

## 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

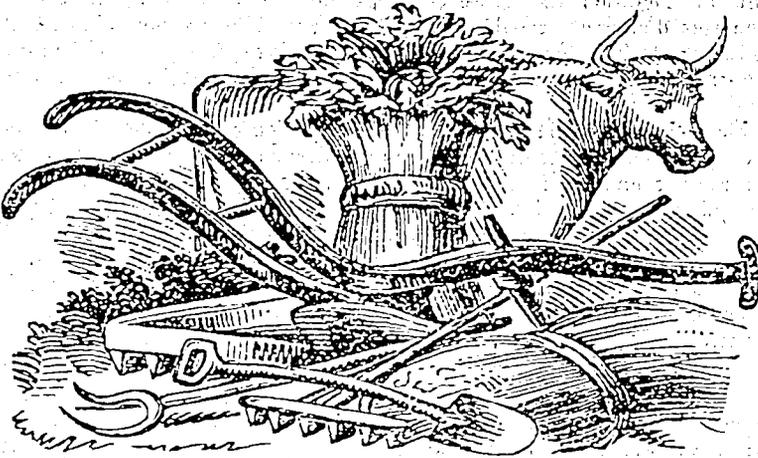
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jueuis

Editeur-Propriétaire  
**FIRMIN H. PROULX**

A qui toutes lettres concernant l'administration de la Gazette et les demandes pour abonnement devront être adressées franco.

L'abonnement est de \$1 par an, payable d'avance. On ne s'abonne pas pour moins d'une année.

L'avis de discontinuation doit être donné par écrit au Bureau un mois d'avance. Les arriérés devront avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la Gazette.



Rédaction.

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, devront être directement adressées à  
**FIRMIN H. PROULX**

ANNONCES :

1ère insertion, 10 cts. la ligne ; 2me insertion, etc. 3 cts. par ligne.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Que ceux qui désirent s'adresser aux cultivateurs annoncent dans notre Gazette agricole.

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.  
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

## SOMMAIRE :

*Causerie agricole* : Elevage des veaux.

*Revue de la Semaine* : Débats parlementaires à la Chambre Fédérale ; Subsidés ; Droits de Douane ; affaires de Riel.

*Sujets divers* : Ce que c'est que l'alcool, sa composition. — Culture des Radis. — Le germe des pommes de terre. — Destruction des mauvaises herbes. — L'enlèvement des mousses et lichens attachés aux arbres fruitiers. — Les papiers de rebut.

*Petite chronique* : Heureuse coutume. — Fraises nouvelles à Québec. — L'agriculture en France.

*Recettes* : Moyen pour garantir les armes à feu contre la rouille. — Manière de faire le levain.

*Graines à vendre*. — Voyez notre liste. — Nous expédions lundi les commandes que nous avons reçues depuis une semaine, et nous continuerons à expédier tous les jours les commandes nouvelles. Nous avons été obligé de faire une nouvelle commande de graines telles qu'indiquées dans notre liste.

## CAUSERIE AGRICOLE

### ÉLEVAGE DES VEAUX

Dans une précédente causerie, nous donnions comme principe général que c'est dans le jeune âge surtout que l'on dispose les forces des animaux pour le genre de production qu'on veut leur demander. L'espace nous a manqué pour développer convenablement ce principe, et aujourd'hui nous reprenons le sujet sous un autre point de vue, afin de pouvoir le traiter avec tous les détails qu'exige son importance.

Chaque espèce animale, chaque race, chaque individu même, a reçu de la nature une certaine dose d'activité au moyen de laquelle ils suivent les instincts dont ils sont doués. Leur sang, formé par la nourriture qu'ils absorbent, se porte en extrême abondance, soit sur un point, soit sur un autre, et construit ou surexcite certains organes qui plus tard, quand l'animal aura pris tout son développement, serviront à montrer toute la force de leurs aptitudes spéciales.

C'est ainsi qu'au moyen d'une alimentation appropriée, on fait des races éminemment propres à la boucherie, ou au travail, et des laitières recommandables, soit par l'abondance, soit par la richesse de leur lait.

Dans ce but, chaque animal possède un système digestif plus ou moins puissant, qui prend dans les aliments et prépare les matériaux dont la vie a besoin pour développer les organes propres et veiller à leur entretien, tout en pourvoyant à l'accroissement général du corps du jeune sujet. Puis lorsque la croissance est terminée, ces organes s'emparent de la presque totalité des substances préparées par la digestion et leur fait subir les transformations convenables.

Dans chaque race animale, on remarque une tendance constante vers un genre spécial de production. Telle race montre une aptitude particulière pour l'engraissement rapide à un âge peu avancé, telle autre est excellente pour le travail, pour l'abondance ou pour la richesse de son lait. Tous les individus appartenant à une même race sont doués naturellement de l'aptitude particulière de cette race, pourvu toutefois que celle-ci mérite véritablement le nom de race, c'est-à-dire si elle possède la constance et la fixité nécessaires.

La génisse appartenant à une race bonne laitière sera elle-même bonne laitière, comme le jeune veau, produit par des reproducteurs doués à un haut degré de la faculté d'engraisser rapidement, sera très-bon pour la boucherie. L'influence de la race est incontestable : C'est ce qu'on a voulu exprimer par cet axiome : *Le semblable produit son semblable* ; aussi devons-nous prendre tous les moyens en notre pouvoir pour nous procurer ou pour créer la race qui possède au plus haut degré l'aptitude que l'on recherche.

Pendant l'influence de la race n'est pas la seule qui puisse modifier la production d'un animal : le mode d'alimentation, surtout pendant le temps de l'élevage, ne doit pas non plus être oublié. Les aptitudes dont sont doués les diverses races animales existent en elles, à l'état latent, elles

dorment, pour ainsi dire, dans leurs organes, et il faut qu'une alimentation convenable vienne réveiller ces aptitudes et les exciter jusqu'au degré général de la race. Les races de boucherie ne donnent des animaux, parfaitement propres à la production de la viande que lorsqu'elles reçoivent la nourriture la plus propre à exciter cette production. Les races laitières n'ont une lactation abondante et riche que lorsqu'elles sont nourries d'aliments capables de provoquer une abondante production de lait. Nous pouvons en dire autant de toutes les autres races suivant leurs aptitudes particulières.

C'est la nourriture convenable qui fait les fortes productions en tous genres; et sans elle, les races les mieux douées, sont à peine supérieures aux races communes; elles leur deviennent même inférieures quand l'alimentation est insuffisante.

La base des succès futurs de nos animaux, c'est l'élevage; que cet élevage soit bien fait, les bestiaux maintiendront parfaitement toutes leurs précieuses qualités; mais qu'il soit mal fait, les meilleures aptitudes des races disparaîtront.

L'élevage de nos animaux est divisé en deux phases caractérisées par le genre d'alimentation qu'ils reçoivent. Durant la première phase, les jeunes bestiaux sont nourris au lait; dans la seconde leur alimentation se compose de substances empruntées au sol.

Le lait constitue nécessairement la première alimentation de tous nos animaux domestiques. C'est l'aliment qui par sa nature, sa richesse, son état, ses modifications successives, est le plus admirablement approprié aux besoins du jeune animal durant cette période de la vie qui est sans contredit la plus importante.

Les jeunes animaux des races les plus communes, comme ceux des races les plus perfectionnées, demandent impérieusement que le lait forme le fonds de leur alimentation. Il n'y a pas ici deux voies à prendre. Il faut nourrir les jeunes élèves au lait, sinon on ne fait que des êtres chétifs, imparfaits, se développant lentement et perdant toutes les qualités les plus précieuses de la race à laquelle ils appartiennent.

Le mode d'allaitement et sa longueur seuls subissent quelques modifications. Tantôt l'allaitement se fait au seau, tantôt on laisse têter le jeune sujet; mais le plus recommandable est sans contredit le premier mode. Les motifs principaux qu'on fait valoir en sa faveur c'est que le veau s'accoutume plus facilement et progressivement à se passer de lait, à prendre du lait de moins bonne qualité; par exemple du lait écéré mé qu'on complète par une autre nourriture; et, par ce moyen, le sevrage se fait avec plus de facilité et l'animal en éprouve moins de souffrance. En outre, la femelle s'habitue bientôt à se laisser prendre son lait, elle s'abandonne volontiers à la main qui la traite. Enfin, on épargne ainsi à la mère et au jeune les regrets d'une séparation toujours pénible et souvent fâcheuse pour la santé des deux animaux.

Dans l'engraissement des veaux, la méthode de faire boire le lait au seau est encore la meilleure, parce qu'elle permet à l'engraisseur de régler la quantité et la qualité de l'aliment suivant l'état de l'animal et le but que l'on veut atteindre.

Mais ni l'une, ni l'autre de ces méthodes ne sauraient être préférées d'une manière absolue. La qualité propre de la race et de la femelle elle-même doit être prise en sérieuse considération. Chez les femelles recommandables par leurs facultés laitières, il est généralement très-avantageux de faire le lait et de le donner à boire aux veaux; car alors

on régularise la ration journalière du jeune sujet et on s'assure que le pis est bien vidé. Mais dans les races médiocres ou mauvaises laitières, il est plus recommandable de laisser têter les veaux; car la succion plus répétée et plus forte qu'exercent ceux-ci détermine une plus grande activité dans les mamelles et plus d'abondance dans la production du lait. Ces données sont applicables à toutes les races bovines et ici l'éleveur ne doit avoir aucune crainte de se tromper; il n'a qu'à suivre l'unique voie qui se présente devant lui; donner à ses jeunes animaux le lait nécessaire à leur subsistance.

Mais il n'en est plus de même en ce qui regarde la durée de l'allaitement et le traitement que les jeunes élèves doivent recevoir après le sevrage. Ici la voie se divise en un nombre de branches presque aussi grand qu'il y a de productions diverses dans l'espèce bovine. La génisse destinée à la production exclusive du lait, le veau dont on veut faire un bœuf de travail, sont nourris tout différemment du jeune animal qui doit être de bonne heure engraisé pour la boucherie.

Ainsi, dans les pays les plus reconnus pour la supériorité de leurs vaches laitières, les meilleurs éleveurs se gardent bien de prolonger l'allaitement outre mesure. Pendant le premier mois, le veau prend du lait suivant son appétit; mais après ce laps de temps on fait usage de lait écéré mé; ou de thé de foin, si c'est plus commode, mêlé à une certaine quantité de lait doux. Puis, à mesure que les forces digestives augmentent, on remplace graduellement le lait par de l'herbe ou du foin tendre. Pendant le premier hiver, le fond de la nourriture est le foin mêlé avec un peu de navet et de paille. Pendant le second, une partie notable du foin est remplacé par de la paille. Si l'on veut conserver les aptitudes d'une race laitière, il faut craindre l'engraissement. Il est bon de la tenir en bon ordre, de manière qu'elle possède toujours un bon poil; mais on ne doit pas arriver jusqu'à l'embonpoint. Si la nourriture est assez abondante pour amener un développement notable du train de devant, il est fort à craindre que la génisse ne fasse une très-médiocre laitière.

Dans les races spécialisées pour la boucherie, l'allaitement se fait au seau ou par les mères, ce dernier mode est le plus généralement adopté; il dure longtemps, très-longtemps même puisqu'il ne se termine d'ordinaire qu'à l'âge de six mois. Au sevrage, les mâles sont séparés des femelles et groupés par deux ou par trois au plus, dans des boxes ou *straw yards* où ils sont en liberté. Leur nourriture pendant cette période est abondante et se compose de bons fourrages, de racines, de pain de lin, de farine d'orge, d'avoine, etc. A l'âge de dix-huit mois, ils sont isolés complètement et reçoivent comme par le passé, des fourrages, des racines, du pain de lin et des grains.

Les génisses, dès l'âge de six mois, sont mises par trois ou par quatre en liberté dans des *straw yards* et pendant tout le premier hiver, on leur donne des fourrages choisis, des navets, des grains et du pain de lin; au printemps, elles sont placées sur de riches pâturages sans supplément de nourriture; cependant si on veut les pousser à un grand développement on les tient dans de grandes cours, et là, on peut leur donner du fourrage vert avec une forte ration de pain de lin et de grains.

Quant aux sujets impropres à la reproduction, les bœufs par exemple, ils sont nourris abondamment au pâturage en été et dans des boxes en hiver jusqu'à l'âge de trois ans, époque où ils ont atteint leur complet développement et sont prêts à être livrés au boucher.

Chez les races où les individus ne doivent être engraisés pour la boucherie qu'après plusieurs années d'un travail dur et constant, l'élevage est presque le contraire du précédent. Ici il faut développer, durcir les muscles et leur donner de bons points d'appuis. Pour cela, on leur distribue des aliments plutôt secs qu'aqueux, l'allaitement devient le plus court possible, le foin forme le fond de la nourriture pendant le premier hiver, une grande quantité de paille est également introduite pendant l'hiver précédent, et l'été la nourriture se prend au pâturage. Cependant si le travail n'est qu'un moyen de faire payer à l'animal une partie de ses dépenses d'entretien, l'alimentation devra se rapprocher de celle des animaux spécialisés pour la boucherie.

## REVUE DE LA SEMAINE

La journée du 14 a été consacrée à l'étude de la situation financière du pays et des moyens d'équilibrer les revenus publics avec les dépenses.

L'hon. M. Cartwright, le nouveau ministre des finances, fait remarquer que les hommes aujourd'hui au pouvoir manquent de l'expérience nécessaire pour résoudre les grandes questions actuellement mises devant eux. Cependant ces hommes se croient obligés de suivre une marche toute différente de celle adoptée par l'ancien ministre. Les ministres actuels, dit M. Cartwright, ont toujours prétendu et prétendent encore que les ressources du pays sont suffisantes pour rencontrer les besoins ordinaires; mais qu'elles ne suffiront jamais pour faire face aux grandes entreprises dans lesquelles la Puissance est engagée, et qu'il faut de toute nécessité augmenter les revenus au moyen de nouvelles taxes.

Le Gouvernement actuel accepte la succession que lui a laissé l'ancien ministre, mais il ne veut être responsable que des moyens qu'il suggérera pour réparer les erreurs de son prédécesseur. Quant aux entreprises déjà commencées, il fera tout en son pouvoir pour les mener à bonne fin; mais, dans le but d'assurer leur exécution, il ne compromettra pas la prospérité du pays.

Il accuse l'ancien gouvernement de s'être livré au gaspillage, d'avoir changé une augmentation de revenus de \$4,000,000, en un déficit de \$1,000,000. Il n'y a pas un seul gouvernement, dit M. Cartwright, qui a si bien réussi à marcher à reculons en finance. Néanmoins, nos obligations publiques n'ont pas diminué, il faut parachever le chemin de fer intercolonial, ce qui exigera encore \$2,000,000 et pourvoir à l'amélioration et à la construction des canaux ce qui demandera \$25,000,000.

D'après l'engagement pris, il faudrait aussi que le chemin de fer du Pacifique fût construit dans l'espace de sept ans. Si la chose est possible cet engagement sera rempli, même s'il faut s'imposer des sacrifices; mais il ne croit pas qu'il soit possible de construire 3,000 mille de chemin de fer dans un temps aussi limité.

On a estimé le coût du chemin à \$100,000,000 et c'est le chiffre le plus bas. Mais si l'on exige la construction du chemin dans le temps spécifié, la dépense ne sera pas moins de \$150,000,000 à \$160,000,000. Pour remplir cet engagement, il faudrait imposer au Canada une dette d'un tiers plus considérable que celle des Etats-Unis en regard à la population.

La Chambre devra décider s'il faut ou non construire ce chemin, mais en attendant, elle doit songer que ces travaux exigeront un emprunt de \$30,000,000 pendant sept ans et qu'il faudra payer l'intérêt de cette somme.

L'hon. M. Cartwright passe ensuite aux estimés:

D'après son prédécesseur, les recettes pour l'année 1873-74 devaient atteindre \$21,740,000 tandis que les dépenses étaient estimées à \$22,586,000. Mais ces dernières auraient dû être portées à plus de \$24,000,000; car aux estimés de M. Tilley il fallait ajouter \$400,000 pour l'Isle du Prince Edouard, \$200,000 pour le Nord-Ouest et la police montée, \$200,000 pour une élection générale, \$400,000 pour la perception du revenu, \$750,000 pour le département des postes et \$150,000 pour les sauvages. Ce qui forme un total de \$24,100,000 et sur tout cela le Gouvernement actuel n'est responsable que pour \$200,000 nécessités par les élections générales.

Les estimés des recettes faits par M. Tilley étaient à peu près corrects; il y a eu néanmoins une légère augmentation dans les revenus des douanes, de l'accise et des postes; mais les recettes du département des Travaux-Publics ont été de \$600,000 moindres que celles portées dans les estimés.

Pour l'année courante les recettes vont s'élever probablement à \$23,750,000; c'est une somme considérable relativement à notre population; mais les trois quarts de cette somme sont dépensés pour subsides et paiement de l'intérêt de la dette publique; de sorte que le Parlement n'a à sa disposition qu'un quart ou environ \$6,000,000.

Il ne voit pas la possibilité de réduire les dépenses au-dessous de \$22,000,000 pour la présente année et il ne croit pas non plus à une augmentation de revenus.

Pour la prochaine année fiscale, le Gouvernement demande \$42,000,000. Mais de cette somme il faut déduire \$6,831,000 pour le paiement de l'intérêt de la dette publique, \$5,500,000 pour les dépenses de perception du revenu, \$1,000,000 pour le rachat de la dette publique et certains travaux publics, et \$3,757,000 pour subsides aux Provinces.

Après avoir examiné diverses sources de dépenses, le ministre des finances constate qu'il faudra exiger pour l'année finissant le 30 Juin 1875 \$24,600,000, tandis que le revenu probable de cette même année ne dépassera pas \$22,000,000. Pour combler le déficit, le Gouvernement s'est décidé à imposer des taxes additionnelles sur divers articles et dans ce but certaines résolutions sont soumises à la Chambre. L'adoption de ces résolutions permettra au Gouvernement de compter sur une augmentation de revenus de \$3,000,000.

Les taxes additionnelles proposées portent sur les vins, le brandy, le gin, l'alcool, le rhum, le whiskey, les soieries, les satins, les cigares, le tabac, le thé, le café, les métaux, les machineries et le sucre en proportion de sa qualité.

Sur les vins, le droit actuel est d'un peu plus de 25 centins par gallons, le ministre des finances propose de porter le tarif à 40 centins sur les vins faibles, à 60 sur les vins plus forts, et à 83 sur les vins mousseux.

Sur le brandy, le gin et les autres spiritueux, l'augmentation sera de 20 centins par gallon.

Sur les cigares, l'augmentation sera de 45 à 70 centins par cent cigares; sur le thé noir elle sera de 8 à 9 centins, sur le thé du Japon de 12 à 14 centins, sur le thé vert de 6 centins, sur le café vert de 2 centins et sur le café rôti et moulu 3 centins par livre.

Sur tous les métaux, on imposera un droit de 5 centins par livre. Les importateurs de machineries paieront à l'avenir un droit de 10 par cent sur la valeur de ces machines.

Le Gouvernement demande en outre d'élever de 65 à 75 centins par gallons les droits sur les spiritueux fabriqués dans le pays, et de 16 à 20 centins par livre ceux imposés sur le tabac manufacturé.

En outre, on imposera, en sus du droit de 25 par cent sur la valeur, un second droit de 1½ centia par livre sur le sucre au dessus du No. 13 et au-dessous du No. 16, et de 1½ centia par livre sur celui au-dessus du No. 16.

Enfin il y aura une transformation de droits sur un grand nombre d'articles employés dans nos manufactures de par-dessus en caoutchouc, de gants, de chapeaux en feutre, etc., cette transformation de droits produira une augmentation de revenus de \$500,000.

L'Hon. M. Tupper critique sévèrement le discours du ministre des Finances, condamne le ministère actuel et dit que la politique est malavisée et injurieuse au pays.

Dans la séance du 15, la motion de M. Bowell demandant l'expulsion de M. Riel est revenue devant la Chambre.

M. Bowell désire placer la question sous son vrai jour et met de côté toute distinction de nationalité et de religion. Pour lui il ne voit que le fait qu'un sujet anglais a été mis à mort pour avoir défendu les droits de la Couronne et du pays. Il pense que les membres Haut-Canadiens du ministère actuel auraient dû prendre l'initiative dans cette question, et aujourd'hui ils doivent se montrer conséquents avec eux-mêmes. Il rappelle que M. MacKenzie a souvent qualifié Riel de meurtrier et que le ministère d'Ontario dont il était le trésorier a offert une récompense de \$5,000 pour la personne qui apporterait la tête de Riel.

M. Bowell prétend que Riel a été trouvé coupable, qu'il a refusé de se rendre aux ordres de la Chambre, qu'il fait la justice et qu'il veut se soustraire à la loi. Il est du devoir du Gouvernement de prendre les démarches suffisantes, pour faire justice de ce délinquant et exécuter ce que ses membres ont tant prêché lorsqu'ils n'étaient que simples députés.

Ce discours fut suivi par les cris: "adopté;" "rejeté," "rejeté."

Mais avant que le vote fut pris M. Holton proposa un amendement à la motion de M. Bowell. Il dit qu'il ne veut pas discuter la question; mais il sait et tous les membres reconnaissent qu'un grand malaise règne dans le pays. Le devoir de la Chambre est de faire tout en son pouvoir pour alléger ce sentiment de malaise.

La motion de M. Bowell est trop précipitée et il vaudrait mieux attendre le rapport du comité nommé pour s'enquérir des causes des troubles arrivés au Nord-Ouest en 1869 et 70. En conséquence, il propose que "Attendu que le crime dont Louis Riel est accusé se relie et ressort des troubles qui ont existé dans le Nord-Ouest dans l'automne de 1869 et au printemps de 1870, et qu'un comité spécial de la Chambre a été chargé de s'enquérir de la cause de ces troubles et des promesses d'amnistie, il est à propos de retarder la motion jusqu'après le rapport de ce comité."

Mais cet amendement ne fut faisant pas les justes exigences de la représentation bas-canadienne, M. Mousseau, secondé par M. Baby, proposa en contre-amendement qu'une humble adresse soit présentée à Sa Très Gracieuse Majesté la Reine, la priant d'exercer sa prérogative royale et d'accorder pardon et amnistie pour tous les délits qui peuvent avoir été commis dans la Province de Manitoba avant son admission dans la Confédération.

M. Mousseau démontre que le Canada s'est emparé de Manitoba sans le consentement de la population, qu'à la fin de l'administration de la Compagnie de la Baie d'Hudson, la population a formé un Gouvernement provisoire et a choisi Louis Riel comme président pour sauvegarder ses droits et privilèges. Puis il cita des dépêches de Lord Granville par lesquelles on voit que le Gouvernement britannique a reconnu tacitement ce Gouvernement provisoire et que

même il est entré en négociation avec lui. Ces négociations impliquent l'octroi d'une amnistie.

Dans la séance du 16, M. Masson reprend les débats sur l'affaire Riel. Il dit que la réception faite par le Gouvernement provisoire aux délégués du Gouvernement provisoire du Nord-Ouest impliquait l'amnistie; et cette amnistie n'a pas seulement pour but de faire disparaître les causes de troubles produites par la mort de Scott; mais aussi celles qui pourraient provenir de la mort de Parisien et de Boulet. Scott n'a pas été exécuté parce qu'il était orangiste, les canadiens n'ont pas manqué à leurs devoirs, et Riel possède, non-seulement la confiance des Métis, mais aussi celle des hommes les plus respectables de Manitoba. Il ne croit pas que Riel ait désobéi aux ordres de la Chambre, parce que ces ordres ne lui ont pas été transmis de la manière ordinaire par le sergent-atrines.

Plusieurs orateurs prirent la parole après M. Masson; mais en dépit de tous les talents oratoires de la députation bas-canadienne et de la justice de la cause qu'elle soutenait elle fut battue par le brutal fanatisme des orangistes du Haut-Canada et des autres Provinces de la Confédération.

L'amendement de M. Mousseau fut d'abord mis aux voix et perdu par 166 voix contre 27, puis celui de M. Holton fut également rejeté par 117 voix contre 76, et la motion de M. Bowell fut gagnée par 124 contre 68.

C'est ainsi que le sacrifice a été consommé et que la justice a été foulée aux pieds. Mais nos frères de Manitoba ont conservé leur liberté et ce qu'ils ont à faire c'est de réédifier Riel avec la même unanimité que par le passé. Peut-être qu'à force de patriotisme et de fermeté parviendront-ils à vaincre le fanatisme de leurs ennemis.

L'intérêt de la séance du 17 a été fort secondaire relativement aux séances précédentes. Toute cette journée fut presque complètement employée à la présentation de nombreuses pétitions et bills privés et à la discussion de quelques items des subsides.

Le nouveau Gouvernement demande une augmentation de \$8,550 en faveur de l'administration des postes afin de pouvoir couvrir certains octrois accordés aux départements des bureaux de postes, d'augmenter le salaire de quelques assistants Receveurs-Généraux et de construire un bureau de poste à Charlottetown, Isle du Prince Edouard. Après quelques discussions la demande est accordée.

Une augmentation de \$83,676 pour permettre d'élever les salaires des employés du Gouvernement civil, une autre de \$9,365 pour la Législation et plusieurs autres items furent également adoptés.

L'Hon. M. Tupper fait remarquer que pendant que les hommes du ministère actuel étaient dans l'opposition, ils ont constamment cherché à embarrasser le Gouvernement à propos de ces mêmes augmentations de salaire; mais que l'opposition actuelle ne suivra pas cette ligne de conduite, elle veut être plus conséquente avec ses actes passés.

### Co quo c'est que l'alcool, sa composition

Ce qui suit est l'extrait d'une lecture faite par M. le Dr. Lavallée, à Ottawa. On comprendra avec quelle réserve on doit faire usage de cette liqueur que malheureusement un grand nombre prennent pour tuer le temps, sans s'apercevoir par là qu'ils ruinent leur santé et vidant leur bourse:

L'alcool est le produit de la distillation d'un liquide fermenté, qui, suivant la provenance, porte des dénominations différentes. Ainsi, le vin est une boisson qui résulte de la fermentation du moût au jus de raisin.

La bière est fabriquée avec l'orge et le houblon. Son usage remonte à l'antiquité; elle était au dire des historiens grecs et la-

tins, la boisson ordinaire des anciens égyptiens; les Espagnols, les Germains, les Gaulois, connaissaient, de temps immémorial, sa préparation.

L'enté de vie ou *brandy*, est le produit de la distillation des vins. Enfin, on trouve, dans le commerce, les alcools de betterave, de grains, de fécula, le dahlia; on a aussi proposé de produire de l'alcool avec le maïs, les carottes et même avec les vieux chiffons de toile et de coton, la sciure de bois, etc.

Il vous paraît un peu étonnant, mesdames et messieurs que l'on ose employer à cette fin les vieux chiffons de toile et de coton, la sciure de bois; eh bien! la chose existe pourtant et près de nous encore; à Chicago, un écossais prépare de l'alcool avec des balnyures et des ordures de rues, les restes pourris de fûtes provenance, les rats morts, et quantités d'autres horreurs. Tous ces débris sont soumis à une cuisson, qui permet de recueillir d'abord une bonne quantité de graisse; le resté se distille et fournit un alcool fort limpide. Avec dix charrettes de saletés on obtient, en moyenne, 39 livres de graisse pour la savonnerie et 40 gallons d'alcool à 90 degrés; alcool qui nous est probablement présenté sous différentes formes et qu'un grand nombre avalent avec délices!

On me demandera peut être si les boissons alcooliques sont nécessaires ou utiles à l'homme. A cette question, je répondrai oui et non. A l'homme bien constitué, robuste, sain, elles ne sont nullement nécessaires; je dirai même qu'elles sont nuisibles; au contraire, chez l'homme doué d'un tempéramment faible, délicat, elles peuvent être très bienfaisantes et même nécessaires. Dans tous les cas, elles sont plus nuisibles à la femme qu'à l'homme, aux enfants qu'aux vieillards. Elles sont moins utiles en été qu'en hiver, dans les climats chauds que dans les climats froids ou tempérés. Dans les climats chauds, prises à petites doses, elles ont la propriété de diminuer la sueur; dans les climats froids et humides, elles aident à résister à des influences désavantageuses, et pour quelques sujets dont la digestion se fait lentement, elles deviennent un stimulant utile de l'estomac.

En médecine, les boissons alcooliques rendent d'incontestables services; mais elles doivent être de bonne qualité. Comme je ne voudrais pas être taxé d'absolutisme, je crois pouvoir dire qu'en faisant un usage modéré de bon vin, de bonne bière ou d'eau-de-vie de bonne qualité, on ne peut y trouver d'inconvénients pour la santé; mais on ne saurait jamais être trop modéré et en particulier sur le choix des liqueurs, et je ne saurais trop vous mettre en garde contre ces boissons frelatées, remplies des poisons les plus subtiles, les plus dangereux et les plus violents, telles que l'acide prussic, la strychnine, l'arsenic, et le sulfate de cuivre, sans compter la distillation des rats morts, et autres ordures, boissons que malheureusement l'on trouve à tous les coins des rues et qui sont effrontément débitées publiquement et sans licence.

Tel que constaté par les rapports officiels, il se consomme chaque année en Canada plus de 80 millions de gallons de boissons alcooliques. Cette consommation suppose une dépense de 60 millions de pinettes qui s'engouffrent dans le commerce des liqueurs. Hélas! qu'il faudra d'éloquence pour renverser ces chiffres!

Et dire que dans certaines paroisses, que nous n'oserions pas nommer, quelques conseillers municipaux, peu soucieux d'accomplir leurs devoirs, jugent à propos d'accorder deux ou trois licences dans une même paroisse, en dépit des conseils de leur curé qui leur recommande de n'accorder qu'une licence, pour des considérations jugées urgentes.

### Culture des Radis

Il n'y a peut-être pas de légumes plus généralement cultivés que les petits radis roses ou écarlates. Il n'y a presque pas de jardins où l'on n'en trouve. Il s'en fait de beaucoup cependant que leur culture soit aussi bien faite qu'elle devrait l'être. Trop souvent les racines sont inégales, dures, âcres, sèches ou creuses. C'est pour cela qu'il nous a paru intéressant de dire quelles sont les conditions nécessaires pour cultiver les radis avec succès, et quels procédés on emploie pour obtenir ces radis si justement appréciés.

Pour acquérir toutes leurs qualités, les radis ne doivent jamais souffrir; il faut que depuis la levée jusqu'à l'arrachage ils aient

constamment en abondance l'eau et la nourriture. Cela est indispensable surtout pour les races hâtives, dont la végétation est très rapide.

Il est nécessaire, en outre, que le semis soit fait assez dru et la graine répartie d'une façon très égale pour que le développement des plantes soit uniforme. De plus, quoique le radis n'ait besoin, pour se développer, que d'une chaleur très modérée, il ne faut pas qu'il souffre du froid assez pour que sa végétation soit suspendue. Les racines ne sont bonnes et tendres qu'à la condition de s'être formées rapidement et sans interruption. Donc, comme règle générale, semis en terre bien plambée et terreautée, chaleur régulière et humidité constante; sinon, l'on aura presque certainement des racines effilées, dures et charvrennes.

Ce qui précède s'applique à toutes les variétés de radis, mais surtout aux races très-précoces, telles que les radis ronds roses à bout blanc, et demi longs roses à bout blanc. Ces races, et surtout la dernière, ne présentent tous leurs avantages que là où il est possible, grâce à la fréquence et à l'importance des marchés, de livrer à la consommation le jour même les semis de radis arrivés à point.

La rapidité de végétation qui permet d'obtenir ces radis dans un temps très-court fait aussi qu'ils se creusent et se perdent avec une extrême facilité. Autant donc ces races précoces sont à recommander pour les grands centres, autant les races plus rustiques et plus lentes à se former sont à préférer pour les potagers des maisons particulières, et pour toutes les localités où l'on n'a qu'un ou deux marchés par semaine.

Les radis à bout blanc, doivent nécessairement être cultivés sur du terreau. Les radis ronds roses hâtifs et ordinaires, les demi-longs roses et écarlates, peuvent se cultiver en terre ordinaire; cependant ils réussissent toujours mieux sur du terreau ou de la terre mêlée de terreau.

### Le germe des pommes de terre

Tous vos soins, pendant ce temps, devaient tendre à éviter la germination anticipée des yeux des patates. Pour atteindre ce résultat, il faut les placer dans un lieu sec, à l'abri des gelées, mais pas trop chaud, et éviter de les amonceler en couche épaisse. Si, malgré ces précautions, les germes se sont développés, gardez-vous de les détacher lors de la plantation. Cet usage est trop commun encore parmi nos cultivateurs, qui ne se rendent pas compte du tort qu'ils se font en agissant ainsi.

Il en repoussera d'autres, disent-ils: je le sais; mais c'est tout un travail qu'ils imposent à la plante, et les seconds germes n'auront jamais la vigueur des premiers. Dans la pomme de terre comme dans les arbres, chaque œil est accompagné à la base d'yeux latents et rudimentaires; enlevez le premier, et les seconds se développeront; mais sur vos arbres à fruit, vous ne procédez à cette opération que pour affaiblir la végétation et obtenir des rameaux plus faibles; or, le même résultat se produira sur vos pommes de terre, et la récolte des tubercules sera en rapport avec la faiblesse de la végétation aérienne.

### Destruction des mauvaises herbes

Les plantes vivaces se reproduisent par stolons, par racines et par graines. Dès qu'elles ont envahi un champ, il importe de les détruire au plus tôt, en évitant surtout cette fâcheuse pratique de quelques agriculteurs, qui les conservent dans les champs pour les faire pâturer par leurs animaux, remédiant ainsi à la pénurie des fourrages par une pratique des plus pernicieuses.

On ne parvient pas à les détruire par un labour ordinaire, car, après ce travail, un grand nombre de pieds apparaissent dans les intervalles qui séparent les bandes de terre voisines, et se développent dès qu'il survient de la pluie.

Au lieu de labourer les champs reconverts par de mauvaises herbes, il vaut mieux donner un léger coup de scarificateur, muni de pieds larges, de façon à déraciner les mauvaises herbes sur toutes les surfaces du champ; l'instrument est réglé pour ne pénétrer qu'à 10 ou 12 pouces de profondeur. On herse ensuite le terrain pour détacher la terre adhérente aux mauvaises herbes. Par un beau temps, elles se dessèchent, et on peut les enlever si les travaux le permettent; par un temps pluvieux, elles

na pûrissent pas, mais alors on laboure les champs avec une charrue munie d'un peloir.

Le peloir est, comme on le sait, un petit corps de charrue placé en avant du corps principal et qui effrôte la surface du sol; il pousse toutes les mauvaises herbes au fond de la jauge, où elles pourrissent. Ce procédé, très-économique, donne d'excellents résultats quand il est bien pratiqué.

Quant aux plantes annuelles, qui envahissent les ensemencements de printemps et d'été, il ne faut pas labourer immédiatement les champs de céréales qui en sont couverts de ces parasites; car cette méthode a pour effet d'enterrer les mauvaises graines à toutes les profondeurs de la couche arable, et ces graines se développent ensuite successivement, au fur et à mesure qu'elles sont ramenées près de la surface.

Il est préférable de donner un coup de scarificateur très-léger, qui remue toute la surface à une faible profondeur et enterre les graines pour en hâter la germination. Ce n'est qu'après la levée qu'on doit donner un labour. Il est aisé de concevoir que par ce procédé on détruit une énorme quantité de mauvaises graines.

Quand il y a à la fois dans les champs des plantes vivaces et des graines de plantes annuelles, on donne un coup de scarificateur au sol, et ce n'est qu'après la germination de ces graines que l'on donne un labour.

Il faut beaucoup de persistance pour détruire ces plantes nuisibles; et ce n'est pas toujours en un an, ni même en deux ou en trois, que l'on parvient à en nettoyer complètement ses champs; mais lorsque l'on considère les torts qu'elles font aux récoltes et le peu de dépenses qu'exigent les procédés que nous indiquons, on reconnaît que l'emploi du scarificateur peut rendre d'importants services dans le cas qui nous occupe.

### L'enlèvement des mousses et lichens attachés aux arbres fruitiers

Pour l'enlèvement des mousses et lichens qui nuisent considérablement aux arbres fruitiers lorsque ceux-ci en sont atteints, choisissez autant que possible un lendemain de pluie, alors que le tronc et les grosses branches sont encore humides; raclez fortement avec le dos de la serpette les mousses, les lichens, les champignons et les autres plantes parasites; détachez, en outre, toutes les vieilles écorces; pour cette dernière opération, employez même, s'il le faut, le tranchant de la serpette; peu importe que les couches extérieures soient entamées, pourvu que vous n'atteigniez pas le libier. Vous devez tendre à rendre le tronc des arbres aussi net et aussi lisse que possible.

Pour achever ensuite de détruire tous les œufs d'insectes, tous les germes de végétation qui pourraient subsister encore, vous préparez un lait de chaux d'une certaine consistance; vous y mêlez une quantité de suie de cheminée, assez considérable pour arriver à un gris moins désagréable que le blanc de la chaux, et, avec un pinceau, vous enduisez soigneusement vos arbres.

Dès le printemps vous les verrez reprendre de la vigueur; ils produiront de beaux fruits et vous verrez diminuer la proportion de ceux qui sont atteints par les vers; mais, pour atteindre ce dernier résultat, vous ferez prudemment ramasser tous les vieux débris pour les livrer au feu.

### Les papiers de rebut

En saine économie il ne doit y avoir rien de perdu. Toute chose doit avoir son utilité, même les papiers de rebut qui semblent impropres à aucun usage.

Voici à quoi on peut les faire servir. Il est bon de le savoir.

Quand un poêle a été noirci et frotté comme il faut, on peut lui conserver son brillant très-longtemps en le frottant de temps en temps, le matin, avec un chiffon de papier.

Les théières, cafetières et autres ustensils en étain et fer-blanc, redeviennent claires plus vite, étant frottées avec du papier qu'avec un linge ou une étoffe, ou encore avec le savon.

C'est aussi le meilleur moyen de polir les couteaux et fourchettes après les avoir écurés.

Il épargne l'inconvénient de mouiller les manches, ce qui les abîme beaucoup. Le procédé sera plus heureux encore si on a le soin de frotter avec un peu de farine. De cette manière les vieux objets prennent le brillant de l'argent neuf.

Pour polir les miroirs, vitres des fenêtres, globes de lampes etc., le papier n'a pas son égal. Faites-en l'essai.

### Petite Chronique

**Heureuse coutume**—On dit qu'il existe en Suisse une loi qui oblige les nouveaux mariés à planter six arbres aussitôt après la cérémonie nuptiale et deux autres à la naissance de chaque enfant. Ils sont plantés dans les communes et sur les routes et étant principalement des arbres fruitiers ils donnent du profit en même temps que de l'embellissement. Le nombre planté chaque année s'élève à 10,000.

—Madame Hardy, de l'état de New-York, est à London, province d'Ontario, et prêche une croisade contre les liqueurs spiritueuses.

**Fraises nouvelles à Québec**—On a admiré, ces jours derniers, dit le *Journal de Québec*, dans la vitrine de M. Watlers, de magnifiques fraises qui ont été recueillies sur la ferme du Colonel Rhodes. Nous croyons que jamais on n'a signalé l'apparition de fraises, dans la ville de Québec, aussi à bonne heure.

**L'agriculture en France**—D'après certains rapports officiels, la surface de la France présente en superficie une étendue de 115,500,000 acres. Plus de 35,000,000 d'acres sont occupés par des propriétés dont le terrain ne couvre en moyenne que 8½ acres en superficie. Plus de 18,000,000 d'acres sont divisés en fermes d'une étendue moyenne de 35 acres; plus de 19,000,000 d'acres consistent en fermes qui mesurent en moyenne 87½ acres; les terres de 415 acres en superficie occupent une étendue de 43,000,000 d'acres. Près de vingt millions de français subsistent au moyen des revenus des plus petits terrains; deux millions et demi vivent sur ceux de 35 acres en moyenne, et un million seulement sur les terres d'une plus grande étendue. Cela explique l'économie à laquelle ces populations doivent s'astreindre pour subsister.

### RECETTES

#### Moyen pour garantir les armes à feu contre la rouille

On assure que les huiles ne garantissent pas les armes à feu contre la rouille. Les huiles siccatives deviennent résineuses, les huiles non siccatives rancissent rapidement et abîment, sous l'influence de l'air, une altération qui entraîne l'oxydation des pièces en fer qu'elles recouvrent. Le pétrole ne présente pas cet inconvénient. Étendu en couche mince sur un canon de fusil, il le soustrait complètement aux atteintes de l'humidité, l'eau s'évapore, mais l'huile minérale reste et on ne voit aucune trace de rouille. Il faut que le pétrole soit bien pur, sans cela, il attaque le métal. On doit éviter de laisser couler le pétrole sur la monture dont la batterie serait altérée.

Voici comment a lieu le nettoyage: On garnit l'extrémité d'une baguette d'un tampon de chanvre ou d'étoupe, fortement imbibé de pétrole, on l'introduit dans le canon et on lui imprime un mouvement de va-et-vient, en même temps qu'on le fait tourner; après 10 à 12 passes, on retire la baguette et on enlève le tampon. La plus grande partie de la crasse est enlevée par cette opération, on prend alors une brosse ronde en soie de porc, de dimension avec celle du canon et de la chambre, pouvant se visser au bout de la baguette à laver; on passe une douzaine de fois dans le canon cette brosse imprégnée de pétrole, en la faisant également tourner, de façon à enlever les impuretés qui sont restées attachées au métal. On introduit de nouveau dans le canon la baguette à laver dont l'extrémité est garnie d'un tampon bien sec de chanvre ou d'étoupe, et on renouvelle ce tampon, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de pétrole. Le pétrole dissout parfaitement les crasses, inutile donc de faire usage des brosses en fil de fer qui pourraient abîmer et dégrader l'intérieur des canons.

**Manière de faire le levain**

Mélez, dans un vase en fer-blanc, deux tasses de patates épurées, une demi tasse de sucre et la quart d'une tasse de sel; puis versez une peinte d'eau bouillante sur ce mélange, et brassiez-le en même temps. Après l'en avoir retiré, attendez, pour ajouter au mélange une tasse de bonne levure, qu'il soit devenu de la chaleur du sang. Ensuite, déposez-le dans un endroit bien chauffé, pour qu'il puisse facilement lever.

Ce levain est très-léger et écumeux, et il met du temps à surir. Comme pour tout autre levain, ayez le soin de le conserver dans un vase recouvert et dans un endroit aussi frais que possible, mais toutefois à l'épreuve de la gèle.

Les graines mentionnées dans notre liste ont été prouvées d'une manière convenable par notre fournisseur, qui nous en offre toute la garantie possible, étant l'expérience de sa propre culture.

Le soussigné pourra expédier par la poste, sur demande par lettre affranchie, les espèces de graines mentionnés dans le tableau suivant :

**VOULEZ-VOUS AVOIR DES GRAINES**  
DE  
**PREMIER CHOIX?**  
VOYEZ LA LISTE DES GRAINES QUE NOUS  
OFFRONS EN VENTE  
ET  
**FAITES VOTRE COMMANDE AU PLUS TOT**



**CONTRAT DE LA MALLE**

DES SOUMISSIONS, adressées au Maître Général des Postes, seront reçues à OTTAWA, jusqu'à MIDI, le

**VENDREDI, LE 8 MAI**

prochain, pour le transport des Malles de Sa Majesté, d'après un contrat proposé pour quatre années dans chaque cas, entre les places mentionnées plus bas, depuis le 1er JUILLET prochain.

- Entre FOX RIVER et GRANDE GREVE, TROIS fois par semaine;
- Entre PORTNEUF et SAINT-BAZILE, TROIS fois par semaine;
- Entre SAINT-AUBERT et VAILLANCOURT, UNE fois par semaine;
- Entre SAINT-SEVERIN et SAINT-SYLVESTRE EST par voie de Farnard, UNE fois par semaine.

Des notices imprimées contenant des informations plus détaillées relativement aux conditions du contrat proposé pourront être vues, et on pourra obtenir des formules de soumissions en blanc aux Bureaux de Poste mentionnés plus haut, et au bureau du soussigné.

WM. G. SHEPPARD,  
Inspecteur des Bureaux de Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Bureaux de Poste,  
Québec, 20 mars 1874.

Nom des graines	Par paquet	Par once	Par livre
	cts.	cts.	8
BETTERAVE à salade, Bassano, très-rare . . .	5	10	1.00
" " " rouge foncée, longue . . .	5	10	0.80
" " " rouge ronde, précoce . . .	5	10	1.00
" " " à vaches, géante rouge, nouvelle . . .	5	5	0.50
CAROTTE, courte hâtive écarlate . . .	5	10	0.80
" " " rouge, longue de Evans, approuvé . . .	5	10	1.00
" " " jaune, longue . . .	5	10	0.60
" " " Altringham écarlate . . .	5	10	0.60
CÉLERI blanc solide . . .	5		
CHOU d'York, hâtif . . .	5	15	
" " de St. Jenn, pommé gros . . .	5	15	
" " de St. Denis, pommé gros . . .	5	15	
" " quintal ou gros d'Allemagne . . .	5	15	
CHOU-FLEUR, de Paris . . .	10		
CERFEUIL double frisé . . .	5	10	
CRESSON double frisé . . .	5	10	
CONCOMBRE très-hâtif, long . . .	5	10	
" " " cornichon pour marinades . . .	10	40	
LAITUE (Salade) pommé hâtif . . .	5	15	
" " " très-grosse . . .	5	15	
NAVETS (Jardins) hâtif de Malte, jaune . . .		5	0.60
" " " Altringham jaune . . .		5	0.80
" " " hâtif globe d'or de Robertson . . .		5	0.60
" " " (des champs) Aberdeen jaune à collet . . .	2 oz	5	0.30
" " " Norfolk . . .	2 oz	5	0.30
CHOU DE SIAM, à collet vert . . .	2 oz	5	0.30
OIGNON, gros rouge américain . . .	5	25	3.00
" " " blanc . . .	5	30	3.50
" " " argenté, pour marinades . . .	5	15	1.50
PERSIL double frisé . . .	5	10	0.65
POIREAU, de Londres . . .	5	10	
RAVES, rose hâtive, ronde . . .	5	10	0.55
" " " blanche hâtive, ronde . . .	5	10	0.55
" " " rose au-saumonné, longue . . .	5	10	0.55
" " " écarlate, longue . . .	5	10	0.55
" " " jaune, petit hâtif, française et nouvelle . . .	10		
Rave, Raphanus Candatus, bien que cette espèce est de la race des raves, dissemblable à la rave on ne mange pas la racine, mais on mange les gousses à la manière des fèves . . .	10		
SAUGE . . .	5		
SARIETTE d'été . . .	5		
" " " d'hiver . . .	5		
LUZERNE, par livre . . .			0.30

**AVIS IMPORTANT**  
107  
**CULTIVATEURS**

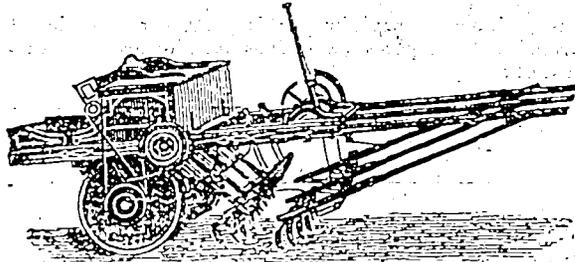
Comme il nous est fait un grand nombre de demandes, depuis quelque temps, pour l'achat de graines de jardins, le soussigné a cru devoir établir au Bureau même de la Gazette des Campagnes un dépôt de graines de légumes adaptées à notre climat. Ces graines seront de première qualité, fraîches et pures, et elles peuvent être recommandées avec confiance à nos abonnés. Les prix sont aussi réduits que possible.

Les commandes devront être accompagnées du prix d'achat tel qu'indiqué sur notre liste; plus, le prix de postage qui doit être payé d'avance au Bureau de Poste de Ste. Anne de la Pocatière aux taux suivants: Pour une once pesant, un demi-centin; 2 onces, un centin; un quart de livre, quatre centins; et par chaque livre, huit centins. Le paquet à être expédié par la poste ne devra pas excéder trois livres.

Les envois seront exécutés aussitôt la commande reçue. On devra se hâter de faire la demande de ces graines, afin que l'on puisse faire l'envoi de toutes les graines indiquées dans notre liste.—S'adresser à

**FIRMIN H. PROULX,**  
À Ste. Anne de la Pocatière,

SEMOIR HERSE ET ROULEAU COMBINES DE J. & T. VESSOT.



PREMIERS PRIX AUX EXPOSITIONS PROVINCIALES de Montréal, en 1870 et 1873, de Québec en 1871 et d'Hamilton en 1874. Sème, herse et roule un arpent en moins de 45 minutes —garanti pour un an—Prix \$110 comptant, livré à la manufacture ou trois ans pour payer à d'autres conditions.

Pour circulaires, certificats et plus amples informations, s'adresser aussitôt que possible à

J. & S. VESSOT & C<sup>ie</sup>,  
Joliette, P.-Q.

12 mars 1874.

MUSIQUE NOUVELLE !!

REÇUE DE PARIS

PAR LE STEAMER POLYNESIAN.

MUSIQUE INSTRUMENTALE:

Bucéphale, galop brillant.....	Dessau	60 centins
In non, valse.....	Graziani	60 "
Polka des moineaux.....	Jeunrot	40 "
Espièglerie.....	Bachmann	60 "
Echo de la terrasse, polka.....	Kowalski	65 "
Sur l'Adriatique.....	"	60 "
La jolie hongroise, valse.....	Fischer	60 "
Prascovia, mazurka.....	Kowalski	70 "
Le roulis, caprice marillime.....	"	50 "
Solitude, nocturne.....	"	60 "
Le petit diable, polka mignonne.....	Leduc	50 "
L'aveu, valse brillante.....	Kowalski	75 "
Oiga, mazurka.....	Graziani	40 "
La petite coquette, valse mignonne.....	Deluseurie	50 "
Le chant du lazzarone.....	Kowalski	60 "
Marche turque.....	"	60 "
etc., etc., etc.		

MUSIQUE POUR ORGUE

LE SERVICE DE L'EGLISE:—100 morceaux brillants et facile pour Orgue par Valenti—\$2.50

TREASOR DES ORGANISTES:—Recueil en deux volumes de musique d'orgue facile et brillante, chaque Vol. \$3.00

MORCEAUX D'ORGUE des auteurs célèbres:—A. Miné,—Lo renzo,—Marius-Gueit,—Lefebure-Wely,—De Calonne, etc.

METHODES ELEMENTAIRES

(En français).

Méthode de violon.....	75 centins
" de flûte.....	75 "
" d'accordéon.....	75 "
" de hautbois.....	75 "
" de Cornet à pistons.....	75 "
" de Saxhorn.....	75 "
" de Clarinette.....	80 "
" d'harmonium.....	80 "
etc., etc., etc.	

En vente chez

A. LAVIGNE,

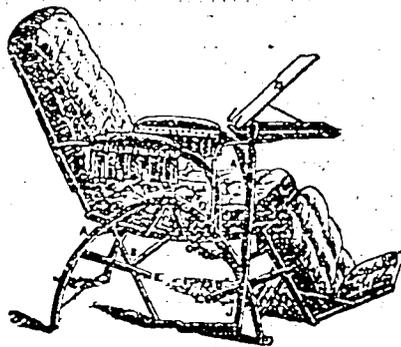
Marchand de pianos et harmoniums, Editeur de musique, 11 1/2 rue St. Jean, QUÉBEC.

N.B. — Les personnes éloignées de la ville qui désireraient se procurer quelques-uns des articles ci-dessus, ou autre morceau quelconque, n'ont qu'à envoyer le prix et le nom du morceau sous enveloppe à A. LAVIGNE; elles recevront le morceau demandé par le retour de la malle.

Octobre, 1873.

LA CHAISE AJUSTABLE DE WILSON.

FIRMIN H. PROULX,  
Agent.



EN VENTE A  
Sto. Anne de la Postière.

La nouveauté du siècle, patentée 1871

PRIX DES CHAISES :

Le prix dépend de la qualité. Bonne qualité en Reppuni avec erin frisé \$30. Meilleure qualité en Terrys de fantaisie, Repps et Damas, fini extra \$35. Pupitre de Lecture et Ecriture avec garnitures, complet \$5.

DR. N. A. SMITH & C<sup>ie</sup>.

Souls Fabricants et Agents pour la Paissance du Canada.  
245, Rue St. Jacques, Montréal.

ACTE DE FAILLITE DE 1869

CANADA,  
PROVINCE DE QUEBEC } Dans la Cour Supérieure.  
District de Kamouraska

Dans l'affaire de A. LAVOIE

Mercredi, le treize du mai prochain, le sousigné demandera à la dite Cour sa décharge en vertu du dit Acte.

Kamouraska, 12 mars 1874

ADÉLINE LAVOIE, Faillit.

Par G. ANTOU,

son Procureur ad litem.

DEPARTEMENT DES DOUANES

Ottawa, 10 avril, 1874.

L'ESCOMPTE AUTORISÉ sur les ENVOIS AMERICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 13 par cent.

R. S. M. BOUCHETTE,

Commissaire des Douanes.

L'avis ci-dessus est le seul qui devra paraître dans les journaux autorisés à le publier.