

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
Emaprons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT }
\$1 PAR AN }

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : La mort laïque obligatoire dans les hôpitaux en France.—Réponse de Sir Hector L. Langevin à l'adresse qui lui fut présentée par les citoyens de Ste-Anne de la Pocatière.—Les beurrieres et les fromageries dans la Province de Québec.—Le Révd Père Lacasse doit fonder une nouvelle paroisse dans le township Daanham, au sud du comté de Be. l.-chasse.—Noms des élèves du Séminaire du Rimouski qui ont obtenu le titre de Bacheliers.—Fabrique de lainages aux Trois-Saumons, comté de l'Islet.

Causerie Agricole : Formation des races au point de vue agricole.—Dégénérescence des races.—Précautions à prendre contre ces déceptions.—Division des races en deux sortes.—Création des races suivant ses besoins.—Création d'une race de blé; soins à prendre.—Création de races de betteraves; marche à suivre pour celles à sucre.—Création de races de pommes de terre.—Appréciation des semis; cas éventuel.—But de ces exemples.—Avantages des races qu'on s'est créées; leur abandon quand elles faiblissent.

Sujets divers : Récolte des foina.—Destruction du chiendent.

Bibliographie : "Antoinette de Mirecourt" ou "Mariage secret et chagrins cachés." Roman canadien, par Mme Leprohon.—En vente chez MM. Rolland & Fils, libraires, Montréal.

Choses et autres : Expériences à faire par les membres des Cercles Agricoles.—Tableau donnant la pesanteur des grains et gr. ines par minot.—L'exemple d'une bonne culture.

Recettes : Fabrication du vin de gadelles noires; de gadelles rouges et noires; de framboises; de cerises; de fruits mêlés.

A nos abonnés retardataires.—Nous priions instamment nos abonnés retardataires de nous faire parvenir dans le cours du mois de juillet ce qu'il nous doivent pour arrérages d'abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Nous désirons donner une nouvelle toilette à notre journal avec le 1er numéro de sa dix-neuvième année, et comme ce changement nécessitera une dépense de plus de \$200, on comprendra que nous ne pourrions facilement le faire sans que nos abonnés se fassent un devoir de nous payer ce qu'ils nous doivent.

Aux directeurs des Cercles agricoles.—Nous offrons nos plus sincères remerciements à MM. les Directeurs des Cercles Agricoles qui font une propagande active en faveur de la *Gazette des Campagnes*.

REVUE DE LA SEMAINE

La mort laïque obligatoire.— Sous ce titre nous lisons dans le *Pèlerin de Paris*: "Un des crimes épouvantables de l'administration actuelle des hôpitaux consiste dans la défense faite aux chapelains de tels hôpitaux de donner des secours avant que le mourant les ait demandés devant deux témoins.—Le pompier Hovard, brûlé au *Printemps*, transporté mourant à Beaujon, demande par deux fois à la Sœur de Charité le prêtre, sous prétexte que les formalités n'ont pas été remplies, Hovard expire sans sacrements.—Une sainte enfant est assassiné à moitié, en pleine rue, par un misérable qui poursuit sa vertu depuis deux ans; elle est transportée avec cinq balles à l'hôpital le soir.—Elle ne parle pas, donc elle ne peut rien demander.—Point de secours de la religion.

Sir Hector L. Langevin.— Nous empruntons au *Canadien* la réponse suivante de Sir Hector à l'adresse qui lui fut présentée, il y a quelques jours, par les citoyens de Ste-Anne de la Pocatière:

"Messieurs.
"J'ai d'autant plus le plaisir à vous rencontrer aujourd'hui que je n'ai jamais eu l'occasion de vous adresser la parole.

"Je vous remercie bien sincèrement de vos félicitations à l'occasion du titre et des honneurs que la Reine m'a conférés récemment. Il m'est surtout agréable de voir que mes compatriotes reçoivent cette dignité qui m'est accordée comme un honneur qui rejait sur eux tous. Cette déclaration de leur part m'oblige à redoubler d'efforts pour me rendre de plus en plus digne de leur confiance et de leur appui.

"Je suis toujours heureux d'entendre mes compatriotes de toutes origines nommer notre regretté Sir Georges Etienne Cartier quand ils me félicitent sur quelques actes de ma vie publique. Ce grand patriote est en effet l'homme public que je me suis donné pour modèle. Il fut mon chef et mon ami. Il m'accordait

toute sa confiance, et il faut l'avoir connu comme je l'ai connu pour savoir combien il aimait son cher Canada, et combien il avait foi dans l'avenir de notre Confédération et la stabilité de nos institutions. Je vous remercie donc de m'avoir donné occasion de rendre de nouveau ce témoignage à sa mémoire. Il fut grand de son vivant, et sa mémoire ne fera que grandir.

"Je vous suis bien reconnaissant, messieurs, de tout ce que vous dites de ma vie publique et de la part active que j'ai prise aux grandes mesures d'intérêt public depuis un quart de siècle. Quand il s'est agi de notre charte constitutionnelle, je savais combien notre race risquait en adoptant un nouvel ordre de choses; mais j'avais confiance dans l'excellence de notre constitution nouvelle, j'avais foi dans la loyauté et la justice de nos compatriotes d'autres origines, j'avais foi dans cette Providence qui nous a si visiblement protégés à toutes les époques de notre histoire. Ce que je vois aujourd'hui me prouve que je n'ai pas fait erreur. Notre avenir comme peuple est entre nos mains. Il est assuré par nos institutions. A nous de montrer par notre énergie, notre travail, notre patriotisme que nous savons seconder nos institutions et en tirer tout le profit possible.

"En terminant, messieurs, je vous offre au nom de ma femme mes meilleurs remerciements pour la marque de respect que vous lui donnez en cette occasion. Elle est bien sensible à ce témoignage d'estime et de considération que vous nous offrez. Soyez sûrs que nous en garderons longtemps le souvenir."

Les beurreries et les fromageries dans la Province de Québec.—Nous voyons avec plaisir que M. E. A. Barnard, directeur de l'agriculture pour la Province de Québec, s'occupe énergiquement à promouvoir ces deux importantes industries dans notre Province; il met tout en œuvre pour en assurer le succès, et nous sommes heureux de constater que la fabrication du beurre et du fromage dans plusieurs localités se fait sur une grande échelle, et que les produits en sont de première qualité puisque dans les nouvelles fabriques on obtient des prix aussi élevés que dans celles établies depuis plusieurs années, grâce à la bonne direction qu'on leur donne. Nous avons déjà visité plusieurs de ces établissements et nous en parlions dans le cours du mois.

Nous regrettons de n'avoir pas encore reçu le rapport du Département de l'agriculture de la Province de Québec contenant le rapport de M. Barnard, dont les journaux font de grands éloges. Nous empruntons au *Courrier du Canada* la partie suivante de ce rapport, en ce qui concerne les beurreries et les fromageries:

"Mais nous devons posséder, actuellement, un million de vaches laitières; et nos cultivateurs pourraient facilement en tripler le nombre du moment qu'ils sauront tirer de la production laitière un meilleur profit. Il est également certain que nos vaches peuvent facilement doubler leur rendement, et, en certains cas, le tripler, au moyen d'une alimentation plus généreuse et de là plus rémunérative. Cependant, dans l'état actuel de notre agriculture, la production du beurre, pour les marchés locaux et pour l'exportation, doit être de 33 millions de livres, ou l'équivalent en fromage. En estimant le beurre à 15 cents la livre, seu-

lement, c'est donc environ 5 millions de piastres par année que nos cultivateurs obtiennent de leur laiterie. C'est cette somme qu'il nous est facile de doubler, et, dans quelques années, de décupler, tout en transformant notre agriculture, mais sans secousse, et sans changements radicaux, je dirais presque: sans que la routine s'en doute!

"Mais en doublant les revenus actuels de nos laiteries, nous augmentons dans des proportions égales toutes les récoltes de nos champs. Des troupeaux plus productifs donnent des engrais plus riches et plus abondants. Ceux-ci, à leur tour, augmentent les rendements des prairies et de pâturages, auxquels succèdent des récoltes de grains plus considérables, sans augmentation de travaux et de dépenses.

"En développant notre industrie laitière, c'est donc la fortune du cultivateur qui prendra graduellement la place de la gêne, du découragement, de la misère, du dépeuplement par l'émigration de nos campagnes.

"Il est malheureusement établi que, faute de connaissances et de soins, les beurres de cette province n'obtiennent guère plus du tiers de ce que produisent les meilleurs beurres sur les marchés européens.

"Quant à nos marchés locaux, on voit tous les jours des beurres fins qui vaient et se vendent régulièrement le double du prix qu'on obtient pour la grande masse des beurres offerts en vente.

"Les chiffres suivants, tirés des mercuriales anglaises, prouvent ces faits à l'évidence. Ainsi, quand les beurres du Danemark et de la Norvège sont cotés de 140 à 160 chelins sterling par 112 livres, les beurres de fabriques américaines, sont cotés de 110s. à 135s. par 112 livres, ceux dits de Kamouraska, de 60s. à 75s. par 112 livres, et encore y a-t-il des quantités considérables qu'il faut vendre pour graisse de roues.

"Quant aux quelques fabriques de beurre établies dans notre province, il est admis qu'elles obtiennent environ le double du prix des beurres ordinaires sur nos marchés. On voit par là combien il importe d'aider l'établissement de fabriques de beurre le plus possible."

On serait porté à croire qu'il y a exagération de la part de M. Barnard, quand il dit "que des quantités considérables de beurre du comté de Kamouraska ont été vendues pour graisse de roues." Cependant rien n'est plus vrai. Et cela nous le devons à l'imprévoyance et le manque de délicatesse de quelques commerçants de beurre de nos villes, qui mélaient indistinctement ensemble le bon et le mauvais beurre. Du moment que nous saurons nous passer de ces intermédiaires dangereux pour la vente des produits de nos laiteries, nous pourrions être assurés que les beurres dits de Kamouraska reprendront leur bonne réputation d'autrefois. L'établissement des beurreries contribuera grandement à favoriser la bonne fabrication du beurre, même pour les paroisses qui n'auront pas l'avantage de posséder des beurreries, car les beurres de qualité inférieure n'auront aucune chance d'une offre quelconque.

M. l'écrivain du *Canada Farmer*, journal très apprécié dans la Province d'Ontario, faisant allusion aux encouragements donnés à l'agriculture par le Gouvernement de la Province de Québec, fait les réflexions

suivantes quant à l'item de \$1,500 pour favoriser l'établissement des beurrieres et des fromageries :

" Les Hon. MM. Irvine et Ross, ont ridiculisé l'idée d'accorder un encouragement pour la fabrication du beurre et du fromage dans la Province de Québec. Dans la Province d'Ontario un subside annuel de \$3,000 est voté dans ce but, où il y a deux établissements pour la fabrication du beurre et du fromage, qui reçoivent chacun \$1,500 servant à accorder des prix, à payer des hommes de l'art pour donner des lectures aux cultivateurs de la Province d'Ontario, et à la publication des rapports concernant la fabrication du beurre et du fromage. Nous appuyant sur l'autorité de ceux qui ont pris une part active dans cette industrie, nous pouvons assurer ici que nous avons retiré 200 pour cent de cet octroi, car grâce à cet encouragement les produits de la laiterie ont augmenté d'une manière prodigieuse en qualité.

" L'expérience faite dans plusieurs parties de l'Europe a produit les mêmes résultats. Quoique d'ordinaire leurs produits pour ce qui a rapport à la laiterie soient de meilleure qualité, on a été nécessaire d'engager des hommes parfaitement entendus dans la fabrication du beurre et du fromage, comme professeurs et en outre d'y établir des écoles spéciales pour la laiterie. Les Honorables messieurs dont nous avons parlé plus haut n'étaient donc pas justifiables dans leur opposition à l'encouragement que le Gouvernement de Québec a voulu donner en faveur de cette industrie."

— Le Révd Père Lacasse doit bientôt se rendre dans le township Danquam, au sud de Bellechasse, pour y fonder une paroisse. Plusieurs membres du clergé et des citoyens marquants doivent l'accompagner. On informe qu'au delà de cent jeunes gens se préparent à coloniser cette partie fertile de notre sol.

Baccalariats.—Au Séminaire de Rimouski, dix-huit élèves ont obtenu le titre de Bachelier.

Voici leurs noms :

En physique.—Ovide Côté, Philippe Pineau, Charles-A. Gauvreau, Louis Lepage, Joseph Rioux, Elias Morris, Sifroy Sirois.

En rhétorique.—Paul E. Rioux, Jean Bte Ruest, Elzéar Dufour, Octave Sirois, Dosithée Fournier, Eugène Martin, Charles Eugène d'Amour, Omer Pou-drier, Henri Parent, Jules Deromes, Jean Bte Bélanger.

Prix du Prince de Galles.—C'est un élève du petit séminaire de Rimouski qui a remporté le prix du Prince de Galles en Philosophie, et un élève américain du collège St-Laurent a été l'heureux lauréat en Rhétorique.

Fabrique de lainages aux Trois Saumons, comté de l'Islet.—Messieurs Elzéar et Philéas Méthot, fils de M. Léandre Méthot, marchand de bois du Cap St-Ignace, viennent de terminer la construction d'une fabrique de lainages aux Trois Saumons, dans la paroisse de St-Jean Port Joli, comté de l'Islet. Ils emploieront d'abord de trente à quarante hommes. La bâtisse a une grandeur de 100 pieds sur 40, mais s'ils sont heureux dans leurs opérations manufacturières, les messieurs Méthot se proposent de l'agrandir de manière à pouvoir employer régulièrement de cent à deux cents personnes.

Nous leur souhaitons le plus grand succès dans leur importante entreprise.

M. Léandre Méthot est trop bien connu dans notre monde d'affaires pour qu'il soit nécessaire de rappeler son activité, son intelligence du commerce et sa persévérance. Tout près de la fabrique de lainages construite par ses fils, M. Méthot a en opération, depuis trois ou quatre ans, un vaste moulin à scier le bois, dans lequel il emploie généralement 75 hommes pendant la saison d'été. Il est actuellement à faire construire un quai d'une longueur de 700 pieds à l'entrée de la petite rivière des Trois-Saumons.

La construction de la fabrique de lainages de MM. Méthot est l'un des nombreux effets de la protection. Nous avons beaucoup de plaisir à signaler ce nouveau progrès, et à constater que nos compatriotes se font de plus en plus un devoir de participer au mouvement industriel produit par la féconde politique du gouvernement.

Le jour où une fabrique donnera régulièrement de l'emploi à deux cents personnes aux Trois-Saumons—et nous espérons qu'il ne sera pas éloigné—cette localité deviendra un petit centre de consommation. Les cultivateurs des environs y trouveront un marché quotidien pour plusieurs produits de leurs fermes, et cela presque sans frais de transport et sans perte de temps. Il est facile de voir que la classe agricole retire ainsi des avantages certains d'une politique qui favorise le développement de l'industrie nationale et, par conséquent, de la consommation des produits de l'agriculture.—*Le Canadien.*

CAUSERIE AGRICOLE

FORMATION DES RACES AU POINT DE VUE AGRICOLE.

Choisissez vos reproducteurs dans les descendants les plus fertiles des deux règnes, végétal et animal.

Comme tout se lie et s'enchaîne dans les sciences comme ailleurs (peut être même plus qu'ailleurs), le mot *race* n'est lui-même qu'une conséquence d'un autre s'appliquant à ce qu'on nomme *espèce*, et duquel il convient de dire quelques mots, sans toutefois chercher à préciser rigoureusement ni à en tirer des conséquences absolues, ce qui nous entraînerait trop loin et sortirait même de notre sujet. Nous nous bornons donc à en donner une définition simple, plutôt pratique que scientifique.

En jetant un coup d'œil sur l'ensemble des végétaux, l'homme le plus étranger à la botanique ne tarde pas à reconnaître parmi cet ensemble, où d'abord tout lui paraît confus, une certaine harmonie, des ressemblances ou des caractères de parenté qui semblent constituer des groupes spéciaux. Ces groupes, suivant leur importance, reçoivent des dénominations particulières, telles que *familles*, *genres*, *espèces*, *races*, *variétés*, etc. Ces groupes eux-mêmes n'ont rien d'absolu et peuvent à leur tour se diviser en *sous-familles*, en *sous-genres*, en *sous-espèces*, etc. C'est sur la connaissance des caractères des plantes que repose la distinction de ces groupes. Nous n'avons pas du reste à nous en occuper, et si nous en parlons, c'est pour donner une idée de l'enchaînement sériaire dans lequel la science fait rentrer tous les êtres. D'une part, pour

bien se rendre compte de la valeur des mots et comprendre comment et d'où vient cette valeur, qui est toujours une conséquence des caractères, il faut savoir que, quels qu'ils soient, une fois apparus, ces caractères tendent, non seulement à se maintenir, mais à s'augmenter. Toutefois, comme eux mêmes sont soumis à d'autres lois qui tendent à les détruire, il est beaucoup de caractères qui, par suite du balancement organique, disparaîtraient promptement si l'homme ne venait y mettre un obstacle et entraver la loi naturelle pour en favoriser une autre qui rentre dans ses combinaisons et sert son intérêt. Ce moyen, c'est la sélection.

Formation des races.—La sélection, c'est à dire le choix, repose sur ce principe dont nous avons parlé plus haut; que tout caractère tend, non-seulement à se reproduire, mais à augmenter d'intensité et à se fixer, à devenir permanent. Ceci compris, c'est à l'observation d'agir, au cultivateur d'étudier ses plantes, de remarquer et de récolter à part celles desquelles il a reconnu des qualités particulières qui lui paraissent avantageuses, d'en semer les grains isolément si ce sont des plantes dont il ait à redouter les croisements, c'est à dire de les placer loin d'espèces analogues avec lesquelles elles pourraient se féconder. C'est parmi ces plantes mères qui deviennent ses porte graines, que de nouveau le cultivateur devra récolter ses graines, en choisissant chaque fois les individus qu'il reconnaît être les plus avantageux.

Dégénérescence des races.—C'est en opérant ainsi et pendant un temps plus ou moins long, qu'on arrive à avoir des races qui se reproduisent à peu près identiquement. C'est ainsi qu'on a créé toutes ces races de blés blanc, bleu, rouge, etc. Qu'il s'agisse de blé, d'avoine, de seigle, de pommes de terre, de chanvre, etc., les procédés sont les mêmes. Mais ce qu'il ne faut jamais oublier non plus, c'est que tout s'harmonise, et que les êtres acquièrent des propriétés en rapport avec le milieu où on les cultive, propriétés qu'ils peuvent perdre en partie, et plus ou moins vite, lorsqu'on les transporte dans des milieux autres que ceux où ils ont pris naissance. C'est un fait dont on ne se rend pas assez compte, et qui occasionne souvent les plus grands déboires pour le cultivateur qui, entendant dire que cette race donne des produits très avantageux, en fait venir des graines et les sème sans s'être préoccupé des conditions dans lesquelles cette race a été créée, où elle donne de très beaux produits, ce qui peut être le contraire chez lui.

Précautions à prendre contre ces déceptions.—Il est donc prudent, lorsqu'on importe dans ses cultures une plante sur laquelle on n'est pas suffisamment renseigné, d'agir prudemment, c'est-à-dire de procéder par petites quantités, à titre d'expérience. Ainsi telle race qui sera très bonne sous un climat doux et humide, pourra ne donner que de très mauvais résultats si on la transporte dans un climat froid et sec et vice versa; telle race qui fournit en abondance des produits magnifiques là où le sol est riche, pourra, au contraire, n'en donner que de médiocres ou de mauvais dans un sol pauvre. Ici l'inverse est moins à craindre; en général, il peut être avantageux. Une race qui, dans un terrain de plaine, donne des résultats excellents, pourra être très-défavorable dans des pays montagneux où très-souvent aussi le sol est pauvre. Il pour-

ra en être de même entre les climats maritimes et les climats continentaux.

Division des races en deux sortes.—Ainsi qu'on a pu le voir, il y a donc deux sortes de races: les races étrangères et les races locales. En général, le cultivateur aura avantage à rechercher ces dernières, par ce fait qu'elles sont habituées, appropriées au milieu; elles sont "acclimatées," comme l'on dit vulgairement. Ceci pourtant ne veut pas dire que les races étrangères ne puissent parfois donner des produits très-avantageux, le contraire est d'une évidence telle qu'on ne peut même émettre de doute à cet égard; mais il faut procéder prudemment, expérimentalement.

Création des races suivant ses besoins.—De ce qui précède, on peut conclure que, généralement, le cultivateur a intérêt de créer les races dont il a besoin pour ses cultures. Il aura d'autant plus de raison de procéder ainsi qu'il sera placé dans des conditions plus mauvaises et plus exceptionnelles. Ceci dit, nous allons, afin de démontrer la marche qu'il convient de suivre, citer quelques exemples en les choisissant parmi les plantes diverses les plus généralement cultivées. Dans ces sortes de recherches, c'est surtout le but qu'on se propose qui doit être le principal guide. Dans un cas, ce sera la précocité ou la tardivité des plantes qu'on recherchera; dans d'autres, ce seront les dimensions des graines, des racines; dans d'autres encore, celles des plantes, etc. Les plantes que nous prenons pour exemple sont, pour les céréales, le blé; pour les racines, la betterave et les pommes de terre.

Création d'une race de blé; soins à prendre.—Commençant par le blé, nous disons: choisir dans un champ quelques épis bien faits, gros, très-fournis, dont le grain est très beau, les couper, les égrener à la main, puis tirer dans ceux-ci les grains les mieux nourris pour les semer à part, en ayant soin qu'ils soient assez distants les uns des autres pour que les plantes ne se touchent pas et de soi que ces graines devront être placées dans de très-bonnes conditions, que les plantes devront être bien soignées et que le sol devra être bien façonné. Dans ces plantes, on fera un nouveau choix des plus beaux épis, en ayant soin toutefois de les prendre sur les individus les plus robustes, les plus sains, en un mot, les mieux venants, c'est-à-dire sur ceux qui ont donné les meilleurs résultats, et l'on procédera avec ces épis absolument comme l'on a fait avec les premiers. On agira ainsi chaque année en augmentant les quantités, de manière à arriver à avoir assez de grains pour ensemer des surfaces plus ou moins grandes. Alors tout se borne chaque année à récolter ses graines dans les pièces où les plantes sont les plus parfaites.

Création de races de betteraves; marche à suivre pour celles à sucre.—Pour les betteraves on procédera de la même manière que pour les fourrages. On remarquera dans un champ quelques pieds bien venants, vigoureux, hâtifs ou tardifs, suivant le but qu'on voudra atteindre; on les isolera en coupant les pieds qui les entourent assez à temps pour qu'ils ne gênent pas la croissance des pieds conservés. Toutefois, comme le produit qu'on recherche dans la betterave est la racine, l'attention devra toute particulièrement porter sur celle-ci, et le choix varier suivant qu'on recherchera la masse comme racine fourragère ou qu'on

aura en vue le côté industriel, c'est-à-dire la plus grande quantité possible de matière saccharine. Dans le premier cas, le choix sera facile à faire, puisque la masse étant le but à atteindre, celle-ci est toujours appréciable. Mais il en est autrement lorsqu'il est du principe saccharifère, car alors il faut analyser les racines, ce qui exige l'intervention de la chimie. D'une autre part, la quantité de matière sucrée pouvant varier dans chaque racine, il ne faut pas détruire celles qu'on analyse et qui pourraient être très riches en principes sucrés, et par conséquent, très-bonnes pour servir de porte-graines. Dans ce cas, il faut, ainsi que le faisait un célèbre agronome, feu M. Louis Villemorin, à l'aide d'une gonge ou de tout autre instrument, enlever du tissu cellulaire qu'on soumet à l'analyse, et, si la proportion de matière sucrée est relativement grande, conserver pour mères ces betteraves expérimentales. Les racines reconnues bonnes sont mises de côté et serrées l'hiver dans un endroit sain, à l'abri de la gelée, mais dont la température soit assez basse pour que le bourgeon central ne s'allonge pas. Il va sans dire qu'on ne devra pas couper le collet de ces plantes mères. Au printemps, lorsque les gelées ne seront plus à craindre, on les plantera à une distance de trois pieds au moins, de manière qu'elles puissent se développer et produire beaucoup de graines que l'on sèmera l'année suivante. C'est parmi les plantes issues de ce semis que l'on fera choix des pieds mères, qu'à leur tour on soumettra à l'expérience ainsi qu'on l'a fait antérieurement.

Création de races de pommes de terre.—Pour obtenir les races de pommes de terre, il est deux moyens qu'on peut employer : *le semis et le choix des racines*. Dans le premier cas on ramasse les fruits (sortes de petites pommes placées à l'extrémité des tiges), lorsqu'ils sont bien mûrs, on en extrait les graines qu'on lave et laisse sécher pour les conserver jusqu'au printemps suivant, époque où l'on exécute les semis. Ces semis doivent être faits de très bonne heure, afin que les jeunes plantes aient le temps d'atteindre un certain volume pour être conservées pour la plantation de l'année suivante, car ce n'est jamais la première année qu'on peut se prononcer sur la valeur de ses produits : deux ans, parfois trois, sont nécessaires. Chaque pomme de terre pouvant donner une variété particulière doit être plantée à part, et, lorsqu'on l'arrache, son produit doit être réuni sous un même numéro.

Appréciation des semis, cas éventuel.—Contrairement à ce que nous avons dit du blé, c'est sur la première génération qu'on juge les semis de pommes de terre. Les variétés méritantes sont conservées pour être multipliées; les autres sont données aux animaux.

Quant au procédé qui consiste dans le choix des tubercules, il repose sur un fait naturel, peu connu, bien qu'il soit assez fréquent; le plus généralement même, on ne le remarque pas; il résulte du fait que beaucoup de personnes nomment *dégénérescence*.

Tous les cultivateurs savent que dans un champ, bien qu'il ait été planté d'une seule sorte, on trouve, lorsqu'on fait l'arrachage des pommes de terre, des sortes qui diffèrent surtout par la couleur, plus rarement aussi par la forme. En nous appuyant sur ce principe, toujours vrai, que les caractères physiques sont des conséquences de caractères organiques, nous

sommes autorisé à conclure que ces sortes, qu'on nomme dégénérées, sont différentes des variétés dont ils sont issues. Quant au terme *dégénéré*, il n'implique pas forcément une infériorité de mérite, il indique seulement que c'est une modification ou sorte de *génése spontanée*, en prenant ce mot d'une manière générale. Si ces sortes de produits spontanés, qui sont toujours différents de ceux dont ils sont issus, peuvent leur être inférieurs en qualité, ils peuvent également leur être supérieurs. Ils ont aussi un tempérament et une vigueur qui leur est propre, qui les rend parfois préférables à la variété dont ils proviennent. Pour apprécier le mérite de ces nouveautés, il faut lors de l'arrachage, les mettre à part, pour pouvoir les planter séparément de manière à observer, ou bien constater les caractères et en reconnaître les avantages. Très-souvent même, pendant la végétation et à l'examen d'un champ de pommes de terre, il est facile de distinguer ces variétés, rien qu'à leur forme qui est différente. Alors on les marque avec un piquet ou toute autre chose, de façon à ne pas les oublier lors de l'arrachage.

But de ces exemples.—Nous n'avons pas la prétention d'avoir indiqué tous les moyens qu'il convient d'employer pour créer des races; ce que nous osons croire, c'est d'avoir fait connaître des procédés pratiques qui, basés sur la science, donnent assurément de très-bons résultats.

Avantages des races qu'on s'est créées; leur abandon quand elles faiblissent.—En terminant cet article, et comme conclusion, nous disons : Oui, le cultivateur a le plus grand intérêt à créer lui-même ses races, parce qu'alors il a le double avantage d'avoir des plantes appropriées dont, par conséquent, il est sûr comme produit et comme réussite habituées qu'elles sont au climat dans lequel il les cultive. Il doit les créer pour lui-même, pour ses propres besoins, en s'appuyant sur ce fait que tous les milieux étant différents, c'est à chaque cultivateur à tirer le meilleur parti possible de celui dans lequel il se trouve placé, ce qui toutefois ne doit pas l'empêcher d'essayer les races étrangères, car, dans tout, et en culture principalement, il y a toujours une place à l'imprévu. Mais alors il doit agir prudemment et toujours avec une certaine réserve.

La véritable science étant l'expérience, il ne faut jamais avoir de parti pris d'une manière absolue. En culture surtout il faut oser essayer. Mais aussi, et ce qu'il ne faut pas oublier non plus, c'est que tout prend fin et que, par suite un changement incessant des choses, il arrive toujours du moment où telle race qui pendant longtemps, offrait de grands avantages, ne donne que des résultats médiocres ou même mauvais, ou qu'elle est sujette à certaines affections qui en rendent la culture très-onéreuse : alors il faut cesser de la cultiver. Persister serait un entêtement dû à l'ignorance de la grande loi universelle du progrès, contre laquelle on n'a jamais raison.—E. A. CARRIÈRE.

Récolte des foins.

L'opération la plus importante dans le cours du mois de juillet est, sans contredit, la récolte des foins qui comprend le fauchage, le fanage et l'emmagasinage.

La coupe des prairies naturelles s'opère généralement à la faux. Ce mode d'action semble pourtant avoir fini son temps. Il faut que le progrès de la mécanique agricole supplée au manque de bras qui élève les prix de revient des produits de la terre. Avant qu'il soit longtemps le faucheur disparaîtra des plaines comme le batteur au fléau a disparu des granges.

Tout compte fait des frais d'hommes, de chevaux, de l'intérêt du prix d'achat de l'instrument, de l'amortissement, des frais divers, une faucheuse coûte 82 par jour, ou à peu près; elle abat, en une journée de dix heures, douze à vingt arpents de foin. Tandis qu'avec la faux, outre le salaire du faucheur, on est à la merci non-seulement du temps, mais encore des ouvriers; mais avec la faucheuse on est libre et indépendant; on peut profiter de tous les moments favorables. C'est dans les années humides que les services de cet instrument peuvent être appréciés à leur juste valeur. Si, à la faucheuse, on joint une faneuse et un râtelier à cheval, on est toujours assuré, quelle que soit l'année, de pouvoir récolter ses foins en bon état. On peut se procurer tous ces instruments, à des conditions avantageuses, en s'adressant aux MM. Chs-T. Côté & Cie, 30, rue St Paul, à Québec.

Quand doit-on faucher avec profit les prairies? Faucher trop tard est le tort général des cultivateurs. Veut-on obtenir un foin savoureux et aromatique? Écoutons Mathieu de Dombasle, dont les enseignements toujours fondés sur l'expérience, sont péremptoires.

« Le moment de faucher une prairie est celui où les plantes qui produisent le meilleur fourrage commencent à être en pleine fleur. Lorsqu'elles sont à ce point, quelques jours de retard font une différence très-considérable dans la qualité du fourrage, car toute plante qui a amené sa graine à maturité ne produit qu'un foin dur, peu savoureux et peu nourrissant pour le bétail, et les meilleures plantes des prairies, principalement les graminées les plus précieuses, passe avec une rapidité étonnante de la floraison à la maturité.

Il y a quelques exceptions pourtant à cette règle, pour les terres humides. Les végétaux parasites propres à ces sortes de terres dépérissent sous l'influence d'une humidité moindre, résultat d'une fauchaison précoce et cèdent la place à d'autres, dont la sorte et les qualités alimentaires, très-supérieures aux premiers, produisent aussi de meilleurs résultats quant à la nutrition. D'un autre côté, les principes doux, mucilagineux, inertes, prédominent dans ces plantes parasites fauchées tôt, tandis que la maturité y développe les sucs amers, narcotiques, vireux, qui les rendent dangereuses.

Après le fauchage vient le fanage, opération si délicate que d'elle dépend le profit ou la perte de la récolte. Ici le génie agricole est encore venu seconder l'activité du cultivateur. Ce travail du fanage exige des bras nombreux pour être exécuté avec toute la célérité nécessaire. La faneuse mécanique fait, avec un cheval et un conducteur, le travail de quinze à vingt personnes, et l'exécute plus régulièrement.

Le fanage a pour but de priver les foins de leur eau de végétation; il arrive malheureusement fort sou-

vent que le mauvais temps vient entraver cette opération et compromettre la récolte.

On recommande dans ce cas la méthode dite de Chomayer, qui consiste à procéder par la fermentation, qui détruit la vitalité des plantes et les prive de l'eau qu'elles contiennent. Le foin étant fauché, après quelques heures on l'amasse en gros monceaux, tassés médiocrement; au bout de douze, vingt quatre ou trente heures, la fermentation se manifeste en développant à l'intérieur une chaleur telle qu'on n'y peut tenir la main et que le gaz s'échappe d'une manière sensible à l'œil. Alors on démonte le tas, on l'éparpille au loin, et, après une heure ou deux de beau temps, le tout est sec et conserve ses feuilles; mais il faut apporter beaucoup de soin dans ce mode de fanage, car si la fermentation se développe outre mesure, on risque de tout perdre.

Destruction du chiendent

Le chiendent est une plante parasite dans les terres arables, notamment dans les endroits où les instruments aratoires perfectionnés sont inconnus. On emploie, pour le détruire, la charrue, la herse, l'extirpateur, etc. Les racines qui tracent sur le sol plutôt qu'elles ne s'enfoncent, résistent rarement, dans les temps ordinaires, c'est-à-dire quand les années ne sont pas pluvieuses, à deux ou trois bons labours donnés pendant les temps chauds.

Si cependant la terre est forte, il peut être utile de commencer les labours de bonne heure, et même de donner une façon à l'automne: les mottes de terre, émiettées par la gelée, se divisent ensuite par des labours postérieurs, et ne protègent pas la mauvaise plante contre les rayons du soleil. Après chaque labour, il faut laisser le sol en arêtes, afin qu'il soit plus exposé à la chaleur.

Dans les terres légères, il suffit souvent d'un cul-ture de pommes de terres, pour détruire le chiendent.

Si l'année est pluvieuse, le sol humide, les labours peuvent être insuffisants: il ne suffit pas alors de tourner et de retourner le sol, il faut ramasser les racines. On fait alors l'opération à la main. Dans la grande culture, on emploie, à cet effet, la herse. Toutefois le chiendent est moins difficile à détruire que les plantes à racines profondes, ou bulbenses, ou tuberculenses, le liseron, le chardon des champs, etc.

Quand on a lieu d'espérer que la terre se desséchera suffisamment pour détruire la plante, il y a plus d'inconvénients qu'avantages à se servir de la herse: car cet instrument, surtout si on le passe de suite après le labour, en nivelant le sol et en tassant la terre, garantit contre l'action du soleil les racines qui ne sont pas enlevées. Il y a, du reste, intérêt à laisser ces racines dans la terre: après leur dessiccation, elles se décomposent et fournissent un excellent engrais. C'est un trésor, dit Mathieu de Dombasle, qui vaut une récolte enterrée verte.

Après avoir ramassé le chiendent, on le jette quelquefois dans la fosse au fumier, ou dans les étables, pour litière. Il faut, dans tous les cas, à cause de la facilité avec laquelle il reprend racine, attendre qu'il soit décomposé avant de porter le fumier dans les terres.

Dans nos campagnes, on le laisse souvent se perdre sur les lisières des champs, sur les bords des chemins : mauvaise habitude. C'est un engrais perdu. Souvent même la plante végète et envahit le terre : on doit au moins la brûler pour répandre les cendres sur le sol.

Bibliographie.

"Antoinette de Mirecourt" ou "Mariage Secret" et "Chagrins cachés" Roman canadien, par Madame Leprohon. Un beau volume in-12, broché, 50 cts. Montréal : J. B. Rolland et Fils, libraires-éditeurs, rue St-Vincent, Nos 12 et 14.

Le talent de Madame Leprohon puise de préférence le sujet de ses travaux dans les scènes de la vie élégante, dans les mœurs du grand monde, dans les accidents et les aventures des gens heureux, considérés tantôt au foyer domestique, tantôt dans les relations, le commerce et les plaisirs de l'extérieur et de la société.

Douée d'une grande connaissance du cœur humain, elle sait puiser dans la vie domestique des tableaux attrayants, pleins de bon goût et de délicatesse, qu'elle dramatise avec une puissance remarquable.

Le mérite du livre de Madame Leprohon, comme celui de bien des œuvres de ce genre, n'est donc pas dans la complication de l'intrigue et dans les difficultés de la solution ; son principal mérite réside surtout dans le travail des détails, dans les épisodes qui reposent l'attention du lecteur, dans la conception des caractères, dans la peinture des personnages, dans la délicatesse des pensées, dans la douceur des sentiments, dans la beauté du style, dans l'harmonie des rôles et dans la morale toujours religieusement respectée.

Choses et autres.

Expériences à faire par les membres des Cercles agricoles.—Il serait à désirer que les membres des Cercles agricoles, qui nécessairement s'occupent sérieusement d'agriculture et profitent eux-mêmes des améliorations qui leur sont enseignées, fassent des essais, et nous les prions de nous rendre compte des résultats de leur expérience.

— Voici un tableau qui pourra être utile et que l'on fera bien de conserver pour y avoir recours au besoin :

Le minot de blé doit peser.....	60 livres
blé-d'inde, battu doit peser	56 "
" Seigle	56 "
" Avoine	32 "
" Orge	46 "
" Sarrazin	56 "
" Pommes de terre	60 "
" Oignons	57 "
" Haricots	60 "
" Son	27 "
" Graine de trèfle	60 "
" Graine de mil	45 "
" Graine de chanvre	45 "
" Graine de foin	14 "

—Le Monteur du Commerce.

— Un cultivateur d'une certaine localité réussissait à merveille dans son exploitation rurale; son jardin potager lui donnait de magnifiques et très-bons produits. Tous ceux qui passaient s'arrêtèrent pour les considérer et disaient : Nous ne savons pas ce que François met dans ce jardin qui tout y vient si bien et si vite. J'y mets trois choses, leur répondait cet intelligent cultivateur : le travail, l'engrais et de bonnes semences. Que l'on fasse la même chose, et nous aurons de semblables produits.

Il faut de la persévérance pour triompher de la mauvaise routine. Il faut : 1o Obtenir un vrai succès dans les essais ; 2o. Donner ensuite aux cultivateurs des graines ou des plants pour s'ensemencer, car dès qu'il faut acheter cela n'est pas bon, quand ce devrait produire dix fois plus que ce qu'ils sèment ou plantent. Aussi, ont-ils la pernicieuse habitude, quand ils achètent graines et plants, de préférer toujours ce qui est le moins cher. Les produits répondent ensuite aux dépenses faites pour les acheter.

On ne s'occupe point assez d'horticulture et de la culture d'arbres fruitiers, quoique notre climat soit très-propice à la

culture de toutes espèces de fruits. Deux choses s'y opposent : 1o. Il faut trop de temps pour bien travailler les jardins ; 2o. Il faut acheter les graines ou les plants, et cela coûte.

Les cercles agricoles peuvent amener les cultivateurs à se livrer à la culture des fruits et au jardinage, en créant parmi ses membres la mutualité et appelant l'attention de tout ce qui se fait de bien autour de chacun. L'exemple donné par ses pareils a beaucoup plus de force, et les conseils sont plus écoutés que lorsqu'ils partent d'un centre éloigné. Le point principal est de multiplier les exemples à suivre pour chaque localité ; et alors on aura une semence de bons conseils et l'exemple de bonnes pratiques.

RECETTES

Vin de gadelles noires (cassis).

Prenez des gadelles noires lorsqu'elles commencent à mûrir, égarez-les et écrasez-les dans un cuvier de bois, abandonnez la masse pendant vingt-quatre heures, puis exprimez le jus au travers d'un sac grossier ou d'un tamis ; mettez ensuite sur la masse une petite quantité d'eau et abandonnez-la dans le cuvier pendant dix heures ; et, après en avoir exprimé la liqueur, ajoutez-la à la première ; dans une pinte de jus, ajoutez huit à dix onces de sucre ; la plus petite quantité de sucre que l'on puisse ajouter par pinte est de sept onces, et mettez le mélange dans un tonneau qui doit être entièrement rempli, laissez-le fermenter, et lorsque la fermentation commence à s'affaiblir, ce qu'on connaît à la diminution du sifflement, enfoncez le bondon et laissez le fossat ouvert. Quelques jours après, débouchez de nouveau le fossat, afin que l'acide carbonique qui aurait pu se former en quantité notable, puisse s'échapper, et on répètera la même opération de temps en temps jusqu'à ce qu'on n'ait plus à craindre les effets d'une trop grande expansion de gaz ; on peut alors boucher définitivement le fossat. On peut soutirer le vin six mois après, et le mettre en bouteilles lorsqu'il est parfaitement clair.

Vin de gadelles rouges et noires.

Un mélange de parties égales de gadelles rouges et noires donne un excellent vin d'un goût supérieur à celui du vin qu'on obtient de l'un ou de l'autre de ces fruits séparément.

Ecrasez les gadelles rouges et noires, et, après en avoir exprimé le jus, étendez le d'une pareille quantité d'eau, et, à chaque pinte de cette liqueur, ajoutez huit onces de sucre ; mettez-le dans un tonneau en en conservant une petite quantité pour le remplir, et placez-le dans un lieu chaud pour le faire fermenter, en ayant soin de remplir le tonneau avec le jus que vous aurez conservé. Lorsqu'il a cessé de fermenter, bouchez-le ; et lorsqu'il sera clair, soutirez-le et mettez-le en bouteilles.

Vin de framboises.

Pour une quantité de 9½ pintes de framboises écrasées, ajoutez 14½ pintes d'eau, laissez reposer le mélange vingt-quatre heures, passez-le dans un tamis de coton grossier, et, à chaque pinte, ajoutez-y huit onces de sucre et faites-le fermenter.

Vin de cerises.

On peut faire un excellent vin de cerises de la manière suivante :

Prenez des cerises qui ne soient pas encore mûres, ôtez les queues, écrasez les dans un mortier ou dans une bassine pour détacher la pulpe sans briser les noyaux et abandonnez la masse pendant vingt-quatre heures, pressez la pulpe sur un tamis grossier, et, à chaque pinte, ajoutez huit onces de sucre, mettez le mélange dans un tonneau, faites-le fermenter et soutirez le vin aussitôt qu'il deviendra clair. On met quelquefois les noyaux et les amandes écrasés dans un sac que l'on suspend dans le tonneau par la bonde, pendant la fermentation du vin qui acquiert par là un goût de noyaux.

Vin de fruits mêlés.

Prenez des cerises, des gadelles blanches et noires, des framboises, de toute une quantité égale: il vaut mieux cependant que les gadelles noires dominent; écrasez-les, mettez dans une pinte d'eau 1 livre de ces fruits mêlés, laissez-les tremper trois jours dans un vase fermé, en remuant souvent la masse; alors passez-la au travers d'un tamis, pressez la pulpe qui reste le plus possible, réunissez-en le jus au premier, et à chaque pinte de liquide ajoutez une demi-livre de sucre, laissez encore reposer le tout pendant trois jours, en le remuant souvent, comme la première fois, après avoir écumé la surface; mettez-le alors dans un tonneau que vous tiendrez plein jusqu'à la bonde, pendant la fermentation, durant deux semaines; enfin, ajoutez 20 pour 100 de bon whisky, et alors bouchez la bonde; s'il ne s'éclaircit pas bientôt, il faudra y mêler une dissolution de colle de poisson.

FÊTE NATIONALE

DES

CANADIENS-FRANÇAIS

CÉLÈBRÉ À QUÉBEC EN 1880

HISTOIRE — STATISTIQUES — DOCUMENTS —
MESSE — PROCESSION — BANQUET —
CONVENTION.

PAR M. H. J. J. B. CHOUINARD
Sec.-Gén. de la Convention

Cet ouvrage sera livré dans quelques jours à ceux qui y ont souscrit avant le 15 juillet prochain, aux conditions suivantes:

Le volume sera envoyé, franc de port, broché ou relié;
 Prix—Broché..... \$1 00
 Reliure en percaline..... 1 25
 Demi-reliure [bibliothèque].... 1 50

à toutes les personnes qui en enverront le prix à l'adresse suivante:

H. J. J. B. CHOUINARD,

Boîte 264, Bureau de Poste,
Québec.

Ces conditions sont offertes aux souscripteurs seulement. A partir du 15 juillet 1881, le prix de l'ouvrage broché sera strictement d'une piastre et cinquante centins (\$1.50). Québec, 20 juin 1881.

INSTRUMENTS ARATOIRES A VENDRE.

Charrues de différents modèles et de différents prix. Traîns auxquels on peut attacher toutes sortes de charrues-cultivateurs et des arrache-patates.
 Herces circulaires faisant deux fois plus d'ouvrage que les autres.
 Herces en fer, en trois et quatre sections.
 Semoir Vessor, avec herces, rouleau et appareils pour semer la graine de mil.
 Cultivateurs à un ou deux chevaux; ainsi que sardeurs pour jardins, et leurs accessoires.
 Enrichesnes, les célèbres "Toronto" de Whiteley.
 val... de Whiteley, Fauceses, à un cheval.
 Brattes, de Blanchard.—Manipulateur mécanique pour vailleur le bœuf.
 Arrache-souche.—Cribles ordinaires.—Cribles pour séparer toutes espèces de grains.

Semoirs à graines de jardin.—Charrettes à foin.—Tombeaux écossais.—Camion de Magasin.—Brouettes.—Houe ou pelle à cheval.—Lavèuses de toutes espèces.—Tondeuse.—Presse à foin, etc., etc.

Assortiment complet de pièces extras à la disposition de ceux qui ont des réparations à faire à leurs machines.

Catalogues envoyés gratis.

S'adresser à

MM. CHS. T. COTÉ & CIE.,
30, rue St-Paul et 32, rue St-André, Québec.

EN VENTE

A LA

LIBRAIRIE AGRICOLE

DE LA

" GAZETTE DES CAMPAGNES. "

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

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

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

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

Essai sur le luxe et la vanité des parures, par M. le Grand-Vicaire Maillon.—Prix la douzaine, \$2.40; le volume, 25 cts.

Les éléments de l'agriculture à l'usage de la jeunesse canadienne par James Smith.—Prix, 20 cts.

Petit manuel d'agriculture à l'usage des cultivateurs par Herbert LaRue.—Prix, 10 cts.

Questions générales sur l'agriculture à l'usage des écoles, par M. le Dr J.-M. Paquin.—Prix, 8 cts.

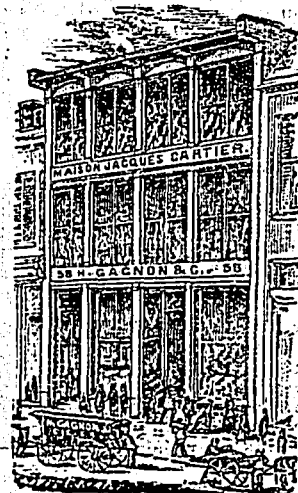
Le véridique et parfait bœuf moderne M. Kerpeani.—Prix, 30 cts.

Le mouton: Traité pratique sur l'élevage des moutons en Canada, par Eugène Casgrain.—Cette publication, qui a reçu un accueil favorable par toute la presse canadienne, devrait se trouver entre les mains de tous ceux qui s'occupent de l'élevage des moutons.—Prix, 15 cts.

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

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,
Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUÉBEC.



NO. 58
Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUÉBEC.