

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

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

# GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'acte de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du sousigné, un mois avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement aura continué, 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.

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

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

## SOMMAIRE.

*Revue de la Semaine* : Odiense réduction du traitement à l'égard de Son Eminence le cardinal de Paris.—Le lac du fermier et le travail du dimanche.

*Causerie Agricole* : Culture du chanvre (Suite).—Récolte du chanvre.—Rouissage du chanvre.

*Correspondance* : La fabrication du beurre et du fromage.—Un cultivateur du Cap St-Ignace.

*Sujets divers* : Nos bêtes à cornes et soins à leur donner.—Soins à donner aux veaux.

*Choses et autres* : La perte du temps.—Quelques vérités qui sont le propre de cultivateurs insoucients et routiniers.

*Recettes* : Boucher les fentes d'un pöde.—Empêcher la bière de s'éventer.

*Aux amateurs de vergers, d'arbres d'ornements et forestiers.*—  
Nous attirons tout particulièrement l'attention de nos lecteurs sur les avantages réels que M. Auguste Dupuis, pépiniériste du Village des Aulnaies, offre à tous ceux qui voudraient se livrer à la culture des fruits et entourer leur habitation d'arbres d'ornement les plus beaux et les plus appropriés à notre climat. Afin de profiter au bas prix à l'égard de ceux qui achètent des arbres par lot, plusieurs cultivateurs d'une même localité pourraient s'associer ensemble pour faire leur achat d'arbres fruitiers et d'ornement.

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES"

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

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

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

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

"Le vétérinaire pratique" traitant des soins à donner aux chevaux, aux bœufs, aux moutons, aux cochons et à tous les animaux de basse-cour, par E. Hocquart.—Prix 60 cts.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Réduction du traitement à l'égard de Son Eminence le cardinal de Paris.*—Voici ce que nous lisons dans les *Annales Catholiques*, à l'occasion de l'odieuse réduction du traitement de Mgr Guibert, archevêque de Paris, tel que vient de le décréter la Chambre des députés, en France :

Le vénérable archevêque de Paris a appris, avec une indifférence stoïque, que la Chambre des députés lui refusait le pain et le sel. 15. 000 francs pour le premiers dignitaires de l'Eglise de France, obligé de vivre dans un palais, de veiller à son ostentation, de subvenir aux dépenses de secrétaires et de collaborateurs intimes, de répondre à des demandes quotidiennes de secours qui assaillent tous les hommes en évidence, et surtout le pasteur de cette immense diocèse de Paris—on avouera qu'il y a là une situation pénible, et moins que jamais enviable. J'allais oublier que l'indemnité de 10,000 francs accordée aux cardinaux a été supprimée. Le cas échéant, il faudra encore prélever sur ces pauvres 15,000 francs les frais des voyages à Rome que les princes de l'Eglise, membres du Sacré-Collège, sont appelés à faire plus souvent que leurs confrères de l'épiscopat.

Le saint vieillard n'a pas pu dire en recevant le coup que lui a porté M. Jules Roche :

— Je restreindrai mes dépenses.

Ainsi qu'on l'a dit bien souvent, il vit comme un ascète, uniquement occupé de sa vaste administration, vivant de peu, et volontairement onfermé dans son palais, ainsi que le Pape Léon XIII, avec qui il a bien des points de ressemblance.

En entrant dans l'archevêché, on n'aperçoit ni domestique, ni laquais galonné. Le matin, la concierge époussotte sa loge avec un madras sur la tête. L'équipage de Son Eminence se compose d'un bon gros cheval de trait et d'un coche qui pourrait bien appartenir aux voitures de place. De diners et de soirées, jamais on n'en voit à l'archevêché. Ce qu'on y rencontre,

ce sont les frères de Saint Vincent de Paul, allant y chercher les lettres qui contiennent le secret de bien des misères, les confidences des hommes déçus, des pauvres honteux, qui viennent de tous les coins de la France se réfugier à Paris. Pas une lettre de ce genre à laquelle il ne soit répondu. Les Frères de Saint-Vincent de Paul vont à domicile mesurer l'étendue des besoins et apporter les secours. Voilà où a passé depuis douze années que le vénérable cardinal gouverne l'Eglise de Paris, la plus grande partie des 50,000 francs d'abord, et des 40,000 francs ensuite, qui lui étaient alloués sur le budget.

Le prélat qui est ainsi frappé par des fanatiques à rebours—des fanatiques d'athéisme—a-t-on écrit, est le même qui, en 1870, donna l'hospitalité dans son palais de Tour à l'Israélite Crémieux, et dont M. Thiers admira le patriotisme et les lumières. C'est lui qui lui conféra l'honneur périlleux de succéder à Mgr Darboy. On se rappelle peut être encore quel fut le premier acte de l'archevêque. Il recueillit plusieurs centaines d'orphelins faits par la guerre et la Commune, sans distinction d'origine. Aujourd'hui, les orphelins du cardinal sont devenus des hommes, dotés d'une profession, ayant en main un outil, grâce à sa généreuse initiative. S'ils n'étaient disséminés un peu partout, il serait beau de les voir protester contre l'acte odieux de la Chambre des députés, au nom de la reconnaissance, au nom de leur jeunesse, de laquelle l'archevêque détourna les privations, la misère et peut être la honte, trop souvent compagne de la misère.

*Le Lac du fermier.*—Giuseppe Dominio était le plus riche fermier de la province de Viterbe. Ses récoltes étaient les plus belles, ses bestiaux les plus gras. Enivrés de sa prospérité, Giuseppe oublia Dieu !

Il cessa d'abord de le remercier de ses bienfaits ; puis il voulut empêcher ses serviteurs de le prier. Le dimanche il les faisait travailler pendant l'heure des offices. Ce jour là il leur donnait à faire une besogne plus rude que de coutume.

Beaucoup de ces braves gens quittèrent la ferme de Giuseppe pour ne pas manquer à leurs devoirs religieux. Mais Giuseppe était redouté dans le pays, et personne ne voulait les employer.

Le dimanche, après la moisson, au lever du soleil, le fermier impie faisait couvrir son aire de ses belles gerbes et lançait tous ses chevaux au galop sur ces épis mûrs. Armé d'un long fouet, il les conduisait lui-même.

Dans le pays vivait un ermite vénéré : on le nommait le Père Ambrosio.

Les vieillards l'avaient toujours connu, dès leur enfance ; habitant une grotte dans les flancs de la montagne. Il était toujours resté le même. Les années semblaient respecter sa tête chenue.

Un jour le Père Ambrosio vint trouver Giuseppe : " Mon fils, lui dit-il, tu insultes la Providence qui te comble de ses bienfaits. Respecte le jour du Seigneur, et laisse tes serviteurs le prier en paix."

Giuseppe se moqua de l'ermite, et le dimanche suivant les chevaux couraient encore sur les gerbes.

Le Père Ambrosio revint : Mon fils, lui dit-il, tu oublies ton Seigneur, ton Maître. La main de Dieu s'appesantira sur toi."

" Va-t-en, vieillard de malheur ! " s'écria Giuseppe..., et il blasphéma !

Le bruit se répandit dans le pays que Giuseppe avait vendu son âme à Satan. On le voyait toujours heureux, et il ne faisait pas ses devoirs de chrétien.

Le dimanche suivant, l'aire était remplie. Excités par le fouet de Giuseppe, les chevaux galoppaient sur les épis mûrs.

Tout à coup on entendit la cloche de l'Eglise voisine, annonçant le commencement de l'office divin. Le Père Ambrosio s'avança calme, silencieux au milieu de l'aire. Il fit un signe, et les chevaux s'arrêtèrent.

" Giuseppe, dit-il, il en est temps encore.. Repens-toi ! Quitte ton travail, et va prier Dieu !

— Arrière, vieillard ! s'écria Giuseppe... Il voulut fouetter ses chevaux... Les chevaux demeurèrent immobiles

Un cri de colère, il s'avança, levant son fouet vers le Père Ambrosio...

Soudain, au milieu d'un fracas épouvantable, l'aire et les bâtiments de la ferme s'affaissèrent dans les entrailles de la terre !

Homme, chevaux, tout avait disparu...

Les serviteurs de Giuseppe, rejetés au loin par une force invisible, tombèrent éperdus la face contre terre. Quand ils se relevèrent, un lac aux eaux limpides et calmes occupait tout l'espace autrefois couvert par les gerbes, l'aire, les bâtiments. A genoux sur le bord le Père Ambrosio priait.

Les terres fertiles autrefois cultivées par Giuseppe, abandonnées maintenant comme un lieu maudit, devinrent une épaisse forêt au centre de laquelle se trouve le lac où fut englouti le fermier impie.

Chaque année, au jour anniversaire de cette catastrophe terrible, un grand bruit se produit au fond du lac. En écoutant, on croit entendre le galop de plusieurs chevaux foulant des gerbes dans une aire, la voix et le fouet du maître. Les habitants des villages voisins, qui ont su de leurs pères ce grand acte de la justice de Dieu dont leurs ancêtres ont été témoins, prient Dieu qu'il bénisse leurs familles et leurs récoltes. Si quelqu'un leur semblait disposé à violer le respect dû au saint jour du Seigneur, toutes leurs voix lui crieraient : **SONGE AU CHATIMENT DE GIUSEPPE.**

Comte RICHARD DE ROYS.

## CAUSERIE AGRICOLE

### CULTURE DU CHANVRE (Suite).

*Récolte du chanvre.*—La récolte du chanvre se fait à deux reprises. D'abord on arrache les pieds mâles (chanvre porte-fleurs) dès qu'ils commencent à jaunir, parce qu'ils seraient des échés et même pourris à l'époque de la maturité des pieds femelles (chanvre porte-graines). Cette opération, qui force d'entrer dans le champ, fait perdre beaucoup de pieds femelles, quelque attention qu'on apporte à n'en pas casser. Cette circonstance doit engager certains cultivateurs, qui laissent des sentiers assez rapprochés pour que la main puisse entrer jusqu'au milieu des planches.

Les cultivateurs de chanvre récoltent toujours la plante en deux fois lorsqu'ils veulent avoir de bonne

filasse en même temps que des graines de bonne qualité; ils récoltent cette plante en une seule fois lorsqu'ils ne tiennent qu'à la filasse. Dans ce dernier cas, pour obtenir la meilleure filasse possible, on doit attendre le moment où le chanvre mâle a passé fleur et les feuilles jaunies, alors on enlève les tiges, les mâles aussi bien que les femelles.

On objecte à la récolte des pieds mâles et des pieds femelles en même temps pour les raisons suivantes : 1o. les tiges de femelles n'acquérant leur perfection qu'au moment de la maturité des graines, la filasse qui en provient n'a ni autant de force ni autant de finesse, ne fournit que de la toile qui s'use et se pourrit très rapidement; 2o. on perd la récolte de la graine, qui doit être considérée comme un article important en tout temps et en tous lieux.

Lorsque la graine du chanvre commence à entrer en maturité, il y a quelquefois un mois entre celle de la première et celle de la dernière du même champ, des nuées d'oiseaux viennent en faire leur pâture. Il faut donc recommencer à s'occuper de surveillance, et les chasser avec persévérance jusqu'à la fin.

La récolte des pieds femelles ne souffre aucune difficulté. On les arrache en allant devant soi et on les met en bottes de six à huit pouces de diamètre.

L'arrachage du chanvre, avec quelque précaution qu'il se fasse, donne toujours lieu à des ruptures de tige, à des éparpillements de graines.

L'opération finie, on place dans le champ même toutes les bottes en faisceaux, tête contre tête, et on couvre le sommet de ces faisceaux avec de la paille pour garantir la graine de la pluie et des atteintes des oiseaux. Là cette graine achève de mûrir. Il est bon, si le temps devient humide, de défaire les faisceaux par le premier soleil, pour faire sécher les bottes; car la moisissure, et encore plus que la pourriture des feuilles, altèrent la qualité de la graine.

Dans quelques localités, en creuse un large trou circulaire d'un pied de profondeur, dans lequel se placent les bottes de chanvre, dont on recouvre le pied avec la terre. Cette pratique est préférable à celle qui vient d'être indiquée, parce que l'humidité se conservant mieux autour des pieds, la maturité des graines se termine plus lentement, et par suite plus complètement.

Ce fait est trop incontestable pour pouvoir approuver les conseils et de ceux qui veulent qu'on fasse dessécher de suite au soleil les tiges du chanvre, et de ceux qui veulent qu'on leur coupe de suite la tête.

Au bout de deux à trois jours, la dessiccation est assez avancée; alors on secoue les tiges ou on les passe de toute la longueur dans la main afin de faire tomber toutes les feuilles, puis on les transporte au bâtiment pour les assortir.

L'assortissage du chanvre a pour but de séparer les brins de différentes longueurs. Pour cela, on le place sur le plancher d'une batterie et on appuie les pieds contre le mur. On pose un madrier sur le travers des tiges afin de les empêcher de se déranger, puis on tire par la tête afin d'avoir les plus longues tiges, puis les moyennes, et enfin les plus courtes. Chacune de ces longueurs sont liées en gerbes, puis toutes les gerbes de la même longueur sont liées en faisceaux, après quoi on coupe le sommet des tiges. Le chanvre est alors prêt à être soumis au rouissage.

Dans certaines localités, la récolte du chanvre se fait toujours par l'arrachage par poignées, à peu près comme on le fait pour le lin. On secoue en même temps la racine pour en détacher la terre. Ces poignées contenant de six à quinze tiges, suivant la grosseur du chanvre et la résistance que le sol oppose à l'arrachage, sont d'abord mises en javelles de dix-huit pouces de tour.

Lorsque tout le champ est arraché, on ramasse les javelles et on en fait des gerbes de trois pieds de circonférence, liées avec une tige grossière de chanvre ou avec un lien de paille. Ce chanvre est roni le même jour. On a remarqué que plus le rouissage est retardé, plus la filasse a une teinte grise ou prononcée.

Le chanvre blanc n'est obtenu que par le chanvre roni le jour même de la récolte.

Lorsqu'on cultive le chanvre dans le but d'avoir un produit en graines et un bon produit en filasse, la première récolte se fait quand les tiges mâles sont déflorées. Les tiges femelles restent alors sur le champ, et comme l'espace où elles végètent se trouve augmenté par la disparition des pieds mâles, elles ont plus d'air pour pouvoir donner à leurs graines une nourriture conforme à leur complète formation. La graine mûrit bientôt, et lorsqu'elle a acquis une belle couleur grise, on procède à la deuxième récolte. Alors toutes les feuilles des arbres restent complètement jaunes. Ce chanvre femelle est arraché, lié et placé en faisceaux debout, les têtes rapprochées et les pieds écartés. Dans cette position, le chanvre sèche, mais en même temps les graines achèvent leur maturation.

Aussitôt que la dessiccation est assez avancée, on transporte le chanvre dans une batterie, et là on détache les semences en frappant les têtes sur un billot ou en les battant avec un bâton ou un fléau. Cette opération terminée, on procède à l'assortissage comme il a été dit plus haut, puis on procède au rouissage.

Par ce genre de récolte, on recueille en moyenne, dans les bonnes cultures, 200 livres de bonnes graines et 450 livres de filasse par arpent, ce qui fait un produit total de 650 livres. Au contraire, lorsqu'on récolte tout le chanvre en une seule fois et que l'on sacrifie la graine, le produit total, en moyenne, n'est que de 540 livres de filasse par arpent.

La graine de chanvre est un produit important, plus important même de celle du lin, pour la fabrication de l'huile, puisqu'elle produit, à égalité de valeur, trois pour cent d'huile de plus, c'est-à-dire que le lin donne environ 20 pour cent d'huile, et la graine de chanvre quinze pour cent. En outre, cette huile est plus recherchée que celle du lin pour les mêmes usages. On l'emploie presque exclusivement dans la peinture pour délayer les couleurs; elle est douée de la propriété de sécher plus rapidement que l'huile de lin.

Dans toutes les opérations où la graine de chanvre mûre est exposée à l'air libre, il faut en éloigner soigneusement les oiseaux qui en sont très friands et qui causeraient de grands dégâts s'ils n'en étaient empêchés.

*Rouissage du chanvre.*—Pour le chanvre comme pour le lin, la fibre textile adhère fortement à la partie ligneuse de la plante; elle y est collée par une

substance très adhésive, insoluble dans l'eau, appelée gomme-résine. Mais, par la fermentation, cette gomme-résine subit une certaine altération qui la rend soluble et peut alors être enlevée par l'eau. Le rouissage a pour but de provoquer cette altération et en même temps de faciliter sa dissolution.

Comme le lin, le chanvre peut être roui de deux manières différentes : à la rosée ou à l'eau.

Par le rouissage à la rosée, l'action des pluies et des rosées agit alternativement avec celle de la chaleur solaire, fait disparaître la gomme-résine; et au bout d'un temps plus ou moins long, suivant la température, la fibre se détache facilement de la tige. Ce mode de rouissage est peu employé; il donne une filasse très grise et ne peut pas être dirigé à volonté. Quelquefois même, lorsqu'il survient des pluies de longue durée, vers la fin de l'opération, l'altération de la gomme-résine se transmet à la tige, alors la fibre perd de sa force de résistance et en même temps de sa valeur.

Le mode de rouissage le plus généralement employé est le rouissage à l'eau dormante ou l'eau courante. Ces deux modes de rouissage se font comme nous l'avons vu pour le lin. Les mauvais effets que le rouissage du chanvre a sur la santé publique ne sont produits que par les rouissages à eau dormante qui est le mode le plus généralement employé. Ses effets sont surtout à craindre lorsqu'on retire le chanvre de l'eau. L'eau croupissante qui a servi au rouissage émet des gaz pestiférés qui produisent les fièvres intermittentes dont on a déjà parlé. Le rouissage à l'eau courante ne donne pas lieu aux mêmes inconvénients, car l'eau n'a pas le temps de croupir; elle s'écoule à mesure que son action se fait sentir sur le chanvre. Ce rouissage a un autre avantage, celui de produire une filasse plus belle, d'un blanc jaunâtre très ostiné; mais il est plus long que le précédent, parce que l'eau n'a pas le temps de s'échapper, et l'on sait que la longueur du rouissage est toujours proportionnelle à la durée de la température — (A suivre.)

#### La fabrication du fromage.

M. le Rédacteur,

J'ai lu, avec plaisir, dans la *Gazette des Campagnes*, le rapport de quelques fromageries. En faisant le calcul du profit que les patrons de ces fromageries auraient fait en voulant faire du beurre sur leur ferme, avec le lait qu'ils ont porté à la fromagerie, j'arrive avec un résultat qui me fait croire que j'avais raison de dire, dans une correspondance que vous avez publiée, qu'il était plus profitable à un cultivateur d'encourager la fromagerie que de vouloir faire le beurre sur la ferme.

Ainsi, à la fromagerie de Louiseville il a été porté 614,226 livres de lait. La vente du fromage a réalisé la somme de \$6,732.29. En divisant le nombre de livres de lait par 25, qui est le chiffre le plus bas possible pour faire un livre de beurre, cela me donne 24,569 livres de beurre, lequel vendu à 17 centins, prix courant de l'année, donne \$4,177.71.

La vente du fromage ayant réalisé....\$6,732.69

La vente du beurre aurait réalisé..... 4,177,71

Balance en faveur du fromage.....\$2,554.98

Pour les fromageries de Rouville, le montant du lait porté à la fromagerie a été de 2,854,282 livres de lait, qui auraient donné en beurre 114,171 livres, lequel vendu à 17 centins aurait réalisé \$19,409.07.

La vente du fromage ayant réalisé.... \$29,460.05

La vente du beurre aurait donné.....19,409 07

La balance en faveur du fromage serait de \$10,050 98

Je crois que la différence en faveur du fromage, et les chiffres sont là pour le prouver, est plus que suffisante pour balancer la valeur du petit lait qui est inoffensif au fromager.

Mon but, comme je l'ai dit dans ma première correspondance, en parlant en faveur des fromageries, n'est pas de faire de la réclame pour ces derniers. Mais je suis d'opinion que ceux qui sont les plus opposés à l'établissement des fromageries n'ont jamais fait de calcul pour justifier leur raisonnement. Pour ma part, je suis convaincu que les cultivateurs qui ne veulent pas porter le lait à la beurrerie ou à la fromagerie, font une perte considérable, surtout ceux qui ne font pas du beurre de première qualité en le fabriquant à la ferme.

Je suis surpris de voir que nous avons des fromageries et des beurreries dans les paroisses environnantes, et que pas une seule n'a fait encore connaître le résultat de ses opérations. Il serait important, pour nous cultivateurs, de connaître le résultat des différentes fabriques ou opérations. Par ce moyen, on pourrait voir si le fromager qui fabrique pour nous fait aussi bien que celui de la paroisse voisine; si là où l'on fait à la fois du beurre et du fromage on en retire un plus grand profit, ou s'il est mieux de ne faire que du fromage, ou dans les beurreries de ne faire que du beurre.

Ainsi, j'invite nos fromagiers à suivre le bon exemple des fabricants des districts de Montréal et de St-Hyacinthe qui font publier le rapport de leurs opérations.

UN CULTIVATEUR.

Cap St Ignace, 12 janvier 1884.

*Note de la Rédaction.*—Nous remercions notre correspondant d'avoir bien voulu offrir à nos lecteurs une nouvelle preuve des avantages que l'on peut retirer par la fabrication du fromage. Nous espérons que l'appel qu'il fait à ses confrères cultivateurs qui ont la direction de beurreries ou de fromageries sera favorablement accueilli, et que tous se feront un devoir de ne pas laisser la lumière sous le boisseau. La chose en d'autant plus facile que les journaux d'agriculture, qui sont entièrement à la disposition des cultivateurs, se feront toujours un devoir de publier tous les renseignements qu'on voudra leur faire parvenir. Il n'est pas besoin pour cela d'être un savant: de simples notes nous suffisent, pourvu qu'elles soient données avec franchise et sans exagération, car pour nous il ne s'agit pas de tromper, mais d'éclairer nos lecteurs dans ce qui peut leur être utile et avantageux de connaître.

Suivons donc en cela l'exemple des Etats-Unis, de la Province d'Ontario, des Provinces Maritimes et de quelques cultivateurs entreprenants des districts de Montréal et de St-Hyacinthe qui donnent à cette question de l'industrie laitière toute la publicité possible,

en faisant connaître aux cultivateurs les observations et les résultats, des expériences de tous ceux qui ont à cœur de voir cette industrie progresser.

Il en doit être ainsi des autres industries agricoles qui doivent être mûrement étudiées, afin d'en retirer les plus grands profits. Enfin tout ce qui se rapporte à l'agriculture doit attirer l'attention de tous les cultivateurs. S'agit-il de l'introduction d'un grain nouveau, par exemple d'une nouvelle variété de blé cultivé pour la première fois dans notre province, ceux qui les premiers en ont fait l'essai, devraient communiquer à la presse agricole le fruit de leur expérience; si elle a été avantageuse pourquoi ne pas le dire afin d'en faire profiter les cultivateurs voisins? Au contraire, si l'on n'a pas obtenu le résultat qu'on s'attendait, il faut aussi l'indiquer; mais dans ce dernier cas, il est toujours nécessaire de mentionner les circonstances dans lesquelles on a opéré, soit à l'égard du terrain ou de la saison. Si nous voulons marcher vers le progrès agricole, il faut le vouloir et ne pas manquer les moyens qui nous sont offerts pour marcher de l'avant. Comme nous l'avons souvent répété, il faut soi-même s'occuper de nos propres affaires et ne pas attendre que d'autres le fassent pour nous: Instruisez-vous par l'expérience de ceux qui réussissent mieux que vous, et souscrivez aux journaux d'agriculture qui non-seulement vous mettront au fait de ces expériences, mais vous indiqueront comment elles ont été faites et de quelle manière vous devez vous-mêmes les exécuter. Sachez-le, les journaux d'agriculture ont la prétention d'être vos meilleurs amis, et ils s'en glorifient, parce qu'ils sont les serviteurs des rois du pays.

#### Nos bêtes à cornes.

Voulez-vous du lait riche, des vaches rustiques qui produisent beaucoup en proportion des soins qu'elles reçoivent? choisissez de bonnes vaches canadiennes. A soins égaux, elles vous donneront plus de profit en lait, en beurre et en fromage que toutes les races que je connaisse, et je crois en avoir vu de toutes les espèces les plus vantées. Elles vous donneront même d'excellent bœuf, si vous les tuez assez jeunes. Je sais que mon opinion n'est pas partagée par le plus grand nombre de nos éleveurs distingués, qui ne veulent pas même reconnaître que nous avons une race canadienne bien distincte: et c'est probablement pour cette raison que les meilleures vaches du pays ne trouvent pas même leurs places dans nos expositions provinciales! Si depuis quinze ans seulement, on avait offert aux laitières canadiennes pures des primes égales à celle qu'on offre régulièrement pour cinq ou six races étrangères, qui ne les surpassent aucunement, et qui, pour la plupart, ne les valent pas pour le lait, on aurait probablement créé pour nos vaches laitières, dans les Etats Unis, un marché qui serait une véritable fortune pour nos éleveurs soigneux. En effet, on importe aujourd'hui, de la Bretagne, à des prix fabuleux, des vaches qui, à part les belles apparences que donnent les bons soins, n'ont pas plus de mérite que les nôtres.

Les amateurs de races étrangères (étrangers eux-mêmes pour le plus grand nombre) me demandent quelquefois d'un air bien moqueur: Mais qu'est ce

qu'une vache canadienne?—Je leur réponds: C'est tout bonnement la descendante, en ligne directe, de la meilleure laitière connue il y a 200 ans, la vache bretonne, de laquelle descendent également les races Jersey et Guernesey, les plus riches laitières d'aujourd'hui. Il serait facile d'établir que, dans presque toutes nos campagnes, le bétail descendant des premières importations dans le pays, s'est conservé parfaitement pur, et que c'est à peine si l'on trouve un animal croisé sur 100 bêtes. Malheureusement, comme je le disais plus haut, on a bien négligé notre bétail, et il est vraiment bien étonnant que la vache canadienne ait si bien conservé ses propriétés laitières. Cependant, il y a énormément à faire avant de pouvoir affirmer que toutes nos vaches canadiennes soient bonnes. Le plus souvent le cultivateur vendra ses meilleures vaches laitières, il élèvera des veaux sans s'occuper des qualités de la mère. Quant au mâle, la plupart de nos éleveurs seraient étonnés d'entendre dire que le taureau doit provenir d'excellentes laitières, qui, pendant plusieurs générations, se sont distinguées par cette qualité, si l'on veut que ses descendants possèdent cette même propriété. Rien, pourtant, n'est plus vrai. Commençons aujourd'hui à faire pour notre vache canadienne ce que les éleveurs d'Ayrshire, par exemple, ont fait et font encore pour les leurs, et dans vingt ans tout au plus, nous exporterons probablement nos laitières aux Etats Unis, à des prix que l'on croirait fabuleux aujourd'hui.

Il est vraiment étonnant de voir avec combien peu de soin la plupart de nos cultivateurs traitent leurs vaches. Aussitôt les mauvais temps d'automne arrivés, au lieu de les abriter soigneusement la nuit, et pendant les jours de pluie ou de neige, et de les nourrir abondamment à l'étable, les vaches grelottent dehors, sans même trouver une nourriture suffisante. On devrait pourtant savoir que la moindre souffrance les fait tarir plus ou moins, et que ce qui est ainsi perdu ne se reprend plus qu'au vêlage suivant.

De même, faut-il traire les vaches avec le plus grand soin, se rappeler que les dernières gouttes de lait sont les plus riches, et que les vaches qui ne sont pas parfaitement égouttées, tariront bientôt. La vache laitière exige, de plus, la plus grande douceur. Pour lui faire donner du lait en abondance, il faut la flatter, la traire souvent, sans bruit, vivement, toujours à la même heure.

Une autre erreur, bien commune dans notre pays, c'est d'hiverner misérablement la vache, en lui donnant à peine assez de nourriture pour qu'elle puisse se soutenir jusqu'au moment du vêlage; puis, aussitôt qu'elle est vêlée, on la bourre de grain et de boulette. On devrait plutôt la nourrir généreusement pendant qu'elle porte son veau, lui donner du son échaudé et de la meule de lin pendant le mois qui précède le vêlage et les quinze jours suivants. Après ce temps, on ne craindra plus la fièvre du lait, et l'on pourra donner à la vache la meilleure nourriture, se rappelant toujours que les boulettes chaudes, et les fourrages fermentés et un peu salés, feront donner beaucoup plus de lait que les mêmes aliments froids et secs.

Pour celui qui voudrait produire uniquement du bœuf de boucherie ou de gros veaux gras, il faudrait probablement utiliser les races étrangères, le *Durham*,

le Hereford, le Devon, l'Angus. Encore l'économie de ce procédé n'est-elle pas parfaitement établie.

#### Soins à donner aux veaux.

Une demi livre de graine de lin, échandée plusieurs heures d'avance et donnée à la vache pendant le mois qui précède le vêlage, préviendra tout accident, pourvu que les vaches ne soient pas trop grasses. Les meilleurs éleveurs de vaches laitières préfèrent séparer immédiatement le veau de sa mère. On ne permet pas même à celle-ci de voir son veau, qui est mis à l'écart est bien essuyé avec un bouchon de paille. On traite la vache et l'on fait boire le veau d'abord 4 ou 5 fois par jour, à des heures régulières. Après quinze jours, on donne du lait écrémé, auquel on ajoute bientôt du jus de foin bouilli, de la soupe aux pois, ou de la farine d'avoine détournée à l'eau chaude. Il faut, pendant tout ce temps, que ces aliments aient la chaleur du lait de vache récemment traité. On donne dès les premiers jours, quelques brins de bon foin sec. Après six semaines, on pourra mettre le veau dans un bon pâturage, où il aura un bon abri contre la pluie et les ardeurs du soleil. On devra continuer le régime ci-haut indiqué pendant trois mois. Du bon foin de trèfle et quelques légumes forment la meilleure nourriture pendant l'hivernement. — *Le Canada.*

#### Choses et autres.

**La perte du temps.**—Que de belles et longues journées nous pardons souvent à des fêtes, à des plaisirs, à des promenades et dont nous ne sentons le prix qu'alors qu'elles sont perdues!!! Et pourtant on dit que nos pères avaient plus de temps à perdre que nous.... Heureux ceux d'entre eux qui n'ont pas vécu assez longtemps pour voir les mauvaises suites qu'a eu leur goût pour les plaisirs.

Un cultivateur qui se plaint de ce que le temps est court et de ce que les saisons se succèdent rapidement et qui laisse ses travaux s'attarder, oubliant qu'un travail assidu prolonge les heures en diminuant la besogne, ne peut réusir. C'est le propre d'un indolent.

**Quelques vérités.**—Une chose qui frappe de prime abord chez les cultivateurs canadiens, c'est leur apathie pour tout ce qui concerne leur état.

La province possède, il est vrai, un conseil d'agriculture; outre le conseil d'agriculture, nous avons la presse qui s'occupe incidemment d'agronomie et qui fait de son mieux pour en faire comprendre l'importance aux cultivateurs.

Mais la masse de ceux-ci que fait elle?

Rien, son indifférence est non-seulement traditionnelle mais proverbiale.

Chez elle, la routine domine en maîtresse et paralyse jusqu'à la pensée!

Pas de raisonnement, pas d'observations, pas même d'économie. Elle vit comme elle cultive, au jour le jour, sans souci du passé comme de l'avenir, et vague la galère.

Ainsi est-il rare de voir la masse de nos cultivateurs s'enrichir; les trois quarts et demi végètent et s'endettent.

La passion du cultivateur canadien est le cheval. C'est l'objet de ses rêves, de son ambition. Toute sa gloire est là. Il ne parle que de cela du premier janvier au trente de décembre. Ce qui n'empêche pas que chacun vante son cheval comme la perle du canton et qu'il se fait peu de chose en général pour l'amélioration de la race. Discussions vaines, passe-temps futile, plutôt digne de maquignons que de gens sérieux.

On a reproché au cultivateur canadien de se livrer au luxe. Faut s'expliquer. Il y a encore ici un travers absolument incompréhensible. Le luxe du cultivateur, savez-vous où le prendra? Il est tout dehors et consiste en belles toilettes, en belles voitures, en beaux harnais! Un garçon d'habitant bien habillé, bien attelé, voilà le *vec plus ultra* de l'espèce. Mais rendez-vous à la maison de ce gaulant qui, le dimanche, éblouit vos regards à la porte de l'église, par les plaques étincellantes

de son harnais, le poli de sa voiture et le faste de ses habits—qu'y trouvez-vous?

Une maison vide de meubles ou à peu près. Vous n'y voyez que l'indispensable banc, des seaux, outre le poêle, les lits, et la table dépeinturée par l'usage de deux ou trois générations. Voilà tout!

Est-ce là du luxe? ce n'est pas même le confort; mais c'est la vérité toute nue.

Pourquoi donc cette simplicité dans l'intérieur de la famille du cultivateur, cet étalage houpillant lorsqu'elle se montre au dehors?

Je laisse la réponse à qui de droit. Moi je ne comprends le luxe que d'une manière pour le cultivateur, c'est d'abord:

Une terre bien cultivée selon toutes les règles de l'agriculture raisonnée;

Des animaux de races bien soignés, bien gras;

Des bâtiments bien entretenus, où les engrais sont utilisés, où tout est dans l'ordre.

Une maison confortable qui rend l'existence agréable à la famille.

Une comptabilité en règle dans laquelle ne figure au passif aucune hypothèque au compte de magasin.

Un système agricole par lequel pas une minute n'est perdue, selon la devise anglaise: *time is money.*

N'est-ce pas que cela vaudrait infiniment mieux que la routine actuelle?—V. G.—*Le Monde de Montréal.*

#### RECETTES

##### Boucher les fentes d'un poêle.

Pour boucher les fentes d'un poêle, faites une pâte composée d'égale quantité de cendre et de sel délayée à l'eau, et peu importe que le poêle soit chaud ou froid, appliquez-la dans les fentes.

##### Empêcher la bière de s'éventer.

Pour empêcher votre bière de s'éventer ou de se gâter par l'action de l'air qui s'y introduit dans le baril, mettez dans le quart une quantité de petits cailloux lavés qui remplisse le vide que laisse la boisson que vous retirez. Par ce moyen votre bière sera toujours fraîche.

#### AVIS

#### VENTE DE TERRES POUR TAXES

PROVINCE DE QUEBEC,  
Municipalité du comté de Kamouraska. }

AVIS PUBLIC est par les présentes donné par moi, sousigné, que les terres ci-dessous désignées seront vendues à l'enchère publique, au village de Kamouraska, en la salle où le Conseil municipal du comté susdit tient ses sessions, MERCREDI, le CINQUIÈME jour de MARS prochain, à DIX heures de l'avant-midi, à défaut de paiement des taxes auxquelles elles sont affectées et des frais en résultant, savoir:

Municipalité de la paroisse de St-André:

1. Une terre de cinquante-six arpents en superficie, située dans le sixième rang de la paroisse de St-André, en le comté de Kamouraska, étant le numéro cinq cent trente-trois, mentionné au cadastre officiel pour la dite paroisse de St-André, appartenant à Achille Marchand, absent.

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Taxes municipales..... | \$6.35 |
| Taxes scolaires.....   | 0.74   |

Montant dû..... \$7.09

2. Une terre de quarante-deux arpents en superficie, située au sixième rang de la paroisse de St-André, comté de Kamouraska, portant le numéro cinq cent quarante-quatre, sur le cadastre officiel pour la dite paroisse de St-André, appartenant à François Ouellet, absent.

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Taxes municipales..... | \$4.89 |
| Taxes scolaires.....   | 0.42   |

Montant dû..... \$5.31

Donné ce septième jour de janvier, mil huit cent quatre-vingt-quatre.

ALFRED POTVIN,  
Sec.-Trés. C. M. C. K.

17 janvier 1884.

## LA REVUE DE LA MODE

GAZETTE DE LA FAMILLE

Offre gratuitement à toutes ses abonnées, avec le numéro du 23 décembre, et à titre de *Cadeau de Noël*, une feuille supplémentaire, représentant un magnifique chapeau en couleur.

La *Revue de la Mode*, qui est le moins cher et le plus complet des journaux de mode, n'a pas hésité à s'imposer un sacrifice considérable pour offrir à ses lectrices, non des primes banales et sans intérêt, mais des suppléments gratuits.

Dans le courant de l'année 1884, chaque abonné de la *Revue de la Mode*, recevra six suppléments coloriés entièrement gratuits : chaque supplément représentera un chapeau type de la saison.

Abonnements sans gravures coloriées.—(52 numéros illustrés, 24 feuilles de patrons par an.)

Paris : Un an, 12 fr. ; 6 mois, 6 fr. ; 3 mois, 3 fr.  
Départements : Un an, 14 fr. ; 6 mois, 7 fr. ; 3 mois, 3 fr. 50.  
Union postale : Un an, 16 fr. ; 6 mois, 8 fr. ; 3 mois, 4 fr.

Abonnements avec gravures coloriées—52 numéros, 24 feuilles de patrons et 52 gravures coloriées.

Paris : Un an, 24 fr. ; 6 mois, 13 fr. ; 3 mois, 6 fr. 75.  
Départements : Un an, 25 fr. ; 6 mois, 13 fr. 50 ; 3 mois, 7 fr.  
Union postale : Un an, 30 fr. ; 6 mois, 15 fr. ; 3 mois, 7 fr. 50

Envoyer mandat-poste au Directeur de la *Revue de la Mode*, 13 et 15, quai Voltaire, à Paris (France).



DES soumissions cachetées, adressées au soussigné, et portant la suscription " Soumission pour poteaux de télégraphe, " seront reçues au département des Travaux Publics, Ottawa, jusqu'à SAMEDI, le 19e jour de JANVIER prochain, pour la fourniture d'environ

### 5,000 POTEAUX DE TELEGRAPHE

des dimensions suivantes, savoir : Poteaux de cèdre, dépourvus de l'écorce, de 20 pieds de longueur et n'ayant pas moins de 6 pouces de diamètre au petit bout et 10 pouces de diamètre à cinq pieds du gros bout.

À être livrés le ou avant le 1er jour de juin 1884, en lots de 70 poteaux; les lots devant être déposés à deux milles de distance l'un de l'autre, et mis en lieu de sûreté, au-delà de la marque des hautes eaux le long du rivage entre un point environ 25 milles au N. E. de la rivière Pentecôte jusqu'au Havre de Mingan, et si nécessaire au-delà de ce havre, allant vers la Pointe-des-Esquimaux, sur la rive nord du golfe Saint-Laurent.

Chaque soumission devra être accompagnée d'un chèque accepté par une banque, fait payable à l'ordre de l'honorable ministre des travaux publics, pour une somme égale à cinq pour cent du total de la soumission, lequel chèque sera confisqué si la personne refuse de signer le contrat sur demande de ce faire, ou si elle néglige de compléter les travaux entrepris. Si la soumission n'est pas acceptée le chèque sera remis.

Le Département ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

F. M. ENNIS,  
Secrétaire.

Ministère des Travaux Publics,  
Ottawa, 28 décembre 1884.

## PÉPINIÈRE DU VILLAGE DES AULNAIES

Au-delà de 30,000 arbres fruitiers, forestiers et d'agrément offerts d'un seul lot, ou par lots séparés et assortis tel que détaillé.

Le nombre de chaque variété de Pommier ou de Pruniers est indiqué pour chacun des lots.

Cultivateurs, formez des Clubs, achetez en société vos arbres en gros. Vous payerez meilleur marché, parce que vous m'éviterez beaucoup de trouble, de correspondances, d'assortiment et d'emballage.

### 1er Lot.

1,000 Pommiers, 3 à 4 pieds de hauteur, pour \$200.

Ce lot contient les variétés suivantes :

- 450 " Wealthy, " arbres rustiques, égaux aux Duchesses, belle forme, belles racines, à beaux fruits rouges, ressemblant à la Fameuse.
- 100 " Powaukec, " rustique, très estimée, bonne pomme d'hiver.
- 300 " Duchesse d'Oldenburg, " première qualité.
- 150 " Fameuse, " sans contredit la meilleure pomme du Canada.

Si le lot est divisé et assorti à mon choix, \$25 le 100.

### 2e Lot.

500 Pommiers, 4 à 5 pieds de hauteur, pour \$150.

Le carré contient :

- 100 Fameuses, 100 Espion du Nord, 100 Duchesse,
- 50 Haas, 100 St-Laurent, 25 Mann,
- 25 Walbridge.

Si le lot est divisé et assorti à mon choix, \$30 le 100.

### 3e Lot.

500 Pommiers, 5 à 6 pieds de hauteur, pour \$175.

Le carré contient le meilleur assortiment de variétés en pommes d'été, d'automne et de conserve; aussi les plus belles Sybéries (pommelettes).

- 100 Duchesse, 50 Espion du Nord, 25 Calvert
- 100 Fameuse, 50 Talman Sweet, 25 Ribston Pippin,
- 50 St-Laurent, 25 Belle-fleur jaune, 25 Beauté, Montréal,
- 50 Astracan rouge.

### 4e Lot.

500 Pommiers gros et forts, 5 à 6 pieds de hauteur, pour \$200.

Ce carré contient un choix extra d'arbres de la plus belle croissance et de variétés recommandables qui obtiennent un haut prix sur nos marchés, savoir :

- 140 Fameuse, 50 Hyslop, 10 Saint-Laurent,
- 125 Duchesse, 50 Transcandante, 25 Russet English,
- 50 Tetofski, 25 Whitney, 25 Beauté de Montréal.

### 5e Lot.

1,000 Pommiers, 2 à 5 pieds de hauteur, pour \$150.

Ce lot contient des arbres de seconde et troisième classes, faibles ou mal branchés. Ce sont les culls des variétés suivantes, savoir : Astracan, Russet Golden, King, N.-Y., Pippin, etc.—\$15 le 100.

## 6e Lot.

10,000 Pommiers (greffés sur racines rustiques cet hiver), pour \$15 le 1,000 et \$2 le 100, assortis.

Variétés rustiques, transmissibles par la malle, à de grandes distances. Les paquets de plants expédiés en mai dernier sont arrivés en ordre parfait à Winnipeg, Royal, Manitoba et aux Iles St-Pierre et Miquelon. C'est un moyen économique de se former des vergers, en achetant ces plants.

|                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| 2,000 Fameuse,   | 1,000 Saint-Laurent,                |
| 1,000 Astracan,  | 1,000 P. Fraise (Early Strawberry), |
| 1,000 Baldwin,   | 1,000 Hyslop (Pommettes),           |
| 1,000 Alexandre, | 1,000 Marengo (Pommettes),          |
| 1,000 Wealthy.   |                                     |

Il ne sera pas livré plus de 1,000 plants à la même personne, cet offre de jeunes plants étant fait dans le but de favoriser la plantation de vergers par les propriétaires et non pas pour l'établissement de pépinières commerciales.

Dix centins par 100 plants (greffés sur racines) seront chargés pour les expédier par la malle et les paqueter convenablement.

## 7e Lot.

Un carré de 100 Pommiers nains (greffés sur Paradis), de première classe, prêts à rapporter de belles grosses pommes de variétés suivantes :

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| 30 Astracan rouge, | 10 Wagener,           |
| 30 Duchesse,       | 10 Sherwood Favorite, |
| 20 Alexandre.      |                       |

75 cts pièce.—\$50 pour le lot.

## 8e Lot.

Un carré de 50 Pruniers, 3 à 5 pieds de hauteur des belles variétés étrangères suivantes :

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| 10 Bradshaw,  | 5 Goutte d'or de Coe,      |
| 10 Impériale  | 5 Prune d'Allemagne,       |
| 5 Follenberg, | 5 Reine Claude de Bavière, |
| 5 Yellow Egg, | 5 Damas de Schropshire.    |

50 cts pièce.—\$22 le lot de 50.

## 9e Lot.

Un carré de 100 Pruniers, 5 à 6 pieds de hauteur, (75 cts pièce), des plus belles variétés de France et des États-Unis, greffés sur pruniers rustiques.

C'est le meilleur et le plus beau choix des plus belles et des plus grosses prunes introduites et acclimatées ici (à 70 milles au Nord-Est de Québec), savoir :

|                             |                  |                |
|-----------------------------|------------------|----------------|
| 20 Lombard,                 | 15 Pond Seeding, | 15 Yellow Egg, |
| 15 Impériale,               | 15 Bradshaw,     | 5 Washington,  |
| 15 Reine Claude de Bavière. |                  |                |

\$32 pour 50 plants ou \$60 pour le lot.

## 10e Lot.

Un carré de 500 Pruniers, 4 à 5 pieds de hauteur, belles variétés étrangères suivantes :

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| 15 Yellow Egg,    | 10 Prune d'Allemagne,       |
| 20 Prune pourpre, | 75 Reine Claude de Bavière, |
| 20 Bradshaw,      | 10 Washington,              |
| 30 Impériale,     | 125 Général Hand et autres, |
| 195 Lombard,      |                             |

\$40 le 100 ou \$160 pour les 500.

## PLANTS POUR LA FÊTE DES ARBRES

(Arbor Day).

500 Ormes-blanc d'Amérique, 3 ans, \$1.25 la doz.; \$10 le 100; \$45 les 500.

200 Ormes-blanc d'Amérique, 8 à 10 pieds, \$30 le 100.

Ces derniers sont gros et forts, mais n'ont pas aussi bonne forme que les premiers, la tête et les branches ayant été raccourcis.

500 Erables-Silver leaved du Nord-Ouest.—\$25 le 100 ou \$100 les 500.

Ces érables ont 6 à 8 pieds de hauteur, arbres élégants, à belle écorce fine, croissant rapidement et très rustiques, reprennent facilement.

4,000 Erables Negundo (à Giguère), 4 à 6 pieds de hauteur, arbres croissant avec une rapidité extraordinaire, très rustiques, reprennent aussi facilement que le peuplier et s'accoutument de tous les climats.—\$2 la doz.; \$15 le 100; \$120 le mille ou \$450 les 4,000.

4,000 Erables Negundo, 2 à 2½ pieds de hauteur.—\$10 le 100; \$80 le 1,000 ou \$300 les 4,000.

2,000 Erables Negundo d'un an.—\$3 le 100; \$20 le 1000.

5,000 Erables à sucre, 3 à 5 pieds de hauteur.—\$5 le 100; \$40 le 1,000.

200 Chênes blancs, 2 ans.—\$8 le 100.

200 Chênes rouges, 2 ans.—\$8 le 100.

Cette liste de plants est spécialement préparée pour la vente en gros à ceux qui achètent pour revendre en détail ou aux propriétaires qui désirent faire de grandes plantations.

Les propriétaires des environs de Montréal sont priés de considérer le beau choix des variétés que j'offre à des prix exceptionnellement modérés, comparé à ce qu'ils ont payé chez les Pépiniéristes de leur localité, jusqu'à présent. Je garantis la vitalité de mes arbres, mais je ne puis en garantir la reprise, excepté lorsque mes jardiniers conduisent l'opération de la plantation. Je puis fournir les meilleures recommandations sur les plants que j'ai vendus depuis 1870, entre autres celles de deux propriétaires du Sault-au-Récollet qui ont acheté de moi 9,800 pommiers.

L'offre que je fais aujourd'hui ne sera maintenu que d'ici au 25 février prochain.

Conditions de vente: Argent comptant en même temps que la commande, ou payable dans le courant de mai prochain lorsque de bonnes références ou recommandations m'auront été fournies.

Les commandes reçues après le 25 février seront remplies au prix du Catalogue pour 1883-84.

Les boîtes ou emballages des arbres sont chargés à part du prix, et les arbres sont transportés au dépôt du chemin de Fer Intercolonial gratuitement.

Sur demande, j'adresserai un Catalogue gratis, par la malle.

Correspondance sollicitée des Sociétés d'Horticulture et d'Agriculture. Adressez :

AUGUSTE DUPUIS,

Village des Aulnais,

Comté de l'Islet, Prov. Québec,