

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 tous instruments d'agriculture, etc., etc., trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

M. J. B. Rolland & Fils, libraires à Montréal
 M. J. A. Langlois, 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 } Emprenons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN

SOMMAIRE

Recus de la Semaine : Importance de la culture des fruits dans la Province de Québec, surtout au point de vue du commerce avec les pays étrangers; nécessité pour les pépiniéristes et les horticulteurs de renseigner notre population agricole sur la manière de cultiver les fruits; organisation d'une Société d'horticulture dans le comté de l'Islet; nous des officiers et directeurs de cette nouvelle société; une exhibition de fruits, de fleurs, de légumes, etc., aura lieu sous le patronage de cette Société, à St. Jean Port Joli en septembre prochain.—La société St. Jean Baptiste de Montréal assistera en corps à la grande démonstration nationale du 24 juin.—Calendriers faits quant à la longueur de la procession des membres qui prendront part à la grande fête du juin à Québec.—Nouveau chant national: paroles par l'Hon. Juge A. B. Routhier, et musique par M. A. Lavallée.—Enquête agricole de la Province d'Ontario.

Causerie Agricole : Du jardin potager (Suite): Fond inégal et mêlé.—Terres humides et grasses.—Préparation du sol.—Couches chaudes.—Manière de faire et de soigner la couche chaude.—Epoque convenable pour semer.—Choix d'un temps propice.—Profondeur des semis.—Manière de semer.—Tasser le sol s'il est léger.

Sujets divers : Durée de la vertu germinative des graines.—Châssis recouverts de mousseline.—Couvaison des poules.

Choses et autres : Importance de la culture des fruits; profit que l'on en retire aux Etats-Unis.—Culture des fruits aux N. Brunswick.—Ce que l'on dit des fraises de la variété *Sharpless*; faites-en l'achat à la pépinière de M. Aug. Dupuis, du Village des Aulnaies.—Domnages causés par les insectes.—Le commerce des volailles à St. Jean d'Iberville.—S'assurer de la bonne quantité des graines de tabac.—Les insectes dans les vergers; moyens de les détruire.—Détruire les pucerons.—L'enfant doit être accoutumé jeune à une vie occupée.

Recettes : Poudre pour le nettoyage de l'argenterie.—Premier secours à donner en cas d'accidents: Asphyxiés, noyés, pendus, gelés, empoisonnement morsures et brûlures.

REVUE DE LA SEMAINE

Par suite du développement des moyens de transport, la vente des fruits prend une extension considérable. On en fait l'objet d'un commerce important, à ce point que la culture fruitière est devenue une branche très-lucrative de l'économie agricole.

On doit l'accueillir avec d'autant plus de faveur que la première mise de fonds, si elle est judicieusement appliquée à l'achat de meilleurs variétés d'arbres fruitiers est relativement insignifiante, l'entretien peu coûteux et le revenu annuel fortement rémunérateur. Si nous en jugeons par ce qui se passe chez nos voisins des Etats Unis et de la Province d'Ontario, nombre de cultivateurs de ces endroits se sont enrichis par la culture seule des arbres fruitiers et de menus fruits.

Maintenant si l'on considère que notre Province, par les conditions climatiques exceptionnellement favorables qu'elle possède, offre un vaste champ à la culture des végétaux à fruits comestibles, depuis le pommier jusqu'à la vigne, il y a lieu de s'étonner que cette exploitation n'ait pas déjà pris une plus grande extension. Il y a bien eu depuis quelques années, un mouvement assez prononcé en faveur de la culture des fruits; mais cet élan s'est relenti. Les agents, par leur vente d'arbres fruitiers y ont bien fait leur affaire, mais les cultivateurs, pour la plupart, ont éprouvé des contrariétés qui n'étaient propres qu'à les décourager dans ce nouveau genre d'exploitation et à le leur faire abandonner.

Les cultivateurs ne pouvaient et ne devaient même pas se livrer à ce genre de culture sans en connaître les premiers éléments; les agents qui ne demandaient pas mieux de vendre leurs arbres fruitiers, et offrir aux cultivateurs les meilleures variétés ne pouvaient pas, en passant, leur donner des leçons sur la culture des arbres fruitiers, et alors on achetait à tort et à travers à n'importe quel prix,

Ecole d'agriculture de l'Assomption

souvent même à des variétés qui ne pouvaient convenir à notre climat et à notre sol : puis de là sont venus les insuccès, les mécomptes et peu après le dégoût.

Alors si l'on eut agi avec un peu plus de discernement ou de prudence, en connaissance de l'origine ou du tempérament des plants, on aurait pu obtenir quelque résultat ou, du moins, éviter des déboires. Dans ce cas, le plus souvent on a concéu que le vendeur était un charlatan, un faiseur de dupes, alors qu'il pouvait être véridique et de la plus parfaite bonne foi, ou bien encore que l'expéditeur avait trompé sur la qualité de la marchandise, alors qu'elle pouvait être irréprochable, etc. Dans ces cas, on ne s'en prend jamais à soi : ce sont toujours les autres qui ont tort.

Ces causes ont donc contribué à l'insuccès d'un grand nombre de ceux qui avaient eu le courage de se livrer à la culture des arbres fruitiers. Comme le disait en 1877, M. S. J. Lyman, un des membres de la Société d'horticulture de Montréal, " ces désappointements ne peuvent être attribués qu'au défaut d'une coopération organisée parmi nos pépiniéristes et les amateurs de culture horticole, pour faire connaître au public les produits méritoires de nos vergers, pour les propager et les répandre, et pour obtenir l'assistance efficace de notre législature Provinciale, dans le but d'étudier, d'examiner, de nommer et classer la Pomone de la Province. "

La Société d'horticulture de Montréal dont l'existence date depuis nombre d'années, devait elle-même entreprendre cette tâche, et elle a été généreusement secondée dans ses efforts par le Gouvernement Provincial par une aide pécuniaire. Le résultat obtenu a été tellement évident, si nous en jugeons par les rapports publiés par cette Société, que le Gouvernement Provincial a étendu sa sollicitude à l'égard des autres sociétés d'horticulture qui pourraient à l'avenir être établies dans notre Province.

Il appartenait à nos campagnes du district de Québec de jouir de cet heureux privilège. C'est avec un sentiment de joie que tous les amis de l'horticulture doivent se réjouir de la fondation, dans le comté de l'Islet, d'une société ayant pour but de propager la pratique et la diffusion des meilleurs procédés horticoles, et d'inviter notre population à se livrer à la culture des fruits qui non-seulement sont un aliment de luxe et sain pour toutes les classes, mais un article très important d'exportation, si nous en jugeons surtout par les milliers de barils de pommes, etc., qui sont expédiés chaque année sur les marchés d'Europe, de même que pour les menus fruits qui aussi sont en constante demande, grâce aux facilités de transport direct que nous possédons et qui nous rapprochent des marchés européens.

Un proverbe bien connu dit que " du choc des idées naît la lumière ; " c'est dans cette pensée philanthropique, que notre entreprenant pépiniériste canadien, M. Auguste Dupuis, du Village des Aulnaies, désirent voir le progrès agricole dans cette partie de notre Province et lui donner une impulsion nouvelle, sous le rapport de la production des fruits, émit le vœu en quelques jours réalisé de voir se créer une Société d'horticulture qui aurait pour mission et pour but d'encourager, en faisant appel à tous les dévouements,

à la pratique si pleine d'utilité et d'agréments des sciences horticoles et d'arboriculture; en ce qui concerne surtout la partie Est de notre Province.

Le 13 avril courant, la " Société d'horticulture du comté de l'Islet " se fondait, grâce au concours généreux de plusieurs agronomes et horticulteurs distingués qui ont bien voulu inscrire leurs noms comme membres, et dont nous aurons plus tard occasion de publier les noms et de faire connaître les travaux.

Voici les noms des messieurs qui ont été élus officiers et directeurs pour l'année 1880 :

Président : J. B. Dupuis, Ecr., M. P. P.

Vice-Président : Révd M. Jos. Laguenx, Ptra.

Secrétaire Trésorier : P. G. Verreault, Ecr. N. P.

Directeurs :—Engène Casgrain, Ecr., Islet; Dr. N. Dion, Ecr., Islet; Firmin H. Proulx, Stc. Anne de la Pocatière; Révd M. Paradis, St. Raphaël; Dr. S. Roy, Ecr., St. Jean Port-Joli; P. H. Dupont, Ecr., St. Roch, Village des Aulnaies; Aug. Dupuis, Ecr., Secrétaire Correspondant, St. Roch, Village des Aulnaies.

Comité pour les fruits, abeilles, etc : Révd M. Ed. Dufour, Révd M. J. Laguenx, Drs. N. Dion et S. Roy, Aug. Dupuis.

Le but de cette Société est de faire progresser (dans la partie Est de la Province surtout) l'horticulture, l'arboriculture, le jardinage; d'encourager la plantation d'arbres fruitiers et forestiers; de recueillir des informations sur les différentes variétés d'arbres fruitiers qui résistent le mieux à notre climat, etc.

Un rapport sera publié annuellement et distribué gratuitement par cette Société. Ce rapport contiendra toutes les informations que la Société aura obtenues, et renseignera le public sur les fruits qui réussissent le mieux dans nos localités, le sol qui convient à chaque espèce, à quelle exposition et à quelle latitude ils prospèrent le mieux; quelles sont les forme, volume, qualité, époque de maturité et durée des fruits, etc.

Les efforts de tous les membres de la Société devront tendre à obtenir des informations sur les arbres fruitiers qui existent actuellement dans toutes nos paroisses, le long du fleuve, dont les fruits sont de bonne qualité; ils devront s'assurer de la rusticité de ces arbres, de leur vigueur et de leur fécondité; s'assurer de plus s'ils sont bien des sauvages.

Cette Société aura des exhibitions annuelles. Cette année l'exhibition de fruits, fleurs, légumes et abeilles aura lieu à St. Jean Port-Joli, en même temps que l'exposition agricole. Il sera payé une centaine de piastres en prix par la Société.

Afin d'encourager tout particulièrement la culture de la vigne en plein air, M. Auguste Dupuis offrira en prix des plants d'arbres fruitiers et de vignes pour une valeur de vingt cinq piastres.

La Société compte actuellement trente-neuf membres, et nous espérons, dès que son organisation sera connue, qu'un grand nombre de cultivateurs se feront inscrire comme membres. La souscription n'est que d'une piastre payable annuellement. Toute personne dans la Province de Québec peut appartenir à cette Société en payant une piastre entre les mains de P. G. Verreault, Ecr., N. P., de St. Jean Port-Joli,

et pourra exhiber des fleurs et des fruits de sa culture, et profiter en même temps de tous les avantages et privilèges de la Société d'horticulture du Comté de l'Islet.

— On lit dans le *Canadien* :

“ Une députation de la Société St. Jean-Baptiste de Montréal, composée du président, l'hon. juge Loranger, MM. Jérémie Perrault, trésorier, et J. H. Leblanc, assistant commissaire ordonnateur, est arrivée hier pour rencontrer les officiers de notre société et s'entendre sur l'organisation à faire entre ces deux sociétés.

“ Il peut se faire que la ville de Montréal soit représentée dans notre procession du 24 juin par plus de dix mille citoyens. Ce magnifique mouvement national de la part de nos compatriotes montréalais, qui comme toujours, savent si bien faire les choses, fera certainement époque dans l'histoire de la convention française de 1880.

“ D'un autre côté, nous voyons par le *Sorellbis* que nos compatriotes de la ville de Sorel font des préparatifs considérables en vue d'assister à notre démonstration. Dimanche à une réunion du comité une liste de souscription fut ouverte et le président, M. Mathieu, M. P. P., s'inscrivit en tête pour un montant de \$50. Enfin tous les Canadiens de Sorel sont à l'œuvre, et vont prouver une fois de plus qu'ils sont de vrais patriotes et capables de figurer avec le plus bel éclat dans les rangs de notre procession du 24 juin. Très-bien !!!”

— D'après les calculs du Commissaire Ordonnateur de la Société St. Jean Baptiste, M. J. N. Duquet, de Québec, en s'appuyant sur des données officielles, la longueur de la procession le 24 juin prochain devra mesurer environ 22,000 pieds, et cela en faisant marcher les citoyens à 4 de front, — en y comprenant bien entendu les chars allégoriques. — Or, comme une lieue, mesure française, donne 13,335 pieds, la longueur de cette procession s'étendrait donc à au-delà d'une lieue et demi, c'est-à-dire à 2,000 pieds de plus. — *Canadien*.

— Enfin, nous aurons un véritable *Chant national* canadien-français ! Le comité de musique de la société Saint-Jean-Baptiste a eu l'heureuse pensée de demander à M. Lavallée de composer un air qui, chanté et exécuté, pour la première fois le 24 juin prochain, par des milliers de voix et des centaines d'instruments, se populariserait facilement dans tout le pays, et rappellerait, dans l'avenir le plus éloigné, le souvenir de la grande fête ! L'hon. Juge Routhier a écrit les paroles du *Chant national*.

M. Ernest Gagnon, président du comité, en acceptant officiellement le nouveau chant national, a exprimé le désir que la primeur en soit réservée au public qui assistera à la fête du 24 juin.

M. Lavigne, éditeur de musique, va faire un tirage de 6,000 exemplaires du Chant National dont 5,000 seront gratuitement distribués au public.

Les corps de musique qui viendront nous visiter, le 24 juin, en recevront aussi une partition complète pour harmonie ou fanfare. — *Journal de Québec*.

— Le gouvernement de la province d'Ontario vient de nommer une commission pour étudier l'état de l'agriculture dans cette partie du pays.

Cette étude embrassera la nature du sol, le climat, l'étendue cultivable et les produits des diverses sections de la province; les progrès et la condition de l'agriculture; la culture des grains, l'élevage du bétail; certaines cultures spéciales; le drainage; les engrais; les insectes et les oiseaux insectivores; la main-d'œuvre et l'économie qui résulte de l'emploi des machines; la comptabilité et l'éducation agricole; les sociétés d'agriculture, les octrois et les expositions; les statistiques agricoles et les fonctions d'un bureau d'agriculture.

Voilà les divers sujets qui devront occuper l'attention de cette commission, et faire l'objet d'études sérieuses qui exigeront nécessairement du temps si l'on veut arriver à un bon résultat.

On comprend ce que peut produire les recherches d'hommes spéciaux comme ceux que le gouvernement Mowat a dû choisir, sans doute, vu l'importance du sujet.

CAUSERIE AGRICOLE

DU JARDIN POTAGER (Suite).

Fonds inégal et mêlé. — Si le fond n'est pas également bon partout, soit de sa nature, ou à cause de sa situation ou de son trop de pente, c'est alors que l'industrie du cultivateur doit pourvoir à placer chaque plante dans l'endroit où elle peut mieux réussir. Par exemple, l'un sera propre pour les choses hâtives et pour les nouveautés du printemps, et l'autre pour ce qui a besoin d'être plus tardif. Les terres sèches, légères et sablonneuses sont bonnes pour ces premières productions; on peut même espérer dans celles qui, quoiqu'un peu fortes, ont quelque pente vers le midi ou vers le levant, ou sont adossées à des montagnes ou à des arbres qui les couvrent des vents froids. Les terres grasses, fortes et humides ont, au contraire, moins de disposition pour ces nouveautés; mais aussi elles donnent des légumes plus gros et mieux nourris, et demandent des arrosements plus médiocres et moins fréquents: ainsi chaque fonds peut avoir son avantage.

Terrain sec. — Si l'on se trouve dans un fond aride ou dans une colline, pour avoir de tout dans un potager, le parti qu'il y aura à prendre, supposé qu'on ait la commodité de l'eau et du fumier, sera: 1o. de choisir les endroits les moins secs pour y mettre les plantes qui veulent un peu d'humidité: betteraves, carottes, salsifis, panais, chervis, choux fleurs, choux framboises, oignons, ciboules, poireaux, persil, raves, herbes fines, etc.

2o. A l'égard des lieux plus arides; on y mettra les laitues, le cerfeuil, le baume, l'ail, les échalottes, les choux d'hiver.

3o. On espacera les légumes d'une distance médiocre, parce qu'ils n'y deviendront pas si gros que dans les terres plus grasses; et on prendra soin de tenir les allées et les sentiers plus hauts que les labours, tant pour y attirer les eaux des pluies qui se répandraient inutilement dans les allées, que pour profiter davantage des arrosements.

4o. Après cela, s'il se peut trouver quelque endroit tempéré, approchant entre le sec et l'humide, on le

choisira pour le céleri, les fraises, enfin toutes sortes de plantes qui languissent de sécheresse dans les lieux trop arides et pourrissent dans ceux qui sont trop humides.

Terres humides et grasses.—On observera le contraire de tout ce qui vient d'être dit, si l'on a un fond humide et gras, après qu'on l'aura ameubli et desséché autant qu'il aura été possible, car autrement il ne serait propre qu'à produire de mauvaises herbes.

On choisira donc les endroits les moins humides, soit par leur situation et leur nature, soit par le soin que l'on y apportera, comme les meilleurs pour toutes choses.

Dans les autres endroits on placera ce qui demande moins de temps en été pour venir à sa perfection; savoir, les salades, les pois, les fèves, les raves, même le céleri.

Et parce que dans ces lieux gras et humides les plantes y viennent grosses et grandes, on les tiendra plus éloignées que dans les lieux secs, et l'on disposera les planches et les labours de manière qu'étant plus élevés que les allées et les sentiers, il s'y puisse décharger des eaux superflues, et s'égoutter; ainsi, au lieu que les planches du céleri doivent être creuses dans les lieux secs, elles ne le seront point ici, non plus que pour les salades et les fraisiers.

Un potager conduit suivant toutes ces règles, réussira à souhait, en y donnant à chaque plante sa culture particulière.

Préparation du sol.—Bécher en temps convenable, quand la terre ne colle pas à la bêche, bien casser les mottes, laisser hâler, puis émietter la surface avec une fourche ou un râteau à grandes dents de fer écartées, niveler avec un râteau fin, dresser la planche au cordeau.

Il ne faut jamais remuer la terre quand elle est mouillée, parce que ça la rend dure et par mottes pendant toute la saison. En remuant fréquemment le sol pendant la sécheresse on le dispose à recevoir et retenir l'humidité dont les plantes ont besoin.

La terre sera labourée et fumée à chaque semis et à chaque plantation nouvelle.

Le plus essentiel pour s'assurer de beaux légumes est l'ameublement et la culture soignée de la terre. Aucune pratique n'offre plus d'avantage qu'une culture profonde. Si les travaux se font à la bêche la terre devrait être bêchée à une profondeur de douze à seize pouces, et l'on y incorporera une grande quantité d'engrais riches et bien pourris; cette dépense sera compensée amplement par l'augmentation du produit. Un égoût parfait est de première importance; c'est de fait la première chose à faire.

Couches chaudes.—Il est important, pour le cultivateur, d'assurer la promptitude de ses légumes; afin d'obtenir ce résultat, il est nécessaire de semer les grains dans les couches chaudes aussi à bonne heure que possible; le trouble n'est pas très-grand, et l'on gagne, en adoptant ce moyen, un temps précieux sur la levée des graines.

Manière de faire et de soigner la couche chaude.—Il faut choisir un endroit à l'abri des vents et bien exposé au soleil, faisant face à l'Est ou au Sud, et abrité au Nord et à l'Ouest, par une clôture ou haie. Si c'est possible, le sol devrait être léger et sec, comme

dans ce cas le fond de la couche peut être creusé d'un moins un pied en terre; mais si la terre était mouillée ou froide, il faudrait faire la couche à la surface.

Pour faire une couche, il faut ramasser une quantité de fumier vert et le mettre en tas au commencement de mars; puis au bout de quelques jours le secouer et le retourner; quelques jours encore plus tard répéter la même opération. Quand le fumier aura été en tas quelques jours encore, on fera la couche de la dimension nécessaire, selon la grandeur et le nombre des couches que l'on veut employer. Il faudra que le lit du premier dépasse le cadre d'au moins un pied tout autour.

La couche doit être d'au moins deux pieds et demi et assez foulée. Si le fumier était sec, il faudrait l'humecter.

On pourra faire le cadre de la grandeur que l'on voudra, cependant celle qui convient mieux est de huit pieds sur cinq, ce qui exigera deux châssis de quatre pieds sur cinq. Quand le cadre sera placé, couvrez la couche d'à peu près huit pouces de terre riche et légère. Le dessus de la terre devrait être six ou huit pouces du haut du cadre. Placez en suite les châssis (que vous élèverez d'un pouce à peu près pour laisser échapper la vapeur) et après quelques jours les graines pourront être semées.

Les cadres de la couche devront avoir de neuf à douze pouces en avant et de quinze à dix-huit pouces en arrière. Ceci donnera assez d'inclinaison pour permettre à l'eau de s'écouler facilement.

Quand les jeunes plantes sortiront de terre il faudra donner de l'air à la couche, jour et nuit, pendant le beau temps, en soulevant les châssis de quelques pouces. A mesure que la couche chaude perdra de sa chaleur augmentez l'air extérieur afin d'empêcher les plantes de se dessécher. Dans les temps froids il faudra couvrir le cadre et les châssis avec des nattes en paille, dont la confection est facile. Si le vent était violent il faudrait aussi couvrir le lit de la couche, de la même manière, pour empêcher le courant de l'air d'amortir la chaleur du fumier.

Epoque convenable pour semer.—Vous savez tous qu'il n'y a aucun risque à courir en semant des pois dès que la terre peut se bêcher— Si à ce moment vous semiez des fèves, elles pourriraient, pourquoi?— Parce que la fève exige plus de chaleur que le pois.— Vous attendez donc pour semer les fèves, parfois pas assez; il faut laisser la terre s'échauffer.— Les navets semés trop tôt montent; le chou petit de York, semé au printemps, ne réussit qu'exceptionnellement. Nous n'en finirions pas..... il faudrait citer tous les légumes. Nous avons voulu prouver que chaque légume avait sa saison, et qu'il faut la connaître, par sa propre expérience.

Choix d'un temps propice.—Nous entendons par là une terre en bon état, ni trop humide ni trop sèche, pouvant bien s'émietter sous les dents du râteau,—un temps calme, car si l'on sème par le vent, il entraîne les graines légères (celles de carotte, de laitue par exemple), les accumule à certaines places et en prive à d'autres endroits.

Profondeur des semis.—Les graines seront plus enterrées à proportion qu'elles sont plus grosses, et moins suivant qu'elles sont plus petites.

Les graines de fèves, pois, sont les plus grosses graines potagères; vous les couvrez d'une épaisseur de deux pouces et vous faites bien. Celles de betteraves, choux, oignons, raves, etc., auront assez d'un demi-pouce en terre, mieux de terreau, les plus fines. Celle de carottes, céleri, chicorée, laitue, etc., se contentent de trois lignes ($\frac{1}{4}$ de pouce).

Manière de semer.—Règle générale, sauf les jardiniers pratiques qui ont une grande habitude des semis, — on sème mul, on sème trop dru. En voici les résultats fâcheux: si le semis a été fait en pépinière, sur des couches, et qu'on tarde de planter le jeune plant, comme il est très serré, il blanchit, il s'allonge, il s'affaiblit et il est très-longtemps à reprendre, c'est-à-dire à faire de nouvelles racines, à s'attacher au sol, à pousser.—Si le semis a été fait à la volée sur place et trop dru, les petits plants seront beaucoup trop près; et alors il faudra retirer à la main, un à un, des centaines, même des milliers de plants, besogne minutieuse, temps perdu et graines aussi.

Tasser le sol s'il est léger.—C'est ce que les jardiniers appellent *plomber, trépigner*. Quand une planche vient d'être semée, ils la trépignent avant de la terreauter, c'est-à-dire qu'ils marchent dessus avec des sabots dont les talons sont usés, en serrant toujours les pieds de manière à aplatir également toute l'étendue de la planche. Le but de cette opération est de faire adhérer à la terre les graines et les racines des jeunes plants.

Le tassement étant terminé, répandez également sur la planche une légère couche de terreau ou de crottin de cheval desséché; si vous manquez de l'un et de l'autre, brouillez légèrement la surface du sol avec un râteau.—(A suivre.)

Durée de la vertu germinative des graines.

Souvent l'on se demande quelle est la durée de la vertu germinative de telle ou telle graine? Elle dépend beaucoup sur la manière dont les graines ont été récoltées, et sur le mode de conservation adoptée après telle récolte de graines. Les traités d'agriculture nous fournissent des tableaux indiquant la durée des graines propres aux semences; ces tableaux, basés sur l'expérience, sont à peu près corrects. Néanmoins, les graines de concombres, de citrouilles, de melons, etc., sont classées comme devant conserver leur vertu germinative pendant dix ans; cependant il est arrivé que de la graine de citrouille n'était pas bonne l'année même de sa récolte: ce qui a pu sans doute être occasionné en ayant fait chauffer la graine au feu ou dans un four, détruisant par là le germe de vitalité.

Les graines d'oignons ont pu perdre aussi leur vertu germinative, parce que lors de leur récolte elles ont été paquetées alors qu'elles étaient humides, ce qui a dû causer une légère fermentation de la graine et détruire ainsi le germe. Les graines d'oignon ne sont pas propres à la semence après la deuxième année de leur récolte; mais si, lors de leur récolte, elles ont été plongées dans l'eau afin de les nettoyer, tel qu'on le pratique quelquefois, ces graines ne durent qu'un an.

On rapporte que des graines d'oignons parfaite-

ment sèches et gardées dans une bouteille bien bouchée, ont conservé leur vertu germinative après même huit années; si ces graines avaient été mises humides dans une bouteille, elles auraient perdu leur vertu germinative dans l'espace même d'une année.

Il arrive assez souvent que des graines importées d'un autre pays, ayant subi un long passage sur la mer, deviennent tellement humides qu'elles gonflent et que le germe entre en végétation. Dans ce cas, si ces graines sont semées immédiatement elles entreront toutes en végétation; mais si on les laisse sécher avant que de les semer, bien peu lèveront.

On ne peut établir de règle précise quant à la durée de la vertu germinative des graines, parce qu'elle dépend entièrement sur la manière dont les graines ont été récoltées, et des soins pris quant à leur conservation.

La non-réussite des graines dépend de plusieurs causes, et l'une d'elles est la manière dont les graines sont placées dans les couches chaudes à une chaleur trop élevée et sans leur donner de l'air.

Il est important de donner aux jeunes plants un abri contre les fortes chaleurs ou les gelées tardives du printemps, au moyen de paillasons. Par ce manque de précautions, il arrive quelquefois que l'on perd en une seule journée toute une récolte; des jeunes plantes de carottes qui le matin présentaient une belle apparence de végétation, étaient le soir complètement détruites, pour n'avoir pas songé à les protéger contre le soleil brûlant de la journée.

Quelquefois les graines fines sont semées si profondément que le germe ne peut sortir de terre, tandis que des graines plus grosses ne sont pas convertes suffisamment de terre.

Il est impossible de donner une direction précise pour la semence des graines, convenable à tous les sols, à leur situation ou à la saison pendant laquelle se fait telle semence; mais la pratique, et une grande attention assureront le succès dans toutes les circonstances dans lesquelles on se trouve quant au sol sur lequel nous opérons et la saison où l'on fait les semences.

Châssis recouverts de mousseline.

Un horticulteur américain, M. Lodge, indique dans le *New-York Rural* un moyen de supprimer les verres des châssis, qui mis en pratique constitue une grande économie pour les horticulteurs et les jardiniers.

Les châssis vitrés, dit M. Lodge, me semblaient tout à fait superflus pour recouvrir les couches chaudes et je les ai mis tout-à-fait de côté; c'est une grande dépense, leur entretien est coûteux, et soit qu'il gèle, soit qu'il fasse très-chaud, les feuilles des plantes qu'ils abritent sont brûlées dès qu'elles touchent le verre.

Depuis trois années; je fais usage de châssis en mousseline écru et j'ai pu me convaincre de leur supériorité sur les châssis vitrés.

Voici du reste de quelle manière sont construits ces châssis d'un nouveau genre.

Sur un cadre ou châssis en bois de deux pouces à peu près d'épaisseur, consolidé d'une traverse dans le milieu de sa longueur, est fixé un morceau de forte mousseline écru, laquelle est ensuite peinte à deux

couches d'huile de lin cuite.

Avec ces châssis, l'on n'a plus à redouter la brûlure des feuilles, au contact du verre, remplacé par la toile, les plantes sont plus fortes, plus colorées et, par suite, plus résistantes pour les premières plantations.

Lorsqu'il s'agit de semis sur couche chaude, on place les coffres comme à l'ordinaire, mais en s'arrangeant de façon à ce que la mousseline ne se trouve pas à plus de deux pouces du sol, et que les châssis aient leur pente habituelle. Au fur et à mesure que les plantes l'exigent par leur croissance, on souève le coffre; par ce moyen, on prévient l'étiollement qui est la principale cause du durcissement des plants; comme, par exemple, les choux pommés, qui dépérissent très-souvent, faute d'avoir été bien établis.

Couvaion des poules

Il n'est pas sans avantage de mettre deux poules couvrir dans le même temps, parce que, en cas d'accident, on pourrait réunir les deux couvées en une seule. Il arrive encore fréquemment que les œufs n'éclosent pas en même temps et que les poulets courent le risque d'être écrasés par les œufs qui sont à éclore: dans ce cas on pourrait remettre à une poule les poulets éclos, tandis que l'autre prendrait soin des œufs non éclos. Par ce moyen non seulement les poulets ne courraient aucun risque d'être écrasés en n'étant pas sous la poule pendant un temps trop prolongé, mais les œufs à éclore auraient meilleure chance de réussir; car lorsqu'une poule sent qu'elle a des poulets sous elle, elle se soulève et alors les œufs manquent d'une chaleur convenable pour compléter leur éclosion.

Choses et autres.

Culture des fruits.—Nous lisons dans la *Patrie*: La culture des pommes est des plus rémunérative. Dans notre pays principalement, où nos montagnes conviennent si bien au verger, la culture de cet arbre fruitier pourrait, moyennant certains soins, devenir l'une de nos plus grandes sources de richesses. On peut s'en convaincre par les chiffres suivants: La récolte annuelle des pommes aux Etats-Unis est estimée à \$100,000, l'Ohio seul en fournit pour la valeur de \$7,000,000. La récolte des pêches est estimée à \$30,000,000; celles des poires à \$10,000,000 et celle des fraises à \$5,000,000.

Culture des fruits au Nouveau-Brunswick.—Nous empruntons ce qui suit à un rapport d'une convention agricole de cette province, en ce qui concerne la culture des fruits: "Pour ce qui a rapport à la culture des fruits, nous nous réjouissons de ce que les cultivateurs de notre Province comprennent l'avantage de cette exploitation, et que le plus grand nombre se font un devoir d'établir des vergers qui déjà présentent une belle apparence. L'excellence des fruits qu'on y cultive est pour eux le plus bel encouragement, et le temps n'est pas éloigné où ils pourront subvenir non-seulement à leur propre consommation mais en faire un commerce avec l'étranger."

Fraises "Sharpless."—Le *Farmers' Advocate* rapportait en février 1879, que des fraises de cette variété ont été exhibées à une convention de pépiniéristes qui eut lieu le 20 juin 1878 à Rochester, Etat de New-York. La grosseur moyenne de ces fraises était de 1½ pouce de diamètre; plusieurs même pesaient 1½ once et mesuraient sept pouces de circonférence.—Hâtez-vous d'en faire la commande à M. Aug. Dupuis, pépiniériste du Village des Aulnais.—On n'aura qu'à y gagner par l'achat des meilleures variétés de fraises.

Les insectes.—Plusieurs entomologistes des Etats-Unis sont d'accord que la perte annuelle causée aux récoltes par les in-

sectes s'élève à la somme de \$300,000,000. Des agronomes célèbres disent que les écrits du Dr. Fitch, sur les insectes nuisibles, ont épargné aux cultivateurs de l'Etat de New-York, annuellement la somme de \$50,000.

Le commerce de volailles.—Le *Nouveau Monde* rapporte que M. J. Menuier et Cie., négociants de St. Jean d'Iberville ont exporté à New-York, depuis deux ans, des volailles pour une valeur de plus de \$100,000. Ils espèrent en expédier l'été prochain pour un montant aussi considérable.

S'assurer de la bonne qualité des graines de tabac.—Pour ne pas éprouver de retard dans la plantation du tabac, il importe de s'assurer de la vertu germinative des graines. A cet effet, on humecte un morceau de drap sur lequel on dépose quelques graines, après quoi on le plie en deux et le met dans un endroit dont la température s'élève de 15 à 18 degrés: si la graine se gonfle et laisse saillir un petit corps blanchâtre qui n'est que la radicule, au bout de quatre à six jours, on a la certitude que la semence est bonne et que la germination ne tardera pas à s'effectuer si le semis a été fait par un temps favorable et si la graine n'a pas été trop fortement couverte.

— Pour préserver un arbre fruitier des piqûres des fourmis ou des chenilles rampantes qui font de tristes dégâts dans un verger, faites autour de votre arbre une ceinture de graissages, ou de gommes, ou de toute autre substance visqueuse.

— Pour préserver la racine des arbres d'un jardin ou autres des atteintes des insectes, vers ou fourmis, etc, arrosez la terre avec l'urine des animaux. C'est un poison pour les chenilles, etc., puis un engrais pour la terre.

— Réduisez la racine d'ellébore en poudre, et saupoudrez-en les branches des arbres fruitiers que vous voulez préserver des chenilles.

— Si les chenilles ravagent votre champ, voici ce que nous vous conseillons de faire: Dans environ deux ou trois seaux d'eau, tiédie au feu, faites fondre environ 2 livres de savon commun et arrosez légèrement avec une espèce de balai que vous trempez dans cette eau. On nous dit que cette expérience a toujours eu un succès complet.

— Les fourmis qui causent tant de dégâts dans nos jardins, ne peuvent supporter l'odeur de la suie. C'est une bonne coutume que celle d'en parsemer les allées d'un jardin ou d'en déposer ça et là aux pieds des arbres fruitiers.

— On laisse trop vivre les fourmis qui ravagent continuellement nos jardins. Un moyen bien simple de s'en débarrasser, c'est de verser de l'eau bouillante dans la fourmillière.

— La cendre de chardon commun est excellente pour détruire les pucerons qui ravagent vos choux et les autres légumes du jardin. La cendre de chardon donne aussi une excellente lessive.

— Un enfant que ses parents ont accoutumé jeune à une vie occupée, deviendra industrieux quand même une nature ingrate lui aurait refusé ce qu'on appelle du talent.

RECETTES

Poudre pour le nettoyage de l'argenterie.

Réduire en poudre très-fine 1 partie d'alun, 2 parties de crème de tartre et 2 parties de blanc d'Espagne. Bien mélanger.—Conservé dans des boîtes bien closes.

Pour employer cette poudre, on la délaie dans très peu d'eau; on en frotte l'argenterie avec un linge fin. Les couvertes sont ensuite lavés à l'eau pure et essuyés avec soin.

Cette manière de nettoyer l'argenterie est une des meilleures; elle est peu coûteuse et permet d'entretenir toujours les pièces auxquelles elle est appliquée comme si elles ne pouvaient cesser d'être nouvelles.

Premier secours à donner en cas d'accident.

Asphyxiés: Les mettre en un endroit aéré, desserrer leurs vêtements.

Noyés: Les débarrasser de leurs vêtements, en se gardant bien de leur mettre la tête en bas.

Pendus : Les dégager de la corde et surtout ne pas les laisser choir.

Gelés : Les mettre dans un lieu froid, les frotter avec de la neige ou des linges froids, jusqu'à ce que la mobilité des articulations reparaisse.

Après ces premiers soins spéciaux, vous procéderez pour tous les cas de la manière suivante :

Placez le corps sur une surface plane en le tournant sur le ventre ; faites avec une pièce de vêtement un rouleau que vous glisserez sous la poitrine de manière à la soulever et à rendre la tête légèrement pendante. Comprimez maintenant la poitrine en appuyant sur le dos avec la main, tournez ensuite le corps sur le côté droit, en élevant en même temps le bras gauche que vous tirerez fortement du côté de la tête ; et puis retournez rapidement le corps sur le ventre en laissant revenir le bras, et pratiquez une nouvelle pression sur le dos. Tournez alors le corps sur le côté gauche en élevant et tirant le bras droit. Répétez quinze fois par minute cette opération, destinée à rétablir la respiration. Il faut en même temps frotter vigoureusement les membres, en remontant des pieds aux jambes et des mains aux épaules. S'il s'agit de noyés, on fera ces frictions de préférence avec des linges chauds. On continuera ces manipulations, sans se rebuter pendant plusieurs heures, si l'on n'obtient pas de signes de vie auparavant.

Sitôt que le malade en est capable, on lui fait avaler quelques gorgées de boisson (tiède pour le cas de noyés), on lui fait respirer de l'ammoniaque, puis on le rhabille et l'on attend l'arrivée du médecin.

Empoisonnement : Quand on s'en aperçoit peu de temps après l'indigestion du poison, on cherche aussitôt à faire vomir en chatouillant la gorge et en donnant de l'eau tiède. Pour l'arsenic : faites prendre de grandes quantités de magnésie calcinée ou bien d'oxyde de fer hydraté, qu'on prépare au moment même en faisant dissoudre dans de l'eau chaude, d'une part, une demi-once de sulfate de fer, et de l'autre, 1 demi-once de soude, et en mêlant les deux liqueurs. Pour l'acide sulfurique, employez de l'eau de savon, la craie pilée ou la magnésie délayée dans de l'eau ; puis des boissons mucilagineuses. Pour un alcali, vinaigre étendu d'eau, ensuite boissons mucilagineuses.

Morsures de vipères, de chien enragé, piqûres d'insectes suspects de charbon : Lier aussitôt le membre fortement au-dessus de la blessure, puis élargir ou entailler celle-ci de manière à faire saigner, en s'aidant au besoin d'une ventouse.

Brûtures : Les rafraîchir d'abord pendant environ une heure dans de l'eau froide. Ouvrir ensuite les escoules et recouvrir d'un onguent formé d'une partie d'huile de lin et deux parties d'eau de chaux, ou bien d'un cérat composé d'une partie de cire jaune et trois parties d'huile de lin.—*Sud-Est.*



**CHEMIN DE FER
DU
PACIFIQUE CANADIEN**

Soumissions pour Réservoirs et Appareils de Pompe.

DES SOUMISSIONS seront reçues par le soussigné d'ici à SAMEDI MIDI, le QUINZE de MAI prochain, pour fournir et construire sur place aux différentes stations, pour approvisionnement d'eau, sur le parcours de la ligne du Chemin de Fer du Pacifique en voie de construction, des RESERVOIRS à l'épreuve de la gelée, avec POMPES qui pourront être mises en action soit avec le pouvoir du vent ou de la vapeur, ainsi que cela pourra être le plus avantageux à la localité.

Plans, spécifications et autres particularités peuvent être obtenus au Bureau de l'Ingénieur en Chef, Ottawa, le ou après le 15 Avril.

Par ordre,

F. BRAUN,
Secrétaire.

Dépt. des Chemins de Fer et Canaux,
Ottawa, 1er avril 1880.



CANAL WELLAND.

Avis aux Constructeurs de Ponts

DES SOUMISSIONS cachetées, adressées au soussigné (Secrétaire des Chemins de Fer et Canaux), et endossées "Soumissions pour Ponts, Canal Welland," seront reçues à ce bureau jusqu'à l'arrivée des Malles de l'Ouest, MARDI, le 15 JUILLET prochain, pour la construction de ponts mobiles et de ponts fixes, à différents endroits sur le Canal Welland. Les ponts pour voitures devront être faits en fer et en bois, et ceux pour chemins de fer devront être faits en fer.

Les plans, spécifications et conditions générales peuvent être vus à ce bureau, le et après LUNDI, le 21 JUILLET prochain ; on pourra aussi se procurer des formules imprimées pour soumission.

Les soumissionnaires devront avoir eux-mêmes tous les instruments, et avoir toutes les connaissances pratiques nécessaires à ce genre de travaux ; ils devront se rappeler aussi qu'aucune soumission ne sera prise en considération à moins d'être faite strictement selon les dispositions mentionnées sur la formule imprimée, et—dans le cas d'une compagnie—de porter les signatures, la nature de l'occupation et la résidence de chacun des associés ; et à moins que de plus, un chèque de banque accepté, pour le somme de \$250, pour chaque pont, pour lequel un offre est fait, n'accompagne chaque soumission, cette somme ne devant pas être rendue, si les soumissionnaires refusent d'accepter le contrat aux conditions mentionnées sur leur soumission.

Les chèques ainsi envoyés seront rendus à ceux dont les soumissions ne seront pas acceptées.

Pour la parfaite exécution du contrat le ou les soumissionnaires dont il sera décidé d'accepter les soumissions recevront avis que leurs soumissions sont acceptées, à condition qu'ils fassent un dépôt de 5 0/0 sur le montant du contrat—dont la somme envoyée avec la soumission formera partie—qui devra être mis au crédit du Receveur-Général, dans le délai de huit jours de la date de cet avis.

90 0/0 seulement de la somme due pour ouvrages faits sera payé, tant que tous les travaux ne seront pas complètement terminés.

Ce département ne s'engage pas, cependant, à accepter la plus basse ni aucune soumission.

F. BRAUN,
Secrétaire.

Dépt. des Chemins de Fer et Canaux,
Ottawa, 29 mars 1880



**CHEMIN DE FER
DU
PACIFIQUE CANADIEN**

Soumissions pour superstructure de ponts en fer.

DES SOUMISSIONS adressées au soussigné seront reçues jusqu'à MIDI, SAMEDI, le 15 MAI prochain, pour l'érection des superstructures en fer sur les décharges Est et Ouest du Lac des Bois.

On peut se procurer les devis et autres informations en s'adressant au Bureau de l'Ingénieur-en-chef, à Ottawa, le et après le 15 avril.

Par ordre,

F. BRAUN,
Secrétaire.

Dépt. des Chemins de Fer et Canaux,
Ottawa, 1er avril 1880.



CANAL LACHINE

Avis aux Entrepreneurs Machinistes

DES SOUMISSIONS cachetées, adressées au soussigné (Secrétaire des chemins de fer et canaux), et endossées "Soumission pour portes d'écluses, Canal Lachine" seront reçues à ce Bureau jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest, JEUDI le 3 JUIN prochain, pour construction de portes et de tous les appendices du Canal Lachine.

Les plans, spécifications et conditions générales peuvent être vus à ce Bureau, le et après JEUDI le VINGT MAI prochain, où l'on pourra aussi se procurer des formules imprimées pour soumission.

Les soumissionnaires devront avoir eux-mêmes tous les instruments, et avoir toutes les connaissances pratiques, nécessaires à ce genre de travaux; ils devront se rappeler aussi qu'aucune soumission ne sera prise en considération à moins d'être faite strictement selon les dispositions mentionnées sur les formules imprimées, — et dans le cas d'une compagnie — de porter les signatures, la nature de l'occupation et la résidence de chacun des associés; et à moins que de plus, un chèque de banque accepté, pour la somme de \$250, pour les portes de chaque écluse n'accompagne chaque soumission, cette somme ne devant pas être rendue, si les soumissionnaires refusent d'accepter le contrat aux conditions mentionnées sur leur soumission.

Les chèques ainsi envoyés seront rendus à ceux dont les soumissions ne seront pas acceptées.

Pour la parfaite exécution du contrat le ou les soumissionnaires dont il sera décidé d'accepter la soumission recevront avis que leurs soumissions sont acceptées à condition qu'ils fassent un dépôt de CINQ POUR CENT sur le montant du contrat — dont la somme envoyée avec la soumission formera partie — qui devra être mis au crédit du Receveur Général, dans le délai de HUIT jours de la date de cet avis.

Quatre-vingt dix pour cent seulement de la somme due pour ouvrages faits sera payé, tant que tout les travaux ne seront pas complètement terminés.

Ce Département ne s'engage pas, cependant, à accepter la plus basse ou aucune des soumissions.

F. BRAUN,
Secrétaire.

Département des Chemins de Fer }
et des Canaux. }
Ottawa, 29 mars 1880.



CANAL WELLAND.

Avis aux Ingénieurs-Contracteurs.

DES SOUMISSIONS cachetées, adressées au soussigné [Secrétaire des chemins de fer et des Canaux] et endossées: "Soumission pour Ecluses, Canal Welland" seront reçues à ce bureau jusqu'à l'arrivée des malles de l'Est et de l'Ouest le 3^{ème} JOUR DE JUIN prochain, pour la construction des portes et de tous les accessoires nécessaires pour les nouvelles écluses sur le Canal Welland.

Les plans, spécifications et conditions générales peuvent être vus le et après jeudi le 20 mai prochain, à ce bureau où on pourra se procurer les formules de soumission.

Ceux qui soumissionneront devront fournir les outils nécessaires et avoir une connaissance pratique, de ces sortes d'ouvrages; ils ne devront pas oublier qu'il ne sera fait aucun cas des soumissions qui ne seront pas faites strictement suivant la formule imprimée, aussi que de celles faites par une société, à moins qu'elles ne portent les signatures de chaque associé, leur occupation et le lieu de leur résidence; et de plus chaque soumission doit être accompagnée d'un chèque de banque accepté pour une somme de \$250 pour les portes de chaque écluse laquelle somme sera confisquée si les soumissionnaires refusent d'exécuter le contrat pour les ouvrages, aux taux et aux conditions spécifiés dans les soumissions.

Le chèque inclus dans chaque soumission sera remis à ceux dont les soumissions n'auront pas été acceptées. Pour la parfaite exécution du contrat celui ou ceux dont la soumission sera acceptée recevra un avis que sa soumission est acceptée, moyennant un dépôt de CINQ POUR CENT sur le montant du prix du contrat, la somme de \$250 déjà envoyée avec la soumission étant considérée comme une partie du montant à être déposé au crédit du Receveur Général, sous huit jours à compter de la date de cet avis.

Quatre-vingt-dix pour cent seulement seront payés en proportion des travaux exécutés jusqu'au parachèvement complet de l'ouvrage.

Ce département, cependant, ne s'oblige pas à accepter la plus basse ou aucune des soumissions.

Par ordre,

F. BRAUN,
Secrétaire.

Département des Chemins de fer }
et des Canaux }
Ottawa, 29 mars 1880 }



CHEMIN DE FER
DU

PACIFIQUE CANADIEN.

Soumission pour Matériel Roulant.

ON DEMANDE DES SOUMISSIONS pour fourniture d'un MATERIEL ROULANT devant être livré sur le Chemin de fer du Pacifique Canadien, pendant les quatre années à venir. On devra livrer chaque année les objets suivants ou à peu près, savoir: —

- 20 Engins Locomotives.
- 16 Chars de première classe (dont une partie en traverse).
- 20 Chars de seconde classe (dont une partie en traverse).
- 3 Chars Express et à Bagage.
- 3 Chars Poste et à Fumer.
- 240 Chars Bolte à Frot.
- 100 Chars à Plateformes.
- 2 Charrues à Ailes.
- 2 Charrues à Neige.
- 2 Flangers.
- 4 Chars à Mains.

Le tout devant être manufacturé dans la Puissance du Canada et livré au Chemin de fer du Pacifique Canadien au Fort William ou dans la Province du Manitoba.

On peut, sur demande, se procurer des plans et spécifications, au bureau de l'Ingénieur en chef, à Ottawa, le et après le 15^e JOUR DE MARS prochain.

Les soumissions seront reçues par le soussigné, jusqu'à MIDI, le PREMIER JUILLET prochain.

Par ordre,

F. BRAUN,
Secrétaire.

Département des Chemins de fer }
et des Canaux, }
Ottawa, le 17 février 1880. }
19 Février 1880.