

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 PARAISANT 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 sousigné, 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 désiront s'adresser tout particulièrement aux cultivateurs pour la vente de terres, instruments d'agriculture, etc., etc., trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

MM. J. B. Rolland & Fils, libraires à Montréal
E. 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 : Hommage rendu au laboureur, par l'Hon. juge A.-B. Routhier, au Congrès national de la Saint Jean-Baptiste, à Montréal.—La colonisation dans le diocèse de Sherbrooke.—MM. A.-C.-P.-R. Landry et C. Vincelette viennent de recevoir le titre de "Commandeurs du St Sépulchre; MM. J.-A. Langlais, Lanthier et Derome, celui de "Chevaliers de St Sylvestre.—Appel aux associés de la St Jean Baptiste, au sujet d'une offrande à faire au sanctuaire de la Grotte où est né ce glorieux patron de notre nationalité.

Causette Agricole : Du fauage du foin (Suite).—De l'emmenlage du foin.—De la conservation et de la consommation du foin.

Sujets divers : Exportation du foin aux Etats-Unis.—Les cornichons à raves.—L'urine des animaux et ses profits.—La nourriture du porc.

Choses et autres : Un verger vendu \$60,000.—Action du sel sur le foin et la paille.—Conservation des haricots en vert.—Les pommes de terre et la paille de seigle pour l'exportation aux Etats-Unis.—Les vieilles graines et les graines fraîches.

Recettes : Moyen de reconnaître si un vin est coloré artificiellement.—Destruction des charançons qui attaquent le blé.—Moyen de détruire les taupes.—Moyen de se débarrasser des fourmis.

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES"

"L'élevage du cheval;" des soins à lui donner.—Prix, 20 cts.

"Les veillées canadiennes," traité élémentaire d'agriculture, approuvé par la Société d'agriculture du Bas-Canada, par Frs M. Ossayé.—Prix 25 cts.

"Petit traité sur la culture du tabac," par Ls N. Gauvreau, écrivain, N. P., membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec, 2e édition.—Prix, 10 cts.

"Le mouton," traité pratique sur l'élevage des moutons en Canada, par Eugène Casgrain, écrivain, arpenteur, membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec.—Prix, 15 cts.

"Lettres sur la vie rurale," par M. Victor de Tracy.—Prix, 60 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 60 cts.

REVUE DE LA SEMAINE

Hommage au laboureur.—L'Hon Juge A.-B. Routhier a prononcé les belles paroles qui suivent au congrès national de la St Jean Baptiste, à Montréal :

Ah! Messieurs, que la Providence s'est montrée généreuse envers nous, quand elle nous a donné pour patrie ces magnifiques vallées qu'arrosent le roi des fleuves ses gigantesques tributaires!

Qu'elle est belle notre province bien-aimée quand elle renuit à la vie sous les caresses du printemps! Quel riche manteau de verdure et de fleurs elle revêt alors! Quelles harmonies font alors entendre les flots de ses rivières et de ses grands lacs sur leurs immenses rivages! Quels concerts donnent les oiseaux dans ses forêts, et les brises dans ses feuilles naissantes!

Je m'extasiais l'autre jour dans la contemplation d'un de ces paysages admirables qui se rencontrent à chaque pas sur les rives de notre grand fleuve, et qui résumant pour ainsi dire toutes les beautés de notre grande nature. Mais il y avait dans ce tableau de renouveau et de jeunesse un personnage qui lui donnait la vie: c'était un semeur qui marchait à grands pas dans son champ fraîchement remué.

Légerement incliné vers la terre, il y jetait une semence précieuse, confiant dans la fécondité de sa patrie et dans les bienfaisantes rosées du ciel.

Et je me disais en admirant ce robuste semeur: le vrai Canadien français ce n'est pas moi, c'est lui.

Oui, Messieurs, permettez-moi de vous le dire: le vrai type de notre race, ce n'est pas nous qui appartenons aux professions libérales, au commerce, à l'industrie, c'est l'agriculteur, vivant heureux et libre sur la terre que ses mains ont défrichée. Le vrai type canadien, c'est encore le colonisateur, qui a sa personification la plus haute et la plus pure dans ce prêtre que tout le pays acclame comme l'apôtre de la colonisation. Vous applaudissez, Messieurs, avant que je le nomme, et, de fait, il n'est plus nécessaire de le

nommer : on dit son titre de gloire, et tout le monde comprend.

Regardez maintenant notre agriculteur exploitant son domaine.

A l'image de Dieu, il semble avoir le don de créer, et sous ses pas naissent les moissons, les fleurs et les fruits. Ces beaux arbres qui étendent leur fouillage comme un large parasol au dessus de sa maison, c'est lui qui les a plantés et qui en a pris soin. Ils ont grandi sous ses yeux, vieilli avec lui, et il les aime comme des compagnons de labours et de succès, d'épreuves et de joies.

Ce jardin qui sourit au soleil à côté de sa maison, c'est son œuvre; c'est lui qui l'a taillé, préparé, enclos; c'est sa vaillante femme qui en cultive les légumes et les fleurs; et quand ses petites filles—fleurs vivantes—y vont tresser des bouquets pour l'autel de Marie, il tressaille de bonheur en songeant qu'il est l'autour de toute cette vie qui l'environne, et de toutes ces espérances qui s'épanouissent autour de lui et qui dorment son avenir.

Puis ses pensées s'élèvent: il songe que ses terres fleuris et ses bocages verdoyants sont autant d'encensoirs dont les parfums montent vers le ciel. Toutes ces voix qui chantent dans la nature, toutes ces rumeurs qui s'élèvent de la terre bénissent son créateur.

Mais ce concert d'hommages n'arrive jusqu'à Dieu qu'en passant par son âme; à lui créature raisonnable. Car l'homme n'est pas seulement le roi de la création, il en est le pontife, et c'est lui qui, par un acte libre de sa volonté, reporte au créateur les louanges, les adorations, les reconnaissances des créatures inanimées ou douées de raison.

Vous allez me dire peut-être qu'il y a dans ce tableau plus de poésie que de réalité. Mais veuillez observer que c'est un type, le type de notre race que je veux peindre, et je maintiens que ce type est réel. Non seulement il existe, mais il éprouve vraiment les sentiments que je lui prête—sans pouvoir les exprimer peut être.

Comme ses ancêtres, il est un semeur de foi, et c'est lui qui garde le plus fidèlement les vertus du foyer domestique. C'est lui qui est le plus solide fondement de notre nationalité et la plus ferme espérance de notre avenir.

Colonisation dans le diocèse de Sherbrooke.—Nous empruntons au *Pionnier de Sherbrooke* l'invitation chaleureuse que faisait M. le Grand Vicair A. E. Dufresne à ses paroissiens de Sherbrooke, à l'occasion d'une quête qui devait être faite dans l'église cathédrale de Sherbrooke, au profit de la société de colonisation dans ce diocèse :

Nous pensons utile de rappeler à nos lecteurs que l'œuvre de la colonisation a pour but de venir en aide aux nouveaux colons dans la construction de chapelles, l'organisation de nouvelles paroisses, l'ameublement d'églises nouvelles, l'achat d'ornements du culte, l'entretien des prêtres, etc., en un mot à soutenir au spirituel les colonies naissantes.

Nous ne pensons pouvoir mieux faire pour engager nos compatriotes à coopérer généreusement à cette magnifique œuvre, que de répéter les quelques réflexions dont M. le Grand Vicair Dufresne accompagnait l'annonce de cette collecte. Il ne suffit pas,

a dit notre vénéré curé, avec l'autorité de sa longue expérience, il ne suffit pas, de faire de brillantes et enthousiastes démonstrations patriotiques. Certes, il est beau de voir les canadiens français se rendre en foule aux superbes fêtes de Montréal, mais il faut quelque chose de plus pratique pour arriver à la prospérité de la Patrie. Et ce côté pratique quel est il? Aider de nos deniers, chacun dans la mesure de nos moyens, à l'extension de la colonisation. C'est dans ce but que Mgr l'Evêque de Sherbrooke, qui est à la tête de la société de colonisation de notre ville, fait un appel à la générosité des fidèles, bien persuadé que sa voix sera écoutée de tous.

Plusieurs d'entre vous, a dit encore le Révd M. Dufresne, qui pour un motif, qui pour un autre, ne pourront se rendre aux grandes fêtes de la St Jean-Baptiste de Montréal, qu'ils versent à la caisse de la Société de colonisation l'argent qu'ils économiseront en ne faisant pas ce voyage, ils feront ainsi un acte de patriotisme dont la Patrie et Dieu leur tiendront compte, ils aideront ainsi leurs frères à s'emparer du sol et à établir solidement la race canadienne avec sa langue, ses mœurs et sa religion dans les contrées où la civilisation n'a pas encore pénétré, et dans celles où elle est encore dans l'enfance.

La race canadienne a recueilli de nombreux et de précieux témoignages d'admiration de la part de ses ennemis mêmes. Ses adversaires les plus acharnés ont dû avouer qu'elle possédait une vitalité unique. Montrons-leur que nous ne dégénérons pas, montrons à l'univers entier, ce que peut une population faible et pauvre même, quand l'esprit de nationalité, de race et de religion l'animent. Que nos progrès étonnent le monde, mais pour cela prenons-en les moyens, donnons chacun selon sa fortune, mais donnons généreusement l'obole que demande notre premier pasteur.

Nous avons la conviction que nos lecteurs tiendront tous à honneur de répondre généreusement à l'appel de notre évêque et de faire preuve de patriotisme; aussi prédisons-nous sans crainte de nous tromper une abondante moisson pour l'œuvre sublime de la colonisation.

— M. l'abbé L. Provancher a rapporté de son voyage en Palestine les décorations destinées à quelques citoyens de Québec et de Montréal.

Commandeurs du St Sépulcre: M. A.-C. P.-R. Landry, député aux Communes, et M. C. Vincelotte, directeur de l'asile de Beauport.

Chevaliers de St Sylvestre: M. J. A. Langlais, libraire, de St Roch de Québec, et MM. Lanthier et Derome de Montréal.

Appel aux associés de la St Jean-Baptiste.—Nous publions avec plaisir la correspondance suivante qui vient de nous être adressée par M. l'abbé L. Provancher :

M. le Rédacteur,

Me sera-t-il permis de renouveler l'appel que j'ai fait l'an dernier aux associés de la Saint-Jean Baptiste, au sujet d'une offrande à faire au sanctuaire de la Grotte où est né le glorieux patron de notre nationalité, le Précurseur du Messie, le plus grand des enfants des hommes ?

Ce qui est l'affaire de tout le monde ne devient que trop souvent l'affaire de personne. J'en ai une nouvelle preuve dans mon appel de l'an dernier.

Je ne demandais qu'un sou par tête de chaque associé de la Saint Jean-Baptiste pour faire un don au nom de la nationalité canadienne-française, au sanctuaire de saint Jean du Désert, là où est né saint Jean-Baptiste, à deux lieues de Jérusalem.

Un sou par tête pour chaque associé aurait produit quelques milliers de piastres; et combien pense-t-on que j'ai reçu?... \$63.00, comme on peut le voir par la liste des donateurs.

Mon intention était d'abord d'offrir une lampe, en pourvoyant à son entretien; mais les gardiens du sanctuaire n'ont pas voulu y consentir, il y aurait bientôt encombrement. On m'a proposé un ornement sacerdotal. Mais les Canadiens visitant le sanctuaire, n'auraient pu le remarquer. D'accord avec le révérend Père Gardien, je me suis arrêté à un tableau, représentant le baptême de Notre-Seigneur, lequel tableau sera placé au-dessus de la porte d'entrée de la Grotte à l'endroit le plus près de l'église.

Ce tableau qui mesurera 8 pieds sur 6, répondra d'autant mieux au vœu de notre nationalité, qu'il sera l'œuvre d'un artiste Canadien, M. Rho, si avantageusement connu comme patriste, qui travaille actuellement à Rome. Ce sera une œuvre entièrement originale. M. Rho qui vient de visiter la Terre-Sainte, en avait déjà jeté sur le papier un croquis que tous les connaisseurs qui l'ont vu ont admiré.

Le Saint Précurseur est sur le bord du Jourdain, à côté d'un énorme sycomore lui prêtant son ombre, il est entouré d'une foule nombreuse avide d'entendre ses prédications. Le Sauveur est devant lui courbant son front sous l'eau que le fils d'Elisabeth y fait couler. La figure du Père Éternel se montre dans les nuages dominant la colombe, figure de l'Esprit Saint, planant entre le Père et le Fils. On voit se détachant de la foule, une femme avec un enfant à cheval sur son épaule, tel que les mères portaient alors leurs enfants et tel qu'elles les portent encore aujourd'hui en Orient. Les montagnes de Moab, de l'autre côté du Jourdain, servent de fond à toute la scène.

Avant de mettre ce plan à exécution le croquis sera soumis à l'approbation d'artistes les plus distingués de Rome.

M. Rho offre toutes les garanties d'une exécution de mérite, car il a étonné plus d'un artiste à Rome par sa capacité.

Le cadre en bois doré, portera un trophée au haut représentant un castor rongeur des branches d'étable, et sur un ruban retenant le tout, on lira en lettres bien apparentes: *Don des Canadiens Français.*

Malgré la faible somme entre mes mains, je n'ai cependant pas hésité à donner la commande, comptant sur la générosité de mes compatriotes lorsqu'il s'agit d'œuvres religieuses; et j'ai toute confiance que je ne serai pas déçu dans mon attente.

Qu'y a-t-il à faire maintenant?

Voici: pour que l'affaire de tout le monde ne devienne pas une fois de plus l'affaire de personne, que tous les présidents des sections des Sociétés Saint-Jean-Baptiste, choisissent une personne pour recueillir les contributions dans leurs localités respectives.

A mesure que ces contributions me parviendront, j'en publierai la liste dans les journaux.

Que chacun se fasse un devoir d'apporter son obole pour la bonne œuvre, et le succès est assuré:

L'abbé PROVANCHER, Cap-Rouge, P. Q.

N. B.—Tous ceux qui donneront une piastre ou plus auront droit à une copie photographique, ou peut-être lithographique du tableau lorsqu'il sera terminé, et ces copies, avant d'être distribuées, auront été bénites dans la Grotte de St. Jean Baptiste, en Palestine.

CAUSERIE AGRICOLE

DU FANAGE DU FOIN (Suite).

Il faut avancer la dessiccation du foin sans la précipiter, et tâcher de lui enlever son humidité surabondante, sans cependant trop l'exposer aux rayons brûlants du soleil qui grillent souvent et font tomber les feuilles, ou les décolorent fortement et les réduisent en poussière, tandis que les tiges conservent encore intérieurement beaucoup d'humidité qui se manifeste lorsqu'elles ont été amoncelées pendant quelque temps.

En principe général, plus le soleil est ardent, plus l'herbe qu'on veut faner est d'une nature sèche plus elle est rare, moins il faut l'étendre mince sur la prairie; le fanage dans ce cas, doit, pour ainsi dire, s'opérer à couvert et lentement; moins au contraire la constitution atmosphérique est brûlante et plus l'herbe est aqueuse et abondante, moins ses couches doivent être épaisses, et plus elles doivent être remuées souvent, et soulevées légèrement, de manière à prévenir tout amoncèlement, et à faciliter le passage de l'air et de la chaleur partout également; il convient aussi de transporter l'herbe des endroits bas, humides, convertis et peu aérés, sur les parties les plus élevées, afin d'en accélérer le fanage.

On n'a pas été sans remarquer plusieurs fois que l'herbe des prairies fumées, toutes autres circonstances égales d'ailleurs, était généralement plus difficile à faner, et surtout plus disposée à s'échauffer en tas que toute autre. Nous dirons à cette occasion que la même observation a été faite à l'égard des grains, qui sont aussi plus difficiles à sécher et à conserver, lorsqu'ils proviennent de champs engraisés, que lorsqu'on les obtient de ceux abandonnés à leur fertilité naturelle.

Un point essentiel dans l'opération du fanage, c'est de soustraire le foin à l'action dévorante du soleil, dès que la majeure partie de son eau de végétation est enlevée, afin de prévenir une trop forte évaporation qui est au détriment de la qualité et du poids du foin, lequel peut quelquefois diminuer de vingt pour cent au moins par son exposition au soleil ardent, pendant une heure de trop seulement; il n'a plus alors ni la couleur, ni l'odeur, ni la substance nutritive qu'il conserve lorsqu'il est convenablement amoncelé à temps.

Aussitôt qu'on s'aperçoit que la couche superficielle de l'herbe répandue est suffisamment fanée, il faut la retourner de manière à remplacer le dessous par le dessus, et vice versa; lorsque le tout paraît

suffisamment desséché, il faut le rapprocher avec des râteliers, et le réunir en chaînes ou bandes, plus fortes et plus élevées, qui perfectionnent et achèvent la dessiccation, sans exposer le foin à une trop forte évaporation.

Soit que l'on redoute l'action décolorante du soleil, de la rosée ou de la pluie, il est toujours avantageux de rouler avec précaution et de rassembler en petits tas, ou meulons, le foin de ces chaînes, afin de compléter sa dessiccation à couvert et sans danger; et cette disposition qu'il convient surtout de lui donner pour la nuit, afin d'empêcher qu'il ne jaunisse ou noircisse, facilite d'ailleurs son transport à la meule, où l'on doit l'entasser dès qu'il paraît propre à y entrer.

Lorsque des pluies abondantes ont pénétré ces meulons, on doit en répandre soigneusement le foin tout autour, pour les sécher convenablement, et les rétablir ensuite.

De l'emmeulage du foin.—D'ordinaire les cultivateurs n'ont pas pour habitude de mettre leur foin en meule; ils le mettent le plus souvent en grange. Cependant la quantité de foin récolté l'année dernière obligera ceux qui en ont encore une grande provision, à recourir à l'emmeulage du foin pour la présente saison. C'est pourquoi aujourd'hui nous donnons quelques renseignements sur la manière de mettre le foin en meule.

Aussitôt que le foin des meulons paraît suffisamment sec, et spécialement lorsqu'on a à redouter la pluie, on ne doit point perdre de temps pour le porter à la meule; à cet effet deux hommes armés de longues perches, légères et flexibles, en saule, aune, peuplier ou tout autre bois équivalent, qu'ils passent dessous ces tas, à des distances égales, les chargent et les portent très commodément et promptement, et les déposent au pied de la meule, où un troisième, armé d'une longue fourche, les entasse régulièrement et circulairement.

Lorsque le foin est très sec, un enfant doit monter sur la meule pour la fouler; il y a plus d'avantage que d'inconvénient, dans ce cas, à la faire le matin et le soir à la fraîcheur, qu'au milieu du jour, et elle doit être aussi large et aussi élevée qu'il est possible. Lorsqu'au contraire la crainte du mauvais temps précipitant cette opération, le foin n'est pas tout-à-fait aussi sec qu'il serait à désirer, il faut l'entasser le plus légèrement qu'on le peut, et par la chaleur, lorsque cela est praticable, puis faire les meules moins fortes, et surtout ne pas les fouler.

La forme parfaitement conique est la plus convenable pour les meules, parce qu'elle renvoie l'eau de la pluie en la faisant couler comme un toit à pente rapide, lorsqu'elles sont bien faites et surtout bien terminées en pointe; celle-ci doit être chargée avec toutes les râtelures, qui, étant ordinairement moins sèches et plus pesantes, sont les plus convenables pour cet objet.

Quelque sec que paraisse le foin lorsqu'on le met en meule, l'intérieur des tiges conserve toujours une portion plus ou moins considérable d'humidité qui tend à s'échapper, et le séjour du foin dans la meule facilite la sortie de cette eau de végétation, qui deviendrait nuisible si elle se trouvait trop fortement concentrée pour pouvoir s'évaporer aisément.

Rien de plus facile que le fanage et l'emmeulage lorsque le temps est beau et assuré; rien de plus difficile, au contraire, lorsqu'il est pluvieux ou incertain; et dans le doute où l'on est sur l'avenir, les meilleurs principes se trouvent souvent en défaut, ce qui fait dire vulgairement qu'on a beaucoup plus de mal pour faire du mauvais foin que pour en faire du bon.

Lorsque, par la crainte du mauvais temps, on a cru devoir précipiter le fanage et l'emmeulage, il est essentiel de visiter scrupuleusement les meules, de bon matin, le lendemain du jour où elles ont été faites. En se plaçant sous le vent, à cette époque, en enfonçant fortement les bras dans chaque meule vers son milieu, en en tirant fortement à soi le foin qu'on a pu saisir, on s'aperçoit aisément, à l'intensité de sa chaleur et à sa décoloration, s'il s'est établi au centre une fermentation forte et nuisible (car il en existe toujours une faible, souvent insensible, qui ne peut occasionner aucun dommage); ordinairement même, la fermentation excessive qu'on doit redouter se manifeste le matin, à une vapeur épaisse qui s'élève du sommet de la meule, en forme de fumée, parce que la condensation de l'air la rend plus apparente en retardant sa volatilisatation.

Il n'y a pas de temps à perdre dans cette occurrence, lorsque le temps le permet, pour décombrer la meule, l'aérer, la détasser, et empêcher que la fermentation, en parcourant entièrement ses périodes, ne pourrisse le foin; on la rétablit ensuite légèrement, dès que le mal est dissipé; et lorsqu'il est arrêté à temps, les conséquences en sont ordinairement peu fâcheuses.

De la conservation et de la consommation du foin.—Il est toujours essentiel que le foin soit placé sèchement après sa dessiccation, afin de prévenir toute espèce de détérioration ultérieure.

On le place ordinairement ou à couvert ou à l'air, c'est-à-dire ou dans des granges ou dans des greniers qui servent de fenils, ou en fortes meules sur la prairie même, ou dans des enclos près des habitations des bestiaux.

Lorsqu'on a à sa disposition des fenils suffisants, le foin y est beaucoup plus sèchement que partout ailleurs, et il suffit de le garantir de l'humidité que les murs et les toitures pourraient lui communiquer, en l'entourant d'une couche de paille, ou de foin grossier, ou de toute autre matière de peu de valeur.

Lorsqu'on entasse le foin dans les granges, il est nécessaire d'ajouter aux mêmes précautions celle très essentielle de l'asseoir sur un lit très épais, ou soustrait, formé des mêmes matières, et même de bourrées, fagots ou autres objets équivalents, afin de le soustraire entièrement aux atteintes de l'humidité que le sol pourrait lui communiquer.

Lorsqu'on se détermine à mettre son foin en meule, il est généralement préférable de la placer dans un enclos commode près de l'habitation des bestiaux, au lieu de l'établir sur la prairie même, comme cela arrive assez souvent.

Dans le dernier cas, indépendamment de ce que la meule peut être moins facilement surveillée et mise hors de l'atteinte des malfaiteurs, elle nuit à la prairie par son séjour, et plus encore lorsqu'elle est consommée sur le lieu même par les bestiaux, comme cela se pratique quelquefois. À cet égard, il faut remarquer

et du gaspillage qui résultent nécessairement de ce mode très vicieux de consommation, lequel ne convient pas plus à la santé des bestiaux qu'à l'intérêt du cultivateur.

Dans tous les cas, il est indispensable aussi que le foin soit assis sur un soustrait très élevé, auquel on peut ajouter de fortes pierres ou pièces de bois, afin de l'isoler de terre le plus possible, après avoir choisi un emplacement sec, élevé, et sur un plan parfaitement horizontal.

Quand on veut établir une meule à courant d'air, afin de rafraîchir le foin et de prévenir le danger d'une fermentation considérable, qui a lieu lorsque le fanage a été incomplet, ou lorsque le foin, après avoir été mouillé, n'a pas été suffisamment séché, ce qui produit parfois des incendies qu'on attribue à toute autre cause, on doit disposer les pierres ou pièces de bois de manière qu'elles se croisent dessous le soustrait à angles droits, en aboutissant au centre et qu'elles soient placées sur deux lignes parallèles assez distantes entre elles pour former des conduits d'air qu'on recouvre avec des planches, des bourrées des fagots, ou toute autre matière équivalente assez forte pour résister à la pression du foin. On laisse au centre, où se réunissent les quatre conduits, une ouverture qui établit le courant d'air. On y plante une perche au moins aussi élevée que la meule qu'on veut établir, et cet axe qui la traverse dans son milieu lui sert tout à la fois de tuteur et régulateur pour lui donner une circonférence égale, ainsi que de conducteur à une machine formée de quatre planches clouées ensemble.

Le pied de la meule étant préparé comme nous l'avons indiqué, on place cette machine au centre contre la perche qui lui sert de conducteur, l'ouverture la plus étroite vers la terre, et la plus large au-dessus. On commence alors à épandre du foin, ayant attention de l'entasser le plus serré possible. Lorsque la meule est montée au niveau de la cheville, on soulève la machine jusqu'à la hauteur des crochets qui la soutiennent, et on continue ainsi jusqu'à ce que la meule soit achevée. On la retire alors, et il reste au centre un conduit en forme de cheminée. On en bouche l'entrée avec une botte de foin ou de paille, pour empêcher la pluie d'y pénétrer, dès qu'on s'aperçoit qu'il n'y a plus dans l'intérieur assez de chaleur pour gâter le foin.

Un courant d'air est inutile, et peut même devenir nuisible, lorsque le foin est bien sec, en l'éventant trop, et parce qu'il peut d'ailleurs donner accès à l'humidité par la suite.

Pour que la meule soit, le plus possible, hors des atteintes de la pluie, on doit augmenter insensiblement sa largeur jusque vers le tiers de sa hauteur, de manière à donner à cette partie la forme d'un cône renversé, dont la base tronquée serait assise sur la terre; on doit la diminuer ensuite progressivement jusqu'au faite, en donnant aussi à cette seconde partie, de deux tiers environ plus élevée que l'autre, la forme d'un cône posé sur le premier; par ce moyen, après avoir bien peigné la meule tout à l'entour, et en couvrant la partie supérieure de paille ou de roseaux adroitement fichés et saillants à leur base, et terminés par un fûtage épais de même matière, on l'abrite parfaitement dans toutes ses parties.

On doit encore établir au pourtour de la meule un fossé pour recevoir l'eau qui tombe de la couverture, et l'empêcher de s'insinuer dessous la meule, en rejetant la terre de ce côté.

Lorsqu'on établit plusieurs meules (et il est toujours plus avantageux de la faire pour la commodité du service, quand on a beaucoup de foin, que de le réunir en meules énormes), on doit les écarter suffisamment pour avoir un libre accès tout autour avec les voitures, et surtout pour pouvoir arrêter plus efficacement le progrès des incendies en cas d'accident.

Quelque sec que puisse paraître le foin en meule, il conserve toujours intérieurement une portion d'humidité plus ou moins considérable, qui y établit un mouvement léger de fermentation, lequel se manifeste par l'odeur exhalée pendant assez longtemps dans l'atmosphère environnante. On dit vulgairement qu'il jette son feu, c'est-à-dire l'eau de végétation non combinée qu'il renfermait encore, et qui, imprégnée d'une partie de son arôme, s'exhale sous la forme d'un gaz délétère, très souvent nuisible dans les lieux renfermés.

Ce mouvement intestin dure ordinairement deux mois, plus ou moins, selon que les plantes ont été récoltées par un temps et sur un terrain plus ou moins humides ou secs, et surtout sur une prairie plus ou moins fumée. Jusqu'à ce qu'il soit entièrement calmé, il est généralement dangereux de nourrir les animaux avec ce foin, quoiqu'ils en soient avides, parce qu'on remarque qu'il les échauffe beaucoup, et qu'il peut leur donner toutes les maladies qui sont l'effet de la surabondance du sang.

Lorsqu'on est contraint, par les circonstances, d'administrer de ce foin au bétail avant que le foin ait été entièrement ressé, il est prudent de le faire avec beaucoup de discrétion, et de le mélanger d'abord avec d'autre foin vieux, ou de la paille, ou toute autre nourriture qui ne présente pas le même inconvénient, et on prévient ainsi les accidents.

Exportation du foin.

Les renseignements que nous avons donnés dans notre *causerie agricole*, quant au fanage du foin, sont absolument nécessaires dans la pratique et plus particulièrement de la part des cultivateurs, qui destinent leur foin à l'exportation, car sur les marchés étrangers on est particulier quant à la qualité et la couleur du foin à acheter.

Un commerçant de Lowell, aux Etats-Unis, donne les renseignements suivants au sujet du commerce de foin :

Après avoir dit que le Canada fournit le plus beau foin du monde, ce commerçant ajoute que le foin, pour être bon et qu'on puisse le vendre sur les marchés des Etats-Unis, devrait toujours être coupé vert.

La plupart du temps, l'on attend que le foin soit sec pour le couper, et alors on le vend difficilement. Il a une couleur rougeâtre qui ne le recommande pas, et il ne vaut guère mieux que la paille.

Souvent aussi on laisse le foin exposé à la pluie, quand il serait si facile de le mettre en voillottes et de l'engranger en très bon état.

Le correspondant conseille aux marchands de foin de acheter que du foin de bonne qualité, plutôt vert

que mûr, et ayant une bonne apparence; ils le placeront plus facilement et en recevront un plus haut prix. Le foin sec ne se vend guère, et souvent le commerçant n'en retire pas assez d'argent pour payer ses dépenses.

C'est une erreur de croire qu'en mélangeant une certaine quantité de bon et de mauvais foin, on réussit à le vendre à un bon prix. Ce mélange gâte tout, et le bon foin subit le sort du mauvais; il ne se vend plus.

Il faut éviter de presser du foin que l'on sait devoir chauffer; car alors, invariablement, ce foin se gâte et n'est plus bon à rien.

Les cornichons à rames.

Quoique les concombres soient généralement considérés comme plantes rampantes, la nature les a pourvus de vrilles; preuve évidente qu'on peut en faire des plantes grimpances; du reste, conduits sur rames, ils s'accroissent parfaitement de ce traitement.

Les concombres ainsi traités offrent plusieurs avantages qui payent amplement les soins que ce genre de culture exige. D'abord les tiges sont mieux exposées à l'air et au soleil, les fruits nouent avec plus de facilité; ils sont plus verts (qualité précieuse pour la conserve), restent beaucoup plus propres; ensuite la cueillette est plus facile à faire, en raison du passage laissé entre les lignes.

Lorsque les plantes ont poussé leur première feuille au-dessus des cotylédons, on fait choix du premier pied qu'on laisse seul à chaque touffe, et dès que les plantes commencent à ramper, il suffit de planter deux rangées de rames assez fortes et hautes de dix huit à vingt pouces à chaque côté de la ligne. On aura soin, dès le principe, de conduire les jeunes tiges verticalement et de les attacher au besoin; lorsque les tiges se ramifient, elles se tiennent ordinairement elles-mêmes dans les rames. Il ne reste plus qu'à faire la récolte au fur et à mesure que les fruits ont atteint la grosseur voulue.

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 point 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 de tonneaux d'arrosement. Avec l'urine étendue de deux volumes d'eau, les prairies fournissent plusieurs coupes de fourrage vert, et on double facilement la récolte des betteraves.

Si vous voulez, amis cultivateurs, doubler ainsi le rendement de vos terres, pavez le sol des étables et des écuries, donnez à ce sol une 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 que vous imprégneriez directement au moyen d'une pompe. Évitez surtout que les eaux de pluie ne s'y précipitent lors des grandes averses.

La nourriture du porc.

Si le porc ne donne pas dans les fermes les bénéfices qu'on attend de son élevage, la faute en est imputable aux cultivateurs.

Nous ne parlerons pas du trou infect qu'on baptise du nom de toit à porc, dans lequel on laisse le malheureux compagnon de saint Antoine croupir sur ses ordures pendant sa courte existence. Nous nous sommes demandé souvent si l'épithète qu'on accole toujours à son nom ne conviendrait pas mieux à celui qui l'oblige à vivre au milieu de la pourriture.

Combien de fois n'avons-nous pas répété que, pour que le porc engraisse vite, il faut le tenir proprement dans sa loge, le laver ou le faire baigner de temps en temps dans des réservoirs; sa peau a besoin d'être nettoyée et harnettée. C'est pour cette raison qu'il se vautre dans la fange, à défaut d'eau limpide pour s'y plonger. Dans les pays où son éducation est bien comprise, les ménagères le lavent à grande eau plusieurs fois par semaine. L'expérience a prouvé que cette pratique produit toujours un bon effet et facilite l'engraissement. Nous ne ferons pas à nos lecteurs l'injure de croire qu'ils ne partagent pas notre manière de voir, qui est celle de tous ceux qui élèvent le porc dans le but d'en retirer les plus grands bénéfices.

Lorsque l'on considère les animaux au point de vue de leur emploi à l'alimentation de l'homme, le porc doit être classé au premier rang, non seulement à cause des produits animaux qu'il donne, mais encore pour la facilité avec laquelle on peut le nourrir. Le porc, en effet, s'accroît de tout; comme l'homme, nous demandons pardon à nos lecteurs de ce rapprochement, il est omnivore; il mange toute substance végétale ou animale, cuite ou crue. Tout ce qui est refusé par les autres animaux lui est bon; il se contente de tout, pourvu qu'il mange, même des ordures. Admirable machine, tout ce qui passe dans son estomac est mis à profit, tout ce qui se perd se change en graisse ou en viande; mais, avons-nous besoin de l'ajouter, la qualité comme la quantité de la viande, de la graisse, est en raison directe de la quantité comme de la qualité des aliments qu'on lui donne.

Un anglais, M. Boever, très connu par les éleveurs de l'espèce porcine, à cause de ses nombreuses et de ses persévérantes recherches, a publié dernièrement une intéressante étude sur l'influence de la nourriture sur la qualité de la viande de porc.

D'après cet éleveur, les haricots donnés comme aliment prédominant rendent la chair du porc dur, indigeste et d'un goût fade.

Les pommes de terre la rendent molle, spongieuse, sans saveur; à la cuisson, elle diminue dans de fortes proportions. C'est ainsi que le porc irlandais, nourri presque exclusivement de pomme de terre, donne de la viande pesant 3/16 de moins que ce même produit fourni par le porc anglais.

L'engraisement aux glands rend la chair dure et indigeste; les tourteaux donnent à la fibre musculaire une consistance grasseuse; les débris des animaux abattus lui communiquent un goût répugnant et l'inondent d'un suc très-fluide.

Suivant M. Beever, la meilleure de toutes les alimentations est celle au lait. Après le lait, et comme lui étant presque égal, se place le blé d'Indo. C'est donc une erreur de croire que ce grain nuit à la qualité de la viande; puis viennent les pois, l'orge et l'avoine concassés.

Choses et autres.

— Un vorger de San José, Californie, acheté \$4,500, il y a six ans, vient d'être vendu \$60,000, après avoir donné pendant ces dernières années d'exploitation de grands bénéfices.—*Moniteur du Commerce.*

Action du sel sur le foin et la paille.—Lorsqu'on rentre les fourrages et les pailles bien conditionnés, répandez sur chaque couche que l'on fait au fenil de deux à trois livres de sel par deux cents livres de foin.

S'ils sont mal conditionnés, s'ils sont chargés de lèthes, jones, etc., doublez la dose de sel, et les bestiaux mangeront avec avidité les mauvais fourrages et sans inconvénient pour eux.

Conservation des haricots en vert.—Il ne faut pas craindre de planter trop de haricots; si l'année n'est pas favorable, on récoltera peu, mais on sera assuré d'en avoir assez; si, au contraire, la récolte est bonne, on en aura de trop; dans ce cas, on les cueillera quand ils seront bons à être mangés en vert, on leur coupera les deux extrémités comme si on devait les consommer immédiatement, on les fera sécher à l'ombre, dans un endroit bien aéré, puis, au moyen d'une aiguille de fil, on en formera des chapelets; on les conservera ainsi dans un endroit sain, et pendant tout le cours de l'hiver on mangera des haricots verts. Avant de les faire cuire, on les fera revenir dans l'eau froide, ou mieux dans l'eau tiède, ce qui sera plus expéditif, et de cette manière, ils ne perdent rien de leur qualité et de leur couleur primitives.

Les pommes de terre et la paille de seigle pour l'exportation aux Etats-Unis.—Les pommes de terre ne se vendent bien que lorsqu'il n'y en a pas de différentes sortes ensemble. Les *early roses* sont celles qui se vendent le mieux et pour lesquelles on obtient un prix plus élevé.

On devrait toujours avoir soin de bien choisir les pommes de terre, d'enlever celles qui sont pourries de même que les petites, car c'est là un travail qu'il faut faire quand même, et vaut mieux que ce soit avant qu'après l'exportation.

La paille de seigle, qui paie encore mieux que le foin, devrait aussi être mieux préparée lorsqu'on l'envoie sur les marchés des Etats-Unis. Elle ne se vend bien que lorsqu'elle est longue, blanche et battue au fléau et non au moulin.

Les vieilles graines et les graines fraîches.—Un préjugé fort répandu parmi les jardiniers et que beaucoup d'acheteurs adoptent comme principe, nous dit à ce sujet M. Lubbers, dans l'*Illustration horticole*, c'est que les vieilles graines de plantes annuelles donnent plus de fleurs doubles que les graines nouvellement récoltées. Des expériences faites avec soin ont prouvé tout le contraire. Les graines fraîches donnent toujours les meilleurs et les plus beaux résultats.

RECETTES

Moyen de reconnaître si un vin est coloré artificiellement.

Pour reconnaître si un vin est coloré artificiellement, on peut employer le procédé suivant: On imbibe une petite éponge de vin à gironner, on la pose sur une assiette convertie d'un peu d'eau. Si le vin est naturel, l'eau de l'assiette mettra plus d'un quart d'heure à se colorer. Si au contraire le vin est coloré artificiellement, l'eau se colore presque immédiatement.

Destruction des charançons qui attaquent le blé.

Lorsqu'on met les gerbes de blé en moules, si l'on a le soin de répandre du sel en les entassant, dans la proportion de six à huit livres par cent gerbes, on est sûr que les charançons seront détruits.

Moyen de détruire les taupes.

On perce dans le sol un trou d'environ quatre pouces, on y verse quelques gouttes de ce liquide corrosif. On recouvre le trou de terre, sans y mettre le feu. L'odeur de l'huile de charbon fait périr ou éloigne ce fléau des jardiniers. Il va sans dire que l'on fait autant de trou que les dégâts sont considérables. Quand on opère dans une planche de salade, par exemple, il faut éviter de faire les ouvertures trop près des pieds.

Moyen de se débarrasser des fourmis.

Il suffit de faire macérer dans de l'eau de l'écorce d'osier, qui lui donne une couleur noirâtre et l'imprègne d'une odeur très désagréable. On asperge avec le liquide ainsi obtenu les endroits infestés de fourmis, qui tombent frappées de mort immédiate. Nous avons déjà proposé pour la destruction de ces insectes, tant de moyens reconnus peu efficaces, qu'il est bien à désirer que celui-ci le soit réellement.

COLLEGE DE STE-ANNE

COMTÉ DE KAMOURASKA.

PROSPECTUS

DU

Cours commercial et du cours classique.

Le Collège de Ste Anne de la Pocatière, situé à 75 milles en bas du Québec, fondé en 1827 par M. C. F. Painchaud, est admirablement situé sur un coteau élevé à une petite distance du fleuve St. Laurent et à un demi-mille de la gare de l'Inter-colonial. Il réunit à un degré éminent les avantages de la retraite et de la salubrité; ses parterres magnifiques, les arbres superbes et touffus qui environnent ses cours de récréations, et la belle montagne qui l'avoisine, en font un des sites des plus pittoresques et les plus agréables qui se puissent rencontrer. Tous les ans on fait, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Collège, des améliorations propres à rendre le séjour de plus en plus agréable aux élèves.

EDUCATION MORALE ET PHYSIQUE.

L'enseignement religieux tient le premier rang dans l'éducation des jeunes gens qui fréquentent cette institution.

Le culte est la religion Catholique, cependant on admet les élèves qui en professent une autre; mais dans un but d'ordre et de régularité, tous sont obligés d'assister aux exercices religieux et de se conformer au règlement de l'institution. En tout temps et en tous lieux, les élèves sont placés sous la vigilante surveillance de leurs Maîtres.

Les lettres que les élèves reçoivent ou écrivent sont soumises à l'inspection du Directeur des Ecoles.

La santé des élèves est, pour les Directeurs du Collège, l'objet d'une tendre sollicitude; aussi veillent-ils à ce que les aliments soient sains et abondants.

Les récréations sont distribuées de manière à faciliter le détachement du corps et de l'esprit. La salubrité de l'air qu'on respire à Ste Anne de la Pocatière est très-propre à conserver et à fortifier la santé des élèves; mais lorsqu'ils sont malades ils sont reçus à l'Infirmerie où ils ont toujours près d'eux un des maîtres.

INSTRUCTION.

Le cours d'étude se divise en deux sections: le *Cours Classique* et le *Cours Commercial* ou *Anglais*.

Le *Cours Classique* embrasse les cours de Science, de Philosophie, de Littérature, d'Histoire, de Latin et de Grec, tous qu'ils

sont enseignés dans les autres Collèges et Séminaires de cette Province.

Le *Cours Commercial* comprend les grammaires Française et Anglaise, l'Arithmétique, la Géographie, l'histoire Sainte, des cours de Lecture et de Calligraphie, le Dessin linéaire, le Toisé, des exercices élémentaires de Narration et de Correspondance, la Tenue des livres (en partie simple et en partie double).... *Droit Commercial, Correspondance Commerciale, Echange, Banque, Commission, etc., etc., etc.*

Après le *Cours Commercial*, les Elèves, avec l'agrément de leur parents, passent dans le *Cours Classique*.

Le *Cours Classique* et le *Cours Commercial* marchent côte à côte, mais séparément et indépendamment l'un de l'autre.

Les jeunes gens qui se préparent ailleurs à entrer dans le *Cours Classique*, ne sont admis que lorsqu'ils connaissent le Français à peu près complètement; l'étude préalable de l'Anglais n'est pas strictement exigé.

OBSERVATION.

Les quarts-pensionnaires et les externes ne doivent s'absenter d'aucun exercice du Collège sans permission.

Outre les Bulletins semestriels transmis aux parents et les récompenses décernées à la fin de l'année aux Elèves qui se sont le plus distingués dans leurs classes respectives, par leur progrès et par leur bonne conduite, les Directeurs du Collège ont établi, dans les deux cours, des sociétés littéraires qui sont des moyens puissants d'émulation. Dans le *Cours classique*, il y a la Société "St-Thomas d'Aquin," et la Société "St-Louis de Gonzague" dans le *Cours Commercial*. Des médailles et autres décorations d'honneur sont distribuées selon le mérite.

CONDITIONS.

Le prix de la pension pour les dix mois de l'année scolaire est:

Pensionnaires.....	\$100
½ Pensionnaires.....	40
Externes.....	20

PAYABLE D'AVANCE et en trois termes: le premier à la rentrée, le second au 10 décembre, et le troisième au 20 mars.

On ne déduit rien sur le premier terme ou faveur de ceux qui arrivent après l'ouverture des classes, non plus que sur le dernier à l'égard de ceux qui sortent avant la fin de l'année. Dans le cours de l'année il n'y a déduction que pour une absence d'au moins deux mois.

Abonnement à la Bibliothèque..... 15 cts par mois.

Imprimerie dans le Collège (en sus de la pension) 15 cts par jour.

Les livres, papier, plumes, etc., peuvent être fournis par les parents ou tuteurs, ou par l'Institution à des prix modérés et payés d'avance.

Les élèves sortis des autres maisons sont admis que sur les meilleurs renseignements.

Les effets que les parents doivent fournir, outre les habits, sont: une valise, ou un coffre ou un petit meuble pour mettre leur linge; des draps, des couvertes, un couvre-pieds, des taies d'oreiller, des bonnets, des serviettes, un bassin, un miroir, du savon, des peignes, du noir et des brosses à souliers.

Pour le réfectoire: des serviettes, un couteau, une fourchette ou cuillère, une tasse ou un verre à boire.

Si les parents le veulent, ils trouveront au Collège:

Un lit et sa ferrure.....	\$5 par année
Garniture de lit seule.....	\$2 " "

SONT PAYÉS A PART.

Piano, usage de l'instrument.....	\$5 par année
Piano, leçons.....	10 " "
Violon ou autre instrument, leçons....	5 " "
Dessin académique, leçons.....	1 " "
Télégraphie.....	10 " "

COSTUME.

Le costume des élèves est le capot et la casquette de drap bleu avec nervures blanches et collet de laine verte. Ceux de première année peuvent obtenir la permission d'user les habits qu'ils portaient avant d'entrer au Collège.

Collège de Ste Anne de la Pocatière, juillet 1884.

ORGUES-HARMONIUMS "DOMINION"

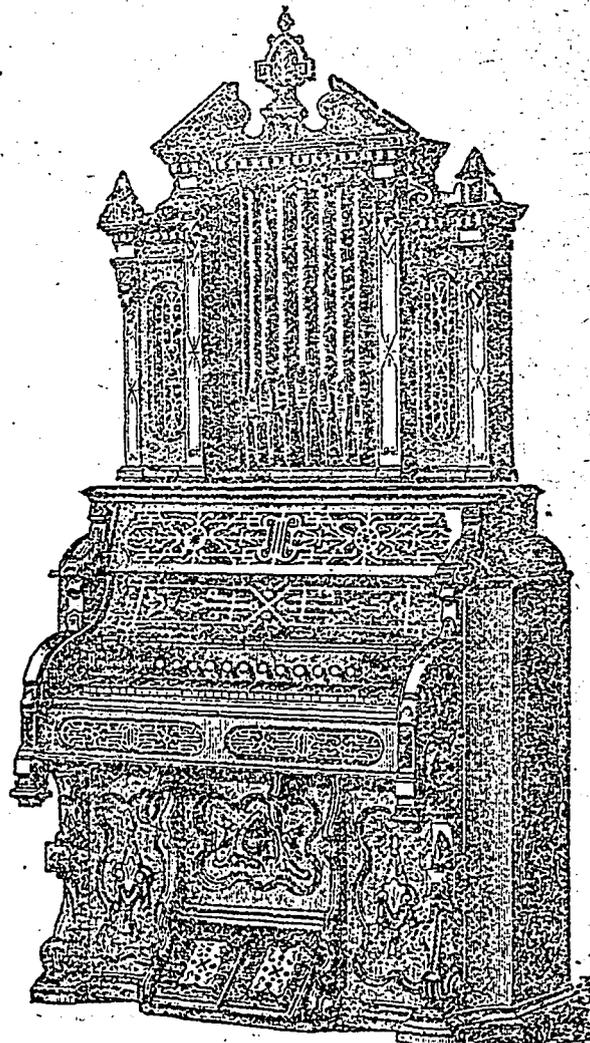
FABRIQUÉS A

BOWMANVILLE, ONT.

Four Chapelles, Eglises et Salons.

50 PREMIERS PRIX

dans différentes parties du monde.



Satisfaction garantie.—Prix plus bas que partout ailleurs en égard à la qualité.—Catalogues illustrés expédiés sur demande.—Prix de ces instruments: de \$50 à \$1000.

Une centaine d'instruments toujours en magasin.

S'adresser à

L. E. N. PRATTE

No. 1676, Rue Notre-Dame, Montréal

Dépot Général des Orgues "DOMINION."