

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.

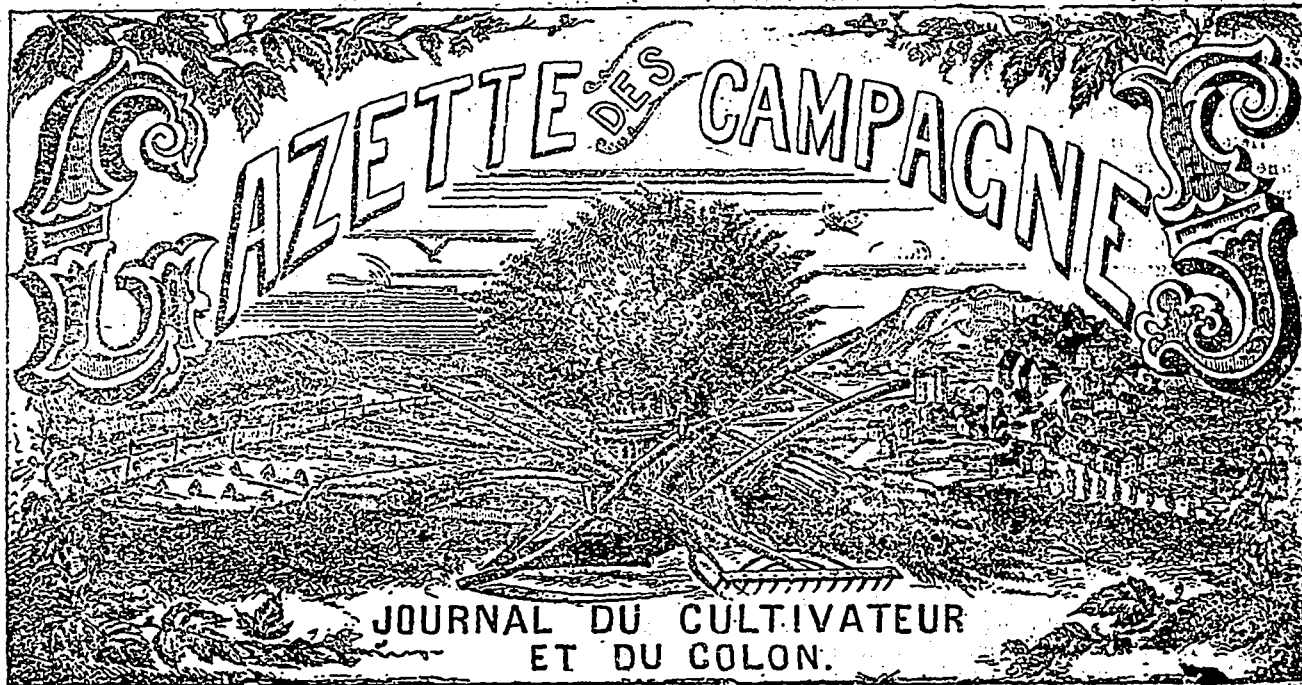
L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont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



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

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

SOMMAIRE

Causerie Agricole : Culture de l'oignon. — Variétés. — Culture. — Engrais. — Préparation du sol. — Semence, sarclages et arrosages. — Maturité des oignons. — Mode de conservation. — Autre mode de culture. — Graines d'oignon.

Revue de la Semaine : Nos Seigneurs l'Archevêque de Québec, Mgr. Laffèche, Mgr. Fabre, Mgr. Duhamel et Mgr. Moreau, au Collège de Ste. Anne. — L'amnistie en France rejetée. — Respect que nous devons au prêtre. — Les pèlerins français au Vatican. — Situation religieuse en France.

Sujets divers : Soins à apporter aux arbres fruitiers. — Renseignements sur la culture de la betterave à sucre.

Petite chronique : Embellissement des villages. — Etablissement de fromageries dans différentes paroisses. — Les semences à la Rivière-Rouge.

Recettes : Destruction des lombrics, vers de terre. — Simple moyen de détruire les limaçons d'un jardin. — La pousse chez le cheval. — De la propriété qu'ont les feuilles de tomates de détruire les pucerons.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DE L'OIGNON.

L'oignon est une plante bisannuelle développant un large bulbe la première année, et de la graine la seconde année.

L'oignon fournit beaucoup de variétés de forme, de grosseur, de couleur, de goût et d'odeur. Il y en a de précoces, de tardifs, de propres aux terrains secs, aux terrains hu-

mides, etc.

Les principales variétés sont : l'oignon *rouge-pâle*, il se conserve bien et est généralement cultivé ici ; l'oignon *gros rouge foncé*, beaucoup plus répandu que le précédent, aplati comme ce dernier, très rustique et se conserve bien. On peut le regarder comme le type de l'espèce ; l'oignon *jeune-pâle*, ou oignon d'Espagne, très volumineux mais d'une végétation très-longue et ne pouvant pas par conséquent réussir sous notre climat, il est en outre d'une mauvaise garde ; l'oignon *gros blanc*, d'une végétation assez rapide et d'une assez bonne garde, il est aplati comme le gros rouge ; l'oignon d'Anvers, originaire d'Amérique, très rustique et d'une conservation assez facile ; l'oignon *pyriforme* ou en forme de poire, oignon rond allongé, assez rustique et de bonne garde, que l'on cultivait plus fréquemment il y a quelques années qu'aujourd'hui ; le *Racombole* ou oignon d'Egypte qui se multiplie principalement par les petite bulbes qui se produisent à l'extrémité des tiges, cet oignon est cultivé en petite quantité, il produit généralement beaucoup mais il est d'une conservation difficile et il est tendre à la gelée.

Culture. — Originaire des pays chauds, l'oignon donne les produits les plus abondants sous les climats à haute température. Il a cependant pénétré dans des contrées relativement froides, et il donne encore des produits assez élevés. Les climats froids, surtout les climats très-humides, ne permettent pas toujours à l'oignon de mûrir ; l'oignon est très-exigent sous le rapport de la qualité et de la richesse du sol ; il demande un terrain parfaitement amendé et bien gras, cependant il n'aime pas les fumures récentes ni les terrains soulevés.

Les conditions exigées par l'oignon doivent être remplies

longtemps avant le semis.

On a pour habitude de fumer copieusement la plante qui précède l'oignon, alors celui-ci se trouve à végéter dans un sol riche dans lequel l'engrais est parfaitement mélangé avec la terre. C'est surtout lorsque l'oignon est fumé directement que l'on obtient des produits qui ne peuvent mûrir avant les gelées de l'automne.

Le seul engrais que l'on puisse donner à l'oignon c'est une couverture de terreau que l'on répand sur le sol immédiatement après le semis. Plus tard, lorsque les plantes sont bien levées, on répand sur la terre quelques engrais pulvérulents, tels que le guano, la poudrette, la fiente sèche de pigeons, ou encore un mélange de cendre ou de suie. Ce dernier procure non-seulement aux plantes une nourriture abondante, mais il éloigne un grand nombre d'insectes. Les vieux jardiniers prétendent en outre que ce sont les fumiers frais qui donnent naissance à de nombreux vers qui attaquent si souvent l'oignon.

L'expérience a prouvé que les fumiers non consommés, et ceux qui portent une odeur particulière, ne conviennent pas aux oignons, qui prennent une âpreté et un goût désagréable. Les orures d'étangs et de rivières sont préférables lorsqu'on en a à sa disposition.

Il y a tout lieu de croire que le sol naturel à l'oignon est un sable gras et humide; aussi est-ce dans les terres légères et fraîches qu'il se plaît le mieux. Lorsque avec un sol de cette sorte il a de la chaleur, il devient monstrueux. Les terrains argileux, soit qu'ils aient trop d'eau ou qu'ils en manquent, les terrains caillouteux, les sables purs qu'on ne peut arroser, ne sont pas favorables aux oignons; ils y restent petits et froids, ou même n'y lèvent point.

Préparation du sol.— La préparation du sol doit se faire avec un soin minutieux. Si le terrain se rapproche un peu de la composition d'un sol argileux, il faudra lui donner un bon labour d'automne, puis un second, 8 à 10 pouces, avant le semis. Si la terre n'est que sablonneuse, on se contentera que d'un seul labour au printemps, mais toujours quelque temps avant le semis. Ce labour est un simple bêchage. Immédiatement après ce labour, on ratto pour aplanir la surface de la terre et briser les mottes. On divise le terrain de planches de trois pieds de large environ, séparées par des allées d'environ un pied. On laisse alors reposer la terre. Elle se tasse, et quand elle est suffisamment tassée on sème. Si ce labour n'a été fait en temps convenable, on sera prêt à semer dans la deuxième semaine de mai, à moins d'un printemps tardif comme celui de 1876; c'est l'époque que l'on choisit pour faire les semis d'oignon. Plus tôt, on aurait à craindre les gelées tardives du printemps, et plus tard les produits ne mûriraient pas toujours.

Semence.— Quand le temps de semer l'oignon est arrivé, on passe le râteau sur la surface des planches, après quoi on sème à la volée ou en lignes. Le semis à la volée est rapide, cependant les bons jardiniers ne l'emploient que très rarement; la rapidité d'exécution est sa seule qualité. On lui préfère le semis en lignes qui exigent une moindre quantité de graines et rendent plus faciles les travaux d'entretien. Les semis d'oignon manquent souvent en tout ou en partie, soit parce que la graine était trop vieille, ou cueillie avant sa maturité, soit parce qu'elle a été trop ou trop peu enterrée, soit parce que la sécheresse a été trop grande, ou les pluies trop abondantes, soit enfin à cause des gelées; il faut alors semer de nouveau.

Les lignes pour les plants doivent être faites à la distance d'environ six pouces, on les confectionne générale-

ment en faisant une petite raie dans le sol avec un bâton. Ce n'est pas la meilleure manière, surtout lorsqu'on considère que l'oignon ne demande pas une terre fraîchement remuée. On préfère les lignes formées de la manière suivante: on prend un bâton d'une longueur indéterminée, on le place sur le sol à l'endroit que doivent occuper les lignes; on marche sur le bâton, celui-ci s'enfonce quelque peu dans le sol et l'on confectionne ainsi les petites rigoles dont le fond est très-dur et dans lesquelles on sème. L'oignon végétant ainsi sur une surface tassée ne peut aucunement enfouir son bulbe, il est complètement sorti de terre et tourne avec facilité; on reconvre la graine très-légèrement avec le dos d'un râteau. Quand on sème à la volée, on doit tasser le sol après le semis. Environ trois semaines après l'ensemencement, si la température est favorable, l'oignon lève; on se trouve alors à la mi-juin. A cette époque les gelées tardives du printemps ne sont pas à craindre, c'est alors que l'on répand les graines pulvérulentes qui ont été déjà mentionnées. Plus tard les herbes apparaissent; la plante d'oignon grossit, se développe et les sarclages et éclaircissements deviennent nécessaires.

Quant aux sarclages il n'y a aucune règle particulière à donner; il faut effectuer quand la croissance des mauvaises herbes l'exige. Pour ce qui est des éclaircissements, on les fait en une ou deux fois, ce qui est le mode le plus général. On laisse ordinairement un oignon tous les deux pouces et l'on arrache tous les autres; quinze jours ou trois semaines après, on sarcle de nouveau au fur et à mesure des besoins, en laissant un intervalle de quatre à six pouces entre chaque oignon.

En général on pratique fort mal cette opération, c'est à dire qu'on arrache le plant à la main, au lieu de l'enlever avec toutes ses racines; qu'on rogne ses racines, ainsi que les feuilles, au lieu de les laisser les plus entières possible; qu'on presse trop la terre contre le bulbe lorsqu'on remplit le trou fait avec le plantoir, au lieu de la laisser se tasser d'elle-même, etc. On veut faire vite et on fait mal. Aussi combien de ces oignons qui auraient repris, si on avait suivi de meilleurs procédés, et qui périssent! Combien d'autres qui languissent pour avoir été trop écartés, trop enterrés, trop fortement blessés!

Les arrosages sont assez souvent nécessaires à la plante pendant le cours de sa végétation; mais sous nos climats, ils doivent cesser complètement quand les bulbes commencent à tourner. Vers le milieu d'août, afin de hâter la maturation de l'oignon, quelques personnes couchent les tiges de la plante ou les rabattent en passant dessus un quart vide. Ce travail est très-recommandable, surtout lorsque la saison est pluvieuse et que la végétation se prolonge outre mesure. Dans les tiges ainsi couchées la sève arrête ou ne circule que difficilement, et bientôt toute cette tige se dessèche. En même temps les bulbes recevant la sève destinée à toute la plante, prennent naturellement un développement considérable.

Le changement de couleur dans les feuilles est le signe qui annonce la prochaine maturité de la bulbe.

On ne doit point récolter l'oignon avant sa parfaite maturité, car il se conserve mal; c'est ce que nous remarquons surtout dans les oignons appelés cives, qui ne sont autre chose que des oignons ordinaires qui ne sont ni tournés, ni mûris. C'est à peine si nous pouvons conserver les cives trois mois dans les meilleures conditions possibles, tandis que les oignons tournés dont le plateau est bien développé et sain, peuvent se conserver pendant une année. Pour faire la récolte de l'oignon, aussitôt que la maturité

est complète; on choisit un temps sec et l'on arrache la plante à la main, on laisse alors l'oignon étendu sur le sol pendant quelques jours, exposé au soleil, la chaleur et l'air lui enlèvent ainsi une partie de son eau de végétation.

Quand cette dessiccation est suffisante, on rentre l'oignon après ou avant lui avoir coupé les queues, suivant le mode de conservation que l'on veut adopter. Si on veut le conserver par tresses, on lui laisse les queues. L'oignon est alors mis dans un grenier, bien sain, autant que possible, sur un lit de paille bien sèche. Il s'établit dans toute la masse un courant d'air très utile à la bonne conservation de l'oignon. Il ne faut pas que le grenier soit ni trop chaud ni trop froid. Si la température est trop élevée, l'oignon végète, pousse des tiges, et l'oignon perd naturellement de ses qualités; s'il fait froid, l'oignon est exposé à geler, cependant il craint moins le froid que la chaleur, et même l'oignon gelé ne pourrira pas pourvu qu'il ne dégèle point.

Il existe un nouveau mode de cultiver l'oignon. Ce mode perdu pendant quelques années a été mis en pratique, récemment, et plusieurs bons jardiniers le recommandent hautement. Il consiste à semer l'oignon au commencement d'août, en planches bien préparées, moyennement riches et sur un terrain sec. Sur ces planches, on fait des semis très-épais, et l'on arrose une seule fois pour faciliter la germination. Les graines lèvent bientôt, mais les plants qu'elles produisent sont très-serrés les uns contre les autres; alors elles ne prennent qu'un très-petit développement; on éclaircit, puis la plante étant quelque peu gênée, se dessèche et produit alors des petites bulbes dont on fait la récolte.

Le printemps suivant, on plante ces petits bulbes en guise de graines, à la distance de 4 à 5 pouces les uns des autres. La plantation de ces bulbes se fait vers la fin de mai, lorsque les gelées tardives du printemps ne sont plus à craindre. Ces plants entrent bientôt en végétation et donnent sûrement des oignons très volumineux et un produit abondant. Les concurrents d'exhibition demandent généralement à ce mode de culture les oignons qui leur font obtenir un premier prix. Ce procédé est cependant plus dispendieux que le mode de culture ordinaire.

Il est très-avantageux de produire de la graine d'oignon, d'autant plus que son prix de vente est hors de proportion avec sa valeur réelle, puis on n'est pas toujours sûr de la graine qu'on achète, tandis que l'on connaît parfaitement celle que l'on produit soi-même. Pour produire de la graine d'oignon on aura dû choisir dès l'automne précédent les plus gros pieds, les oignons les mieux venus et les plus sains. On donne naturellement la préférence aux oignons qui appartiennent à la variété que l'on veut multiplier. On conserve ces oignons avec tout le soin possible jusqu'au printemps suivant.

A la fin de mai, on transplante les oignons à six pouces les uns des autres, en ayant soin de ne mettre ensemble que ceux de la même variété, afin qu'ils ne puissent s'entreféconder. Lorsque les tiges florales ont atteint la hauteur de neuf à douze pouces, on leur donne des tuteurs pour les soutenir et les empêcher d'être brisées par le vent. On leur donne tous les sarclages et grattages nécessaires, et même quelques arrosages lorsque les sécheresses se prolongent outre mesure. Lorsque les graines d'oignon sont mûres, ce que l'on reconnaît parfaitement en examinant les capsules, on fait la récolte des têtes d'oignon en coupant les tiges à trois ou quatre pouces au dessous des têtes. On les pend ensuite dans un grenier où les capsules schèvent leur dessiccation, et lorsque celle-ci est terminée on sépare les graines en frottant les têtes entre les mains. On a re-

marqué cependant que les meilleures graines sont celles qui ont été battues immédiatement avant les semis, c'est-à-dire celles conservées dans les capsules jusqu'au moment de la semence.

Quand la plantation de l'oignon porte-graines a été faite trop tard, il arrive très-souvent que la graine n'est pas parfaitement mûre lors de l'apparition des gelées de l'automne; alors on fait quand même la récolte de la graine. Mais pour que cette graine aohève de mûrir, on fait la récolte en arrachant toute la plante et on la suspend dans un lieu qui ne soit pas trop sec. De fait, cette graine est supérieure à celle obtenue si l'on avait coupé les têtes, et est beaucoup inférieure à celle que l'on récolte en pleine maturité. Le producteur de graines d'oignon devrait toujours prendre le moyen d'avoir des graines parfaitement mûres. D'ailleurs le prix élevé que l'on reçoit pour cette graine paye bien le surplus de soins qu'on est obligé de donner aux porte-graines.

(A continuer.)

REVUE DE LA SEMAINE

Lundi, 29 de mai, le Collège de Ste. Anne était honoré de la visite de cinq vénérables Prélats: Mgr. l'Archevêque de Québec, Mgr. Lafleche, Mgr. Fabre, Mgr. Duhamel et Mgr. Moreau.

Jamais, depuis sa fondation, le Collège de Ste. Anne n'avait reçu une visite aussi distinguée. Grande aussi a été la joie des Messieurs du Collège et des élèves pour une si grande déférence de la part de nos vénérables prélats qui sont venus apporter dans ce Collège de nouvelles bénédictions.

Pour cette occasion si solennelle, les élèves du Collège avaient élevé un arc de triomphe magnifiquement décoré de verdure et de pavillons. A l'arrivée de nos vénérables Prélats, la bande du Collège faisait entendre une marche des plus brillantes.

— La question de l'amnistie des exilés de la Commune, en France a été rejetée à la Chambre des députés par 394 voix contre 52, et au Sénat à la presque unanimité, huit sénateurs radicaux ayant voté pour la proposition d'une amnistie. Cette fameuse amnistie que les élus du radicalisme ont promise aux principaux meneurs républicains a donc été rejetée au grand contentement des amis de la paix.

— Le respect que nous apportons au prêtre, dans nos campagnes, nous dispenserait de publier le magnétique écrit qui va suivre et que nous empruntons à la *Gazette d'Autvergne*; mais malheureusement il arrive que dans plusieurs de nos campagnes, la circulation de journaux qui ne font aucun scrupule d'injurier le clergé dans ses droits et privilèges les plus sacrés, devient de plus en plus considérable. Il importe de se mettre en garde contre la lecture de semblables journaux. Si nous n'en sommes pas rendus encore à ce degré d'outrages contre le clergé tel qu'il se fait sentir dans les vieux pays, cette presse que nous favorisons de nos deniers nous conduira certainement dans cette voie de l'impiété; en nous familiarisant à la lecture de journaux qui ne cessent de déverser contre les œuvres, et les actes de notre clergé.

La lecture de cette écrit ne pourra que nous affermir dans le respect que nous devons à notre clergé, et à nous mettre en garde contre cette presse qui ne désire rien moins que détruire sa bienfaisante influence parmi nous.

« De nos jours, comme aux plus mauvais jours de notre

histoire, le prêtre est injurié, vilipendé dans les brochures et les livres; dans les journaux, dans les réunions publiques et dans quelques réunions privées. Pour le plus grand nombre de nos radicaux, le prêtre est une bête noire, un paria, un être non-seulement inutile, mais encore nuisible à la société. Il faudrait s'en débarrasser au plus tôt et à tout prix.

Cette haine ne nous étonne en aucune façon. Notre Seigneur n'a-t-il pas dit à ses apôtres: "Je vous envoie comme des agneaux au milieu des loups?" et n'a-t-il pas ajouté: "S'ils m'ont persécuté, ils vous persécuteront aussi." Voilà pourquoi, pendant les trois premiers siècles de son existence, l'Eglise n'a pas eu de repos; voilà pourquoi, de notre malheureuse patrie, en 1793, des milliers de prêtres ont été traqués, emprisonnés, exilés ou massacrés; voilà pourquoi, il n'y a pas cinq ans, dans notre trop fameux hôpital, un archevêque et plusieurs prêtres sont tombés sous les balles des assassins de la Commune; voilà enfin pourquoi on insulte encore les prêtres en attendant qu'on s'en prenne à leur vie. Qu'on le sache bien cependant, en dépit de la fureur et de la rage de tous les Nérone passés, présents et à venir, l'Eglise sera toujours jeune, toujours belle, toujours forte et féconde: nous en avons pour garant la promesse formelle et infaillible de son fondateur.

Mais d'où vient cette haine? D'où partent les calomnies qu'elle inspire? Elles viennent toujours de la même source ou plutôt elles sortent du même égout. Voulez-vous savoir quels sont ceux qui insultent le prêtre? Ne les cherchez pas parmi les gens honorables; vous les trouverez presque toujours dans les bas étages de la société, dans ce qu'elle a de plus vil et de plus méprisable; vous les trouverez parmi ceux qui vivent dans la débauche, dans le désordre ou dans le scandale.

Quant au motif de ces insultes, ne le cherchez pas dans la noblesse de l'origine du prêtre, puisque neuf fois sur dix il est pris dans les rangs du peuple, dans la classe de l'ouvrier, de l'artisan ou du cultivateur. Il n'est pas insulté non plus à cause de ses richesses et de sa fortune, puisqu'il vit au jour le jour, qu'il n'a ni prés, ni terres, ni vignes, ni châteaux, et que s'il devient infirme, il est obligé le plus souvent d'aller dans une maison de retraite, sorte d'hôpital où il mange le pain de la charité. Ce n'est pas à cause de son ambition, puisqu'il ne peut, ni ne voudrait devenir conseiller, adjoint, ni maire de sa paroisse. Et avouez néanmoins que dans un grand nombre de cas il remplirait ces fonctions avec plus d'aptitude et d'intelligence que la plupart de ceux qui les briguent.

Pourquoi donc le prêtre est-il ainsi poursuivi par la haine? L'unique raison, c'est que sa doctrine, ses enseignements et sa conduite sont la condamnation perpétuelle de la doctrine, des enseignements et de la conduite de ses détracteurs. Au larron il prêche le respect du bien d'autrui; au vindicatif, il enseigne le pardon des injures; au scandaleux, il ne cesse de répéter le *non licet* de Jean Baptiste à l'incestueux Hérode; à l'impie, il affirme l'existence de Dieu et de sa justice; il trouble en un mot le repos de tous les pécheurs par la crainte des châtimens qui les attendent. Voilà pourquoi le prêtre est haï et calomnié par ceux qui n'ont d'autre loi que leurs instincts pervers.

On l'insulte quoiqu'il soit l'ami le plus sincère et le plus dévoué des pauvres et des malheureux; il est la consolation suprême de ceux qui souffrent et l'appui de l'innocence opprimée. Ses ennemis eux-mêmes n'ont jamais frappé en vain à sa porte; il est le champion magnanime

de la charité, de la justice, de l'honneur et de la religion. Il puise dans la contemplation des choses célestes une élévation de pensée et de noblesse de sentimens qui commandent souvent le respect à ses adversaires eux-mêmes; franc et loyal, il ne trompe personne; en butte à des persécutions cruelles et incessantes jamais la crainte n'a de prise sur son cœur et, dans un temps où rien n'est stable, il reste debout, calme et impassible, montrant un front serein à ses ennemis étonnés.

On l'attaque surtout parce qu'il est inefficace, mais qu'on y prend garde. Il existe là-haut un maître puissant qui tôt ou tard se vengera de ses insulteurs. Il n'est pas besoin d'aller chercher les preuves parmi les terroristes, de 1793 qui tous ont fait une mort plus ou moins affreuse. Nous avons des exemples plus récents.

Le 14 décembre 1870, Turpin demanda la profanation des églises et la mort des prêtres; il mourut misérablement trois mois après (28 mars 1871).

Le 16 décembre 1870, Jézuissani demanda qu'on fermât les catéchismes; il voulait que les prêtres fussent le coup de feu ou fussent mis à mort; peu après il était condamné à la déportation dans une enceinte fortifiée.

Le même jour et au même moment Trumet disait qu'il fallait fusiller les prêtres et les lévites, que c'était le devoir de tout bon patriote. Ce Trumet mourut le 24 mars suivant et était enfoncé comme un chien.

Le 30 mars 1871, le forgeron Dupuy tint le même langage et abattit la croix qui était sur le fronton de Sainte-Genève; un échappé de galères, Champillaux, l'aidait dans cette besogne sacrilège. Or Champillaux mourut trois jours après, et le 26 mai suivant Dupuy fut fusillé au Luxembourg.

Un certain Palloeges, insulteur de prêtres et profanateur d'églises, avait pillé Saint-Eustache le 5 mai, et il était tué neuf jours après.

Un Français Manchon se vantait, dans un cabaret, d'avoir en 1848, tiré le coup de fusil qui, rue Saint-Antoine, donna la mort à Mgr. Affre, Archevêque de Paris; il ajoutait qu'il faudrait en faire autant de tous les calottins. Ce Manchon a été fusillé au parc Monceau le 25 mai 1871.

Le fameux Le Moussu, également condamné à mort, avait pillé N.-D. de Lorette, N.-D. des Victoires et Saint-Augustin.

On peut lire tous ces détails et bien d'autres encore dans le *Figaro* du 23 août 1872. C'est là de l'histoire, et de l'histoire bien récente. Décidément le métier d'insulteur de prêtre ne porte pas bonheur; Dieu veuille que nous n'en ayons pas bientôt de nouvelles preuves!

— Quinze cents pèlerins français, ou plus de soixante diocèses étaient représentés, assistaient à une audience du Saint-Père Pie IX, le 5 mai, où le comte de Damas a donné lecture d'une adresse des plus touchante.

La réponse du Saint-Père, rapportent les journaux français, a été comme toujours sublime; il a fait l'éloge des pèlerinages, et a opposé la conduite des chrétiens, qui sont les temples de l'Esprit-Saint, à celle des impies qui sont animés de l'esprit mauvais.

Il a parlé du grand nombre d'œuvres de charité actuelle et en a remercié Dieu, de qui il implora la persévérance nécessaire pour la cessation des malheurs de l'Eglise.

Il supplie Dieu, qui exauça Pie V, d'exaucer son successeur et de disperser nos ennemis. Il bénit la France et le monde catholique.

S'il est un spectacle bien fait pour exciter notre admira-

tion et nous faire espérer dans l'avenir de la France, c'est celui que présente en ce moment nos pèlerinages jusqu'aux pieds du vénérable prisonnier du Vatican. Tous les catholiques français ont suivi par la pensée ces vœux solennels et se sont agenouillés avec eux aux pieds du trône de Pio IX, recueillant avec bonheur ses enseignements et les paroles d'affection et de tendresse paternelle qu'il trouve tous les jours dans son cœur pour la fille aînée de l'Église.

Sous ce titre, *Paris Journal* a publié sur le *Congrès catholique* et sur les attaques dont il a été l'objet de la part des journaux libres-penseurs, un article qui montre trop bien ce qu'on pense de la situation religieuse actuelle dans un monde qui n'est pas clérical, mais qui est honnête, pour que nos lecteurs ne le lisent pas avec autant de plaisir que de profit.

Les délégués catholiques de France, dit *Paris Journal*, réunis en assemblée plénière, suivant l'expression de M. Gambetta, ont clos samedi dernier leur session. Nous n'avons pas à discuter les différentes manifestations qui se sont produites au sein de ce Congrès. C'est assez de constater que le catholicisme, ouvertement menacé et combattu par les radicaux, a le droit de s'en plaindre comme il veut, et d'organiser la résistance comme il l'entend. Cette justice n'est pas du goût des sectaires républicains. Ils se sont émus plus que de raison de cette réunion, et grandement indignés des discours qu'on y a prononcés.

L'intolérance est, d'ailleurs, conforme à la tradition du parti : il lui faut à la fois les verges pour frapper et le baillon sur la bouche du patient pour l'empêcher de crier.

Le clergé catholique menacé, insulté, persécuté, et, quand l'occasion s'en présente, assassiné, a le tort de se défendre, ou, pour parler exactement, de défendre la religion dont il est le ministre ; il n'invoque à l'appui de sa cause que la force morale, la liberté de conscience, les traditions religieuses de notre pays et la foi de ses fidèles, et c'est précisément cette supériorité de doctrines, de langage et de moyen que les républicains ne savent pas pardonner.

Soins à apporter aux arbres fruitiers

Mauvais fonds — Les arbres fruitiers s'accoutument mieux des terres chaudes et légères, que de celles qui sont froides et humides, c'est pourquoi il faut corriger celles-ci.

Racines gâtées. — Souvent l'arbre devient tout d'un coup languissant après plusieurs années de belle pousse ; ce qui ne peut venir que des racines qui seront pourries, pour avoir été plantées trop avant, ou par trop de cheval, d'humidité ou autrement ; à quoi il est aisé de remédier, en les découvrant en automne, pour couper jusqu'au vif tout ce qui est gâté.

Terre usée. — Si cet arbre languissant a les racines bonnes, sa maladie vient de ce que la terre est éffritée. Pour la ranimer, on ôte la terre usée, et on y en met de la neuve ; ensuite on fait jeter au pied de l'arbre, deux bonnes brouettées de fumier de vache si la terre est chaude, ou de cheval si elle est froide ; et lorsque le temps de la taille sera venu, on le taillera sur vieux bois ; s'il ne fait pas une belle pousse l'année suivante, il faudra l'arracher.

Rajeunir de vieux arbres — Quand on a quelque arbre vieux, qui commence à laisser mourir des branches à droite et à gauche, il en est de même dans ses racines ; il manque de nourriture, et la terre qu'il a au pied est trop vieille, usée et sèche. Pour lui redonner de l'activité et la rafraîchir, on fait déchausser l'arbre au mois de novembre, de quatre pieds en carré, jusque sur les racines, sans les endommager ; ensuite on fait jeter cinq ou six brouettées de fumier de vache bien pourri par-dessus ces racines ; les pluies d'automne et d'hiver le détrempent si l'hiver était sec, il faudrait y jeter de l'eau, parce que le jus du fumier s'épurant, et les racines se rafraîchissant, la sève se ranime ; la

terre et l'arbre rajeunissent. Au mois de février on coupe l'arbre jusqu'au vif, un peu en bec de flûte, dès la première année, l'arbre poussera des branches de plus de trois pieds de haut ; et si c'est un arbre qui doit se tailler l'hiver d'après, on taille ses branches d'un pied de long ; en peu de temps il deviendra très-beau.

Arbre qui ne languit que d'un côté. — Si l'arbre est languissant d'un côté, vigoureux de l'autre, on le déchausse tout autour jusqu'aux racines, pour ôter du côté faible ce qu'il pourra y avoir de gâté, et on coupe de l'autre quelques grosses racines qui affaiblissent ce côté-là, et rendre l'arbre égal, et la circulation de la sève uniforme ; puis on met de la terre neuve par-dessus les racines, quand même il n'y aurait rien de gâté, et deux ou trois brouettées de fumier par-dessus.

Lorsqu'on taillera cet arbre, il faudra tailler long le côté vigoureux, et y laisser toutes les branches à fruit, même les plus faibles, pour attirer la sève, et tailler fort court le côté languissant ; couper toutes les branches inutilles, et y laisser peu de branches à fruit.

Jaunisse des feuilles. — 1o. Cette maladie vient souvent de la même cause que la faiblesse dont on vient de parler, c'est-à-dire de ce que la terre est usée. En ce cas, on y met de la terre neuve mêlée avec du fumier, réduit à peu près comme le terreau.

Ou bien, sans découvrir les racines entièrement, on y met des cendres et de la suite de cheminée ; ces deux matières sont très-bonnes pour les terres humides et froides.

Le fumier de pigeon y est aussi très-bon lorsqu'il a été en tas pendant deux ans, pour éteindre la forte chaleur ; on le répand épais d'un pouce, au pied de l'arbre ; et au mois de mars suivant on l'enterre, par un bon labour. Faut de fumier de pigeon, on change la vieille terre de l'arbre, on y met de la terre neuve, mêlée avec du fumier haché ; et surtout au pied de l'arbre deux ou trois brouettées de fumier de cheval à moitié consommé.

2o. Si la jaunisse de l'arbre vient de ce qu'il est dans une terre trop humide, on prend du fumier de cheval un peu consommé, on fait un cerne autour du pied de l'arbre, on y met ce fumier, on le couvre de terre, et on le laisse ainsi, il se ranime.

3o. Si cet inconvénient vient de ce que l'arbre est planté dans une terre trop légère et trop sèche, il faut aussitôt que le mois de novembre est venu, déchausser l'arbre, y mettre dessus des curures de mare bien égouttées, des boues de rue usées et consommées, du fumier de cochon, ou d'autres engrais semblables ; ces moyens simples et faciles réussissent très-bien.

4o. Souvent un arbre devient jaune, pour avoir donné trop de fruit, parce qu'il manque de substance. En ce cas, on doit le décharger d'une partie de ses fruits, et apporter quelques secours à ses racines.

5o. On a souvent le chagrin de voir languir des espaliers entiers de poiriers quoiqu'on leur ait donné tous les soins que demande leur culture. Ce mal n'est pas sans remède voici ce qu'il y faut faire :

On fait un cerne autour de chaque pied d'arbre, dans lequel on met quelques engrais qui lui conviennent, si la terre est trop légère. La terre grasse rougeâtre, les décombrés et les démolitions des murs bâtis en terre, ramment le pêcher, quand on ne ferait qu'en répandre deux doigts d'épaisseur sur la superficie de la terre, et l'enterrer en labourant ; puis en le taillant, on le décharge du bois superflu.

La jaunisse vient quelquefois des gros vers des hannetons qui en mangent les racines.

Souvent l'arbre jaunit et languit, parce que ce sera, par exemple, un poirier sur coignassier, à qui la terre ne plait point ; il faut y mettre du franc, et s'il jaunit, et que le pommier ne s'y plaise pas, on doit y mettre du fruit à noyau, et examiner le propre de la terre, et le fruit qui peut y réussir. Il vaut mieux ordinairement arracher un arbre jaune et malade pour le remplacer, que de perdre deux ou trois années, pendant lesquelles on s'amuse à le tailler et à l'amender pour le rétablir, à moins que ce ne soit un fruit rare.

Stérilité. — On ouvre la terre au pied de l'arbre ; on coupe l'extrémité des grandes racines ; on retranche toutes celles qui sont trop longues ou trop éloignées, et toutes les petites qui sont auprès de la tige ; on jette de bonne terre neuve sur les racines, et on les recouvre exactement. — (A continuer.)

Renseignement sur la culture de la Betterave à sucre

Le sol le mieux approprié à la culture du blé est celui qu'on doit choisir de préférence pour semer les betteraves à sucre.

Toutes les terres grasses bien égouttées, contenant une forte proportion de glaise pure, mais pas au delà de soixante pour cent, sont considérées comme très-propres à la culture de la betterave à sucre. Les terrains sablonneux dépourvus de glaise ne le sont pas du tout.

Il est important de semer la betterave aussi à bonne heure que possible, afin qu'elle puisse profiter de l'humidité du printemps, pour pousser rapidement.

Le sol doit être ameubli profondément pour que la racine puisse se développer en terre, au lieu de sortir du sol, car toute la partie exposée à l'air et au soleil perd ses qualités saccharines.

Dans l'intérêt de la richesse saccharine de la betterave il vaut mieux fumer le terrain l'année qui précède la culture de la betterave, car le fumier d'étable, surtout le fumier vert, lui communique des sels qui diminuent considérablement la valeur des jus et rendent difficile le travail de l'extraction des jus. Si l'on n'avait pas de terrains engraisés d'avance, il faudrait mieux semer la graine, dans de la bonne terre forte bien ameublie et bien égouttée. C'est d'ailleurs un fait bien établi par l'expérience qu'un excès d'engrais augmente le poids des betteraves mais diminue leur richesse en sucre.

Il est très-utile de préparer la graine à la germination, cela fait gagner du temps. Pour cela on la trempe dans du jus de fumier durant 24 heures, puis on la met en tas; aussitôt que les germes commencent à poindre, elle est bonne à employer. Pour la petite culture, à défaut de semoir mécanique, on prend, disons une tringle en bois de douze pieds de longueur dans laquelle on plante de neuf pouces en neuf pouces des chevilles d'un pouce de diamètre qui dépassent de deux pouces l'affleurement de la tringle.

Deux enfants placés à chaque extrémité posent la tringle sur le rang du côté où se trouvent les chevilles, et font autant de trous qu'il y a de chevilles, ensuite on reporte la tringle au dernier trou fait, et ainsi de suite, jusqu'au bout du rang. Le semeur suit et met deux ou trois graines dans chaque trou. L'ensemencement terminé, on passe le rouleau. Il est préférable que les rangs soit plats, et l'on doit laisser une espace d'au moins seize pouces entre chaque rang.

Le premier binage ou renchassage doit se faire quand on s'aperçoit que les mauvaises herbes commencent à germer; c'est à cette opération effectuée à propos et par un temps convenable, que tient une partie du succès de la récolte; on le fait avec une houe à cheval, en passant entre les rangs, ou plus simplement avec la grappe, comme pour les patates; il ne reste à faire à la main que le sarclage sur le rang entre les betteraves.

Lorsque les betteraves ont atteint une grosseur de $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de pouce, on éclaircit les rangs en ne laissant qu'une seule betterave, la plus vigoureuse, à tous les neuf pouces, ayant soin de ne pas la déchausser en arrachant les autres; puis on plante celles qu'on a arrachées partout où il y a des vides, en faisant d'avance un trou assez profond pour que la racine de la jeune plante ne se trouve pas repliée sur elle-même.

Le deuxième binage ou renchassage se fait lorsque la betterave a trois ou cinq feuilles.

Une fois la que betterave a pris assez de développement et que ses feuilles couvrent la terre, elle étouffe les mauvaises herbes.

On ne doit pas effeuiller la betterave, sauf quand elle a des feuilles jaunes; alors on donne aux animaux.

Pour être bien riche en sucre, la betterave ne doit pas peser plus de deux livres.

L'arrachage se fait lorsque les betteraves ont atteint leur pleine maturité vers la mi-octobre. Il est important de ne point les blesser, ni les casser en les arrachant, car elles se gâteraient promptement. On se sert pour cela d'une bêche ou d'une fourche à dents; dans les grandes exploitations, l'arrachage se fait à la charue.

Après avoir arraché les betteraves, on les dépouille de leurs feuilles soit en les cassant avec la main, soit en tranchant avec un couteau la partie qui porte les feuilles.

Les betteraves arrachées doivent être mises en tas et couvertes de feuilles jusqu'à ce qu'on les mette en cave.

Un arpent de terre bien cultivé et planté régulièrement, comme ci-dessus indiqué, donne 140 betteraves par rang et comme il y a 135 rang, lorsqu'ils sont de seize pouces en seize pouces, on obtient 82,400 betteraves, or en prenant une livre comme moyenne du poids de chaque betterave, cela donne 82,400 livres par arpent. Reste la pulpe de la betterave et les feuilles qui peuvent être utilisées pour la nourriture du bétail et qui représentent une valeur nutritive égale à un cinquième au moins de la betterave entière. En Belgique et en France, le prix moyen de la betterave est de \$2 par mille livres, à quoi il faut ajouter un droit d'accise de \$2, qui fait qu'elle coûte \$4 les mille livres rendu à l'usine. Or il a été passé en 1873 une résolution dans le Parlement Fédéral, exemptant la fabrication du sucre de betteraves en Canada de tout droit d'accise pendant dix ans. Tant que subsistera cette exemption, il est évident que l'industrie sucrière devra être avantageuse aux cultivateurs de betteraves aussi bien qu'aux fabricants de sucre.

Petite chronique

Embellissement des villages.—Nous lisons dans l'*Union des Cantons de l'Est*: Nous remarquons avec plaisir l'émulation des citoyens d'Arthabaskaville pour l'embellissement de leurs terres et jardins. On a planté chaque côté du chemin et dans différents autres endroits de jeunes érables, de beaux ormes et chacun fait son possible pour se procurer un vert feuillage pendant les chaleurs de l'été. Tant mieux. Bientôt on ne reconnaîtra plus Arthabaskaville que les voyageurs seront tentés de prendre pour l'une de ces coquettes petites villes de la république voisine.

Nous voudrions qu'il en fût ainsi pour le village de Ste. Anne de la Pocatière. Déjà nous voyons de beaux arbres sur les propriétés de Madame Vve. Amyot, Alex. Dionne, Chs. F. Roy, de magnifiques marronniers ombrageant l'imprimerie de la *Gazette des Campagnes*. Le chemin public du village est assez large pour que de chaque côté du chemin on puisse y planter des arbres. M. le Dr. Hospice Desjardins en a donné l'exemple au printemps de 1876, en plantant 24 jeunes érables; il a très-bien réussi, puisque sur ces 24 érables, 21 sont actuellement en pleine végétation. A l'œuvre donc, et n'attendons pas à l'année prochaine; la saison est encore convenable pour faire des plantations d'arbres forestiers.

L'établissement des fromageries est à l'ordre du jour dans plusieurs cantons de la Province de Québec, et toutes promettent, à n'en pas douter, d'heureux résultats. Voici, à ce sujet, des renseignements puisés dans plusieurs de nos journaux:

M. J. Picard, l'intelligent membre pour la Chambre locale de Québec, représentant les Comtés de Wolfe et Richmond s'est mis à la tête d'une compagnie pour établir une grande fromagerie à Wolton dans le Comté de Wolfe. La bâtisse qui est en construction aura trois étages et tout le matériel employé pour la confection du fromage sera de la meilleure qualité. Le coût de cette fromagerie sera d'environ \$2,000. M. Picard ne peut être trop félicité pour son esprit de progrès.

Il sait tirer profit de tout. Le comté de Wolfe est un comté tout-à-fait propre à ces sortes de manufactures. L'herbe pousse en abondance et l'eau y est de la meilleure qualité. Ce M. n'épargne rien pour l'avancement de l'agriculture dans son comté et ne pouvait avoir de meilleure vue en introduisant une industrie aussi rémunératrice que les fromageries dans son comté.

— M. Brin et Bousquet construisent aussi une bâtisse devant servir de fromagerie au village de St. Charles sur la rivière Richelieu.

Cette fromagerie aura trois étages et lorsqu'elle sera terminée ça sera le plus bel établissement dans ce genre en Canada. Le coût sera de \$2,100 et d'après les données sur les fromageries des années dernières, les propriétaires sont convaincus de réaliser de bons bénéfices.

Cette fromagerie aura deux grands bains de 600 gallons chaque, chauffés au moyen d'une bouilloire à vapeur. La manufacture sera pourvue d'eau par une pompe à vapeur qui tirera l'eau du fond de la rivière Richelieu et la déposera au 3me étage. La

glacière est spacieuse et bien remplie. Quelques instruments qui serviront à la confection du fromage dans cet établissement n'ont jamais été employés dans ce pays et sont d'une qualité supérieure. MM. Brin et Bonaquet par leur esprit d'entreprise méritent l'encouragement des citoyens de St. Charles auxquels ils ne manqueront pas de donner entière satisfaction.

— M. Jean-Baptiste Jourdain, Maire de St. Jean-Baptiste de Rouville, et M. Nadeau, du même lieu, sont à construire une fromagerie dans le rang des 80 dans cette paroisse.

Ces messieurs sont assurés d'avoir le lait de 500 vaches pour la saison prochaine.

— MM. Joseph Gladu et L. Tanguay du Buisseau Barré dans la paroisse de Ste. Marie de Monnoir sont aussi en frais de construire une grande fromagerie dans leur localité où un établissement de ce genre est nécessaire.

Le coût en sera de \$1,600.

— M. John Downing de Rougemont a aussi en construction une grande fromagerie dans le rang Taupier de la paroisse de Ste. Marie de Monnoir. A cet établissement sera attaché une manufacture pour les boîtes à fromage. 500 vaches sont promises au propriétaire pour la prochaine saison. Le prix de cet établissement sera élevé, mais le propriétaire ne regarde pas aux dépenses en vue du bien public.

— M. T. Durocher de St. Damase a renouvelé en partie le matériel de sa fromagerie qui a déjà donné pleine satisfaction. Nul doute que M. Durocher ne manquera pas d'avoir comme par le passé l'encouragement du public de St. Damase qu'il a déjà si bien servi; ses sacrifices méritent rémunération.

M. Théophile Robert du même lieu a acheté les parts de ses associés dans la fromagerie du rang Argenteuil.

— M. Xavier A. Beauregard du rang St. Ours dans la paroisse de St. Pie a acheté la part de son frère et a renouvelé sa fromagerie en neuf. Cette fromagerie qui est la plus considérable des environs a fait le meilleur fromage ces années passées. Il s'y fabriquait 22 moules par jour, et nul doute qu'avec ses nouveaux instruments M. Beauregard fera encore mieux.

— M. James Code de Rougemont est à établir dans sa localité une manufacture de fromage et de beurre. Tous les ordres sont donnés pour les machines. Ce sera le premier établissement en ce genre dans le Canada. Le lait sera déposé pour le faire crémer dans de grands bassins patentés. Ce monsieur devra recevoir l'encouragement du public pour une entreprise aussi nouvelle et qui lui demande de grands sacrifices.

Les semences à la Rivière-Rouge. — "De l'aveu de tous, jamais la terre de la vallée de la Rivière-Rouge n'aura eu que une semence pareille à celle de cette année. On calcule à 60,000 minots la quantité de grain prêtée par le Comité de Secours, et à 30 ou 40,000 le chiffre du grain vendu par les marchands ou les cultivateurs dont les champs ont échappé aux sauterelles l'année dernière. Ce serait donc à 100,000 minots environ que s'élèverait la semence considérée ce printemps au sol fertile de Manitoba. En mettant la moyenne du rendement à 15 minots pour une récolte probable, si elle se fait heureusement, atteindrait un chiffre de un million et demi de minots, soit une moyenne de 50 minots par tête en portant à 30,000 la population de Manitoba."

"Ces calculs sont peut-être un peu élevés, car nous ne tenons pas compte de la quantité de grain que chaque habitant sur son approvisionnement devra donner à ses animaux de labour; mais notre moyenne peut, d'un autre côté, être regardée comme assez basse. On sait que les terres neuves ensemençées avec soin donnent ici jusqu'à 20 minots pour un, et même davantage.

"Notre sol qui l'emporte sur celui de Minnesota est d'une richesse extraordinaire, et, pour peu que les fléaux nous épargnent, la Puissance s'apercevra avant longtemps du prix inestimable du Far West canadien. On sait que la production du grain dans le Minnesota s'est élevée l'an dernier à 25 millions de minots soit, un profit net de 17 à 18 millions. La population y est de un million et demi."

RECETTES

Destruction des lombrics, vers de terre

Les vers de terre sont quelquefois gênants pour des plantes

cultivées dans des pots ou dans des caisses. M. Malapert, dans le *Journal d'agriculture pratique*, annonce qu'il les détruit parfaitement. A cet effet, il râpe des fruits de marronniers (marrons d'Inde) et en délaye la pulpe dans sept à huit fois son poids d'eau; puis il arrose, immédiatement les lombrics sortent de terre et viennent mourir à sa surface.

Simple moyen pour détruire les limaçons d'un jardin

Remplir un baquet d'eau, y répandre un peu de chaux, délayez cette eau jusqu'à ce qu'elle soit blanche et puisse filtrer dans la pomme de l'arrosoir, en arroser la surface du terrain, les bordures, les touffes des plantes vivaces et d'arbustes, ainsi que les pieds des murs, on sera sûr qu'il n'en restera pas un seul, ni petits, ni même les œufs qui sont prêts à éclore; on peut exécuter cette opération de préférence en temps humide. Ce procédé est très-utile pour détruire également tous les vers d'un nouveau semis quelconque. En exécutant cette opération de temps en temps, on parviendra à un bon résultat.

La pousse chez le cheval

Affection chronique des organes de la respiration; elle se manifeste par la gêne de la respiration et par une toux sèche, sans fièvre. Les battements du flanc sont irréguliers, et suffisent seuls pour faire reconnaître la maladie. Voici un remède très-efficace contre cette maladie: Prenez une livre de gingembre moulu, une pinte de sel, quatre onces de cendre provenant de bois dur, deux onces de poivre noir, une once de résine et une once de salpêtre. Mélez le tout ensemble et mélez-en à la nourriture du cheval plein une cuillère à soupe, deux fois par jour. Cette composition est très efficace: toutes les fois que le cheval toussait ou respire difficilement. Il faut dès que le cheval en est atteint ne pas retarder à appliquer ce remède.

De la propriété qu'ont les feuilles de tomates de détruire les pucerons

Nous recommandons à nos cultivateurs, et surtout aux amateurs de beaux jardins, dans lesquelles les pucerons font tant de dégâts sur les rosiers et autres plantes, la recette suivante, toute simple, qui éloigne efficacement ces vilains petits dévastateurs.

"J'avais un pêcher planté déjà fort, écrit M. Siroy à la Société d'horticulture. L'hiver dernier, il poussait peu et fut, il y a deux mois, envahi par les pucerons et les fourmis qui viennent toujours à leur suite. Ayant un jour taillé des tomates, j'eus l'idée de mettre des feuilles coupées sur mon pêcher pour le préserver des rayons ardents du soleil, le lendemain les pucerons et les fourmis étaient partis, sauf dans les feuilles roulées où les tomates n'avaient pu pénétrer. Je les déroulai autant que possible et mis des feuilles fraîches de tomate par-dessus. Eh bien! depuis ce moment, mon pêcher est débarrassé de tous les insectes et végète d'une manière admirable. Je poursuivis l'expérience en faisant macérer des feuilles de tomate dans de l'eau avec laquelle j'aspergeai des capucines grimpances, des oranges, des rosiers. Toutes ces plantes couvertes de pucerons, en ont été débarrassées en deux jours. Je regrette presque de ne pas avoir de ces insectes sur mes melons pour en faire l'objet d'une expérience.

"Voilà donc une propriété de la tomate découverte par le pur effet du hasard. Que cela n'ait pas encore été connu des jardiniers, j'ai peine à le croire; et cependant depuis longtemps que l'horticulture occupe tous mes loisirs, je n'ai lu ni entendu dire rien qui se rapporte à cela. Il n'est question de feuilles de pétaunias; mais les essais que j'en ai faits n'ont réussi qu'imparfaitement, et jusqu'à présent, la tabac était la seule plante employée avec succès. Or, les tomates ont la même propriété et on peut se procurer l'une bien plus facilement que l'autre; on l'a toujours sous la main et il s'en perd même une grande quantité dans tous les jardins. Je crois donc remplir un devoir envers notre Société en publiant ces quelques lignes, pour signaler la propriété remarquable et utile que possèdent les feuilles de cette plante. — *Nouragu-Monde.*

Dr François Painchaud, Valence

	QUEBEC.	MONTRÉAL.	IMBAYVILLE.	SHERBROOKE.	ST-HYACINTHE.	BORÉL.	JOUISTTE.
Rienf, 12ea qualité, par 100 lbs.	10.00	10.50	10.00	10.50	5.50	7.00	7.00
Vent, par lb.	.08	.10	.10	.15	.00	.00	.00
Montou, par lb.	.08	.10	.10	.15	.00	.00	.00
Lard frais, par 100 lbs.	9.00	9.50	.09	.10	.15	.15	.15
Lard trait, par lb.	.10	.12	.12	.15	.10	.10	.10
Pleur, oxlet, par quart.	5.40	5.50	.00	.00	.00	.00	.00
Pleur forte, par quart.	4.40	4.50	.00	.00	.00	.00	.00
Pleur, supérieur, No. 2 par quart.	4.75	4.80	.00	.00	.00	.00	.00
Pleur fine, par quart.	4.40	4.50	.00	.00	.00	.00	.00
Pleur, en sac, 100 lbs.	2.45	2.55	.00	.00	.00	.00	.00
Patates, par minot.	.30	.30	.45	.50	.30	.35	.35
Bé de semence, 60 lbs.	.00	.00	1.14	1.14	.00	.00	.00
Orges, par minot.	.60	.60	.60	.60	.60	.60	.60
Avoine, 55 lbs, au minot.	.45	.50	.35	.35	.45	.45	.45
Beurre frais, par lb.	.30	.32	.22	.22	.20	.20	.20
Beurre salé, par lb.	.22	.25	.15	.15	.15	.15	.15
Peanne.	.13	1.42	.11	.12	.14	.14	.14
Sucre défilé, par lb.	.07	.09	.11	.13	.09	.09	.09
Pain, 100 boites.	17.00	17.50	.00	.00	.00	.00	.00
Pain, 100 boites.	3.00	3.00	4.00	4.00	3.00	3.00	3.00
Tois, par minot.	.68	1.05	.80	.80	.70	.70	.70
Yonilles, par couple.	.60	.80	.50	.50	.60	.60	.60
Emalle, 3 pieds, par corde.	4.50	5.50	.00	.00	.00	.00	.00
Emalle, 2 1/2 pieds, par corde.	4.50	5.00	.00	.00	.00	.00	.00
Moristes, 3 pieds, par corde.	4.50	5.50	.00	.00	.00	.00	.00
Moristes, 2 1/2 pieds, par corde.	4.50	5.00	.00	.00	.00	.00	.00
Epinettes et bois tubé, par corde.	4.00	4.00	.00	.00	.00	.00	.00

PRIX DES MARCHÉS.

QUININE DE CAMPBELL.

L'expérience de dix années pendant lesquelles il a survécu dix fois à cette quantité de préparations éphémères qui sont entrées en compétition avec lui a prouvé qu'il était sans égal comme remède pour tous les désordres physiques qu'accompagnent la débilité ou qui en proviennent.
Préparé seulement par Kenneth Campbell et Cie., Médical Hall, Montréal.

A vendre au Bureau de la Gazette des Campagnes à Ste. Anne de la Pocatière; à St. Paschal chez M.M. E. & J. Chapleau; à St. Roch de Québec, chez M. J. B. Z. Dubeau.

FABRIQUE D'INSTRUMENTS ARAOIRES

De toutes espèces, Poêles, Roues de wagons, Charrettes, etc.

Le soussigné, propriétaire de la Fonderie de l'Isle-Verte, informe messieurs les Marchands, Cultivateurs et Meuniers, qu'il a rebâti sa fabrique d'instruments aratoires et qu'il est prêt à fournir à des conditions faciles: Charrues de toutes espèces, fonte pour charrues, moulins à battre, cribles, roues de charrettes et wagons, toutes espèces de fontes pour moulins à scies et à farine. Il aura constamment en vente des voitures de toutes sortes.

CHS. BERTRAND, Isle-Verte.

Ste. Anne de la Pocatière, 27 avril 1876.

MUSIQUE NOUVELLE !

MUSIQUE VOCALE :

Ferme tes beaux yeux.....	Parots	50 cent.
Transports joyeux.....	Lambert	65
Les deux mères.....	Boissière	25
Histoire d'oiseau.....	"	25
La chasse aux papillons.....	"	25
Noble coursier.....	Henrion	35
Mademoiselle.....	Boissière	25
Pauvre rose.....	M. A. D.	25
Amour et prière.....	Lachman	25
Les lognettes magiques.....	Gariboldi	50
Le dernier de l'orpheline.....	Boissière	25
La fauvette et la prison.....	"	25
Les trois gâteaux.....	"	25
L'Alsaco pleure: elle prie, elle attend!....	Ben. Tayoux	40
A Saint-Blaise.....	Pessard	80
Chanson de Jean Prouvaire.....	Holmès	50
Amour et caprice.....	Bovary	25
Chanson d'été.....	Rupès	60

MUSIQUE INSTRUMENTALE :

Souviens-toi.....	Spindler	40
Dreaming on the lake.....	Lott	80
Nuit et jour, valse.....	Lamothé	80
La jolie hongroise, valse.....	Fischer	60
Colombine, Polka.....	Dezsaux	50
Andaluisin, valse.....	Pénavaire	75
Les gondoles.....	Delorme	50
Heures heureuses.....	"	50
Chant du Lazzarone.....	Kowalski	70
Paysane.....	Marmontel	75
Bergère.....	Kowalski	60
Rose des Alpes.....	Spindler	40
Bouquet de violettes.....	"	40
Feuilles d'automne, valse.....	David	70
Nuit d'Asie.....	Marmontel	75
Pauvre fleur.....	Spindler	40
Feuilles d'automne.....	Kowalski	60
Méditation.....	"	60
Sur l'Adriatique.....	"	60

En vente chez

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

VIN DE QUININE

Médication rationnelle.—La médication n'est couronnée de succès que quand elle est rationnelle, et elle n'est rationnelle que lorsqu'elle commence au commencement; et d'autres termes, pour guérir une maladie il faut extirper et éloigner les causes qui l'ont fait naître. Les faiblesses, soit générale ou locale, est est l'origine de la grande majorité des maladies. Redonnez de la vigueur aux énergies vitales, régularisez la digestion et les sécrétions, en fortifiant les organes qui accomplissent ces fonctions si importantes, et la dyspepsie, la constipation, les souffrances des reins et de la vessie, et les mille et un maux qui sont la conséquence de la débilité, sont complètement et dans la plupart des cas permanemment écartés. Le meilleur, le plus sûr et le plus agréable tonique qui puisse être employé dans ce but, est le VIN