiteley, Faucheuses, à un cheval.
- Barattes de Blanchard.—Manipulateur mécanique pour travailler le beurre.

Arrache souche.—Cribles ordinaires.—Cribles pour séparer toutes espèces de grains.

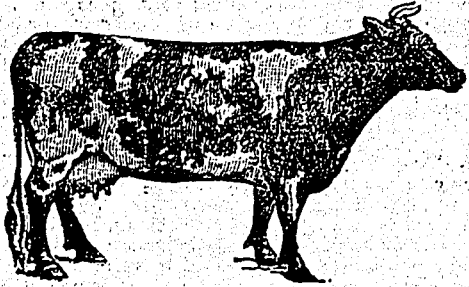
Semoirs à graines de jardin.—Charrettes à foin.—Tombeaux écossais.—Camion de Magasin.—Brouettes.—Houe ou pelle à cheval.—Laveuses de toutes espèces.—Tondeuse.—Presses à foin, etc., etc.

Assortiment complet de pièces extras à la disposition de ceux qui ont des réparations à faire à leurs machines.

Catalogues envoyés gratis.

S'adresser à

MM. CHS. T. COTÉ & CIE.,
30, rue St-Paul et 32, rue St-André, Québec.



CENDROUYONNE.

A VENDRE

Bétail Ayrshire, Cochons Berkshire, races pures,

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,
16, Rue St-Jacques, Montréal.

FÊTE NATIONALE

DES

CANADIENS-FRANÇAIS

CÉLÈBRÉ A QUÉBEC EN 1880

HISTOIRE — STATISTIQUES — DOCUMENTS —
MESSE — PROCESSION — BANQUET —
CONVENTION.

PAR M. H. J. J. B. CHOUINARD
Sec.-Gén. de la Convention

Cet ouvrage sera livré dans quelques jours à ceux qui y auront souscrit avant le 15 juillet prochain, aux conditions suivantes :

Le volume sera envoyé, franc de port, broché ou relié ;

PRIX—Broché.....	\$1 00
Reliure en percaline.....	1 25
Demi-reliure [bibliothèque]....	1 50

à toutes les personnes qui en enverront le prix à l'adresse suivante :

H. J. J. B. CHOUINARD ;

Boîte 264, Bureau de Poste,

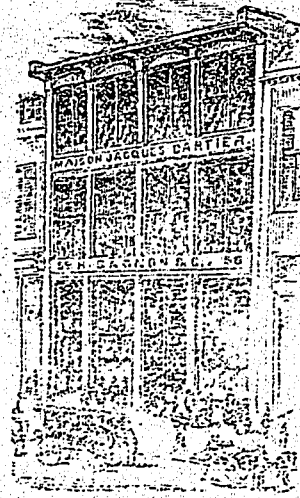
Québec.

Ces conditions sont offertes aux souscripteurs seulement. A partir du 15 juillet 1881, le prix de l'ouvrage broché sera strictement d'une piastre et cinquante centins [\$1.50].
Québec, 20 juin 1881.

A VENDRE : Les meilleures ruches canadiennes à bon marché. S'adresser au Dr P. LA RUE, à St-Augustin (Comté de Fectouf).

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,
Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUEBEC.



NO. 58
Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUEBEC.

EN VENTE

A LA

LIBRAIRIE AGRICOLE

DE LA

" GAZETTE DES CAMPAGNES. "

Petit traité sur la culture du tabac, par Ls N. Gauvreau, écrivain, N. P., Membre du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.—Cette deuxième édition du "Petit traité d'agriculture," par Ls N. Gauvreau, a été considérablement augmentée et offre tous les renseignements désirables quant aux meilleurs moyens à prendre pour bien cultiver le tabac.—Prix, 10 cts.

Les oiseaux du Canada, 2 volumes par J.-M. LeMoine.—Prix, \$1.25 les deux volumes.

Éléments de Chimie et de Physique agricoles, par F.-H. LaRue.—Prix, 10 cts.

Essai sur le luxe et la vanité des parures, par M. le Grand-Vicaire Mailloux.—Prix la douzaine, \$2.40 ; le volume, 25 cts.

Les éléments de l'agriculture à l'usage de la jeunesse canadienne par James Smith.—Prix, 20 cts.

Petit manuel d'agriculture à l'usage des cultivateurs par Hubert LaRue.—Prix, 10 cts.

Questions générales sur l'agriculture à l'usage des écoles, par M. le Dr J.-M. Paquin.—Prix, 8 cts.

Le véritable et parfait bouvier moderne M. Kerpeani.—Prix, 30 cts.

Le mouton : Traité pratique sur l'élevage des moutons en Canada, par Eugène Casgrain.—Cette publication, qui a reçu un accueil favorable par toute la presse canadienne, devrait se trouver entre les mains de tous ceux qui s'occupent de l'élevage des moutons.—Prix, 15 cts.

Le vétérinaire pratique traitant des soins à donner aux chevaux, aux bœufs, aux moutons, aux cochons et à tous les animaux de basse cour, par E. Hocquart.—Prix, 50 cts.

Instruction élémentaire sur la conduite des arbres fruitiers, greffe, taille, restauration des arbres mal taillés ou épuisés par la vieillesse ; culture, récolte et conservation des fruits, par A. Du-Breuil.—Prix, 60 cts.

Lettres sur la vie rurale, par M. Victor du Tracy, ancien député de l'Allier et Oise.—Prix, 60 cts.

Traité sur la tenue générale d'une terre.—Prix, 5 cts.

L'élevage du cheval ; des soins à lui donner.—Prix, 25 cts.

Petit traité d'apiculture, par un Apiculteur Pratique Canadien.—Prix, 5 cts.

Conseils à la jeune fermière, par P. Joigneaux, avec figure dans le texte.—Prix, 50 cts.

Les vallées canadiennes, traité élémentaire d'agriculture, approuvé par la Société d'Agriculture du Bas-Canada, par Frs. M. Ossayo.—Prix, 25 cts.

Tous ces volumes seront expédiés franco par la poste, aux prix marqués.