

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 JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

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



ANNONCES :

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

Pour annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser tout particulièrement aux cultivateurs pour la vente de terres, instruments d'agriculture, etc., etc., trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

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

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 : La Fête-Dieu et le jour de la Procession du Saint Sacrement, à Ste Anne de la Pocatière.—Une œuvre nationale : construction d'une église dans la Province d'Ontario.—Le fondateur de la Société St Jean-Baptiste : M. Ludger Duvernay, imprimeur de Montréal.—Emigration : avis à ceux qui désirent s'expatrier aux Etats-Unis.

Causerie Agricole : Culture de la pomme de terre (Suite).—Du sarclage des pommes de terre.—Battage.—Récolte.—Conservation des pommes de terre sous le rapport des assolements.

Sujets divers : Concours dans le but d'encourager l'amélioration des vaches laitières de "race Canadienne," dans la Province de Québec, sous le patronage de la "Société d'Industrie laitière de la Province de Québec."—Les animaux au pâturage et précautions à prendre à l'égard des prairies [Suite].—Elevage des poussins, nourriture à leur donner.

Choses et autres : La fabrication des produits de la ferme.—Exportation des produits agricoles de la Puissance du Canada; les fromageries et les bonrresies.

Recettes : La diarrhée chez les veaux.—Piqûres d'abeilles.

Distribution des prix au Collège de Ste Anne.—La distribution solennelle des prix aux élèves du Collège de Ste Anne, aura lieu demain [vendredi, 20 juin], à 1 heure de l'après-midi. Les parents des élèves et les amis de l'éducation, sont respectueusement priés d'y assister.

Grâce à la générosité ordinaire du surintendant du chemin de fer Intercolonial, M. A. R. Macdonald, les élèves qui devront arrêter à l'une des Stations depuis St Roch à la Pointe-Lévis, pourront partir immédiatement après la distribution des prix, par le train Express se rendant à Lévis.

REVUE DE LA SEMAINE

La Fête-Dieu à Ste Anne de la Pocatière.—La célébration de la Fête-Dieu et la procession du Saint-Sacrement dimanche dernier, ont été marquées par un caractère exceptionnel, car outre l'acte de foi public et solennel que nous rendons au mystère de l'Eucharistie, nous devons à rendre grâce à Dieu de l'insigne faveur qu'il accordait à notre paroisse, pour avoir appelé à la prêtrise deux de ses enfants qui ces jours-là de vaient célébrer pour la première fois la grand'messe.

Le jour de la Fête-Dieu, le Révd M. Henri-Alfred Dionne officiait, assisté de son frère le Révd M. Emile Dionne comme diacre, et de son cousin M. François Têtu sous-diacre; le frère de ce dernier, le Révd M. Alphonse Têtu, fit le sermon. Après avoir rappelé toute la sublimité de la fête que l'Eglise célébrait ce jour là, il invita les paroissiens de Ste Anne à remercier Dieu pour la faveur insigne dont il lui était redevable: celle de compter dans le sacerdoce trois de leurs co-paroissiens qui, quelques jours auparavant, avaient été admis à recevoir l'ordre sacré de la prêtrise, privilège incomparable, puisqu'aujourd'hui ils sont plus qu'un homme, plus qu'un ange même, puisqu'un père même de l'Eglise a été jusqu'à dire: "La prêtrise, c'est un autre Christ, *Sacerdos, alter Christus!*"

Dimanche dernier, jour de la Procession, le Révd M. Joseph Richard, célébrait aussi sa première grand'messe. Son frère, le Révd M. Chs Richard fit le sermon.

Il nous a été rarement donné d'assister à une manifestation religieuse, aussi grandiose, aussi imposante que celle où deux jeunes prêtres célèbrent pour la première fois la messe dans leur église paroissiale; rien n'était plus propre à affermir dans nos cœurs l'amour de la religion et à nous inviter à redoubler de zèle dans la prière pour remercier Dieu d'avoir voulu prendre dans notre paroisse jusqu'à aujourd'hui trente-neuf de ses enfants et les élever à la sublime dignité

de prêtre, anguste privilège qui pourrait être envié même par les Anges.

La fête de dimanche, par le déploiement de pompe extérieure et l'empressement des paroissiens à lui donner ce cachet de grandeur qui l'a si hautement distinguée, a été digne du caractère de la solennité.

La Procession défila dans l'ordre suivant :

Bannière.

Les élèves du Couvent des Sœurs de la Charité, en costume et voilées de blanc.

Les RR. Sœurs de la Charité.

Bannière.

Les élèves du Collège de Ste Anne.

Bannière.

Le clergé.

Chœur nombreux de fleuristes, galopins et turiféraires qui ne cessaient de répandre de l'encens.

Le Très Saint Sacrement porté par le Révd M. Joseph Richard, ayant à ses côtés le Révd M. Bégin et M. Couture.

La foule des fidèles pieusement recueillis, faisant cortège au Saint Sacrement.

L'ornementation du village par où devait défilier la procession avait été fait avec beaucoup de pompe. Un arc de triomphe en verdure avait été érigé vis-à-vis la résidence de M. le Dr Desjardins, par M. Joseph Roy, marchand. On circulait dans une vaste allée de sapins; des banderolles aux diverses couleurs et avec profusion de pavillons et nombreuses inscriptions avaient été placés d'un bord à l'autre du chemin, sur tout le parcours de la Procession.

Le reposoir élevé sur le perron de la résidence de Mlle Sophie Hudon, était tout resplendissant avec ses larges miroirs, qui en recouvraient presque tout le fond, et la profusion d'ornements qui y étaient leur richesse et leur éclat au milieu de fleurs et de verdure.

Durant le défilé, il y eut chant de circonstance. Le *Tantum Ergo* et la bénédiction du St-Sacrament vinrent clore les exercices de cette belle fête si bien remplie par la grande démonstration dont nous avons été les heureux témoins.

Honneur et félicitations aux paroissiens de Ste Anne qui ont su faire preuve d'une foi vive en la présence réelle de Notre Divin Sauveur dans la Sainte Eucharistie.

Une œuvre Nationale.—On sait que dans la province d'Ontario, le comté d'Essex est habité en majorité par des Canadiens-Français qui y sont au nombre de 20,000 et possèdent douze paroisses.

Une nouvelle paroisse vient encore d'y être érigée, l'église porte le nom de Notre-Dame du lac Saint-Clair, c'est ce que nous apprend la lettre suivante :

Notre-Dame du lac Saint-Clair.

L'érection d'une nouvelle paroisse canadienne-française, à Walkerville, Ont., est maintenant un fait accompli; l'église Notre-Dame avance rapidement et sera complétée cet automne.

Le Père Wagner, voulant doter ce nouveau sanctuaire d'un autel digne de Notre-Dame, promet à

tous ceux qui lui enverront une plaque pour cette belle œuvre de faire graver leurs noms sur une plaque d'argent dans l'intérieur du tabernacle. L'autel est actuellement en construction dans l'atelier de MM. O'Brien, marbrier, rue Sainte-Catherine, à Montréal.

Adressez :

“ Révd Père Wagner,

“ Curé de Windsor, Ont.”

Le fondateur de la St Jean-Baptiste.—Tandis que l'on se prépare à fêter dignement le cinquantième anniversaire de la fondation de la société St Jean-Baptiste, il n'est pas sans intérêt de faire connaître le nom du fondateur de cette œuvre éminemment patriotique; car si, en dépit d'obstacles sans nombre, nos populations dispersées aux États-Unis ont pu rester fidèles aux traditions nationales et maintenir fermement le lien de l'union fraternelle, elles le doivent aux généreux efforts et à la pensée féconde de ce grand patriote.

Ludger Duvernay, le fondateur de la société St Jean Baptiste descendait d'une famille française établie depuis longtemps dans le pays. Son grand-père était notaire royal et son père cultivateur. Sa mère était alliée à la famille des de LaMorandière. Il naquit à Verchères, le 22 janvier 1799. Après avoir reçu l'instruction qu'on donnait alors dans les écoles élémentaires, il vint à Montréal en juin 1813 et entra comme apprenti dans l'établissement de M. Chs B. Pasteur, qui publiait alors le *Spectateur*. Il se livra au travail avec ardeur et entreprit de se frayer un chemin dans une carrière encore bien ingrate aujourd'hui, mais qui alors était presque inaccessible.

Après quatre ans d'apprentissage M. Duvernay allait, en 1817, fonder à Trois Rivières un journal qu'il appelait *La Gazette des Trois Rivières*, et qu'il parvint à soutenir jusqu'en 1822. En 1823, il publia le *Constitutionnel* qui vécut deux ans. Le 14 février, il épousa Mlle Marie-Reine Harnois, de la Rivière-du-Loup. En 1826 il établit dans la ville de Trois Rivières l'*Argus* et en 1827, il vint se fixer à Montréal où il s'associa avec l'un des hommes les plus remarquables de l'époque, l'hon. A. N. Morin, pour fonder la *Minerve*.

A partir de ce moment, le nom de M. Duvernay est inscrit sur toutes les pages de l'histoire émouvante de nos luttes politiques. Emprisonné trois fois pour avoir eu le courage de publier dans son journal des articles énergiques à l'adresse des bureaucrates qui voulaient nous mettre à leurs pieds, sa popularité devint très considérable et il ne s'en servit que pour faire triompher la cause de ses concitoyens.

Sa générosité et sa libéralité, quoiqu'il fut pauvre, son dévouement pour ses amis et pour son pays, le rendaient cher au peuple.

Mais l'une des plus belles actions est d'avoir fondé cette société St Jean Baptiste, qui dès le début affirmait son importance nationale. C'est en 1833 que M. Duvernay jeta les fondements de cette noble entreprise et la St Jean Baptiste fut célébrée pour la première fois l'année suivante. C'est lui qui eut la pensée de donner à la société qu'il fondait dans l'intérêt de notre nationalité, le nom même que nos ennemis nous donnaient par dérision; c'est lui aussi qui choisit la feuille d'érable comme notre emblème national.

La célébration annuelle de la St Jean-Baptiste fut interrompue par l'insurrection de 1837 et l'exil des patriotes canadiens français, au nombre desquels était le fondateur de l'association.

A son retour de l'exil, en 1842, M. Duvernay réorganisa la société avec le concours des principaux citoyens d'origine française de Montréal.

M. Duvernay mourut le 28 novembre 1852, au milieu des regrets de toute la population canadienne qui n'avait cessé de le regarder comme l'un des citoyens les plus estimables et les plus utiles à la patrie.

L'émigration.—Nous avons déjà publié des avertissements donnés à nos compatriotes par certains journaux canadien-français des Etats Unis. Il y a quelque temps, nos lecteurs ont pu lire ce que disait l'*Abeille* de Lowell au sujet de l'émigration. Voici ce que dit aujourd'hui la *Patrie Nouvelle* de Cohoes.

L'association des fabricants de tricots a tenu sa deuxième assemblée annuelle lundi après midi. On procéda à l'élection de nouveaux officiers pour l'année courante. Le résultat a été favorable à tous les officiers en charge, qui furent réélus à l'unanimité. Après l'élection, on s'occupa de plusieurs questions importantes, entr'autres celle de suspendre les travaux dans les fabriques pendant 60 jours, à partir du 15 juin prochain. Des lettres circulaires ont été adressées à tous les fabricants, leur demandant leur avis sur cette importante question. On craint beaucoup que les travaux ne soient suspendus pour 60 jours.

« Canadiens qui vous flattez du désir de venir gagner de l'argent aux Etats Unis, attendez un peu avant de passer la ligne 45, et sachez bien d'avance si l'on peut recevoir un surcroît d'émigrants, sans compromettre les salaires des nombreux compatriotes qui vous ont devancés sur la terre classique de la belle Amérique. »

Nous espérons que ces conseils, dont la source n'est pas suspecte, trouveront de l'écho dans les paroisses bas canadiennes. Que nos jeunes gens restent ici, auprès de leurs familles, à l'ombre de leurs clochers. Quoiqu'on en dise, il y a de l'ouvrage pour tous. On se plaint universellement que les bras manquent, que les journaliers sont rares, que les gages sont élevés. Nos compatriotes qui se proposent d'émigrer doivent réfléchir, et prêter l'oreille aux avertissements qui leur viennent de là bas. Ils se convaincront facilement que les perspectives ne sont pas riantes aux Etats-Unis.—*Courrier du Canada.*

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DE LA POMME DE TERRE.

(Suite)

Du sarclage des pommes de terre.—Lorsque les premières pousses des pommes de terre commencent à paraître, la terre est hersée de nouveau légèrement, afin de détruire les plantes nuisibles qui se développent en même temps, et cette opération ne nuit pas à ces premières pousses en les cassant, comme on pourrait le supposer. Le faible dommage qui pourrait en résulter n'est rien en comparaison des grands avantages résultant de ce premier nettoyage et de l'a-

meublement de la terre, lesquels facilitent et abrègent beaucoup les opérations subséquentes.

Lorsque toutes les plantes sont levées à quelques pouces au dessus du sol, et que nous nous apercevons d'ailleurs que la terre commence à se couvrir aussi de nouvelles plantes nuisibles, alors l'emploi de la petite herse triangulaire, tirée par un cheval et dirigée par un homme devient utile pour extirper toutes les plantes qui se trouvent dans les intervalles du sillon, amoblir de plus en plus la terre et faciliter l'extension des racines fibreuses qui doivent produire les tubercules. Cette opération simple, facile et très expéditive, doit se renouveler aussi souvent que l'on s'aperçoit que la terre a besoin d'être ameublée et nettoyée, et l'on en sera toujours récompensé par la beauté, la netteté et l'abondance des produits, car aucune récolte ne paie mieux les frais additionnels qu'elle peut occasionner.

Du buttage.—Lorsque les plantes sont à la hauteur de douze à dix-huit pouces, et prêtes à fleurir, il faut substituer à la houe à cheval le *buttoir*, également tiré par un cheval et dirigé par un homme, qui, jetant sur les côtés des intervalles et au pied des rayons marqués par les plantes, la terre remuée et et ameublie par les opérations précédentes, les chausse d'une manière très expéditive, économique et régulière. Cette importante amélioration doit encore être réitérée jusqu'à ce que toutes les plantes soient suffisamment buttées, et que la force des tiges intercepte le passage dans les intervalles, car l'abondance et la beauté des tubercules en dépendent essentiellement quoiqu'on ait prétendu la contraire; et nous ne saurions trop répéter qu'on est toujours amplement récompensé de ces frais, d'ailleurs peu considérables, non-seulement par le produit de la récolte à laquelle on les applique, mais encore par le succès des récoltes suivantes, qui en devient plus assuré, et cette dernière considération est de la plus haute importance.

L'opération du buttage, ou au moins celle du parfait ameublissement de la terre, est très essentielle sur les terres les plus exposées aux dangereux effets de la sécheresse; sans elle la plante se dessèche souvent et périt au milieu des fortes chaleurs; sans elle, encore, les tubercules sont rares, petits, verdissent à leur surface, donnent des produits faibles et de peu de valeur, et quelquefois même ils poussent de nouveaux jets qui anéantissent promptement la récolte. Dans ce cas, il convient de la sacrifier entièrement pour la remplacer par une autre.

Les plantes se trouvant convenablement buttées, et dégagées de toute autre plante nuisible, n'exigent aucun autre soin jusqu'à l'époque de la maturité des tubercules, qui s'annonce par l'affaiblissement de la couleur verte des tiges. Lorsque ce signe indicateur commence à paraître, il n'y a aucun inconvénient à retrancher ces tiges, toutes les fois qu'on peut en avoir besoin pour la nourriture des bestiaux, qui les mangent, quoiqu'ils n'en soient généralement pas très avides; mais nous nous sommes assuré que cette soustraction ne pouvait pas se faire impunément à cette époque, et l'on ne doit jamais s'y livrer avant que la nature elle-même en ait donné le signal, sous peine de nuire au perfectionnement des tubercules qui fournissent une ressource bien plus précieuse.

De la récolte.—La récolte, qu'il est toujours dangereux de retarder, peut se faire, suivant les circonstances, à la charrue, ce qui est plus expéditif, ou à la fourche, ou à la houe à deux dents, ou avec tous autres instruments équivalents, ce qui les expose moins à être coupées ou froissées, ou enfouies. Il est essentiel de ne pas défricher cette récolte après l'époque indiquée par la nature, parce que les tubercules, après ce temps, ne peuvent que se détériorer.

De la conservation des pommes de terre.—La conservation des tubercules (car ce que nous appelons *tubercule* n'est autre que la pomme de terre même), pour les grandes provisions qui seules doivent ici nous occuper, et qui, d'ailleurs, présentent le plus de difficultés, ou dans des caves ou celliers secs et frais; ou dans des fosses ouvertes dans le champ même, sur la partie la plus sèche et la plus élevée, et entourées et recouvertes de paille et de terre, ou dans les granges, au milieu de gerbes et de paille.

Dans l'adoption de l'un ou de l'autre de ces moyens, ou d'autres équivalents, dont les circonstances locales doivent toujours déterminer le choix, il est essentiel : 1o. De nettoyer le plus possible les tubercules de tout corps étranger, et de retrancher surtout ceux qui sont endommagés d'une manière quelconque, et qui gêneraient promptement les autres; 2o. de diviser aussi, le plus possible, les tas, pour la facilité de la consommation et la sûreté de la conservation; 3o. enfin, d'augmenter l'épaisseur des couvertures à proportion de l'intensité de la gelée, dont le plus faible degré suffit pour les désorganiser.

Il est peut-être inutile d'observer ici qu'indépendamment de la très grande utilité dont les pommes de terre sont pour la nourriture des hommes, sous la forme panairé en mélangeant leur farine avec celle des grains, sous celle de féculé ou amidon, etc., ces précieuses racines sont encore de la plus grande utilité pour la nourriture d'hiver de tous nos animaux domestiques, crues ou cuites à la vapeur de l'eau bouillante, qui, en combinant la partie aqueuse avec les autres principes, les rend plus nourrissantes à quantité égale et d'une digestion plus prompte et plus facile.

On ne doit rien conclure de défavorable de l'espèce de répugnance que quelques-uns de ces animaux manifestent quelquefois pour cette nourriture, comme pour beaucoup d'autres qu'ils mangent parfois avec avidité lorsqu'ils y sont habitués, et qu'il est essentiel de leur administrer d'abord en petite quantité, et de l'alterner ensuite judicieusement avec d'autres, cet alternat de nourriture étant aussi utile à tous les animaux que celui des productions l'est à la terre. Ce mélange, fait convenablement, non-seulement nourrit très bien les animaux, mais il les engraisse, et on a remarqué que, sous le rapport de l'aliment, 5 à 6 livres de pommes de terre fournissent beaucoup plus de substance alimentaire, toutes choses égales d'ailleurs, que le même espace ensemencé en grains.

Nous devons cependant faire une distinction à l'égard des animaux soumis à un travail journalier et ceux qu'on n'entretient que pour les nourrir et les engraisser. Les premiers ne doivent pas recevoir comme nourriture des pommes de terre ou autres légumes en aussi grande quantité que les premiers. Si l'on veut bien examiner les effets de la nourriture

verte sur les animaux de travail proprement dits, il sera facile de se convaincre que ces animaux sont réellement plus mous, moins robustes et moins alertes, transpirent davantage, fientent plus souvent, et font, par conséquent, plus de déperdition lorsqu'ils sont soumis à cette nourriture relâchante, que lorsqu'ils reçoivent leur ration ordinaire de grains et de fourrage sec de bonne qualité. Un mélange raisonné du premier aliment avec le dernier, peut et doit, si l'on veut, produire de bons effets; mais une constitution complète de l'un et de l'autre, dans le cas dont il est ici question, peut souvent avoir les plus graves inconvénients, comme nous nous en sommes assuré.

Culture de la pomme de terre sous le rapport des assolements.—Nous avons reconnu qu'il résultait souvent des productions faibles, imparfaites, avortées ou malades, de la négligence apportée dans le choix des tubercules destinés à la plantation. Une maladie connue sous le nom de *frisure*, parce que les feuilles des pieds qui en sont atteints paraissent frisées, étant remplie sur elles mêmes et recoquillées, est souvent la suite de cette négligence, et diminue la quantité et la qualité des tubercules.

Comme l'observe M. Parmentier, "la pomme de terre diminue aussi de production et de qualité à mesure que la même espèce vient à occuper un même terrain pendant plusieurs années consécutives." Et c'est là un nouvel avertissement, donné par la nature, de la nécessité d'alterner les productions.

Le moyen de prévenir ces fâcheux résultats consiste à éviter les causes reconnues pour y donner lieu le plus souvent, et un moyen reconnu aussi comme très efficace, c'est de renouveler le plant, en le tirant préférablement des terres meubles et siliceuses non fumées, qui fournissent les produits de meilleure qualité, l'expérience ayant également démontré l'utilité de ce changement.

Enfin le moyen d'y remédier lorsqu'on n'a pu le prévenir, consiste dans la régénération de l'espèce, par la voie du semis des graines nombreuses renfermées dans les baies ou fruits proprement dits, qui succèdent aux fleurs, et dont les pores se nourrissent volontiers. Il suffit de choisir les plus beaux et les plus mûrs sur les tiges les plus saines, de les conserver pendant l'hiver, de séparer au printemps les graines du gluten pulpeux qui les enveloppe, en les écrasant et les délayant à grande eau, et de confier ces graines à un terrain bien préparé par les labours et d'abondants engrais réduits en terreau, dans les rigoles peu profondes et séparées par des intervalles suffisants pour butter les jeunes plants à mesure qu'ils s'élèvent. En les replantant ainsi, pendant plusieurs années, dans un terrain changé et convenablement préparé, et en leur donnant tous les soins nécessaires, on en retire le double avantage de régénérer complètement l'espèce pour longtemps, et de se procurer des variétés plus ou moins précieuses sous le triple rapport de la précocité, de l'abondance des produits et de leur qualité.

Examinons maintenant quelles sont les méthodes les plus avantageuses d'intercaler la culture des pommes de terre avec les céréales.

Aucune espèce de végétaux dont le produit n'est pas entièrement, ou au moins en très grande partie

restituée au sol qui a contribué à sa nourriture, n'améliorent réellement jamais par elle-même la terre qui lui a servi de support, mais seulement par l'effet des engrais naturels ou artificiels qu'elle a pu recevoir, et surtout par l'ameublissement et le nettoyage qu'elle a exigés pour sa prospérité. Ainsi il y a d'une part soustraction réelle, dans toutes les végétations, d'une portion plus ou moins considérable de la substance alimentaire que recelaient le sein de la terre sur laquelle elles ont eu lieu; mais il peut aussi y avoir, de l'autre, amélioration réelle par l'effet des opérations et de l'engrais dont elles ont nécessité l'application pour réussir.

Ce ne peut être que dans ce sens, selon nous, qu'une récolte quelconque peut et doit être regardée comme améliorante, à moins qu'elle ne soit restituée au sol qui l'a produite, ou consommée sur le champ même; et cette vérité n'est pas seulement applicable à la culture des pommes de terre, mais à toutes les autres cultures préparatoires.

Ainsi, il est facile de concevoir, d'après ces principes simples et à la portée de tout le monde, que l'épuisement occasionné ou l'amélioration produite par la culture dont nous nous occupons ici, comme par toutes les autres, ne peut être jamais que relatif et nécessairement subordonné au mode adopté pour elle; que toutes les fois qu'elle aura été faite avec les précautions nécessaires pour assurer son succès, et surtout sur un sol convenable, celui de la récolte suivante et du blé même, s'il est semé à temps et avec les précautions préliminaires, toujours indispensables en pareil cas, sera aussi probable qu'après toute autre culture préparatoire; et que lorsque ce succès n'a pas lieu, le défaut ne doit pas en être attribué exclusivement à la nature épuisante de la pomme de terre, mais aussi et surtout à quelque vice de culture et à d'autres circonstances défavorables, entièrement indépendantes de la nature de ces racines, qui ne nous paraissent pas mériter le reproche d'être plus épuisantes que d'autres productions analogues.

Il est démontré, par une expérience non interrompue de beaucoup d'années, que toutes les productions prospèrent dans un champ planté en pommes de terre l'année d'après, et que la fertilité de ce champ y est même assurée pour quelque temps. Ce n'est pas certainement que ces racines ajoutent au sol quelque engrais qui le fertilise; mais les profonds labours que la terre reçoit en automne et au printemps, l'engrais qu'on y emploie, l'obligation dans laquelle on est d'émietter, de briser les mottes, de sarcler, de butter, de ramener la terre à la surface; enfin, tous les soins que demande cette culture jusqu'à la récolte, divisent la terre, la fertilisent, sans que le laboureur soit nécessité à des avances trop longues, puisqu'elles sont payées immédiatement par l'emploi local du produit.

La pomme de terre a donc cet avantage qu'elle prépare le terrain à recevoir les végétaux qu'on voudra lui faire succéder, soit blé, soit orge, soit avoine, chanvre, lin, etc. Il est même encore prouvé qu'il faut moins de semences dans un fonds ainsi amélioré, qu'il n'y a point de meilleur moyen de nettoyer la terre des mauvaises herbes, et que les pièces d'avoine converties précédemment de pommes de terre sont remarquables par le peu de ces plantes parasites qui

les infestent. Loin donc de détériorer le sol, la pomme de terre concourt à sa fécondité, et par les travaux qu'il a reçus; et par le fumier qui, étant enfoui et mieux consommé, se trouve plus uniformément répandu.

CONCOURS

Dans le but d'encourager l'amélioration des vaches laitières de races "Canadienne" de cette Province.

LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

ouvre le concours suivant qui aura lieu entre le quinze juin et le quinze octobre de la saison courante (1884), tel que déterminé par une résolution adoptée à la dernière réunion annuelle de la Société;

Une prime de cent piastres (\$100) sera accordée à la vache canadienne qui, en une semaine de temps (sept jours consécutifs), aura donné la plus grande quantité de beurre, au-dessus de douze (12) livres.

La Société d'industrie laitière est de plus en mesure d'offrir les prix additionnels suivants, pour le même concours d'une semaine :

UN SECOND PRIX DE CINQUANTE PIASTRES (\$50), offert par M. W. H. Lynch directeur de la Société pour le district de St François.

UN TROISIÈME PRIX DE VINGT-CINQ PIASTRES (\$25), offert par des citoyens de St Hyacinthe et des environs.

Ces deuxième et troisième prix seront donnés aux animaux qui les auront gagnés, quand même la quantité de beurre produite n'atteindrait pas le minimum de douze (12) livres établi pour le premier prix seulement.

DÉFINITION.—Seront admises comme vaches *Canadiennes pur-sang* celles (a) qui sont généralement considérées comme étant de "Race Canadienne"; (b) dont les ancêtres pendant deux générations, n'ont pas été des pur-sang ou des croisés des races importées en ce pays depuis 1760 et qui y existent encore comme races distinctes; et (c) qui n'offrent aucune marque distinctive de ces sangs étrangers. Ces trois conditions doivent être réunies.

Conditions du concours.

1. Il faut être membre de la Société d'industrie laitière pour avoir droit d'entrer des animaux dans ce concours; si l'on n'est pas déjà membre, on peut le devenir en payant la souscription annuelle (\$1.00) au secrétaire de la société.

2. Les entrées seront reçues jusqu'à la date du 1er octobre prochain (1884).

3. L'entrée devra se faire par le propriétaire de l'animal concourant, au moins 15 jours avant la date où sera commencée l'épreuve publique.

4. Cette entrée qui sera adressée au secrétaire de la Société d'industrie laitière par lettre enregistrée, contiendra les détails qui suivent :

a Nom et adresse du propriétaire.

b Date où l'on commencera l'épreuve; cette date peut être fixée à l'époque que choisira le concourant, dans tout le temps compris entre le 15 juin et le 15 octobre, à volonté.

c Age de la vache,—sa couleur,—son poids vivant approximatif.

d Lieu de naissance de la vache; nom et adresse de celui qui l'a élevée.

e Prouve que la vache est "Canadienne pur-sang", suivant la définition donnée plus haut.

f Nom de deux témoins qui s'engagent à suivre l'épreuve entière dans tous ses détails, de manière à pouvoir attester légalement le rapport plus bas exigé.

Cette entrée sera faite, en duplicata, sur des formules qui seront obtenues du secrétaire de la Société, sur demande.

5. Les concurrents seront tenus d'adresser au secrétaire de la Société, aussitôt l'épreuve terminée, un rapport en duplicata contenant les détails suivants :

a Poids du lait de chaque traite;

b Quantité de crème à chaque battage.

c Quantité de beurre obtenu à chaque battage, pesée quand il est parfaitement fini; la quantité de sel employé ne devra pas dépasser 1 once par livre de beurre.

4. Qualité, espèce et quantité de nourriture donnée chaque jour à l'animal; outre le pâturage.

5. Désignation de l'endroit où le lait a été mis à crémier et des vaisseaux employés; cet endroit devra être fermé à clef; si le lait est placé dans un puits, le vaisseau qui le contient devra être fermé à clef et, dans les deux cas, la clef sera remise aux témoins.

7. Attestation légale de tous ces faits par les témoins.

6. Les entrées de ce rapport seront faites jour par jour, régulièrement, en duplicata, et devront être ouvertes à l'inspection des représentants de la société; des formules spéciales seront fournies aux concurrents.

7. Le beurre fabriqué devra être de première qualité.

Le résultat des concours sera donné publiquement à la prochaine réunion annuelle de la Société d'industrie laitière, à l'automne.

Le propriétaire d'une vache canadienne pur-sang ayant concouru, qu'elle ait obtenu un prix ou non, aura droit à l'inscription de cet animal dans un LIVRE DE GENEALOGIE tenu par la société, si la quantité de beurre donnée dépasse sept livres en sept jours; et dans le LIVRE D'OR DE LA RACE CANADIENNE si cette quantité dépasse dix livres en sept jours; et un certificat de cette inscription (pedigree) sera délivré gratuitement au propriétaire.

J. DE L. TACHÉ,

Secrétaire-Trésorier de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec, St-Hyacinthe.

St-Hyacinthe, juin 1884.

Les animaux au pâturage et précautions à prendre à l'égard des prairies.

Convient-il d'associer dans les pâturages plusieurs espèces de bestiaux, ou d'y admettre isolément et alternativement chaque espèce particulière, ou enfin de les consacrer exclusivement à une seule espèce?

Il n'y a point de doute que, pour tirer le plus grand parti possible des herbages, il n'y ait de l'avantage, dans un grand nombre de cas, à admettre plusieurs espèces de bestiaux sur les mêmes pâturages, chacune d'elles ayant une manière différente de raser l'herbe, et l'une pouvant d'ailleurs profiter de ce qui ne convient point à d'autres; mais nous ne pensons pas qu'il puisse être généralement avantageux d'y admettre tout-à-la-fois plusieurs espèces. Nous n'avons pas été sans remarquer que toutes recherchaient d'abord les parties les plus délicates de l'herbage pour lesquelles elles paraissent avoir tout une égale prédilection, quoique toutes ne présentent pas ordinairement le même degré d'intérêt au propriétaire, qui doit souvent préférer une espèce de bestiaux à une autre, relativement à l'objet principal de sa spéculation, à l'avantage plus ou moins grand qu'il en retire, ou qu'il en espère, et à d'autres circonstances.

Il faut ajouter à ce motif très déterminant pour admettre successivement chaque espèce dans l'ordre de l'intérêt qu'on y attache, et de la manière plus ou moins rase dont elle coupe l'herbe, un autre motif assez puissant; c'est que, lorsque différentes espèces d'animaux se trouvent réunis sur le même pâturage, il résulte souvent de la différence de leurs habitudes, de leurs besoins et de leurs forces, que l'une devient nuisible à l'autre soit en la tourmentant, soit en la privant bientôt, par sa manière de paître, de la nourriture qu'elle aurait eue sans elle. Ainsi, quoique nous sachions très bien que le mélange que nous croyons devoir réprover ici ait souvent lieu et qu'il puisse être quelquefois convenable, nous n'en pensons

pas moins, d'après les observations que nous avons été à portée de faire sur ce point, qu'il présente, dans la pratique générale, plus d'inconvénients que d'avantages réels.

Lors donc qu'on n'est point contraint à ce mélange par les circonstances, nous pensons qu'il convient d'admettre isolément et successivement d'après les principes établis, différentes espèces de bestiaux dans les pâturages, et, mêmes les individus égaux d'âge et d'état dans chaque espèce, particulièrement. Par exemple, dans le cas où l'on a des animaux à engraisser, et d'autres à élever seulement, les premiers doivent toujours précéder les seconds dans leur admission aux pâturages et dans le choix de l'herbe. Par cette succession judicieuse, selon l'âge, l'espèce et la destination, l'on remplit également bien le double objet qu'on a en vue; savoir, de tirer tout le parti possible des herbages, en les faisant consommer en totalité.

Convient-il de livrer d'abord une grande étendue de terrain à parcourir aux bestiaux, ou de les resserrer dans un espace plus étroit?

Sur ce point, l'opinion des cultivateurs diffère; mais cette divergence d'opinion provient souvent de la différence des circonstances locales. Les uns prétendent qu'ils ont trouvé plus d'avantage à ouvrir tout-à-la-fois une grande étendue d'herbage, sous le double rapport de l'économie de l'herbe et de l'entretien des bestiaux; ils assurent, au contraire, que leurs bestiaux plus resserrés ont mieux profité, et qu'il y a eu moins de dévastation dans l'herbe.

Sur ce point, comme sur beaucoup d'autres, le mieux se rencontre ordinairement dans un juste milieu entre les deux extrêmes; et que la différence des positions doit souvent en apporter dans la détermination à prendre à cet égard. Dans le premier cas, il faut compter pour beaucoup l'exercice plus ou moins considérable dont les bestiaux peuvent avoir besoin, relativement à leur âge, à leur constitution, etc., et la faculté de choisir l'herbe qui est essentielle pour ceux qu'on peut engraisser, et d'en avoir toujours abondamment; dans le second, on doit compter également sur le repos, la tranquillité et l'abri souvent si nécessaires à leur prospérité, et dont ils jouissent ordinairement d'autant plus qu'ils sont plus resserrés et réunis en plus petit nombre.

Quant à la dévastation de l'herbage par l'effet du piétinement et des déjections, elle nous paraît généralement plus forte dans le premier cas que dans le second, à cause d'un plus grand mouvement; cependant cet inconvénient se remarque aussi assez fortement lors des changements des pâturages, plus fréquents dans le second que dans le premier cas, et il peut y avoir souvent compensation sous ce rapport.

Dans tous les cas, la proportion du nombre et de l'espèce des bestiaux, relativement à l'étendue de l'herbage, nous paraît devoir être plutôt trop faible que trop forte; car il vaut toujours mieux s'exposer à perdre un peu d'herbe, qu'à affamer ses bestiaux. On ne peut établir aucune règle fixe sur cette proportion, qui doit nécessairement dépendre de la nature et de l'état de l'herbage, ainsi que de l'espèce, de l'âge et de l'état des bestiaux, tous objets très variables, et qu'il faut toujours prendre dans la plus

grande considération. Mais on doit plutôt craindre de pécher par défaut que par excès de nourriture, surtout à l'égard des animaux qui sont à l'engrais; car une fausse économie procure toujours une perte réelle.

Élevage des poussins, nourriture à leur donner.

La basse cour est une corne d'abondance qui ne tarit jamais pour qui sait en profiter; et l'on en profitera qu'en autant que nous accorderons nos soins au poulailler qui nous rend en produits le multiple de ce qu'on lui a accordé, et les premiers soins doivent surtout se porter sur les poussins.

La nourriture et la boisson des poussins doivent toujours être placées près de la mère, surtout pendant le premier mois.

La meilleure nourriture pour les poussins (on donne ce nom aux poulets qui n'ont pas encore de plumes), consiste en une pâtée composée de farine d'orge ou de blé-d'inde délayée dans du lait coupé de moitié eau; on pétrit le tout ensemble de façon à obtenir une pâte assez ferme pour ne pas couler et salir le duvet des petits. Elle doit être déposée sur des billots ou augette fait exprès pour cet usage, car si on la plaçait sur des objets plats, elle serait bientôt piétinée et salie par les poussins qui la laisseraient en suite.

Indépendamment de cette pâtée qui est la nourriture fondamentale qui doit toujours être donnée à discrétion, mais pas trop à la fois cependant pour qu'elle ne sèche pas, surtout pendant l'été, on peut donner tout ce que l'on veut, pain émietté, riz crevé, verdure hachée, etc. Le millet et les œufs durs que l'on donne parfois aux poussins, sont des aliments trop échauffants; il ne faut leur en donner que rarement et peu à la fois.

Si les poulets sont destinés à l'engraissement pour l'automne, il faut éviter de leur donner du blé, de l'avoine, de l'orge, etc., ce qui rendrait la chair moins blanche et l'engraissement plus difficile; si, au contraire, les poulets sont destinés au repeuplement, il est préférable de le faire dès l'âge de six semaines et de ne donner la pâtée de farine que de temps à autre.

La boisson doit se composer d'eau très fraîche ou de lait coupé de moitié eau, puis, au moment où les grosses plumes commencent à pousser, et cela pendant huit ou quinze jours, on donne à boire de l'eau rouge, quatre parties d'eau et une partie de vin; il faut aussi, surtout pour le premier âge, se servir d'abreuvoirs spéciaux, afin que les poussins ne puissent pas se noyer ou salir leur boisson.

Pour élever tous les animaux en général la propreté est la première condition de réussite, mais elle est surtout essentielle pour les poulets. On doit veiller à ce qu'il règne partout une grande propreté.

En résumé, pour réussir, il faut quelques soins, mais pas trop n'en faut. Ce qui est essentiel ce sont des soins bien entendus. Pour l'élevage des poussins, il faut un endroit chaud; mais dès le quatrième ou cinquième jour de leur naissance, il leur faut la liberté d'aller et de venir de leur chambre au dehors, quelque temps qu'il fasse; s'ils ont froid, ils sauront bien aller se réchauffer.

Choses et autres.

La falsification des produits de la ferme.—Nous lisons ce qui suit dans le *Moniteur du Commerce*:

“Le télégraphe nous a appris qu'un membre de la Chambre des Communes, en Angleterre, avait appelé l'attention du gouvernement anglais sur la falsification des produits des fermes de provenance américaine importés en Angleterre. Le ministre anglais reconnut que ces produits étaient falsifiés et qu'il se mettait à la disposition de la Chambre pour produire, quand elle le désirerait, tous les documents se rapportant à la question.

“Ainsi il est reconnu, aujourd'hui que le beurre et même le fromage exportés de ce continent, sont falsifiés, l'accusation ne porte heureusement que sur les produits américains, les nôtres, au contraire, jouissent d'une bonne réputation et il faut espérer que nos producteurs seront assez sages pour comprendre qu'ils ont tout intérêt à ne pas imiter nos voisins.

“La falsification du beurre par l'oléomargarine, et du fromage par les produits du saindoux, est devenu, aujourd'hui, une industrie considérable aux Etats-Unis. La fraude ne consiste pas dans la fabrication de ces produits, mais dans leur écoulement sur le marché sous le nom de beurre ou de fromage....

“Pendant que nos voisins, par suite de la mise en pratique de principes malhonnêtes, voient diminuer l'importance de leur exportation de fromages, nous, au contraire, voyons grandir la nôtre.

“Voici ce qu'un journal américain dit des produits Canadiens.

“Les fromages canadiens font prime sur tous les marchés du monde et nous représentons l'opinion de tous ceux qui sont engagés dans cette branche du commerce.

Que faut-il faire, dit M. l'écrivain du *Moniteur du Commerce*, pour retenir entre nos mains une partie importante de ce commerce et développer jusqu'au plus haut degré possible cette industrie agricole, la fabrication du fromage; rien autre chose que de continuer dans la voie actuellement suivie. Bien fabriquer et à bon marché. Il faut pourtant se garder contre les manœuvres des américains qui s'efforceront de faire passer leurs produits pour des produits canadiens et à établir une confusion, qui, sans leur être profitable nous sera des plus nuisibles. Pour éviter cet écueil, nos fabricants devront adopter une marque de fabrique qui établira d'une manière positive la provenance de produits canadiens, et qui ne pourra que développer parmi nos fabricants un sentiment d'émulation qui profitera à l'ensemble de cette industrie si importante.

Exportation des produits agricoles de la Puissance du Canada.—D'après les rapports officiels du Département du Revenu de l'Intérieur, nous voyons qu'il a été exporté de notre pays, 63,340,938 livres de fromage en 1883, contre 8,000,000 en 1871; 8,162,729 livres de beurre; 13,451,410 douzaines d'œufs; 13,800 chevaux, 67,060 bêtes à cornes et 310,662 montons.

Quant au fromage, nous voyons que comparé à l'année 1871, il s'est exporté sept fois plus de fromage en 1883, et cette proportion sera de plus en plus croissante, si nous en jugeons par ce que nous se passe aujourd'hui autour de nous. A la fromagerie de Ste Anne de la Pocatière, par exemple, M. François Gendron qui ne comptait que soixante et huit patrons l'année dernière, reçoit l'encouragement de cent huit cultivateurs, et d'ici à la fin du mois il compte en obtenir plusieurs autres.

Mais, nous dira-t-on, si l'on ne fait que du fromage, les marchés en seront encombrés et le prix du fromage s'en ressentira. Loin de là. Ce qui le prouve, c'est que les propriétaires de fromageries font tout leur possible pour en augmenter le nombre, prenant en même temps les moyens les plus efficaces pour arriver à la fabrication d'un fromage de meilleure qualité et en plus grande quantité, tel que nous le voyons par les mesures adoptées par la “Société d'industrie laitière de la Province de Québec. Mais l'on dira encore: Les fromagers font ces démarches dans l'unique but de se créer des positions. Soyez certain d'une chose, c'est que lorsque les cultivateurs n'y trouveront plus leur compte en portant leur lait à la fromagerie, les fromagers seront les premiers à en souffrir, et nous ne les croyons pas ennemis de leurs propres intérêts.

Ce qui importe le plus en ce moment, c'est de suivre l'avis M. l'écrivain du *Moniteur du Commerce*; avoir des marques particulières pour notre fromage Canadien afin que sur les marchés de l'Europe on ne le confonde point avec le fromage falsifié des Etats-Unis.

Il y a aujourd'hui loin de là à une quinzaine d'années sous le support de l'industrie fromagère. Si toutes les industries agri-

coles étaient poussées avec autant de vigueur et d'entrain que l'a été celle de la fabrication du fromage, ce serait l'âge d'or, pour le cultivateur. En agriculture tout s'enchaîne, et cette industrie ouvrira la porte à d'autres industries. Celle qui se recommande tout particulièrement à l'attention des cultivateurs est la fabrication du beurre, par associations, c'est-à-dire au moyen de *beurreries*. Aujourd'hui le beurre provenant de ces associations est en grande vogue, tant par sa qualité, sa vente facile et le haut prix qu'il obtient sur les marchés. Poussons donc vigoureusement à l'établissement des beurreries. Le Gouvernement de Québec ferait acte de patriotisme en favorisant ces établissements, et il ne pourrait mieux faire que d'introduire l'enseignement de la fabrication du beurre, d'après les systèmes les plus améliorés, dans nos écoles d'agriculture. La ferme du Collège de Ste-Anne, avec son magnifique troupeau de vaches, serait bien préparée à cette précieuse innovation; il ne lui manque qu'un professeur spécial et les instruments que comporte une beurrerie. C'est une idée que nous soumettons, et elle vaut la peine qu'on s'en occupe, si nous avons vraiment à cœur l'établissement de nos industries agricoles sur une grande échelle. Qu'on y songe; car si dans une seule année (1879) il a été exporté de notre pays du beurre pour la valeur de \$3,058,069, ce ne serait pas un mauvais calcul d'essayer à augmenter le prix en le faisant d'une meilleure qualité.

On le sait, le premier mouvement fait en faveur de la fabrication du fromage, l'a été dans le comté de Bagot, et c'est de là que partent encore aujourd'hui nos meilleurs fabricants de fromage. MM. P. S. Gendron, ex-député à l'Assemblée Législative de Québec, J. O. Chicoine et Antoine Cassavant, députés actuel à l'Assemblée Législative de Québec, ont été les promoteurs de cette grande industrie. Et dans le temps (il n'y a une quinzaine d'années) ayant un grand nombre d'abonnés dans ce comté, ces Messieurs nous priaient de recommander chaleureusement leur œuvre. C'est ce que nous avons fait, appuyé de leurs conseils et de leurs bons renseignements; et grâce à leur énergie, ils peuvent se féliciter d'avoir remporté un brillant succès. Les journaux d'agriculture ont bien leur part de mérite dans ces innovations, mais leurs efforts seraient nuls, s'ils n'étaient appuyés par les conseils et les renseignements de ceux qui ont véritablement à cœur le progrès agricole.

RECETTES

La diarrhée chez les veaux.

Un correspondant du *Canadian Stock-Raisers' Journal* donne la recette suivante pour arrêter la diarrhée chez les veaux: Prenez un petit morceau de présure (lait caillé dans l'estomac des veaux), faites-le tremper pendant quelques heures pour le dissoudre, et mettez une cuillère à thé de ce liquide dans le lait au moment où vous devez le donner aux veaux. Vous pourrez augmenter la dose de ce liquide, au besoin.

Piqûres d'abeilles.

Ces insectes sont armés d'un aiguillon croix, portant à sa base une petite poche renfermant le venin que l'aiguillon transmet dans les chairs; de plus celui de l'abeille est barbelé, on en sorte qu'il reste dans la plaie.

Le premier soin à prendre, si on a été piqué par une abeille, est de retirer le dard, en le saisissant soit avec les ongles, soit avec les mors d'une petite pince. Il faut avoir la précaution de le tirer doucement et sans le rompre; puis on presse la piqûre dans tous les sens, et on la baigne avec un mélange, par parties égales, d'ammoniaque liquide et d'huile d'olive. A défaut de ce liniment on lavera la petite plaie avec de l'eau salée ou vinaigrée.

Quand les piqûres sont multipliées et l'inflammation très-intense, on applique dessus des cataplasmes froids arrosés d'eau blanche.

Fermier demandé.

On demande immédiatement un bon fermier. Bon prix et salaire fixe. Pour informations, s'adresser à

J. O. TOUSIGNANT,
Avocat, 26 rue Ste Anne, H. V., Québec.

29 mai 1884. 4f

ORGUES-HARMONIUMS "DOMINION"

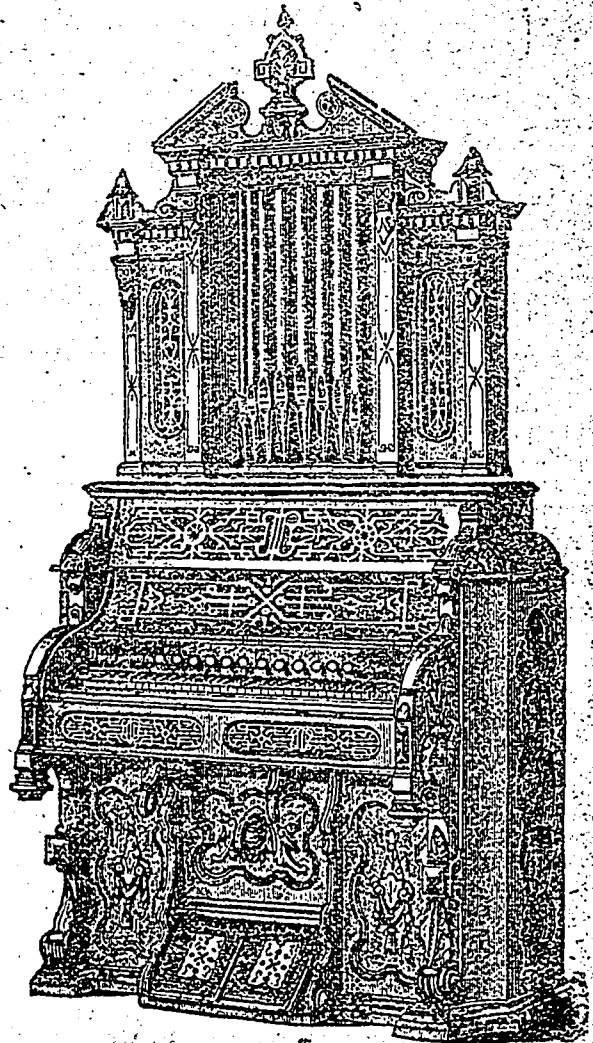
FABRIQUÉS A

BOWMANVILLE, ONT.

Pour Chapelles, Eglises et Salons.

50 PREMIERS PRIX

dans différentes parties du monde.



Satisfaction garantie.—Prix plus bas que partout ailleurs en regard à la qualité.—Catalogues illustrés expédiés sur demande.—Prix de ces instruments: de \$50 à \$1000.

Une centaine d'instruments toujours en magasin.

S'adresser à

L. E. N. PRATTE

No. 1676, Rue Notre-Dame, Montréal

Dépot Général des Orgues "DOMINION"