

## 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 OOLON PARISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



ANNONCES :

Première insertion ..... 10 centins par ligne.  
Deuxième insertion, etc. .... 3 centins par ligne.

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser tout particulièrement aux cultivateurs pour la vente de terres, instruments d'agriculture, etc., etc., trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal. Les MM. J. B. Rolland & Fils, libraires à Montréal, et M. J. A. Langlais, libraire à St. Roch de Québec, ont bien voulu se charger de l'agence de la Gazette des Campagnes.

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

## SOMMAIRE

**Revue de la Semaine :** La liberté de conscience dans les hôpitaux, en France. — Quelques renseignements sur le cordon de Saint François. — Le collège de St-Boniface dans la Province de Manitoba. — Retraite du Révd M. F. X. Delage comme curé de l'Islet. — Nouveaux changements ecclésiastiques dans l'Archidiocèse de Québec. — Changements ecclésiastiques dans les diocèses de Sherbrooke et de Chicoutimi. — Retraite des élèves du Collège de Ste Anne. — Bénédiction d'un convent et d'une cloche à St-Alexandre de Kamouraska. — Pèlerinage d'une famille sauvage à Ste-Anne-de-la-Pocatière. — "La fête de la Gerbe" à Chambly.

**Gaunerie agricole :** Soins à donner aux animaux domestiques dans le plus grand intérêt pécuniaire et moral de l'homme (Suite) — Du bœuf. — Saillie. — Gestation. — Avortement. — Part.

**Sujets divers :** Exposition de la Société d'horticulture du comté de l'Islet. — Liste des prix donnés à cette exposition. — Avantages des fromageries et bougeries. — Culture de la betterave à sucre ; avantage que le Canada retirera par cette culture ; chances et conditions de succès.

**Choses et autres :** Une trop grande production de fruits est-elle préjudiciable aux prunes ? — La ferme de l'Asile de Beauport.

**Recettes :** Vins de gadelles noires, de rhubarbe et de coises.

## REVUE DE LA SEMAINE

**La liberté de conscience à l'hôpital.** — Sous ce titre, on lit dans la *Sem. ne religieuse* de Cambrai (France) :

On n'a pas oublié la mort de ce brave pompier Hazard qui succombait récemment, victime d'un de ces voirs ; lors de l'incendie des magasins du Printemps. Ses camarades l'avaient retiré respirant encore sous les décombres brûlants, et transporté dans un état déplorable à l'hôpital Beaujon.

La Sœur de charité qui pansait ses plaies affreuses, comprenait, comme tout le monde, que sa situation était sans espoir ; lui demanda s'il ne croyait pas le moment venu de songer à son âme.

Hazard, qui n'a d'ailleurs jamais perdu connaissance, remercia la bonne Sœur avec effusion et la pria de faire le nécessaire pour qu'il reçut sans délai les secours de la religion.

M. l'aumônier, aussitôt prévenu, s'appréta à se rendre aux désirs du moribond quand il fut arrêté au passage.

D'après les nouveaux règlements introduits par M. Quentin, la demande du prêtre doit être formulée à haute et intelligible voix devant deux témoins. La formalité prescrite n'ayant pas été remplie, le témoignage unique de la sœur de charité fut refusé, et l'accès du lit du mourant fut impitoyablement refusé à l'aumônier.

**A nos abonnés retardataires.** — Nous remercions infiniment les abonnés retardataires qui nous ont fait parvenir le prix de leur abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Nous avons reçu depuis quinze jours plus que nous n'avions reçu, depuis deux mois ; c'est de bon augure pour l'avenir. Si cet empressement à nous payer devait se continuer, nous pourrions entretenir l'espoir de faire à notre *Gazette* les changements projetés. Pour peu que l'on y mette de la bonne volonté il serait possible à tous nos abonnés retardataires de s'acquitter de leurs dettes, à l'égard de la *Gazette*, car ce n'est pas l'argent qui leur manque, puisque les produits agricoles se vendent à des prix élevés.

Pendant ce temps-là, Hazard, qui se tordait dans les tortures de l'agonie, se plaignait du retard du prêtre, et manifesta une seconde fois avec instance sa volonté de le voir, de lui parler et de recevoir les secours de la religion.

Mais ce n'était point encore dans les formes prescrites par M. Quentin, et quelques instants après il rendait le dernier soupir sans avoir eu la consolation de voir son pieux désir exaucé, ne comptant plus que sur l'infinie miséricorde de Dieu.

*Le cordon de St François.*—Nous trouvons les détails qui suivent dans une lettre du Révd Père F. Frédéric, V.-C., sur le cordon de St François :

Il n'y a pas que nous sachions de décision pontificale qui détermine avec une précision quasi mathématique, comme pour le saint habit du Tiers Ordre, la forme, la grosseur et la longueur du cordon Séraphique, mais nous serions pleinement rassuré pour l'avenir si nos pieux cordigères daignaient se conformer en cela à ce qui se pratique avec tant de facilité en France. Nos cordigères y portent le même cordon que les tertiaires : or, le cordon des uns et des autres est un cordon en fil, en laine ou en chanvre, de la grosseur d'un doigt, solidement tressé en forme de vraie corde, faisant en double le tour des reins, et attaché au côté droit par un simple nœud coulant, avec une des extrémités pendantes, de la longueur de deux pieds environ, et muni de trois nœuds, en un mot, une corde, sauf pour la grosseur, en tout semblable à celle des religieux et religieuses du premier, du second et du troisième ordre..... nous terminons finalement par ce double avis de la Séraphique Règle :

10. L'on doit porter habituellement sur soi le saint cordon. Si on le quitte on ne cesse pas pour cela d'être cordigère, mais on se prive des indulgences pendant tout le temps que l'on reste sans le porter. Il suffit que le premier cordon ait été béni, on le remplace ensuite, sans qu'il soit nécessaire de recourir à une nouvelle bénédiction. Les cordigères qui échangeront leur cordon trop court ou mal tressé contre un vrai cordon, se conformeront à cette explication de la Séraphique Règle, tranquillement et sans s'inquiéter de la validité de leur réception, nous y pensons nous même.

20. Les cordigères sont dans l'usage de réciter chaque jour (au moins une fois), la station du Saint Sacrement, c'est-à-dire, six *Pater, Ave et Gloria* ; ils doivent s'appliquer à honorer Saint François dont ils portent la livrée, l'invoquer souvent et imiter ses vertus.....

*Le collège de St-Boniface, dans la province du Manitoba.*—M. T.-A. Bernier, correspondant de la *Minerve*, vient de fournir, au sujet de ce collège, les détails suivants, qui nous feront apprécier le zèle que met Sa Grandeur Mgr l'Archevêque de St-Boniface, pour doter sa ville épiscopale d'un collège devenu nécessaire dans cette nouvelle province qui a été pour ainsi dire formée et établie grâce au zèle de notre clergé canadien. Voici ce qu'écrivait à la *Minerve* M. Bernier, le 21 septembre dernier :

"Ce collège est l'œuvre de Mgr Taché ;—une œuvre de prédilection comme le sont pour les évêques toutes nos maisons d'éducation. Il lui a coûté \$45,000, outre les angouisses dont son cœur de pasteur a souvent été rempli avant de toucher au succès. Mais tout est bien qui finit bien.

"J'ai lieu de croire que ces \$45,000 seront payés. Il y a trois mois il n'y avait aucune perspective d'un si heureux dénouement, qui s'explique, du reste. Voici, en effet, un poète a dit avec méchanceté qu' "avec le ciel, il y avait des accommodements." En enlevant à ce mot son intention malveillante, je crois qu'on peut l'appliquer à Mgr l'Archevêque de Saint Boniface.

Assurément, la Providence a pour lui des complaisances manifestes.

"Voyez plutôt. Sa Grandeur pour doter son pays d'une oration vivace et féconde, faisait depuis de longues années, un peu comme un autre poète, cou chant sur la dure et soupant quelquefois à crédit. De fait le sacrifice—principe de la vie chrétienne—n'a-t-il pas aussi toujours été l'inspirateur de la plus étonnante poésie ? L'évêque avait une superbe confiance, que tout cela finirait bien ; son crédit était illimité, comme son zèle ; mais enfin il n'y avait dans sa bourse guère plus que pour soulager les malheureux. Au milieu de ces perplexités, Monseigneur a voulu essayer de la recette de ce fougueux capitaine qui prétendait faire sortir des légions du sol rien qu'en le frappant du pied ! Il a résolu de frapper ses domaines du talon. Et il a lieu d'espérer qu'il en sortira, non des légions, mais quelque chose qui vaut mieux puisque c'est le nerf de la guerre : de l'argent. Oui, avec la vente de quelques propriétés près de Winnipeg, qui commandent aujourd'hui des prix presque fabuleux, notre digne Archevêque croit pouvoir avant longtemps payer son collègue."

*Retraite du Révd M. F.-X. Delâge comme curé de l'Islet.*—Lundi, le 26 septembre dernier, les paroissiens de l'Islet avaient organisé une grande démonstration à l'occasion de la retraite du Révd M. Delâge qui pendant quarante neuf ans a exercé le saint ministère avec tant de dévouement. Le matin de ce même jour il y avait messe solennelle avec chant et musique, puis présentation par le maire, M. Caron, dans laquelle on énumérait les nombreux sacrifices que ce vénérable curé s'était imposés pour en arriver à la construction d'un couvent et d'une école des Frères : deux bâtisses et deux institutions que les paroissiens doivent s'engorgueillir à bon droit de posséder. Vivement impressionné, le Révd M. Delâge remercia chaleureusement ses anciens paroissiens, et leur souhaita, en terminant, que l'entente et les rapports amicaux qui avaient toujours existé entre eux, se continuassent entre les paroissiens et celui qui devait le remplacer, le Révd M. Charles Bacon, qui est un prêtre dévoué, généreux et très distingué. MM. Casgrain, Lavoie, Marcotte, Caron, etc., étaient les organisateurs de cette fête de famille.

*Nouveaux changements ecclésiastiques dans l'Archidiocèse de Québec.*—Le Révd M. Jos. Hudon, curé de St-Philippe de Néri, s'étant démis de sa cure par défaut de santé, sa retraite a donné lieu aux changements suivants :

M. L. Sanfaçon est transféré de la cure de St Honoré de Shenley à celle de St Philippe de Néri.  
M. Z. Quézol, du vicariat de St-Joseph de Beauce à la cure de St-Honoré de Shenley.  
M. J. Boulet, du vicariat de St-Philippe de Néri à celui de St-Joseph de la Beauce.

Dans la liste publiée précédemment, il y a les corrections suivantes à faire :

M. J.-F. Blanchat reste au vicariat de St-Roch de Québec, et M. J. B.-O. Dupuis est nommé vicaire à l'Islet.

*Changements ecclésiastiques du diocèse de Sherbrooke.*—Révd F.-X. Michon, à la cure de Ste Catherine de Hatley.

Révd T.-Z. Mondard, du diocèse de St-Hyacinthe, à la cure de St-Joseph d'Ely.

Révd L.-L. Boivin retourne dans le diocèse de St-Hyacinthe.

Révd V. Charest, à la cure de St-Philémon de Stoke.

Révd Jos. Aubin retourne dans le diocèse de Montréal.

Révd J.-A. Lefebvre, à la cure de St-Camille.

Révd C.-E. Milette, à la cure de St Patrice de Magog.

Révd L. Desaulniers, vicaire à St Antoine de Lennoxville.

Révd P. A. Dutil, vicaire à la cathédrale.

*Changements ecclésiastiques du diocèse de Chicoutimi.*

— Révd M. V. Huard est nommé Préfet des études au Séminaire.

Révd M. Jos. Roy, Directeur du Petit Séminaire.

Révd M. L.-E. Lauriot laisse la cure de la Petite Rivière St François pour celle de St-Hilarion.

Révd N. Parant laisse la cure de St Fulgence pour celle de la Petite Rivière St-François.

Révd M. L. Savard laisse le vicariat de la Cathédrale pour la cure de St-Fulgence.

Révd H. Cimon est nommé vicaire à N.-D. d'Herbertville.

Révd Jos. Lemieux est nommé vicaire à la Cathédrale.

— Hier avait lieu l'ouverture de la retraite des élèves du Collège de Ste Anne. Le Révd Père Vignon, de la Compagnie de Jésus, en est le directeur. Dimanche prochain, Sa Grandeur Mgr l'Archevêque de Québec, fera les ordinations à la Chapelle du Collège; puis à 5 heures A. M. Sa Grandeur présidera à la clôture de la retraite.

Le lendemain Mgr l'Archevêque se rendra à St-Alexandre de Kamouraska pour y faire la bénédiction d'un couvent et d'une cloche.

Mardi, dans cette même paroisse les membres du Cercle Agricole feront chanter une messe solennelle en l'honneur de St-Isidore, pour demander à Dieu de répandre ses bénédictions sur les travaux de ce Cercle. Dans l'après-midi, il y aura des conférences, traitant de questions agricoles, par M. A.-E. Barnard directeur d'agriculture, et M. le Dr N.-E. Dionne, rédacteur du *Courrier du Canada*.

Nous apprenons que de grands préparatifs se font pour donner à ces fêtes religieuses tout l'éclat possible. Il nous fait plaisir d'apprendre que le nombre des membres de ce cercle augmente rapidement.

— La semaine dernière nous étions témoin d'un acte de piété très-édifiant de la part d'une famille sauvage. Un sauvage, sa femme et un jeune garçon, arrivaient de l'Isle du Prince-Edouard, en pèlerinage à Ste Anne de la Pocatière. A leur arrivée ici, ils s'agenouillèrent tous les trois sur le perron de l'Eglise et récitèrent dans l'attitude du plus profond recueillement, une longue prière, puis après ils entrèrent à l'église laissant leurs chapeaux sur le perron. Le soir du même jour, ils vinrent s'agenouiller sur le perron et récitèrent le chapelet. Le lendemain matin ces trois pèlerins s'approchèrent de la Sainte-Table pour y recevoir la communion. Quelque temps après la messe, on les voyait prendre le chemin du presbytère pour

y saluer M. le curé de la paroisse qui a pu converser avec eux en langue sauvage.

*"La Fête de la Gerbe" à Chambly.*—Le 1er octobre a été pour Chambly et les pauvres de l'hôpital, une fête exceptionnelle. Tombée en dessuétude depuis très-longtemps, une idée ingénieuse l'a rappelée au souvenir de toute une population, qui s'est fait un devoir d'y contribuer largement, malgré les quelques heures d'avis qui lui en a été donnée seulement.

Nos pères célébraient en France, et plus tard, sur les bords du Saint-Laurent, une fête appelée "La Fête de la Gerbe."

C'était un témoignage de leur foi et de leur reconnaissance envers Dieu, pour les bienfaits d'une abondante moisson et, en même temps, un acte de charité pour les malheureux.

Quatre gerbes ornées de fleurs et de rubans reposaient sur une estrade, couvertes des fruits de la saison et des produits de toutes espèces. Tout autour, le cultivateur avait déposé des grains et des légumes en abondance, véritable exposition des produits de la ferme. La foule était nombreuse. La charité s'était faite ingénieuse et chacun offrait aux pauvres de l'Hôpital, fondée par Mlle Clémence Sabatier et M. le lieutenant colonel Fréchet, aidé par le zèle de feu M. A. Milault, et tant d'autres bonnes âmes, les plus beaux produits de la terre et de l'industrie.

L'enceinte réservée aux orphelins à l'ombre des grands ormeaux avait été orné d'inscriptions et de drapeaux.

L'ensemble de ce spectacle faisait naître dans le cœur de tous, des sentiments d'une même affection pour celles qui savent consoler et rompre le pain de la charité avec ceux qui souffrent.

Le prédicateur de la retraite M. Beaubien, vivifiait davantage, par ses nobles paroles, ces sentiments de reconnaissance envers Dieu pour ces gerbes reçues. Les orphelins portèrent ces gerbes en triomphe et la foule chantant suivit à l'église, où les gerbes déposées dans le sanctuaire furent bénites par le Révd M. Lessage qui avait convié son peuple à une si touchante fête, qui, nous l'espérons se renouvellera chaque année, au bénéfice des pauvres.—*Courrier de Montréal.*

## CAUSERIE AGRICOLE

SOINS À DONNER AUX ANIMAUX DOMESTIQUES DANS LE PLUS GRAND INTÉRÊT PÉCUNIAIRE ET MORAL

DE L'HOMME.

(Suite.)

DU BŒUF.

1.—*Saillie.*—1. Les vaches prenant graille ou jouissant d'un trop grand embonpoint ne seront point livrées au taureau.

2. On ne fera non plus jamais saillir une vache très-maigre, sortant d'un état de maigreur extrême, ou plongée dans le marasme.

3. La vache ne sera point conduite au taureau dès les premiers signes de chaleur. On attendra que le besoin soit parvenu à son déclin.

4. La vache qui aura été saillie ne sera pas livrée successivement au taureau une seconde, une troisième

fois. Si la monte a été bien faite la première fois, cela suffit. Mais en la faisant saillir de nouveau, on s'exposerait à la faire avorter.

5. On ne saignera la vache ni avant ni après la monte, car c'est là souvent une cause d'avortement. La saignée sera remplacée par le camphre, que l'on administrera comme suit:—On prendra 1½ à 2½ gros de camphre, selon la taille de la vache; on l'écrasera en l'humectant avec un peu d'eau chaude; puis on l'étraira dissoudre dans un pou d'eau chaude, puis on l'étraira d'eau jusqu'à la contenance d'une pinte, et on fera avaler le tout à la vache: 20 minutes avant la monte.

6. A un taureau jouissant d'un trop grand embonpoint, on ne conduira aucune vache, pas plus qu'à un taureau trop maigre ou trop vieux ou trop jeune, ni enfin à un taureau soumis à de trop fréquentes saillies.

II.—Gestation.—1. Pendant toute la période de la gestation, la vache sera l'objet d'une prédilection spéciale, de soins particuliers, d'une surveillance attentive.

2. On donnera à la vache pleine une nourriture abondante et choisie, mais distribuée de manière à prévenir toute indigestion. C'est pourquoi l'on divisera chaque repas en plusieurs services, et chaque service en petites portions.

3. Jamais de pommes de terre gâtées ne seront données aux vaches pleines. On évitera soigneusement aussi de leur donner des fourrages détériorés, soit par la fermentation, la vase, la rouille, la moisissure, soit par la formation à leur surface de champignons vénéneux.

4. Jamais d'herbes couvertes de rosée, de légumes engelés ne seront donnés à la vache pleine.

5. On ne donnera qu'avec une extrême réserve aux vaches pleines, et mieux pas du tout, les résidus des sucreries et distilleries et les drèches des brasseries, lorsqu'on peut facilement se les procurer.

6. La nourriture des vaches pleines se composera principalement d'avoine, tourteaux, foin, paille, etc.

7. Les boissons seront toujours données tièdes, en hiver surtout, alors que la vache est tenue chaudement à l'étable.

8. La vache pleine à l'étable sera libre de tous ses mouvements. Jamais elle n'y sera plongée dans une atmosphère chaude et humide. Elle y jouira constamment d'un air pur, facilement renouvelable.

9. La litière, sinon le sol, sera disposée de manière à ce que la vache pleine ait, à l'étable, le train de devant sur la même ligne, et même un peu plus bas que le train de derrière.

10. On évitera avec le plus grand soin les coups sur le ventre, et on mettra la vache dans des conditions telles qu'elle ne soit jamais exposée à en recevoir.

11. On évitera de même avec le plus grand soin le passage par des portes trop étroites, les pressions de toute nature, les courses folles, sauts, glissades et, en général, tout mouvement violent.

12. On ne pratiquera jamais de saignée sur la vache pleine, sauf le cas de nécessité absolue.

13. L'approche du mâle pendant toute la période de la gestation sera sévèrement écartée, et toutes les

précautions seront prises pour que jamais pareil accident n'arrive.

III.—Avortement.—1. Les symptômes de l'avortement diffèrent selon que la vache est très nourrie, ou maigre et épuisée, et selon que le veau est vivant ou mort.

2. Si la vache est fortement nourrie, et que le veau soit vivant, l'avortement s'annoncera par des coliques au moins vingt-quatre heures auparavant. La vulve (nature) se gonflera et laissera suinter un liquide clair et transparent; le pis augmentera légèrement de volume; puis les souffrances de la mère allant toujours croissant, on la verra se laisser tomber tout à coup plus ou moins raidement, et se relever avec la même vivacité. Elle tiendra la queue presque horizontale et la remuera sans cesse. Enfin, par un suprême effort, le veau sera expulsé.

3. Si le veau est mort, les souffrances de la mère dureront plus longtemps, deux, trois jours, mais seront beaucoup moins fortes.—La vulve laissera échapper une matière purulente, trouble et très-odorante; le pis restera flasque, et, enfin, pour peu que le fœtus ne soit pas bien placé, le vêlage sera impossible. Alors, presque toujours, l'arrière-faix se présentera dehors bien avant le fœtus.

4. Si la vache est dans un état de maigreur et d'épuisement extrêmes, et que le veau soit vivant, on ne verra presque pas d'efforts expulsifs: seulement la vache ne mangera pas; la vulve sera légèrement béante et le bassin disloqué.—Dans certains petits mouvements expulsifs, on verra du liquide, en petite quantité, sortir des organes génitaux.

5. Si le veau est mort, la mère ne fera aucun mouvement et refusera absolument toute nourriture;—les yeux seront enfoncés dans les orbites;—la vulve laissera couler une matière des plus infectes.

6. Le traitement à employer varie aussi selon les symptômes. Ainsi:

10. Si la vache est grosse et vigoureuse, on calmera ses douleurs par la diète, les saignées; on favorisera la dilatation du museau de tanche par des applications d'une pommade, avec l'extract de valériane, et, si le fœtus est mort, on ira le chercher aussitôt que possible;

20. Si la vache est maigre, épuisée, on lui administrera des soins diamétralement opposés, c'est-à-dire, on la fortifiera par une infusion de seigle ergoté, ou de la teinture utérine.

7. Dans tous les cas, le vétérinaire sera immédiatement appelé. Lui seul peut efficacement soulager, délivrer la vache, et tracer sûrement la conduite à suivre.

8. Aucune vache pleine ne sera laissée dans le voisinage d'une vache qui avorte.

9. La vache qui aura avorté ne sera de nouveau livrée au taureau que quand le temps de la gestation interrompue sera complètement écoulé.

10. Si la vache est connue pour avorter, on pourra, deux mois avant l'époque ordinaire de l'avortement, pratiquer une saignée.

11. Un avortement est presque toujours suivi d'un autre, surtout si, lors du précédent avortement, le petit vivait à sa naissance. La vache qui aura avorté sera donc, pendant la gestation suivante, l'objet d'attention et de soins tout particuliers.



12. Il en sera de même après un part laborieux, car un tel part donne tout à craindre pour la gestation qui suit.

13. On évitera l'avortement en observant scrupuleusement les règles posées dans l'article de la gestation, et les prescriptions des nos. 8, 9 et 10 du présent article.

IV. — Part. — 1. Parvenue au terme de la gestation, la vache sera surveillée, soignée, dorlotée, plus que jamais.

2. La vache pourra mentir, c'est-à-dire simuler le velage par des douleurs fausses, mais toutes semblables aux douleurs réelles de la parturition. Il s'agira donc de ne pas s'y méprendre, et cela est de la plus haute importance.

3. Voici comment, en général, le part s'annonce : — La vache a des coliques, se décroche, fait des efforts expulsifs violents; elle se couche, tourne la tête contre le flanc, puis se redresse; elle a des mouvements désordonnés. Les mamelles sont distendues par le lait; et un écoulement glaireux s'effectue par le vagin.

4. Si les douleurs sont fausses, le décrochement de la vache sera incomplet; les mamelles accuseront peu de lait, l'écoulement glaireux sera nul ou très-restreint, et de plus, le col de l'utérus, dans la plupart des cas, sera fermé.

5. Si les douleurs sont vraies, la vache sera décrochée complètement, l'écoulement glaireux sera abondant, le pis grossi, les mamelles gonflées par le lait et bien distendues, et enfin, le col utérin offrira le passage.

6. Les vaches jeunes, vigoureuses et sanguines seront l'objet d'une attention particulière; car ce sont elles qui surtout sont exposées aux douleurs fausses, et simulent le mieux alors tous les symptômes du vrai part.

7. A cet état anormal, on opposera le traitement suivant : — On fera une saignée à la vache; on placera et renouvelera souvent sur les reins des sachets faits avec de la poussière de foin fortement chauffée; on injectera dans le vagin, à diverses reprises et trois fois par jour, une décoction composée d'une poignée de mauve et d'une poignée de belladone dans deux pots d'eau; on mettra la vache au régime de la paille, boissons tièdes, avec farine d'orge et addition de deux roquilles de sulfate de soude (sol. de Glauber); on bouchonnera fréquemment, et on attendra ainsi la délivrance.

8. Si une partie des enveloppes fœtales s'est engagée dans le col utérin, et s'il y a, tout ensemble, écoulement glaireux, décrochage, distension des mamelles par le lait, douleurs expulsives violentes et persistante à l'occlusion ou à l'insuffisance du passage, le vétérinaire sera immédiatement appelé; car lui seul pourra délivrer la vache.

9. On ne fera rien pour forcer le passage et tirer le veau. Le veau doit être expulsé naturellement et par la mère seule. Tout au plus se permettra-t-on de l'aider doucement à se dégager des entraves qui évidemment gêneraient ou empêcheraient sa sortie.

10. La vache aux approches du part, sera placée dans un lieu commode, tranquille, avec bonne nourriture, litière abondante, et toutes les meilleures conditions possibles. Rien ne gênera ses mouvements.

11. Les vaches fortes et vigoureuses sont encore, au moment du part, sujettes à une fièvre particulière qu'on appelle *fièvre de lait*. Voici comment l'on prévient les funestes effets de cette fièvre. Dès les premiers symptômes du part, on réduira de moitié la ration d'eau ordinaire; après la naissance du veau, on donnera, pendant quelques jours, et deux fois par jour, une boisson composée de farine d'avoine et d'eau tiède, à laquelle boisson on ajoutera une livre de cassonade.

12. On ne rendra l'eau pure, et les rations ordinaires qu'au bout de cinq jours. On observera aussi, pendant ce temps, de traire la vache au moins de quatre en quatre heures. — (A suivre.)

Exposition de la Société d'horticulture du comté de l'Islet.

Mardi, le 27 septembre dernier, nous assistions à la deuxième exposition de fruits et de légumes sous le patronage de cette société. Quoique les fruits et les légumes exhibés n'étaient pas en quantité aussi considérable qu'à la première exposition, les directeurs peuvent se flatter d'avoir obtenu un succès complet.

Comme nous nous promettons d'écrire un article spécial sur les avantages de ces expositions, nous ne dirons que quelques mots aujourd'hui, à ce sujet.

Les progrès de l'horticulture intéressent tout le monde, car l'horticulture n'est pas seulement un luxe, elle mérite d'être classée parmi les arts les plus utiles. Sentinelle avancée de l'agriculture, elle lui fournit de nouveaux éléments de production. Et c'est pour cela que les directeurs de la Société d'horticulture du comté de l'Islet ont jugé convenable d'admettre au concours non-seulement les horticulteurs du comté de l'Islet, mais tous ceux de la province. Nous regrettons cependant que cet appel n'ait pas été compris, car il aurait pour effet de créer l'émulation parmi tous ceux qui s'intéressent au progrès de l'horticulture. Et c'est par cette émulation que l'on réussirait à amener le progrès quant à la culture des fleurs, des fruits et des légumes.

C'est à l'horticulture que nous devons l'existence de la betterave qui est l'objet d'une grande culture en France et en Allemagne, et que l'on veut implanter ici pour la fabrication du sucre. Il y a un siècle, la racine de cette plante n'était qu'une racinelle semblable aux racines des pieds d'alouette, dont la betterave est la congénère. L'horticulture en a fait la racine substantielle que nous connaissons aujourd'hui.

Cette découverte a été un immense bienfait pour l'industrie et surtout pour l'agriculture.

En comparant la carotte sauvage avec celles qui servent à la nourriture de l'homme et des bestiaux, on retrouve une transformation analogue; mais s'il fallait énumérer toutes les découvertes de l'horticulture, rappeler toutes les substances alimentaires qu'elle a créées, les fruits et les plantes d'agrément, de même que les légumes, la liste serait trop longue. Pour viser à ces résultats, il faut de l'étude et des soins attentifs.

Un mot d'un ancien professeur : " Mes amis, disait-il à ses élèves, ce qui fait le plus de bien aux plantes, après la main de l'homme, c'est le soleil. "

Il mettait la main de l'homme avant le soleil, et il avait raison. Une culture intelligente, et bien raisonnée, modifie les conditions de climat, de terrain.

L'établissement des sociétés d'horticulture a pour but de former de bons jardiniers, et les expositions à porter l'émulation chez ceux qui se sentiraient les dispositions d'apporter le perfectionnement dans cet art.

Un bon jardinier, c'est bien rare : c'est à la fois un savant, un artiste, un ouvrier.

Voici la liste des prix accordés à l'exposition de la Société d'horticulture du comté de l'Islet :

## POMMES.

Pour la plus belle collection de pommes canadiennes provenant de semis, pas moins de six de chaque espèce.—1er prix, Lévy Charretier; 2e, Anselme Caron; 3e, Alfred Miville; 4e, Frs Bérubé; 5e, David Chouinard.

Pour la plus belle collection de pommes de Sibérie (pommettes), pas moins de douze de chaque espèce.—1er prix, Dr N. Dion; 2e, Eugène Casgrain; 3e, Arthur Talbot.

Pour la plus belle quantité de belles et bonnes pommes récoltées cette année sur un seul arbre, montre d'un demi minot, avec certificat constatant la quantité.—1er prix, Alfred Miville (11 minots); 2e prix, Lévy Charretier (6½ minots).

Pour la plus belle collection de belles et bonnes pommes étrangères, montre de six de chaque espèce.—1er prix, Auguste Dupuis; 2e, Dr N. Dion; 3e, Alfred Miville.

Pour la plus grande collection, faite par un ou plusieurs membres de la Société, de pommes récoltées en dehors du comté, de variétés cultivées avec profit, et recommandées par les sociétés d'horticulture de cette Province. Les noms de chaque variété devant être écrits et attachés à la montre qui ne devra pas être moins de six de chaque espèce.—Prix, Auguste Dupuis.

## POIRES, RAISINS ET PRUNES.

Pour la plus belle collection de poires, raisins et prunes, suivant les conditions de la section précédente.—Prix, Auguste Dupuis.

## PRUNES.

Pour les meilleures prunes bleues de variétés se reproduisant par rejets.—1er prix, Olivier LaBastille; 2e, B. Pouliot; 3e, P.-G. Verreault; 4e, Dr N. Dion.

(Nous avons exposé dans cette section des prunes *Victoria* qui ne pouvaient le céder à aucune par la grosseur; puisque douze de ces prunes ont pesé 18 onces. Nous n'avons pas, avec raison, obtenu de prix, par leur mauvais goût. Pour ne pas enlever le mérite à cette variété provenant de rejets, nous dirons que des huit variétés de prunes que nous possédons dans notre verger, c'est à celle-là que nous donnons la préférence par la grande végétation et le goût exquis de cette variété. Le jour de l'exposition, il y avait 18 jours que ces prunes étaient cueillies de l'arbre, et elles avaient contracté le goût de la moulée de scie dans laquelle elles se trouvaient. Pour notre part, de toutes les variétés de prunes récoltées dans notre verger, nous donnons la préférence à la *Victoria*, fussent-elles de provenance par rejets.)

Pour les meilleures prunes blanches se reproduisant par rejets.—1er prix, Anselme Caron; 2e, Onésime Giasson; 3e, P.-G. Verreault; 4e, François Bérubé.

Pour les plus belles prunes provenant d'arbres importés.—1er prix, Firmin-H. Proulx; 2e, Onésime Giasson; 3e Eugène Casgrain.

Pour la plus grande quantité de prunes récoltées cet été.—1er prix, Michel Caron (60 minots); 2e, A. Cyprien Pelletier (32 minots); 3e, P.-G. Verreault (21 minots).

## RAISIN.

Pour les plus belles six grappes de raisin récolté par le compétiteur.—1er prix, Dr N. Lavoie (pour l'apparence seulement, suivant la déclaration des Juges); 2e, A.-C. Pelletier; 3e, Révd M. E. Dufour; 4e, P.-T. Dupont (sur recommandation spéciale des Juges).

## FLEURS.

Pour la plus belle collection de fleurs et plantes, feuilles variées ou panachées, en pots, boîtes ou paniers.—1er prix, Madame Agnate Dupuis; 2e, Dlle B. Pouliot; 3e, Révd M. J. Lagneux; 4e, Dr Saluste Roy.

Pour les plus belles fleurs coupées, en bouquet.—1er prix, Madame Auguste Dupuis; 2e, Révd M. J. Lagneux; 3e, Dlle A. Dionne; 4e, Th. Fraucœur; 5e, Dlle B. Pouliot.

## VIN.

Vin fabriqué avec les fruits récoltés par le compétiteur, sans alcool, montre une bouteille. Le mode de fabrication devra être fourni par écrit et attaché sur chaque échantillon de chaque espèce.—1er prix, Madame B. Pouliot; 2e, Anselme Caron; 3e, Arthur Talbot.

## LEGUMES.

Pour le plus beau champ de légumes, montre de pas moins d'un minot, comportant trois ou quatre échantillons de chaque espèce.—1er prix, Dr N. Lavoie; 2e, Th. Francœur; 3e, Cléophas Fournier; 4e, Lévy Charretier.

## ABEILLES.

Pour la meilleure ruche d'abeilles.—Prix, Louis Lapointe.

Pour les meilleurs échantillons de bottes et paniers pour transporter et vendre les fruits avantageusement, avec liste du prix en gros.—Prix, Auguste Dupuis.

Pour la plus grande quantité d'arbres fruitiers plantés cette année.—1er prix, Dr Saluste Roy; 2e, Dr N. Lavoie; 3e, Eugène Casgrain.

Pour la plus grande quantité d'arbres fruitiers possédés par les concurrents.—1er prix, P.-G. Verreault; 2e, Alfred Miville; 3e, Lévy Charretier; 4e, Frédéric Bélauger.

Le Révd M. Joseph Desjardins curé de Ste Louise des Aulnaies, le Révd M. L. O. Tremblay directeur de l'école d'agriculture de Ste Anne, l'Honorable M. Elzée Dionne Conseiller Législatif, et M. J. O. Chapais, collaborateur au *Journal d'Agriculture*, agissaient comme juges.

Cent entrées sont été faites: ce qui est beaucoup puisque les exposants étaient tous du comté de l'Islet, à l'exception d'un seul.

## Avantages des fromageries et beurrories.

Personne aujourd'hui, assurément, ne devrait plus contester les avantages des fromageries et beurrories. Partout où elles ont été organisées et bien dirigées, elles ont donné d'excellents résultats. Les prix obtenus pour la vente du fromage ont été très-satisfaisants; nous apprenons même que les directeurs de la fromagerie de St Paschal, dans le Comté de Kamouraska, ont vendu le fromage fabriqué dans le mois d'août à 13 centins la livre.

Les avantages d'une semblable industrie sont faciles à démontrer.

Le plus petit ménage, qui a une petite quantité de lait, ne peut le conserver ni le traiter convenablement; il le consommera au jour pour les besoins de la maison; avec une fromagerie ou une beurrorie, cette petite quantité de lait participe aux avantages de la manipulation en grand. Le petit propriétaire dépose là son lait tous les jours, comme à une caisse d'épargne. Aux jours du besoin, au bout d'un certain temps, à l'époque d'une échéance, d'un paiement à effectuer, c'est une somme assez grande, c'est du bel argent qu'il retrouve dans ce dépôt.

Le lait, se conserve si difficilement pendant les chaleurs de l'été et qui ne sert à peu près à rien, excepté dans les grandes fermes où l'on peut fabriquer

le beurre tous les jours, ne court plus le risque de se gâter, puisqu'il est fabriqué tous les jours.

On se plaint qu'en fournissant le lait aux fromageries ou beurreries, on se prive du lait nécessaire au besoin de la famille. Elles ne sont pas rares les familles où l'on dépensait douze à quinze vaisseaux de lait par jour; chaque membre de la famille allait à volonté à la laiterie; y prendre le lait nécessaire pour les besoins de la table. Qu'arrive-t-il depuis que l'on porte le lait à la fromagerie? On met à part trois à quatre vaisseaux de lait matin et soir, et dans presque toutes les familles cette quantité suffit, sans que pour cela il y ait dépense plus forte de viandes ou autres provisions de bouche. Il y a donc économie dans la dépense du lait pour l'usage de la famille, et cette économie on la reçoit en argent par la vente du lait.

L'établissement des beurreries et des fromageries procure une économie de temps, car il n'est plus besoin, dès lors, dans chaque ménage, d'une personne consacrant plusieurs heures par jour à la manipulation du lait.

Un avantage plus considérable encore de cette exploitation; c'est la plus value qu'elle donne aux produits des vaches. Le beurre des beurreries est toujours de qualité supérieure, puisqu'il est fait avec de la crème fraîche et se vend plus cher que celui qui est fait dans le ménage avec de la crème de plusieurs jours.

L'expérience qui a été faite dans ce genre d'industrie par l'établissement d'une beurrerie à St-Denis de Kamouraska, a donné de bons résultats, et les profits promettent d'être plus considérables l'été prochain, par les améliorations importantes que l'on devra faire quant à l'outillage qui cependant ne laisse rien à désirer à l'heure qu'il est. Cependant, dans le but de donner aux cultivateurs complète satisfaction, on s'empresse d'ajouter à l'établissement les perfectionnements le plus nouveaux. De leur côté, les cultivateurs se promettent d'améliorer leurs prairies dès cet automne, et de faire choix de graines fourragères pour les semences du printemps prochain. De cette manière les cultivateurs seront certains de pouvoir fournir à la beurrerie, dans le cours de l'été 1882, un lait exceptionnellement riche, et ils n'auront qu'à y gagner par la qualité du beurre provenant de la beurrerie de St Denis pour lequel on obtiendra le prix le plus élevé. Il faut que chacun y mette sa part de bonne volonté, si l'on veut obtenir le succès d'une exploitation qui peut être pour les cultivateurs une source de richesse et de bien-être.

#### Culture de la betterave à sucre.

M. Frédéric Gerbié, agronome français ayant une grande expérience quant à la culture de la betterave à sucre, publie en ce moment une série d'articles à ce sujet, que nous aurons occasion de publier. Pour aujourd'hui nous empruntons à ce travail la partie où il est question des avantages que le Canada pourrait retirer, de cette culture, et des chances et conditions de cette culture dans notre pays.

*Avantages que le Canada retirera de la culture de la betterave à sucre.*—Les récoltes que l'on sème sur les terrains ayant produit des betteraves donnent un ren-

dement plus élevé. En effet par les soins qu'elle exige, tels que le binage, le sarclage, la culture de la betterave améliore les terres en les débarrassant des plantes. De plus l'industrie de la betterave à sucre produisant une bonne nourriture au bétail, bien meilleur marché que le foin lui-même, permettant de nourrir le bétail pendant l'hiver et de faire du fumier économique, restituera à la terre, ce qui lui a été enlevé. La propriété acquerra, donc nécessairement, une plus value considérable, comme cela s'est produit dans tous les pays sucriers de l'Europe.

Mais il y a des avantages non moins grands que le Canada retirera de cette culture et de cette industrie. Depuis longtemps déjà, ceci, n'est que trop vrai, les Canadiens émigrent en foule vers des pays plus généreux, comme les Etats Unis par exemple, où ils vont s'étioier dans les manufactures, et d'où ils ne reviennent généralement qu'après avoir perdu cette robuste constitution, qui est un des caractères distinctifs de la race Canadienne-Française. Eh bien! l'industrie sucrière fixera cette main d'œuvre utile dans le pays, car elle trouvera son emploi, pendant l'été, dans les champs de betteraves, et pendant l'hiver, dans l'usine. En outre une foule d'industries secondaires viendront se grouper autour d'elle. Les premières usines doivent nécessairement importer leurs machines, parce qu'il n'existe pas au Canada de maisons spéciales pour les construire, mais de semblables établissements ne tarderont pas à surgir, et alors tous les bénéfices resteront dans le pays; on verra se développer la charronnerie; l'exploitation des mines de charbon, la fabrication des toiles à filtrer, des emballages, l'utilisation des mines de phosphates comme engrais. Il existe également de riches gisements de tourbe dans le pays, et il n'est pas impossible que l'établissement de l'industrie betteravière donne naissance à une industrie toute nouvelle, l'exploitation des tourbières pour en extraire un combustible économique. Comme on voit, le champ du développement des richesses canadiennes est bien vaste.

*Chances et conditions de succès.*—Je crois avoir suffisamment exposé les chances de succès que le Canada offre à la culture de la betterave et à l'industrie sucrière, et les avantages multiples et considérables que les Canadiens en retireront. Mais "rien pour rien" dit le proverbe, et il y a des conditions dont il sera absolument nécessaire que les cultivateurs tiennent compte, s'ils veulent bénéficier de tous ces avantages.

L'harmonie la plus complète devra régner entre le producteur de la matière première et le fabricant. Bien des cultivateurs devront rompre avec leurs habitudes routinières et prendre des soins qu'ils ne prenaient pas pour les autres récoltes. Beaucoup d'entre eux, en effet, se fiant à la grande fertilité du sol canadien, ont jusqu'à ce jour semé leurs récoltes et ne s'en sont occupés que le jour où elles sont parvenues à leur maturité. Aussi qu'est-il arrivé? C'est que, bien des terrains se sont épuisés là où ils prospéraient jadis. Eh bien! comme je l'ai dit plus haut, il faudra prendre les plus grands soins; et je ne doute certainement pas que les cultivateurs, une fois pénétrés de tous ces avantages, ne prennent tous les soins que réclame cette culture et qui, je le répète, ne sont pas au dessus de leurs moyens et ne diminuent que bien faiblement leurs bénéfices. De cette façon ils pourront



livrer au fabricant des betteraves riches en sucre, et permettre à celui-ci de faire prospérer l'industrie sucrière et ses satellites.

D'un autre côté, si les cultivateurs ont des devoirs à remplir à l'égard de l'industrie, celle-ci a également les siens qui sont de favoriser la culture dans toute la mesure du possible, soit en l'aidant de ses conseils et d'instruments perfectionnés, soit en payant la betterave un prix raisonnable qui ne compromettra cependant pas son succès. Mais ces devoirs remplis de part et d'autre, si l'industrie veut ne pas arriver à une ruine certaine et réellement prospère, il faut qu'elle soit entre les mains d'hommes spéciaux, de fabricants de sucre, d'hommes capables en un mot, et reconnus tels; car nous pourrions citer sur ce continent même plus d'une sucrerie qui, pour n'en être pas arrivée à une liquidation complète, n'en végète pas moins faute de capitaux suffisants, d'une direction intelligente. "A chacun son métier" et on ne doit pas douter du succès.

#### Choses et autres.

**Une trop grande production est-elle préjudiciable aux pruniers?** — M. le Rédacteur, — Je suis à me demander si l'abondance des prunes que nous avons eues cette année n'est pas préjudiciable aux pruniers? Plusieurs cultivateurs de la Côte Beauport craignent pour leurs arbres et pensent qu'un grand nombre périront par épuisement. Je crois qu'en roudant à la terre, ce qu'elle a perdu en suc nourricier, on empêcherait les pruniers de mourir; mais quel est l'engrais qui leur convient en cette circonstance? — Veuillez donc indiquer à vos lecteurs ce que vous pensez à ce sujet, et vous obligerez beaucoup un de vos abonnés. — F. E. J.

**Note de la rédaction.** — Il aurait été plus avantageux d'enlever au printemps une partie des fleurs; mais il est coûteux, il faut payer, d'avoir à faire le sacrifice d'une récolte de fruits qui promet d'être abondante, et bien peu ont recours à ce moyen pour assurer aux arbres fruitiers une longue existence. Le seul moyen qu'il y aurait à prendre dans le cas d'une trop grande production des arbres fruitiers, serait d'avoir recours à la loi de restitution sous forme d'engrais, au lieu de les abandonner à eux-mêmes comme c'est généralement le cas; il faut leur venir en aide par des engrais; le fumier animal de toute espèce, mais surtout les engrais actifs, le purin, les fientes de volailles, la chaux, les cendres, leur conviennent très-bien. Quelque soit celui qu'on leur applique, on le répand sur la couche de terre, qui couvre les racines, et la vigueur reparait souvent, avec les fruits, l'année même qui suit celle de la fumure. L'automne est le plus favorable pour fumer les arbres; on enlève une première couche de terre, en laissant cependant les racines couvertes, on y place le fumier, et on peut attendre jusqu'au printemps pour remettre la terre. Nous nous sommes bien trouvé de ce procédé. Il faut avoir soin d'enlever les rognons dans le voisinage des arbres ainsi que les branches sèches qui tiennent à l'arbre.

**La ferme de l'Asile de Beauport.** — L'autre jour nous avons visité sur la ferme de l'Asile de Beauport, un champ de légumes que nous avons beaucoup admiré. Les citrouilles entre autres sont magnifiques, et attirent l'attention des étrangers. Nous avons vu de nos propres yeux trois énormes citrouilles qui ont été prises sur la même tige et dont la plus grosse pèse 110 livres et les deux autres 88 chacune. Une quatrième, appartenant à une tige différente, pèse 100 livres, et il y en a un grand nombre d'autres, qui sont presque aussi grosses. Il faut remarquer que c'est le poids français dont il s'agit ici. Ce n'est pas mal tout de même.

Nous avons aussi appris une chose qui mérite d'être connue de tous ceux qui se livrent à la noble profession d'agriculteur. Lors de la fenaison, on avait fauché le foin dans le magnifique champ qui se trouve devant l'Asile, vis-à-vis de la bâtisse, des hommes. Lorsque l'herbe fut suffisamment repoussée, le fermier M. J. P. Roy mit son troupeau de vaches dans ce gras pâturage. Au bout de quelques jours, les trente-six vaches de l'Asile avaient terminé la seconde récolte tout aussi bien que la mois-

sonneuse. Il fallut alors les mettre dans un autre endroit et laisser le champ en repos pendant quelques semaines. La semaine dernière M. Roy remarquant que le foin était très abondant dans le champ que nous venons de nommer, donna l'ordre de le faucher de nouveau. Et si vous voyez les andains qui recouvrent aujourd'hui le sol, vous en seriez presque étonné. Nous pouvons donc dire que la Providence nous a donné cette année une récolte exceptionnelle ou plutôt des récoltes exceptionnelles; car dans plusieurs endroits, les cultivateurs ont fait deux récoltes. Vous venez de vérifier avec nous le fait d'une troisième coupe; deux par la main de l'homme et une par le bétail. C'est bien beau. — *Le Canadien.*

#### RECETTES

##### Vin de gabelle noire

Prenez deux pots d'eau pour un pot de jus. Une livre et trois quarts de sucre pour chaque pot. Laissez un vide dans la cruche et vous le mettez. Si la cruche est de cinq gallons, n'en mettez que quatre. Au bout de quatre mois, tirez au clair. Il est nécessaire que la cruche soit bien bouchée.

##### Vin de rhubarbe

Coupez la rhubarbe par morceaux, ayant soin de mettre le sucre dessus. Après trois jours on extrait le jus. Il faut employer deux pots d'eau pour un pot de jus. Une livre et trois quarts de sucre pour chaque pot de jus. Laissez un vide dans la cruche; si elle est de cinq gallons, mettez quatre gallons de jus. Au bout de quatre mois, tirez au clair. La cruche doit être bien bouchée, pour que la fermentation se fasse bien.

##### Vin de cerises

Pour chaque pot de jus de cerises, il faut trois pots d'eau et trois livres de sucre. On doit laisser pendant un mois avant de mettre la liqueur en bouteilles.

N. B. — Les trois recettes que nous publions aujourd'hui nous ont été transmises par M. Aug. Dupuis, secrétaire-correspondant de la Société d'horticulture de Pislet; elles ont servi à la fabrication des vins présentés à l'exposition de cette société, la semaine dernière.

### BOUTIQUE DE TANNEUR A VENDRE

Une boutique de tanneur, avec outils à tanner et corroyer, munie d'un bon aqueduc, située à Ste-Anne de la Pocatière, à vendre, à des conditions avantageuses.

S'adresser à M. Eugène Garon,

EUGENE GARON,

à Ste-Anne de la Pocatière.

### EN VENTE

#### LIBRAIRIE AGRICOLE

### "GAZETTE DES CAMPAGNES."

Coprogène ou "Procédé de Bommer pour fabriquer toutes sortes d'engrais, traduit de l'anglais par M. Arthur Thiboutot et publié par Chs-T. Côté & Cie., manufacturiers d'instruments aratoires, Québec. — Prix, 50 cts.

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

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

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

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