

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JÉUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

Gérant :

Hector A. Proulx.

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



Tout ce qui concerne les abonnements à la Gazette des Campagnes et les annonces à être publiées dans ce journal, doit être adressé à Hector A. Proulx, Gérant.

ANNONCES :

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

Pour annonce 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.

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

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

ABONNEMENT : }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Les Hon. Ministres de la Province de Québec, en visite à l'Institution des jeunes aveugles à Montréal.—Concours littéraire Franco-Canadien de 1884, sur la pomme du Canada, offert par le Congrès pomologique de Rouen, en France; M. Grégoire Audet-Lapointe, ancien élève du Collège de Ste Anne, et actuellement employé au département des postes à Québec, a obtenu le 1er prix (grande médaille d'argent).

Causerie Agricole : Elevage des poules (Suite).—Pour bien faire pondre les poules en hiver.—De la manière de conserver les œufs et de connaître ceux qui sont frais.—De la couvée des poules.

Correspondance : Maladies du prunier.—M. l'abbé L. Provancher, auteur du *Verger* et de la *Flore Canadienne*.

Sujets divers : Maladie des arbres : la gomme.—Abreuvement des vaches.

Choses et autres : Premier congrès de la Société d'apiculture de la Province de Québec.—Les membres de la Société d'horticulture du comté de l'Islet auront le privilège de concourir à la prochaine exhibition de la Société d'horticulture de Québec; noms des directeurs de la Société d'horticulture de Québec; Son Honneur le Lieutenant Gouverneur Masson en est le président-honoraire.

Recettes : Bonillon contre le crachement de sang.—Coups de pieds des chevaux.

Abonnements payés pour la "Gazette des Campagnes" du 15 au 22 janvier (22^{me} liste).—Révd M. M. E. Roy, curé de St-Irénée;—Département des Travaux Publics, Ottawa;—M. Alphonse Pelletier, St Roch des Aulnaies.—Nos remerciements les plus sincères.

Venant d'être imprimé et en vente au Bureau de la Gazette des Campagnes :

LE PARFAIT MARÉCHAL EXPERT MODERNE, manuel complet de l'amateur et du marchand de chevaux, de l'artiste vétérinaire et du maréchal ferrant, ouvrage extrait des meilleurs auteurs anciens et modernes; mis en ordre et complété par M. Marcellicour, artiste vétérinaire. Prix : 35 cts.

REVUE DE LA SEMAINE

Les ministres de Québec à Nazareth.—Hier, l'institution des Jeunes Aveugles de la rue Ste-Catherine a été l'objet d'une visite de la part de nos ministres provinciaux. De passage à Montréal à l'occasion de la grande réception à Sir John, ces messieurs n'ont pas voulu quitter notre ville sans se rendre compte par eux-mêmes de cette maison qui, pour peu qu'elle soit encouragée, promet de devenir une de nos gloires nationales.

Comme journaliste nous sommes fier de constater le haut intérêt que nos hommes publics commencent à montrer pour cette belle institution, qui sert à la fois d'asile et d'école à la classe la plus infortunée de l'humanité. Nous avons été réellement édifié en voyant l'Hon. Premier et les honorables messieurs Taillon, Robertson, Flynn et Blanchet mettre de côté les bruyantes fêtes des grandes ovations et se rendre à l'humble Asile Nazareth pour y encourager par leur présence ces pauvres enfants aveugles et les bonnes sœurs qui leur tiennent lieu de mères et d'institutrices.

Quoique prise à l'improviste, la Supérieure de la maison a voulu prouver à ses distingués visiteurs que son établissement était digne de l'honneur dont il était l'objet et de la protection de ceux qui ont en mains les destinées de notre pays.

Grâce à l'habileté des maîtresses et à l'intelligence des élèves, nous avons assisté hier à une de ces poètes séances de récoption qui ne s'oublient jamais.

Vers cinq heures les honorables visiteurs arrivèrent et furent reçus à la salle d'entrée par madame la Supérieure et ses assistantes. Après les salutations d'usage, ils furent de suite conduits à la salle d'étude où les attendaient les élèves disposés en deux rangées qui s'étendaient d'un bout à l'autre de la pièce : les étudiants proprement dits formant le premier rang, ceux qui s'occupent d'arts et de métiers, celui de derrière. Le coup d'œil était des plus jolis.

Le programme impromptu consistait en une marche d'entrée jouée par M. Edward Clarke, élève de la maison, dont le génie musical a déjà, en plusieurs occasions, fait l'admiration du public de Montréal. Vint ensuite un cœur de chant avec solo. L'exécution de ce morceau donna une idée des soins et de l'importance que l'on donne à l'étude de la musique instrumentale et vocale. En effet, c'est cette science qui doit constituer le gagne-pain de la plupart des élèves de cette institution.

Puis vient l'adresse que nous laissons parler pour elle-même :

Aux Honorables Ministres de la Province de Québec.

Honorables Messieurs,

La bonne nouvelle de votre visite ne nous a pas surpris ; elle nous a inspiré seulement une douce joie dont nous venons vous offrir la plus respectueuse expression.

Vous voilà à parcourir notre grande Cité cherchant des misères à soulager, des malheurs à prévenir. Plus heureux que d'autres, nous sommes peut-être les premiers auxquels vous venez apporter le consolant témoignage de vos sympathies. Ah ! croyez-le, Honorables Messieurs, votre bon cœur vous a bien inspiré ! Notre infortune est si profonde ! Loin de notre bouche la moindre plainte contre le suprême Dispensateur des bienfaits et des tribulations ; mais la cécité dont nous souffrons nous soumet à des privations bien pénibles. Nos bons parents nous pouvons les caresser, mais hélas ! c'est sans les voir ! Que de fois en serrant la main des religieuses qui nous prodigent leurs soins nous avons désiré contempler leurs traits. Ce bonheur nous est également refusé.

Sachez donc, Honorables Messieurs, que parmi les douces consolations que la religion offre à l'apaisement de nos maux, il n'en est pas de plus réconfortantes que celles que nous trouvons en ce jour dans l'assurance que les grands de la terre, les dépositaires de l'autorité publique, nous entourent de leur bienveillance et de leur affectueuse commisération.

En daignant vous arrêter aujourd'hui au milieu de nous, vous faites le bien : les hommes vous en seront reconnaissants et Dieu vous bénira.

Des voix amies avaient porté jusqu'à nous la réputation de munificence que vous a valu votre sollicitude pour toutes les infortunes.

C'est assez vous dire que le généreux intérêt que vous manifestez aujourd'hui à l'Œuvre des Aveugles ravive notre gratitude et nous ranime dans l'espoir que nos Législateurs et les Citoyens de toute dénomination se montreront toujours sensibles à notre malheur.

Ce que vous ferez pour nous vous ne le ferez pas pour des ingrats et nous espérons que le Ciel, échangeant nos prières, récompensera lui-même votre charitable dévouement envers les aveugles de Nazareth.

INSTITUT DES JEUNES AVEUGLES.

Montréal, 14 janvier 1885.

Imaginez-vous, lecteurs, ce petit chef-d'œuvre touchant de sublime civilité, lu d'une manière claire, nette et intelligente par une jeune aveugle à la voix des plus sympathiques, et vous aurez une idée de son effet sur des hommes qui, nous en avons eu la preuve hier soir, ont le cœur à la bonne place.

Aussi, lorsque l'hon. M. Ross se leva pour y répondre il dut attendre quelques instants avant de pouvoir prendre la parole, tant l'émotion le dominait.

L'hon. premier ministre profita aussi de ce moment d'hésitation pour essuyer quelques belles grosses larmes qu'il essaya en vain de cacher, car lorsqu'il retrouva la parole il les avait encore dans la voix, ces larmes sublimes et éloqu岸tes, qui en disaient plus que le discours le plus soigné. Ah ! M. le ministre n'ayez pas honte de ces larmes ! Elles vous font honneur et prouvent que votre visite à Nazareth n'est pas une de ces banalités publiques par lesquelles l'on fait passer les hommes d'État pour satisfaire la curio-

sité populaire. Vous nous avez prouvé que l'on peut être homme public éminent et rester homme de cœur, que l'on peut faire des lois pour son pays et faire du bien à ceux qui souffrent.

Inutile de dire que la réponse de l'honorable M. Ross fut l'expression spontanée d'une sympathie sincère pour les pauvres enfants qu'il avait devant lui et pour les nobles efforts de ceux et celles qui se sont imposé la pieuse tâche d'améliorer leur sort.

Après avoir demandé pardon pour ce qu'il croyait sans doute une faiblesse de sa part, l'orateur dit que pendant le cours de sa carrière publique, il avait assisté à bien des assauts, reçu bon nombre de blessures et essuyé plus d'une défaite, mais que jamais il n'avait versé une larme sur le résultat d'une lutte politique. Ce résultat dut-il entraîner la ruine de ses plus belles espérances et des plus légitimes ambitions.

Je veux dire par là, mesdames et messieurs, que jamais de ma vie je n'ai été plus ému que je le suis ce soir.

En ce moment, je sens, dans mon âme un mélange de sentiments impossibles à décrire. Je ne sais quel sentiment chez moi, l'emporte à la vue des misères et merveilles dont je suis témoin, en ce moment : car la pitié, l'admiration et la satisfaction entrent pour une part égale dans tout ce que j'éprouve.

La pitié, en me trouvant face à face avec une des plus grandes infortunes de notre pauvre humanité ; l'admiration, en trouvant des hommes et des femmes assez héroïques pour ne voir dans cette affliction humaine qu'une occasion providentielle de remplir leur sainte mission de prêtre et sœur de charité ; la satisfaction, en constatant, comme je le fais ce soir, les choses étonnantes que l'on peut obtenir à force de patience, de dévouement et de charité.

Merci, M. le Curé, (s'adressant à M. l'abbé Rousselot assis à ses côtés) merci, révérendes Sœurs, de m'avoir procuré ce triple bonheur. Et puisse le ciel vous conserver encore longtemps à ces pauvres enfants qui ont tant besoin de votre protection toute paternelle et maternelle.

Après avoir engagé les élèves à continuer de se rendre dignes du beau dévouement dont ils sont l'objet, l'orateur demanda à son auditoire d'aveugles de ne pas l'oublier dans leurs prières, en retour de la protection toute spéciale qu'il leur promettait à partir de ce moment.

Au nom de l'institution, M. le curé Rousselot remercia M. le premier ministre et ses honorables collègues de cette visite si importante et si pleine d'espérances pour ses chers aveugles, et dont le premier bienfait sera de donner une nouvelle impulsion à cette grande œuvre et une nouvelle ardeur à toutes les bonnes âmes que s'occupent du bien être matériel et moral de l'Asile Nazareth.

Puis quelques uns des Jeunes Aveugles passèrent à l'examen sur la lecture, l'écriture, le calcul et la géographie. La manière prompte et intelligente dont les élèves ont répondu sur toutes ces branches prouve que le cours d'études suivi à cette maison est aussi solide que varié.

Pour terminer l'on passa aux ateliers où les différentes branches d'industrie étaient en pleine opération. Ce département intéressa Messieurs les ministres

au plus haut degré. Le tout se termina par la visite de la charmante petite église qui fait partie de l'institution pendant qu' "Edouard" faisait entendre un de ses plus brillants morceaux d'orgue.

Nous allions oublier de dire que l'adresse ci dessus était écrite en caractères *Brail* c'est-à-dire au moyen d'une combinaison de points soulevés que les aveugles instruits lisent avec la même facilité que les voyants ont à lire un livre ordinaire. C'est en passant les doigts sur les signes tracés sur le papier que la lecture se fait, et c'est étonnant de voir la rapidité et l'intelligence avec lesquelles l'élève s'acquitte de sa tâche.—*Le Monde* du 15 janvier 1885.

Concours littéraire Franco Canadien de 1884 sur la pomme du Canada.—Un ami de la *Gazette des Campagnes* a bien voulu nous faire parvenir le journal "La pomme et les pommiers," publié à Paris. Nous croyons faire plaisir à nos lecteurs et aux nombreux amis de M. Grégoire Andet-Lapointe, employé au département des postes à Québec, en empruntant à ce journal la remarquable poésie de ce monsieur qui lui a valu l'honneur de remporter le 1er prix à ce concours (grande médaille d'argent).

LA POMME DU CANADA

PREMIER PRIX : GRANDE MÉDAILLE D'ARGENT.

La noble *Pomme-à-Cidre*, oubliant toute aigreur,
 Avec grand abandon, à sa brillante sœur,
Pomme du Canada, qu'on nomme la *Fameuse*,
 Offre de décerner, dans une joute heureuse,
 Faintes gratuités en des prix différents,
 Munificence aimable, aux dignes concurrents,
 En un éloge *ad hoc* dans la langue d'Homère.
 De l'ancienne Patrie, ô très auguste mère !
 Un écho retentit dans mon cœur de Gaulois :
 C'est l'appel sympathique à ces charmants tournois,
 Vraie notre adresse, enfants de la Nouvelle France.
 Nous sommes conviés !..... Répondre à cette avance,
 Aux bords du Saint-Laurent, où frissonne Apollon,
 D'audace c'est franchir le sacré Rubicon ;
 Avecque sans façon c'est battre la chamade.
 Dans le brillant concert de votre *Pléiade* :
 Imprudent, téméraire, en étourdi moineau,
 Te remlant de me heurter à *Fréchette*, à *Hugo*,
 Et pourtant, résolu, j'entre dans la carrière.

Fameuse de Québec, que tu dois être fière,
 Avec ton coloris, vif, du plus beau vermeil,
 Merveille du pinceau de l'artiste Soleil ;
 Et de ton doux parfum, incomparable arôme,
 Unique à l'odorat, prisé du gastronome ;
 Surtout quelle saveur ! Quel goût délicieux !
 Enfin, digne, en tous points, de la table des dieux.
 Nes-tu pas, payse, oui, la pomme sans égale !
 Ainsi le veut ton nom : *Fameuse*, et sans rivale.

Par un beau jour d'automne, auprès de Montréal,
 Ah ! quels charmes de voir, autour du mont Royal,
 Ses massifs de pommiers, aux senteurs agréables,

Diaprés de rubis, d'émeraudes aimables,
 De maillant, avec grâce, un superbe plateau,
 Riche pendant d'Éden. Or, c'est là le berceau,
 Immortel, préféré, de notre favorite.
 Voyez, sur la pelouse, un essaim qui s'agite !
 Cueillant ces doux fruits, fillettes et bambins
 Ivrent l'assaut, au son de leurs ris argentins,
 En formant un tapis plein de luxuriance,
 Pour se constituer en corne d'abondance,
 Poudoyant de ce point dans tous les lieux divers,
Orbi atque Orbi, de ce vaste univers.
 Récine, on vante bien haut la canadienne pomme,
 Ses qualités, surtout de la Loire à la Somme.
 Oyez ! onc on ne vit si *doux* et si *beau* fruit :
 Né sous de chauds rayons, son vif incarnat luit,
 Et quelle aimable odeur ! Même avant qu'on y touche,
 Ode suave parfum en met l'eau dans la bouche.
 Les princes, les nababs, les rois, les présidents,
 Vont aussi les filles d'Ève, et tous les révérends,
 Tiennent beaucoup à voir s'étaler sur leurs tables,
 Sans rivaux, ces beaux fruits, savoureux, délectables.
 Oor, accompagnons les d'un cidre généreux,
 Nectar inimitable, et d'un si bon mousseux ;
 Pour y mettre le seau, versons-nous le champagne ;
 Vraie lors sommes-nous pas en pays de *Cocagne* ?
 Rien moins que l'univers nous appartient en tout.
 En roulant de bons mots, et lazzis de partout,
 Tu n'es sel gaulois du crû, cet ensemble émoustille ;
 Mieux même plus qu'un mousseux, l'esprit français pétille,
 Et t'ont modulé en cœur mille refrains joyeux,
 Tous faisant tressaillir le poète *des Gueux*.

Sans doute, ce beau fruit fondant de pomacée,
 Ooui, pour tous les soucis, est une penacée,
 Né des plus doux baisers de *Phébus*, de *Phébé*,
 Et son jus, mis en mousse, est bien digne d'*Hébé*.
 Xérés ne cause pas une plus douce ivresse,
 Ooui réchauffe le cœur et le met en liesse.
 Un spectacle émouvant !... Dans le pays de *Caux*,
 Imaginez-vous voir, en un des vieux châteaux,
 Sous un blason, débris de la Chevalerie,
 Un crin de frais minois, véritable féerie !
 Ses doux hôtes tenant *leurs sœurs en coloris*,
 Vont leurs doigts potelés, parmi les chants, le ris,
 Vraie tantant, à qui mieux mieux, la pulpe si moelleuse,
 Et t'ont l'exquise saveur de la pomme *Fameuse*.
 Tu n'es tel pavois vaut, certes, un scintillant trésor ;
 Rien n'empêche qu'il vaille *une poule aux auz d'or*.
 De notre Canadienne, ah ! c'est l'apothéose,
 Plus brillante à mes yeux que mines du *Potose*.

:

Si l'on remonte, un peu, l'immense cours des temps,
 Le rôle de la pomme est des plus culminants :

La nôtre ne serait, date préhistorique,
 Qu'une variété de la pomme adamique.
 Plus d'un prétend icelle (et ce sont des malins)
 Mélonide à noyaux, et non pas à pépins.
 N'est-elle pas, dit-on, fruit de l'arbre de vie,
 Lequel à la belle Ève a fait si grande envie;
 Et, serpent s'y joignant, est devenu *malum*?
 Depuis lors, m'est avis que *malum est bonum*.
 A notre grand'maman ne gardons pas rancune;
 Sans elle, en vérité, quelle énorme lacune!
 Notre état eût été celui d'un Mazeppa:
 Un Dieu non incarné, pas de *felix culpa*!
 Et, grâce au vieil Adam, ce nouveau Prométhée,
 Ainsi qu'à sa compagne, une autre Galathée,
 Nous avons la science et du bien et du mal;
 Et puis la pomme en sus, *malum*... qui n'est pas mal.
 Dès lors, la fille d'Ève, aux belles dents d'ivoire,
 A toujours raffolé de la pomme et la poire,
 Et s'en donne à gogo, sans le moindre guignon,
 Ne pensant perpétrer aucun péché mignon.

Sur une moindre échelle, en la suite des âges,
 La pomme, de l'histoire, assombriera les pages:
 Car, jouant de malheur, ce beau pyridion
 Cause, avec flots de sang, la perte d'Ilion,
 Secouant avec rage un brandon de discorde,
 Mais rétablit enfin la paix et la concorde.
 Respirons désormais (paternelle union!)
 La joie et les amours. Quelle conversion!...
 Nous lui devons surtout l'immortelle Iliade.
 Sachons lui pardonner mainte vieille escapade,
 Où se trouvent toujours ses adorables sœurs,
 Gloires du genre humain, les femmes et les fleurs.

Salut, ô belle Normandie,
 Douce Bretagne et Picardie,
 Riant berceaux de nos aïeux,
 Vous êtes un pays de preux,

Le moderne jardin des belles Hespérides,
 Où, certes, on peut remplir les fûts des Danaïdes
 Du blond jus de la pomme, et doux et pétillant,
 Ce champagne du Nord, au cœur si frétilant,
 Et qui vaut bien quasi le cru de la Bourgogne,
 Comme on sait, si propice à la mère Gigogne.
 Pays de langue d'oil, au fertile terroir,
 Tu fus, au temps jadis, centre du gai savoir,
 A jamais illustré par tes charmants trouvères.
 Normands, Bretons, Picards, nous tous, leurs congénères,
 A ce beau sol chéri portons mainte santé:
 Buons le doux nectar de la Fraternité!
 Orgueil et favoris de Flore et de Pomone,
 A la pomme, aux pommiers, tressons une couronne!

GRÉGOIRE AUDET-LAPOINTE;
 Département des postes, à Québec.

CAUSERIE AGRICOLE

L'ÉLEVAGE DES POULES (Suite).

Pour bien faire pondre les poules en hiver.—On en prendra un petit nombre de celles qui paraîtront être les meilleures et les plus jeunes, car les vieilles, c'est à dire celles qui ont quatre à cinq ans, ne sont plus bonnes qu'à vendre ou mettre au pot au feu.

On devra les enfermer dans un lieu chaud, comme par exemple dans une écurie où il y a toujours du fumier chaud, à l'effet d'empêcher que les autres poules ne viennent prendre leur mangeaille. On leur donnera de l'orge bouillie, chaude et à demi cuite: le le b'é sarrasin, la mie de pain, les fruits coupés par morceaux et l'avoine leur sont très bons, ainsi que toutes sortes de criblures de blé.

Si l'on veut échauffer encore davantage les poules, on aura qu'à leur donner de temps en temps de la semence d'orties lorsqu'elle est en maturité; ou bien prendre des orties mêmes qu'on laisse sécher pour l'hiver, et leur faire cuire dans l'eau. Si on leur en donnait souvent, cette nourriture pourrait les échauffer.

Il y a des personnes qui, pour bien faire pondre les poules en hiver, se contentent de leur donner un repas de pain rôti, trempé dans du vin pendant la nuit précédente.

Au reste, la nourriture ne doit pas manquer à ces poules ainsi enfermées, non plus qu'une eau nette et claire. Autrement elle leur donnerait la pépie. Il est encore important de les tenir proprement, et de romuer et changer souvent le foin de leurs nids afin d'en chasser les poux, comme nous l'avons déjà dit.

Quelques jours après que ces poules auront été renfermées, on aura soin de remarquer celles qui feront leurs devoirs, afin de les y laisser; au lieu qu'il en faudra séparer celles qui consomment inutilement la nourriture.

De la manière de conserver les œufs et de connaître ceux qui sont frais.—Les œufs, malgré leurs coques épaisses, transpirent et se corrompent; il est nécessaire pour les conserver en tout temps, et surtout en hiver, où l'on en manque, de diminuer, ou même arrêter, si l'on peut, cette transpiration. Qu'on regarde au travers d'un œuf un peu vieux pondu, on y voit un vide qu'on nomme *couronne*: ce vide est la place qu'occupait la liqueur qui a transpiré au travers de la coque.

Les œufs les plus propres à garder sont ceux qui viennent entre la fin d'août et commencement de septembre, et qui peuvent aller, bien avant dans l'hiver, sans se gâter.

Pour les conserver, les uns les mettent dans du son, du sel et des sciures de bois de chêne; les autres dans des cendres ou des tas de blé ou d'avoine, ce qui empêche de les corrompre à cause de la fraîcheur de ces grains. On se sert encore de paille ou de foin. D'autres les mettent doucement dans des enlisses de bois, ou dans de vieilles futailles dans un lieu frais en été et chaud en hiver, prenant garde surtout que l'humidité n'y règne point.

Il y en a qui écrasent du sel jusqu'à ce qu'il soit bien fin, et ils en frottent les œufs; ou bien ils les

trempe dans de la saumure, et les y laissent pendant trois ou quatre heures; après quoi ils les mettent dans du son, ou dans des balles de blé ou d'avoine. Le seigle vaut mieux pour les conserver on été.

Les œufs sont frais quand, en les mirant à la lumière, ils sont clairs, transparents et pleins; ou bien qu'en les approchant du feu, ils jettent une petite humidité.

Pour conserver les œufs frais, il y a des gens qui les mettent dans de l'eau fraîche pendant quelques jours. Il faut, pour cela, les prendre tout nouvellement pondus, que l'eau fraîche passe au-dessus des œufs, et qu'elle soit changée, pour que l'air ni la chaleur ne les altèrent point: par ce moyen, ils sont pleins et frais pendant plusieurs jours.

Mais pour les conserver parfaitement frais pendant plusieurs mois, et même une année et au-delà, on peut les couvrir d'une couche de vernis le moins coûteux, ou bien les mettre dans des pots et verser dessus de la graisse de mouton fondu qui remplira tout le vide qui se trouvera entre les œufs, et les conservera frais pendant un nombre d'années. Il ne faut pas que la graisse soit chaude à cuire les œufs.

Dans certains pays, on conserve les œufs deux ou trois ans entiers dans le sol. Pour cet effet, on met du sel dans de l'eau. Quand la saumure est faite, et que l'œuf surnage, on jette de la cendre dans la saumure, il se fait une sorte de pâte, dont on entoure chaque œuf, qu'on enveloppe de feuilles de choux.

Un œuf frais cuit à l'ordinaire, se conserve sans altération un mois et plus, parce que le blanc épaissi sur les pores de l'écaille, empêche la liqueur de transpirer. Remis dans l'eau bouillante comme s'il n'était pas cuit, il se tourne en lait, de même que le premier jour.

Tous ces différents moyens de conserver les œufs toujours frais, peuvent être fort utiles aux malades dans les mois d'hiver.

De la couvée des poules.—L'ordinaire de la ponte des poules est de quinze à vingt œufs; qu'elles pondent de suite, sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnaît lorsqu'elles commencent à glousser, on leur prépare un nid pour les y mettre. Ce nid doit être placé dans un lieu retiré, pour que personne, pas même les autres animaux, n'effarouchent les couveuses. Le nid sera creux dans le fond, et évasé par les bords, afin que les œufs ne coulent point. Le fond en sera garni de foin, ce qui est plus chaud que la paille; et sur ce foin seront posés les œufs bien doucement, pour ensuite être couvés par la poule qu'on reconnaîtra la plus en chaleur.

Quoiqu'il y ait généralement toutes les poules gloussent et gardent quelque temps le nid après leur ponte, ce qui est une marque qu'elles veulent couvrir, néanmoins il y a du choix à faire; et, malgré leur gloussement et leur chaleur, il faut rejeter toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paraissent farouches, et celles qui ont de grands ergots, comme les coqs. Les unes sont sujettes à abandonner leurs œufs dans le temps qu'elles les ont à moitié couvés; ou, les ayant couvés jusqu'à en donner des poulets, les quittent trop tôt; ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste fort peu. Les autres cassent leurs œufs ou tuent leurs poulets, parce qu'elles marchent trop rudement dessus. Ainsi, pour savoir quelles sont celles qui sont

les meilleures pour couvrir, on choisira les poules qu'on appelle *franches*, c'est-à-dire celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'effarouchent. On doit les choisir aussi d'une complexion forte et d'un naturel éveillé.

La poule nourrie, comme nous l'avons dit, pour l'obliger à pondre, couvrera de bonne heure; et comme le plus tôt est toujours le meilleur, pour avoir des premiers poulets, aussitôt qu'on entendra glousser des poules, il faudra avoir la précaution de leur préparer des nids.

Il y a des poules qui ne font que glousser, et qui sont si ardentes à vouloir couvrir, qu'elles ne font pas la moitié de leur ponte: c'est un défaut qu'on peut corriger par les moyens que nous avons déjà signalés dans la *Gazette des Campagnes*.

La personne qui a le soin des couveuses, ne doit pas remuer les œufs, car il n'y a rien de plus dangereux pour déranger la génération du poulet, et c'est pourquoi on trouve tant d'œufs clairs à la fin de la couvée. La nature qui guide tous les animaux, les instruit mieux que nous, à faire ce qui convient; car bien des poules après avoir fait leur ponte dans des endroits dérochés, y couvent leurs œufs avec un succès merveilleux. Il ne faut donc pas toucher aux œufs mis sous la poule, car la nature s'aide d'elle-même; les poules retournent naturellement leurs œufs avec leurs pieds.

Il faut donc bien se garder d'aller manier les œufs; il faut laisser tout faire à la nature seule.

C'est un usage absurde que de mettre, au bout de dix-huit jours, les œufs de la couvée dans de l'eau chaude, pour en attendrir la coque, et de ne remettre sous la poule que ceux qui coulent au fond de l'eau. Cette expérience ne sert qu'à troubler les opérations de la nature et à faire jeter des œufs qui auraient réussi.

Lorsque les poules couvent, il y a des personnes qui mettent près d'elles leur nourriture, pour qu'elles ne quittent pas leurs œufs et qu'ils ne se refroidissent pas; mais il faut les lever absolument pour leur faire prendre l'air, de crainte qu'étant trop échauffées, elles ne tombent en langueur; ce qui arrive souvent. Il y a des poules même qui ne mangent jamais dans leur nid.

Il faut marquer le moment qu'on aura mis couvrir la poule, afin de ne point se tromper. La couvée dure vingt-un jours.

Après ce temps, on prête l'oreille pour entendre s'il n'y a pas quelque poussin qui crie. On peut même retirer les œufs et voir si les poulets commencent à percer la coque avec leur bec; elle est quelquefois si dure, qu'ils n'en ont pas la force: alors, on les secoure à propos en enlevant l'endroit de cette coque où le poulet aura fait atteinte, après quoi on remet l'œuf sous la poule qui le fait éclore.

On visite la couvée au bout de vingt-un jours, pour savoir le nombre de poulets, ôter les coques et nettoyer le nid. Il faut bien prendre garde que la poule, on se levant, ne tue les petits, que le moindre attouchement fait mourir. Ils restent deux jours sous leur mère, sans manger et sans risque; c'est pourquoi il est bon de n'y aller quand tout peut être éclos,

Si, trois jours après le terme de la couvée, on n'entend pas piailler les poulets, il n'y a qu'à les jeter; il serait inutile de les remettre sous la poule.

On observera, à chaque poule qui veut couver, si c'est au printemps, de lui donner que douze œufs; et dans les temps chauds, autant qu'elle pourra en embrasser, sans croire que le nombre pair ou impair préjudicie à la naissance des poulets.

Les œufs les plus frais pondus, c'est à dire de dix ou douze jours, sont toujours les meilleurs pour donner plus sûrement des poulets.

Les œufs, pendant la couvée, sont sujets à beaucoup d'accidents: le tonnerre, par exemple, les corrompt d'un seul coup, quand la poule n'est pas dessus.—
(A suivre)

Maladies du prunier.

Monsieur le Rédacteur,

Je vois dans votre numéro du 8 janvier courant, que vous avez bien voulu m'adresser, qu'un de vos correspondants qui signe "Un membre de la Société d'Horticulture du comté de l'Islet," remarque que je n'ai pas signalé dans mon *Ferger* la maladie qui depuis deux ans a presque entièrement fait périr les pruniers en certains endroits; maladie qui se manifeste par des verrues ou bourrelets noirs sur les branches et le tronc de ces arbres.

Votre correspondant fait erreur, car à la page 82 de la 3e édition du *Ferger* (1874), il pourra voir que je signale cette maladie, qui n'est rien autre chose qu'une extravasation de la sève, qui, trop abondante, fait irruption à travers les tissus et se montre sous forme de plaie cancéreuse.

Cette maladie est attribuée à la gomme que contient la sève des arbres à fruits à noyaux, cerisiers, pruniers, abricotiers, etc., laquelle gomme en trop grande quantité, par suite d'une trop forte humidité du terrain, ou comme conséquence d'une sève trop pauvre pour pouvoir l'élaborer suffisamment, dévie ainsi de sa voie ordinaire pour faire irruption à l'extérieur. Des changements subits de température peuvent aussi amener ces gonflements de sève que les vaisseaux des plantes se trouvent ensuite impuissants à retenir. Voilà, comme le remarque lui-même votre correspondant, ce que l'on croit être la véritable cause de cette maladie.

J'ajouterai qu'il en est encore une autre au sujet de laquelle il serait nécessaire d'avoir de plus amples études et observations. Ces verrues ou bourrelets sont presque toujours noirs; d'où peut venir cette couleur? car la gomme de ces arbres n'est pas noire par elle-même. En examinant des tranches de ces verrues au microscope, il ne m'a pas été difficile d'y reconnaître de suite la présence d'un parasite étrange, un champignon de la famille du charbon. Je suis porté à croire, bien que je n'aie fait encore qu'une étude superficielle des champignons microscopiques, que la semence de ce champignon est puisée dans le sol par les racines de la plante, comme c'est le cas pour le blé, l'avoine, le maïs, etc., et que son renflement dans les vaisseaux des rameaux, par le développement de ses spores reproducteurs, détermine la rupture des tissus et lui permet sa sortie à l'extérieur où elle prend son parfait développement. Voilà ce que je crois être la cause la plus probable de cette maladie.

Mais, dira-t-on peut-être, comment se fait-il que cette maladie qui était à peine connue auparavant, se montre tout à coup si fréquente qu'elle fait périr les vergers presque complètement dans une étendue de plus de 50 lieues?

Je répondrai à cette objection qu'il en est des plantes parasites comme des insectes. Leurs semences sont d'ordinaire en quantité innombrable, c'est le petit nombre qui le plus souvent échappe aux mille causes de destruction auxquelles elles sont assujéties. Arrivant une circonstance favorable à leur développement, comme un degré convenable de chaleur ou d'humidité, une soustraction plus ou moins considérable aux accidents auxquels elles sont exposées, elles paraissent de suite en quantité innombrable. Il suffit de suivre un peu attentivement le développement des plantes et des insectes pour être tous les ans témoins de semblables phénomènes.

Maintenant quel serait le remède au mal? Pour cette maladie comme pour toutes les causes de nos misères, nos ressources

sont plus ou moins efficaces. Une maladie n'est pas de suite enlevée par cela même que sa cause est découverte. Nous pouvons combattre nos ennemis avec plus ou moins d'avantages, mais il ne nous sera jamais donné de soumettre entièrement la nature à notre volonté.

Voici donc ce que je conseillerais de faire dans le cas actuel:

Du moment que vous voyez des verrues noires se montrer sur vos arbres, enlevez-les de suite, en amputant les branches et en coupant jusqu'au bois sain sur les tiges, couvrant les plaies de cire à greffer, et jetez soigneusement au feu toutes les parties enlevées, afin de faire périr la semence du champignon pour qu'il ne se remontre plus. C'est surtout dans le cours de juin qu'il faut faire cette opération; les parties malades enlevées, votre arbre se trouvera avoir subi une taille rigoureuse, mais la sève que lui transmettront ensuite les racines étant pure, ne contenant plus de semences du champignon, l'arbre se referra aussitôt en guérissant ses plaies. Si de nouvelles verrues se montrent, répétez l'opération. C'est mon opinion que si de toutes parts on en agit ainsi le printemps prochain, on verrait bientôt disparaître le fléau.

Permettez moi, M. le Rédacteur, de saisir la présente occasion pour féliciter la "Société d'Horticulture du Comté de l'Islet," pour la généreuse et patriotique initiative qu'elle a prise de prôner les avantages de la culture des vergers et des jardins. Je crois sans peine, comme le dit votre correspondant, que 10 quarts de prunes valent plus de 500 minots de patates. Je l'ai déjà proclamé bien des fois et je ne crains pas de le répéter: un jardin de quelques arpents, cultivé convenablement, donnera le plus souvent, un rendement supérieur, de plus grande valeur, que des champs de grande étendue en foin ou en céréales.

Nul doute qu'avec un horticulteur habile comme M. Dupuis, et des amateurs entendus comme il s'en rencontre dans vos environs, vous ne puissiez voir votre société étendre chaque année le cercle de ses opérations pour le plus grand avantage de tous les cultivateurs.

L'ABBÉ PROVANCHER.

Cap-Rouge, 14 janvier 1885.

Maladie des arbres—la gomme.

Un naturaliste hollandais, M. Beijerinck, vient de publier le résultat d'études approfondies faites par lui sur les arbres fruitiers. Tout le monde connaît ces cerisiers et des pruniers. M. Beijerinck est arrivé à se convaincre que cet écoulement de gomme est provoqué par un parasite végétal, lequel vit tranquillement au milieu de la gomme qu'il a fait sécréter.

Afin de s'assurer que le parasite était bien la cause de la ma'adie, il a pris des morceaux de gomme avec le parasite qu'ils contenaient et a pratiqué l'inoculation sur des arbres sains et exempts de tout écoulement de gomme, en déposant le morceau de gomme dans de petites entailles faites à leur tronc. Tous les arbres ainsi inoculés sont devenus malades; ils ont été épuisés par un écoulement de gomme au milieu de laquelle on retrouvait le parasite.

Que l'on porte la gomme du cerisier sur le prunier et réciproquement l'affection si redoutée se manifeste immédiatement. Cependant si la gomme a été soumise à une température d'environ 60 degrés, elle devient inoffensive.

La conclusion pratique de ces curieuses recherches serait que, la cause du mal étant connue, il deviendrait nécessaire d'éviter tout contact entre les arbres fruitiers atteints de gomme et ceux qui ne le sont pas.

L'expérience est facile à faire, et c'est pour cela que nous l'indiquons aux lecteurs de la *Gazette des Campagnes*.

Lorsqu'ils se seront convaincus de l'exactitude de l'observation de M. Beijerinck, ils pourront enlever,

avec la pointe d'un couteau, les plus petits morceaux de gomme dès qu'ils les apercevront, les jeter dans l'eau chaude, et tuer, pour ainsi dire, dans l'œuf, le parasite avant qu'il ait pu se reproduire.

Abreuvement des vaches.

Nous lisons dans la *Maison de campagne*, qu'à l'École d'agriculture de Saint Remy (Haute Saône, France), on a fait l'expérience suivante en hiver : deux vaches d'une même fécondité laitière furent mises au même régime alimentaire, sauf que l'une était abreuvée avec de l'eau froide, et l'autre avec de l'eau à 15 degrés ; celle-ci donna un tiers de plus de lait que la première. A Lyon, au parc de la Tite d'Or, chez M. Caubert, M. Cornevin, professeur à l'École vétérinaire, a fait la même expérience, qui a produit le même résultat.

Pas n'est besoin, il nous semble, de réfléchir longtemps pour savoir si vous mêlerez pendant l'hiver de l'eau chaude à la boisson de vos vaches, ou si vous continuerez à suivre la routine de vos pères, grands-pères et arrière-grands-pères.

Choses et autres.

Société d'apiculture de la Province de Québec.—Le 12 novembre dernier plusieurs apiculteurs, poussés par un patriotisme désintéressé, se réunissaient, à Montréal, dans le but de fonder une société afin de promouvoir la culture des abeilles et d'organiser une convention apicole.

Un comité fut formé, et voici les noms de ceux qui ont été choisis dans le but d'organiser cette nouvelle association : MM. Frs Benoit, J. B. Lamontagne, Dr Geo Leclère, Frs Lavioie, W. B. Nantel, R. McDonald et Ed. Reaves. M. Frs Benoit a été nommé président temporaire, et M. J. B. Lamontagne, secrétaire.

Nous sommes heureux de pouvoir annoncer à nos lecteurs, que les démarches faites par ces messieurs, dans le but d'assurer à notre Province une semblable association ont été couronnées par un entier succès, et que la "Société d'apiculture de la Province de Québec," tiendra sa première convention à Montréal, mardi, le 27 courant, au numéro 1511, rue Notre-Dame Est.

Voici le programme adopté pour cette première convention apicole :

Première partie.—Première séance.

- Ouverture de la séance à 9 heures A. M.
 1o. Discours d'ouverture par le président, M. Frs Benoit ;
 2o. Lecture et adoption de la constitution et des règlements de la Société ;
 3o. Election des officiers ;
 4o. Lecture, par le Dr Geo. Leclère, sur l'anatomie et la physiologie des abeilles, illustrée par les préparations du Dr Auzoux, de Paris.

Deuxième partie.—Deuxième séance.

- Ouverture de la séance à 12 heures P. M.
 1o. Lecture sur la culture raisonnée des abeilles, par M. J. B. Lamontagne, A. M. L. L. B. ;
 2o. Discussion libre sur des sujets importants de l'apiculture, sous la direction de M. Frs Lavioie.

N. B.—Il y aura, toute la journée, exposition des instruments agricoles les plus perfectionnés.—Des sièges réservés seront à la disposition des Dames.—Entrée libre.

Nous remercions bien sincèrement le président, M. Frs Benoit, pour la courtoise invitation qu'il nous fait d'assister à l'inauguration de cette société d'apiculture, qui nous aurait été si profitable à plus d'un titre ; mais notre position financière est telle que nous ne pouvons entreprendre des voyages qui seraient tout à l'avantage de nos lecteurs. Le journaliste agricole devrait pouvoir assister à toutes ces fêtes agricoles et à toutes ces réunions qui ont pour but de promouvoir le progrès agricole dans notre Province, mais le peu d'encourage-

ment que la presse agricole reçoit oblige ceux qui en ont la direction à des économies qui parfois leur repugnent, car ils auraient à cœur de mettre leurs lecteurs au fait de tout ce qui peut être fait à l'avantage de la classe agricole. En effet, l'apiculture est une exploitation qui pourrait assurer à notre pays une nouvelle source de revenus, si elle était plus générale ; elle pourrait nous donner des bénéfices réels et positifs, sans occasionner aucune dépense. De toutes les entreprises agricoles, l'industrie des abeilles est celle qui réclame le moins de capitaux et promet de plus rapides bénéfices. Non seulement cette industrie agricole donne de brillants bénéfices, mais elle contribue aussi à fructifier les arbres et les autres plantes.

Nous espérons que cette Société recevra l'appui et l'encouragement de tous ceux qui ont véritablement à cœur le progrès agricole de notre pays, et que l'on se fera un devoir d'assister en grand nombre à sa première convention qui aura lieu à Montréal, mardi, le 27 janvier courant, au No. 1511, rue Notre-Dame Est.

La Société d'horticulture de Québec.—Nous apprenons par le *Morning Chronicle* de Québec que les membres de cette société d'horticulture, à leur réunion annuelle pour l'élection des directeurs et officiers, ont manifesté beaucoup d'intérêt en vue de la prochaine exhibition. Il a été décidé unanimement qu'elle se tiendrait au lieu ordinaire, au Pavillon des patineurs, et s'il est possible les mêmes jours que l'exhibition agricole Provinciale qui devra avoir lieu à Québec dans la nouvelle Salle d'exercice maintenant en voie de construction, voisinage du *Skating Room*, afin de donner au public l'avantage de visiter ces deux exhibitions et sans trop de marche.

M. J. M. LeMoine, vice-président de cette société, donna lecture d'une lettre de M. Auguste Dupuis, secrétaire-correspondant de la Société d'horticulture de l'Islet, demandant si certains arrangements ne pourraient pas être faits dans le but de permettre à ceux qui s'occupent de la culture des fruits et du jardinage et qui sont membres de la Société d'horticulture du comté de l'Islet, de concourir à l'exhibition de la société d'horticulture de Québec.

Nous savons que cette demande de la part de M. Auguste Dupuis a été faite à la suggestion de plusieurs membres influents de la société d'horticulture de Québec, qui ont eu occasion de visiter les exhibitions de celle de l'Islet, et qui ont toujours témoigné favorablement du succès obtenu.

Nous ne doutons pas que les exposants de l'Islet figureront avantageusement à Québec, car nous savons que M. Auguste Dupuis, qui tient à démontrer ce qui peut être fait dans notre localité, au point de vue de la culture des fruits, des fleurs et même des plantes végétales, mettra à cette nouvelle organisation tout le zèle dont il est capable et saura donner à l'exhibition de la société d'horticulture de Québec un nouvel intérêt par l'augmentation du nombre des exposants et une émulation qui saura profiter aux deux sociétés et à tous les membres en particulier. Afin de permettre à M. Dupuis de donner cours à cette proposition, la société d'horticulture de Québec, l'a nommé l'un de ses directeurs.

Les messieurs dont les noms suivent ont été nommés directeurs de la Société d'horticulture de Québec : Lt. Col-Jos. Forsyth, président ; J. M. Lemoine, vice-président ; Hon. H. G. Joly, Thos. Beckett, Lt.-Col. T. Duchesnay, Révil Octave Audet, E. C. Barrow, Wm. Bell, Auguste Dupuis, directeurs ; George Maxham, secrétaire-trésorier.

A cette même assemblée, une députation a été nommée pour se rendre auprès de Son Honneur le Lieutenant-Gouverneur et le prier d'accepter la charge de président-honoraire de la Société d'horticulture de Québec. Son Honneur est non-seulement un amateur de fleurs, mais il est aussi un arboriculteur des plus habiles, si l'on en juge par les magnifiques jardins et verges qu'il dirige avec tant de succès à son manoir seigneurial à Terrebonne.

RECETTES

Bouillon contre le crachement de sang.

Prenez : la moitié d'un mou de veau, une oeuillerée de riz et une once de racine de grande consoude ; des feuilles d'ortie grêche et de plantain, de chacun une poignée ; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, pour prendre moitié le matin et moitié le soir.

Coups de pieds des chevaux.

Frottez la partie avec de l'huile d'aspic bien chaude et appliquez ensuite un cataplasme de navets.

Municipalité du comté de Kamouraska.

A VIS PUBLIC est par les présentes donné par le soussigné, 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 QUATRIÈME 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 Alexandre.

1. Une terre de soixante-quinze arpents en superficie, située au sixième rang de la seigneurie Verbois, étant le numéro 866, mentionné au cadastre officiel de la dite paroisse de St Alexandre, actuellement possédé par Joseph Côté.

Taxes municipales.....	\$1.05
Taxes scolaires.....	0.32
Montant dû.....	\$1.37

2. Un terrain de 75 arpents en superficie, situé au troisième rang de la seigneurie de l'Islet du Portage, connu et désigné au cadastre officiel de la paroisse susdite de St Alexandre, sous les numéros 410 et 411, appartenant aux héritiers de feu Flavien Lapointe.

Taxes municipales.....	\$1.63
Taxes scolaires.....	2.72
Montant dû.....	\$4.35

Donné à Ste Anne de la Pocatière, ce 17 janvier, mil huit cent quatre-vingt-cinq.

ALFRED POTVIN,
Secrétaire-Trésorier, C. M. C. K.

22 janvier 1885.

Ecrémeuse de lait "Laval."--Pour beur- reries, fromageries et laiteries de grandes exploitations.

AVANTAGES.

1o. On peut séparer la crème du lait immédiatement après le trayage.

2o. On obtient 10 à 15 pour cent plus de beurre que par tout autre système.

3o. Le lait et la crème peuvent être utilisés de 24 à 36 heures plus tôt que par tout autre méthode.

4o. L'appareil est facile à nettoyer et ne demande pas de fortes fondations.

5o. Il exige moins d'espace que tout autre machine du même genre.

6o. Construction simple.—Force motrice convenable: celle d'un cheval ordinaire ou l'équivalent. Capacité: 750 à 800 livres de lait à l'heure.

2,653 de ces machines sont maintenant en usage en Europe et en Amérique.

Pour plus amples informations, pour commandes, etc., adressez-vous à

LEFRANCOIS & THIBOUTOT.

110, rue St Paul, Québec

Les mêmes ont un assortiment général de machines agricoles, à la disposition des cultivateurs: Haches-paille.—Machines à battre.—Cribles vannours et séparateurs.—Barrattes de Linch.—Machines à moudre de Vessot, etc.

11 décembre 1884.

EXPOSITIONS INTERNATIONALE ET COLONIALE.

A ANVERS EN 1885---A LONDRES EN 1886.

Le gouvernement a l'intention de faire représenter le Canada à l'EXPOSITION INTERNATIONALE à Anvers s'ouvrant dans le cours de mai 1885, et aussi à l'Exposition pour les COLONIES et pour l'INDE à Londres en 1886.

Le gouvernement fera les frais du transport des produits du Canada jusqu'à Anvers et d'Anvers à Londres, comme aussi les frais de retour au Canada si les objets ne sont pas vendus.

Les objets destinés à Anvers devront être prêts pour expédition pas plus tard que la première semaine de mars prochain.

On croit que ces expositions offriront des occasions favorables de faire connaître les ressources naturelles du Canada, ainsi que ses progrès dans l'industrie et la fabrication.

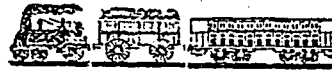
Des circulaires et des formules contenant de plus amples renseignements seront envoyées à ceux qui en feront la demande par lettre adressée (franco) au ministère de l'Agriculture, Ottawa.

Par ordre,

JOHN LOWE

Secrétaire, Ministère de l'Agriculture.

Ministère de l'Agriculture,
Ottawa, 19 décembre 1884.
8 janvier 1885.



CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1884--Arrangement pour la saison d'hiver--1885

Le et après lundi, 1er décembre, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	12.32 A. M.
Pour Lévis.....	9.46 A. M.
Pour St Jean et Halifax..	10.38 A. M.
Pour la Rivière-du-Loup.	3.27 P. M.
Pour Lévis.....	4.09 P. M.
Pour la Rivière-du-Loup.	9.52 P. M.

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef.

Bureau du chemin de fer,
Moncton, N. Bk., 23 novembre 1884.

FOURRURE! FOURRURE!

Le soussigné désire informer ses amis et le public en général qu'il entreprendra la CONFECTION ET REPARATION DE TOUTES SORTES DE PELLETERIES, et dans tous les genres, que l'on voudra lui confier. Ayant une expérience de près de trente ans dans cette ligne, il pourra satisfaire qui que ce soit. Toutes commandes exécutées et servies sous le plus court délai. S'adresser personnellement à son atelier ou par lettre.

Les A. PROULX,

No 55, rue St-Olivier, Faubourg St-Jean, Québec.

GRAINES DE NÉGONDO (Erable à Gignères) à 10 cts la 100 ou 25 cts l'once. Une once contient près de 500 graines. Déduction libérale à la livre. Magnifiques plants de deux à trois ans pour 15 cts pièce. Expédié franco. S'adresser à

M. C. SYLVESTRE, Maître de poste,
St-Barthélemy (Comté de Bertier, P. Q.)