

## 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.

M. 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 :** Réunion du sixième Concile de la Province Ecclésiastique de Québec; quelques détails sur le cérémonial de cette vénérable assemblée des évêques réunis en Concile. — Question de guerre ou de paix entre l'Angleterre et la Russie. — Ouverture de l'Exposition universelle à Paris. — Le projet de loi pour obliger les électeurs à voter aux élections des députés à la Chambre des Communes a été renvoyé lors de sa deuxième lecture. — La discussion dans les journaux de Québec en attaques personnelles; nécessité d'en venir à plus de courtoisie entre les différents rédacteurs de journaux.

**Causerie Agricole :** Jardin potager (Suite); Culture du concombre; variétés; culture; graines de concombre; des cornichons. — Culture de la citrouille; comment on dispose le terrain.

**Sujets divers :** Nouveaux détails sur la culture du topinambour; sa conservation. — Protection due aux oiseaux. — Du horsage et du roulage.

**Choses et autres :** Conseils pour les travaux du mois. — Les abeilles pendant les journées de pluies. — Le commerce de fruits aux Etats-Unis. — Le commerce de chevaux à Montréal. — Vente de terrains miniers dans le comté de Mégantic. — Statistique du nombre d'animaux fournis à l'Europe par le Canada et les Etats-Unis.

**Recettes :** Préserver les palletteries ou habits de laine des mites. — Feuilles de noyer comme remède contre la jaunisse. — Guérison de morsures avec les tiges de fougères. — Moyen pour préserver les poules de la maladie.

**A nos abonnés retardataires.** — Plusieurs de nos abonnés retardataires nous ont demandé de les attendre quelque temps, pour le paiement de leur abonnement; il y a déjà plusieurs mois que nous attendons, et l'envoi se fait attendre. Ce retard nous est absolument nuisible, car, nous aussi, nous avons des dettes à payer, et nous comptons pour les payer sur les pressances qui nous ont été faites par plusieurs de nos abonnés retardataires. Nous l'avons souvent répété, la somme due par chacun n'est pas considérable, et ces petits montants réunis ensemble établissent une somme qui nous permettrait de faire honneur à nos affaires, si on voulait tant soit peu se gêner pour nous les faire parvenir.

Un peu de bonne volonté de la part de nos abonnés retardataires; nous sommes dans un pressant besoin d'argent! Près de 700 abonnés nous doivent plus d'une année d'abonnement chacun, et nous sommes quinze jours à trois semaines sans recevoir une somme suffisante à payer notre papier. Que l'on y songe; un journaliste a besoin de ce qui lui est dû.

## REVUE DE LA SEMAINE

Le sixième Concile provincial des évêques s'est ouvert hier à la Basilique de Québec, d'une manière solennelle. Des drapeaux flottaient à la façade de la Basilique et de l'Archevêché ainsi que dans la rue Buade.

A 9 heures précises, la procession sortit du palais de l'Archevêché dans l'ordre suivant :

Le porte-croix et deux acolytes.  
Le clergé (deux par deux).  
Six choristes chantaient les litanies des saints.  
Les théologiens du conseil.  
Les représentants des chasitres et des communautés religieuses.

Ensuite venaient les évêques, accompagnés chacun de deux aumôniers :

Mgr L. Z. Moreau, évêque de St.-Hyacinthe ;  
Mgr G. T. Daham, évêque d'Ottawa ;  
Mgr E. C. Fabre, évêque de Montréal ;  
Mgr J. Langevin, évêque de Rimouski ;  
Mgr Racine, évêque de Sherbrooke ;  
Mgr L. J. Laflèche, évêque des Trois-Rivières.

En Grandeur Mgr E. A. Taschereau, archevêque de Québec, suivait et les clercs du petit séminaire formaient la marche.

La messe a été célébrée par Mgr Langevin. Le révérend T. Caron, supérieur du séminaire de Nicolet, agissait comme prêtre assistant, le révérend M. Ouellet, de St.-Hyacinthe, comme diacre, le révérend M. Lussier, de Montréal, comme sous-diacre, et le révérend M. E. E. Marois, comme maître des cérémonies.

Dans une des chapelles de la Basilique, Mgr Courroy, délégué apostolique, assistait à la cérémonie.

Mgr Laflèche a fait le sermon à circonstance. Le grand orateur avait choisi pour texte : " Tout pouvoir m'a été donné sur la terre et dans le ciel, allez enseigner toutes les nations les baptisant au nom du Père, et du Fils, et du Saint-Esprit." Mgr Laflèche a parlé pendant une heure avec une éloquence admirable, digne d'ailleurs de sa renommée.

Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur Letellier était au nombre des assistants.

Nous empruntons au *Nouveau-Monde* les détails suivants sur le cérémonial suivi dans cette vénérable assemblée de nos évêques.

"Le Concile est le sixième de la province de Québec. Sans connaître encore les matières qui font l'objet des délibérations de cette auguste assemblée, nous pouvons facilement en prévoir ou supposer toute l'importance. Dans les circonstances difficiles que nous traversons aujourd'hui, l'Église de cette province tourne les yeux vers ses évêques, et attend tout de leur sollicitude.

"Quoique chacun connaisse déjà comment se tiennent nos conciles, il peut cependant n'être pas hors de propos de mettre aujourd'hui même sous les yeux de nos lecteurs quelques points du cérémonial suivi jusqu'ici.

"Le Concile Provincial se compose de l'archevêque de Québec et de ses suffragants, les évêques de Montréal, d'Ottawa, des Trois-Rivières, de St. Hyacinthe, de St. Germain de Rimouski et de Sherbrooke. Les chapitres y sont représentés par des délégués.

"Le Concile se constitue et procède : 1o. en congrégations particulières ; 2o. en congrégations générales ; 3o. en congrégations des évêques, et 4o. en sessions solennelles.

"Les congrégations particulières sont des commissions ou bureaux entre lesquels sont distribuées les matières dont le Concile doit s'occuper. Les congrégations générales sont celles dans lesquelles les congrégations particulières font rapport de leur travail et le soumettent à la discussion pour former des décrets. Ces congrégations se composent des évêques, des députés des chapitres, des officiers du Concile et de tous les théologiens et canonistes. Les congrégations des évêques se composent des Pères du Concile. C'est dans ces congrégations que les décrets sont définitivement adoptés, après que les évêques ont entendu les diverses opinions émises dans les congrégations générales.

"Les sessions solennelles sont celles où l'on prononce les décrets discutés et arrêtés dans les congrégations.

"Le costume des évêques consiste dans le rochet et la moquette ; le métropolitain porte l'étole. Tous les autres membres du Concile sont en habits ordinaires. Dans les sessions, les évêques revêtent la chape pardessus le rochet et l'amict et ils font usage de la seconde mitre (celle que le *Cérémonial des Evêques* appelle *auriphrygiata*). L'archevêque prend la chape pardessus l'aube et l'étole, et porte la mitre précieuse. Les députés des chapitres ont leur habit de cœur ordinaire. Tous les autres ecclésiastiques sont en surplis.

"La veille de l'ouverture du Concile, dans une congrégation préparatoire, composée des seuls évêques, on règle ce qui a rapport aux congrégations et aux sessions solennelles. Alors le métropolitain propose aux Pères et désigne, avec leur approbation, les officiers du Concile, à savoir : un promoteur, un vice-promoteur, un secrétaire, un sous-secrétaire, un maître des cérémonies, et un sous-maître de cérémonies.

"Dans la même congrégation, on fait la désignation des théologiens et des canonistes de chacun des pères du Concile ; puis le métropolitain indique le jour et l'heure de la première session, ainsi que le cérémonial à observer."

— La question pendante entre la Russie et l'Angleterre n'est guère plus avancée qu'elle l'était il y a huit à quinze jours, et tient toujours en haleine la politique européenne. Ce que l'on sait, c'est que l'Angleterre maintient plus ferme que jamais sa

prétention d'obliger la Russie à soumettre les principales stipulations du traité de Sau-Stephano à un congrès européen, et qu'en attendant elle refuse de retirer sa flotte des Dardanelles. D'un autre côté, M. de Bismark, qui est malade, renonce à l'office de médiateur qu'on lui offrait. Le général Gortschakoff est, dit-on, plus malade que le chancelier prussien. Il en résulte que les négociations n'avancent pas de part et d'autre ; mais des deux côtés les préparatifs de guerre sont poussés avec une activité dévorante.

La Russie éprouve une grande difficulté pour se procurer le nerf de la guerre : de l'argent. La bourse de Londres est fermée à ses négociateurs ; les anglais sont assez patriotes pour refuser les gros bénéfices d'une opération utile à un ennemi de leur pays. Les autres bourses sont entraînées par cet exemple. Cette difficulté peut obliger la Russie à des concessions qu'elle eût repoussées avec hauteur dans toute autre circonstance. C'est la seule chance de paix qui apparaisse dans les affaires actuelles. En dehors de celle-là l'opinion tend de plus en plus à considérer comme inévitable une guerre prochaine entre ces deux puissances.

D'ailleurs ce n'est pas seulement par le côté financier que la Russie est embarrassée dans sa politique. Le gouvernement et l'aristocratie russe sont battus en brèche par les sociétés secrètes et surtout par la secte redoutable des nihilistes qui travaille avec ardeur à une révolution sociale ayant pour but la spoliation des propriétaires.

La puissance redoutable de la secte vient de s'affirmer dans le procès d'une jeune fille nommée Vera Zassoukhine qui avait tiré un coup de revolver sur le général Trépoï, directeur de la police. Le jury a acquitté cette jeune femme, malgré le cas de flagrant délit. Cet acquittement révèle le travail souterrain qui mine l'ordre politique et social en Russie.

Il se peut que le gouvernement Russe se résigne à une paix qui lui impose des sacrifices pénibles, pour appliquer tous ses efforts à la lutte où il est engagé contre les sectes révolutionnaires qui conspirent sa perte.

— Voici ce que nous lisons dans la *Gazette des Campagnes* de Paris, à l'occasion de l'ouverture de l'Exposition universelle de Paris :

"Hier mercredi, 1er mai, l'inauguration de l'Exposition universelle a eu lieu avec l'apparat annoncé par le programme.

"M. le maréchal Mac-Mahon s'est rendu au palais du Trocadéro, où il a trouvé réunis les sénateurs, les députés, les hauts fonctionnaires, puis les délégués des exposants étrangers, ayant à leur tête le prince de Galles, le prince Amédée de Savoie, le prince Henri des Pays-Bas, le prince François d'Assise d'Espagne et les hautes notabilités qui représentent les États étrangers.

"M. Teisserenc de Bort a adressé au maréchal un rapport très élogieux pour M. Krantz et ses auxiliaires et pour les commissaires étrangers. Le maréchal a répondu qu'il s'associait à ces sentiments, et au nom de la France il a déclaré que l'Exposition était ouverte.

"Hélas ! il ne suffit pas d'ouvrir l'entrée de l'Exposition. Le public a été rudement déçu, en y pénétrant, de s'avancer en trébuchant, à travers les piles de caisses et de ballots, pour regarder des vitrines encore vides. Encore faut-il ajouter que le ciel s'était montré peu gracieux pour cette fête antiochyenne. Une pluie diluvienne avait transformé les allées du Trocadéro en torrents et en marais. C'est en piétinant à travers ce déluge que les invités sont arrivés, mouillés jusqu'aux genoux

à un palais qui ressemblait à un gigantesque bazar de démantèlement.

"Heureusement, ces petites contrariétés, y compris le baptême civil non prévu au programme, n'ont laissé aucune trace dans l'esprit des parisiens. Le soir, la moitié des maisons étaient illuminées et pavées; le spectacle de Paris était féérique, le temps était beau, une affluence énorme remplissait les principales rues et les boulevards.

"Nos lecteurs sont avertis. L'Exposition leur est ouverte. Mais s'ils veulent la voir complètement installée, ils feront bien de ne pas s'y présenter avant un mois. Nous les engageons surtout à bien garnir leur porte-monnaie, car on raconte déjà des choses très-peu édifiantes sur le compte de l'hospitalité parisienne."

— Il y a quelques temps nous annonçons à nos lecteurs qu'un projet de loi pour obliger les électeurs à voter aux élections des députés à la Chambre des Communes, avait été présenté à la dernière Session de cette même Chambre; ce bill a été renvoyé après avoir subi sa deuxième lecture, la majorité des députés ayant décidé qu'il était impossible de mettre en pratique les principales clauses de ce bill.

Voici, quant à ce bill, les remarques judiciaires que nous lisons dans le dernier numéro de la *Gazette de Sorol* :

"Beaucoup de gens pensent que l'électeur devrait être contraint de voter. Non-seulement, dit-on, c'est un droit que l'on possède, mais c'est un devoir que l'on doit absolument remplir.

"Rien de plus beau que ce droit, rien de plus grand que ce devoir ! Nos pères ont conquis le gouvernement responsable au prix de leur sang et leurs fils refuseraient d'en profiter ! Aussi quelle surprise de voir tant d'indifférence à cet égard !

"En effet, dans le droit de vote et son exercice dépend notre existence même, au point de vue de notre liberté et du bien-être de chacun. C'est la base de tout gouvernement. Ainsi donc, l'électeur est obligé, en conscience, pour le bon gouvernement du pays, et dans son propre intérêt même, d'user du droit de voter librement que lui confère la constitution et les lois du pays.

"Ces considérations doivent suffire auprès de tout homme honnête et sensé pour l'engager à se rendre de lui-même au poll, lorsqu'il en est requis, d'y déposer son bulletin, sans préjugés, sans passion, après réflexion et consciencieusement, pour celui qu'il croit le plus en état de faire un bon représentant du peuple.

"Malheureusement, tout le monde ne se met pas à la hauteur de ces considérations élevées. Aussi beaucoup de personnes sont d'avis d'imposer le vote *compulsivoire*. Outre la tyrannie d'une pareille mesure, il serait impossible de la rendre praticable. Lors de la dernière Session à Ottawa, la chose a été tentée; mais en face de la clause "que tout électeur pouvait échapper aux rigueurs de la loi en disant qu'aucun des candidats ne lui convenait et qu'il éprouvait des scrupules à voter pour l'un ou pour l'autre," on a reconnu de suite l'impraticabilité d'une pareille loi. C'est donc sur l'opinion publique qu'il faut agir : là est le remède.

"C'est à ceux qui comprennent la valeur du droit de vote, de l'expliquer de telle manière, que dans chaque paroisse il ne reste pas un seul électeur qui n'ait pas donné son vote. On ne saurait trop le répéter, non-seulement c'est un droit que l'on possède, mais encore c'est un devoir qu'un homme intelligent et consciencieux ne peut pas et ne doit pas refuser de remplir. Au contraire il doit être fier de posséder ce droit et de remplir ce devoir sous le seul regard de sa conscience, suivant son opinion

honnête et éclairée."

Ces remarques sont opportunes, surtout à la veille d'une élection prochaine pour le choix des députés à la Chambre des Communes. Nous félicitons l'écrivain de la *Gazette de Sorol* de prendre son rôle au sérieux en instruisant le peuple sur ses véritables devoirs. Si tous les journalistes, au lieu de se livrer à des discussions où les personnalités sont en jeu s'appliquaient à éclairer consciencieusement l'opinion publique par des écrits qui pourraient être utiles à leurs lecteurs, tous en profiteraient et nous n'aurions pas à regretter ces divisions et ces animosités causées le plus souvent par des écrits qui font la honte de la presse qui se livre à des excès de langage, à des écarts de plume.

Nous voyons avec plaisir que quelques journalistes se sont élevés contre de semblables abus. "Il est temps, dit M. l'écrivain du *Courrier du Canada*, de revenir dans la presse à des usages plus convenables, plus polis et plus gentils que ceux adoptés et mis en pratique depuis un certain temps.

"Un peu plus de modération ne nuira nullement à la cause que la presse a mission de défendre. Les journalistes devraient s'entendre pour ne jamais s'attaquer aux personnes mêmes qui rédigent un journal, mais seulement aux écrits, en désignant leur auteur par le nom du journal qui les reproduit.... A l'égard des hommes politiques des deux partis, la presse devrait éviter les injures personnelles, et les désigner et nommer tel qu'il convient.

"En adoptant cette conduite, la presse occuperait une position honorable et serait mieux vue du public."

Il est temps que sous ce rapport, les journalistes en fassent leur *mea culpa*; car il nous semble déplacé d'obliger les lecteurs de journaux à lire de longues colonnes d'injures à l'adresse de celui-ci, celui-là : injures que nous rongrions d'entendre répéter, même par la classe la plus abruti que l'on rencontre sur les places publiques.

Si nous voulons la paix, si nous désirons l'union si nécessaire au bien-être de notre pays, prenons les moyens de l'obtenir, et ayons ensemble les égards que l'on se doit entre frères, les mêmes considérations que l'on doit avoir entre membres d'une même famille.

## CAUSERIE AGRICOLE

### JARDIN POTAGER (Suite.)

**Du concombre.**—Ce légume est assez recherché pour que sa place soit marquée au potager.

C'est une plante annuelle, c'est à dire qui parcourt toutes les phases de sa végétation dans le cours d'une année. Le concombre se mange vert en salade ou s'apprête en marinade. Il est d'une digestion difficile et ne peut être supporté par tous les estomacs.

**Variétés.**—Ses variétés sont nombreuses; en voici les principales : Le concombre blanc hâtif; le jaune hâtif; le concombre jaune gros; le concombre à cornichons hâtif de Russie; le concombre gros vert; le vert long; le vert serpent.

**Culture.**—Le concombre est soumis à une culture plus ou moins forcée, c'est-à-dire que d'ordinaire on cherche à obtenir de cette plante des produits très-précoces, et pour cela on sème longtemps avant que les dernières gelées soient passées; comme le concombre est très-sensible aux gelées printanières on est forcé d'effectuer le semis sur couche chaude, en y apportant les

mêmes soins que pour la culture du melon.

On peut obtenir encore des produits très-abondants avec la culture en pleine terre; seulement les concombres seront plus tardifs, et le jardinier qui cultive pour la vente n'obtiendra qu'un faible prix pour la vente de ses produits, comparativement à ceux cultivés sur couche chaude.

Dans nos localités le concombre peut se semer sur couche chaude dans la première semaine d'avril. Quand la température est basse, on abrite le concombre soit avec des vitres, soit avec des cloches. Quelquefois on le laisse parcourir toutes les phases de sa végétation sur la couche où il a germé, et c'est presque toujours ainsi que l'on obtient les produits les plus abondants.

Assez souvent, cependant, la couche chaude n'est considérée que comme simple pépinière, et quand les deux premières feuilles de la plante sont formées, on transpose les plants en pleine terre, dans un terrain convenablement préparé et fumé. Le concombre n'est pourtant pas une plante épuisante, le nombre et l'étendue de ses feuilles lui permettant de puiser dans l'atmosphère une grande partie de sa nourriture; néanmoins il demande un terrain copieusement fumé. Le concombre ne réussit bien qu'à cette condition; c'est pourquoi il importe de lui réserver la partie la plus riche du jardin potager.

Le terrain doit être parfaitement ameubli.

Quand le moment de semer ou de transplanter le concombre est arrivé, on pratique, tous les 18 à 18 pouces des fosses, dans lesquelles on dépose une forte poignée de bon terreau. Ce terreau est ensuite recouvert d'un demi pouce de terre, et c'est sur cet emplacement que l'on plante ou qu'on sème la graine de concombre. On plante généralement deux plants de concombre sur la fosse et quand la reprise est complète on retranche le plant le moins vigoureux. Pour le semis, on y dépose trois graines en triangle, on laisse végéter, et quand la plante a poussé ses deux premières feuilles, on supprime les deux plants les moins vigoureux, pour garder le plant le plus fort; un pied pour chaque fosse est suffisant.

Lorsque l'on sème en pleine terre et si la terre est froide, la germination de la graine sera très-lente, et le plus souvent la graine pourrira en terre avant de pouvoir germer.

Dans la culture ordinaire du concombre, les autres soins, pendant la végétation, se bornent à quelques sarclages et arrosages; on laisse, le plus souvent, les courants se développer en toute liberté au grand détriment de la production. Les jardiniers les plus entendus font autrement: ils portent la séve à se concentrer sur certaines parties déterminées et à pourvoir ainsi à la nutrition d'un grand nombre de fruits. Pour cela, dès que les courants sont suffisamment développés, ils enlèvent le bout de la tige au dessus du deuxième nœud, avec l'index et le pouce. Le pincage est préférable au coupage, en ce que la plaie se cicatrise plus facilement. De l'endroit où le concombre a été pincé, il part bientôt deux ramifications qu'on laisse se développer pendant un certain temps, puis lorsque ces ramifications ont obtenu un certain développement on les pince à leur tour en soulevant leur extrémité au dessus du troisième nœud. De chaque amputation, il sort encore deux ramifications que l'on pince à leur tour au-dessus du septième nœud. A l'endroit où les ramifications prennent naissance, la tige forme un coude et la séve subit alors un temps d'arrêt. Cette séve reste plus longtemps dans le voisinage des fruits et peut plus complètement satisfaire

à leur besoin. On ne pince pas les concombres à cornichons.

Dans le but d'augmenter la chaleur du sol et procurer aussi une nourriture abondante au concombre, on conseille de déposer, au pied du concombre, sur une surface de quinze pouces de diamètre, une bonne couche de terreau ou de fumier décomposé. Le terreau absorbe les rayons solaires et réchauffe le terrain tout en le tenant dans un bon état d'ameublissement.

Comme les fruits du concombre sont mangés verts, et qu'ils épuisent par conséquent moins la plante, il n'est point nécessaire de limiter le nombre des fruits que doit porter un pied, c'est-à-dire que l'on peut sans inconvénient, laisser porter aux tiges tous les fruits qui s'y développent.

On peut augmenter considérablement la production du concombre en multipliant ses racines. L'opération est facile; il s'agit tout simplement d'enfouir une partie de la tige dans le sol et de la laisser s'y enraciner. Pour cela, à l'endroit qu'on juge le plus convenable, mais toujours à égale distance entre les deux fruits et non pas près de l'un d'eux, on fend la tige du concombre dans le sens de sa longueur, de 1 pouce; immédiatement au-dessous de cette partie de la tige on fait une petite fosse, dont on garnit le fond d'un bon terreau mélangé avec de la terre, puis on introduit la partie incisée de la tige dans cette fosse. On la recouvre d'une forte poignée de terreau et de terre, et l'on fixe le tout dans la position qui lui a été donnée au moyen d'une petite fourche de bois. Cette partie de la tige ne tarde pas à pousser des racines et offre un aide puissant à la racine-mère. On pourrait également faire la même opération à l'extrémité des tiges principales.

*Graines de concombre.*—Quand on veut se procurer de la bonne graine de concombre, on doit toujours réserver les fruits les plus hâtifs, les mieux développés et les mieux conformés, suivant la variété que l'on désire obtenir. On laisse ces fruits mûrir complètement sur place. C'est une très-mauvaise habitude qui contribue beaucoup à la dégénérescence du concombre, que de cueillir pour la table les premiers et les plus beaux fruits, et de ne laisser pour la propagation de l'espèce que les fruits d'arrière-saison. Si on a réservé pour la production de la graine les premiers fruits formés, ceux-ci pourront aisément mûrir sur pied, et c'est alors que l'on récoltera les meilleures graines; mais si l'on a réservé que les fruits d'arrière-saison, les gelées arriveront avant que ces fruits soient mûrs. Il faudra alors leur faire terminer leur maturation à la maison, et l'on conçoit que la graine ne sera pas aussi bonne que si la maturation avait eu lieu sur pied. Il faut nécessairement laisser aux concombres le temps de mûrir complètement, et n'en retirer la semence que lorsqu'ils commencent à pourrir.

Voici d'ailleurs ce qu'en dit M. Louis Noiset, dans son *Manuel complet du Jardinier*: "Pour recueillir la graine, on laisse pourrir le fruit sur pied, on ramasse les semences, on les lave et on les fait sécher à l'ombre."

M. Duchêne, jardinier expérimenté, a écrit de son côté:

"On doit avoir soin de marquer pour graines, dans la bonne saison, les concombres les plus gros, les mieux faits, de la plus belle couleur, et surtout qui n'aient point eu dans leur voisinage des races différentes de la leur; ce qui est facile à faire puisque la graine se conserve plusieurs années. La plupart des jardiniers prétendent même que la vieille graine vaut mieux que la

nouvelle, qui a l'inconvénient de pousser trop vigoureusement en bois, et par cette raison d'arrêter moins sûrement son fruit."

La bonne graine de concombre peut garder sa vertu germinative pendant quatre à cinq ans; mais celle que l'on produit sur les concombres de rebut se trouvant déjà faible dès la première année, on conçoit qu'à la deuxième année la germination se fera difficilement.

*Des cornichons* — Vers l'automne, on cueillera comme cornichons tous les fruits que la rigueur de la température n'a pas permis de se développer. Cependant, ces petits concombres ne sont jamais aussi bons que la variété proprement dite, connue sous le nom de *Early Russian*, petits fruits accouplés et l'un des plus hâtifs.

#### DE LA CITROUILLE.

La citrouille est, de toutes les plantes cultivables sous notre climat, celle dont la végétation est la plus longue.

Quand la terre s'est suffisamment réchauffée, il faut y déposer les graines le plus tôt possible; sans cela, les gelées hâtives de l'automne arriveraient longtemps avant la complète maturité des citrouilles.

Cette exigence de la citrouille, sous le rapport de la longueur de sa végétation, est certainement le plus grand obstacle à l'extension de sa culture; car, par elle-même, la citrouille est un produit généralement consommé et assez recherché; mais à cause de la difficulté de sa culture, on en sème le moins possible.

Dans les pays plus favorisés que le nôtre sous le rapport du climat, dans les pays par exemple où la végétation se continue sans interruption pendant cinq à six mois sans être menacée de gelées, la citrouille fait l'objet d'une culture importante et elle couvre des champs relativement considérables. Là, on la produit surtout pour l'alimentation du bétail; tandis qu'ici sa culture est limitée aux besoins de la table.

La culture de la citrouille n'est pas difficile. Lorsque l'on peut disposer d'une grande abondance de fumier, d'un terrain d'une exposition chaude, et de beaucoup d'eau, on est à peu près certains de réussir.

Voici comment on dispose le terrain à recevoir une culture de citrouilles: Sur le sol préalablement ameubli et divisé d'une manière aussi complète que possible, on pratique des fosses larges et profondes d'environ six pouces; l'éloignement de ces fosses est plus ou moins grand, suivant la variété de citrouille que l'on cultive. Pour les citrouilles creuses on met neuf pieds entre chaque fosse; pour celles que l'on se propose de pincer ou d'arrêter, on ne met que six pieds; et pour celles qui ne courent pas, trois pieds suffisent. Dans ces fosses on dépose deux bonnes pelletées de fumier de vache bien décomposé, on recouvre ce fumier d'un demi pouce ou de 1 pouce de terre. Cette couverture devra être formée de bonne terre bien riche, mélangée avec du fumier décomposé.

On confectionne ainsi des petits monticules sur lesquels on sème. Le semis se fait en plantant trois graines en trépied, le petit bout en l'air, sur chaque monticule, et on recouvre ces graines de même terre et de fumier.

L'époque du semis varie suivant les localités. Ici, on ne doit pas semer après la 3<sup>me</sup> semaine de mai; plus tard les produits pourraient mûrir, mais ils ne deviendront jamais volumineux.

Comme à cette époque les nuits sont encore fraîches, et qu'il peut arriver des gelées assez fortes, il faut avoir la précaution de les recouvrir avec des paillassons, des toiles ou un vieux pa-nier.

Si le fumier que l'on a employé est froid, les graines ne germent pas et souvent elles pourri-sent en terre.

Généralement on ne prend pas assez de précautions pour la culture des citrouilles, et il est bien rare aussi de voir des produits volumineux.

(A suivre).

#### Nouveaux détails sur le topinambour.

La lettre suivante de M. Bossy, adressée à la *Gazette des Campagnes* de Paris, montre combien le topinambour est utile à la petite culture:

" M. le Rédacteur,

" Il y a environ une dizaine d'années que je cultive cette plante en petit; c'est-à-dire dans mon jardin; ne connaissant pas sa valeur nutritive, je ne la cultivais qu'en bordure comme plante d'agrément; mais, comme le terrain était de qualité supérieure et que les tubercules occupaient trop de place au commencement du printemps, je fis arracher entièrement la bordure de tubercules et mis de côté une partie des plus beaux pour être plantés dans un autre terrain; l'autre partie fut consommée par deux vaches allaitant leurs veaux, âgés de vingt-cinq jours, qui avaient à peine de quoi satisfaire leur appétit. Les deux mères consommèrent pendant huit jours environ 80 livres de ces tubercules par jour. On en tira tous les jours deux pintes de lait après chaque repas des veaux. Quant aux autres tubercules, au commencement d'avril je les plantai dans un terrain tourbeux, à raison de deux tubercules par environ trois pieds carrés sur une surface de trois arpents.

" Au mois d'octobre la tige avait atteint une hauteur de sept à huit pieds, et pas un pied n'avait manqué ni péri, quoique les tubercules eussent été plantés au fond d'un petit trou fait avec une cheville à la profondeur de trois à quatre pouces seulement. Chaque pied a produit une vingtaine de livres. Nos vaches et surtout nos porcs en sont très friands. — Bossy.

Dans un numéro suivant de la *Gazette des Campagnes*, nous lisons la correspondance suivante:

" M. le Rédacteur,

" J'ai lu avec un vif intérêt la lettre de M. Bossy, sur le topinambour. Comme lui, je le considère comme très avantageux, surtout dans les contrées où le sol est médiocre; mais cette racine offre, à mon avis, un grave inconvénient, c'est qu'elle se conserve difficilement hors de terre, et qu'on ne peut guère l'arracher qu'au fur et à mesure des besoins. Si votre honorable correspondant pouvait indiquer à vos lecteurs un moyen de conserver ce précieux tubercule, il rendrait un grand service à bien des cultivateurs. — UN DE VOS LECTEURS ASSIDUS."

Comme la culture de ce tubercule se fait dans plusieurs endroits de notre Province, ceux qui auraient trouvé le moyen de le conserver facilement hors de terre, rendraient un service à leurs confrères cultivateurs, en nous le communiquant afin de le faire connaître aux lecteurs de la *Gazette des Campagnes*.

#### Conservation des topinambours.

Voici une excellente réponse de M. Chs. Gorsia, à la *Gazette des Campagnes* de Paris quant à la question qui a été posée sur les moyens de conserver les topinambours.

" Un abonné de la *Gazette des Campagnes* se plaint de ce que le topinambour ne puisse se conserver autrement qu'en terre. Cette assertion ne me paraît pas rigoureusement exacte.

" Les tubercules du topinambour emmagasinés à la manière des récoltes similaires arrivent si promptement à la fermentation alcoolique, que par cette méthode aucune conservation n'est

possible, même pour un laps de temps très-court. Mais, aussitôt les tubercules extraits de terre, étendez-les en plein air sur une épaisseur de dix à douze pouces, et couvrez le tout d'un peu de litière; ou bien formez-en des tas coniques de trois pieds cubes chacun, également abrités avec un peu de litière, très-peu, afin que l'air pénétre jusqu'au centre du cône. Dans le centre pourrait se tenir debout une étroite fascine, autour de laquelle les tubercules auraient été amorcés.

« En un mot, disposez vos tubercules de façon à éviter toute fermentation, et la conservation sera assurée. La couverture doit permettre à la pluie de pénétrer. Elle n'a d'autre but que d'empêcher la dessiccation des surfaces, parce que le topinambour perd aisément son eau de végétation et se durcit en la perdant. Dans cet état les animaux ne l'aiment pas autant que quand il est resté frais et rosé. Aussi, pour faire consommer sur place les tubercules par une troupe de truies, ne doit-on labourer le champ que par zones, si le temps est au sec. Les tubercules ramenés à la surface se séchent en peu de jours et sont dédaignés par les truies. Dans cet état les chevaux les mangent bien mieux que les porcs. »

« Aucun journal d'agriculture du moins que je sache, écrit M. Ch. Goslin, ne s'est occupé de cet excellent tubercule pour la nourriture de l'espèce chevaline. Quo l'on envoie quelque reporter dans les environs de Poitiers, de Civray, d'Angoulême, et il reviendra en assurant que le cheval aime le précieux tubercule et s'en trouve parfaitement. »

#### Protection due aux oiseaux.

On ne saurait nier que certaines vérités demandent à être dites et redites sans cesse; que certains sujets fussent-ils les plus élémentaires, ont besoin d'être traités sous toutes leurs faces. Le respect nécessaire aux oiseaux est de ce nombre. Souvent nous en avons parlé, et par nos redites nous ne craignons pas d'ennuyer nos lecteurs amis de l'agriculture et cultivateurs eux-mêmes, en leur parlant de ces petits oiseaux que bien à tort on se plaît à détruire sans songer que nous serons nous-mêmes victimes de cette destruction, si nous ne pronons pas les moyens d'empêcher la destruction de nos oiseaux insectivores.

Au moment où la saison des fleurs arrive, dans le temps même où le cultivateur confie à la terre sa semence, l'oiseau vient se choisir un asile dans un coin écarté du jardin ou sur les branches d'un arbre, et après quelques semaines au lieu de deux oiseaux qui entouraient chaque nid nous en voyons quatre à cinq qui sont tout zèle à défendre nos moissons contre les déprédations des insectes.

Dans la dernière semaine d'avril trois de ces nids furent placés dans notre jardin, et déjà il y a dans chaque nid des petits oiseaux auxquels les parents s'empressent de porter des vers qu'ils recueillent dans toutes les parties du jardin... et nous nous garderons bien de les chasser; les enfants ont bien la curiosité de les y aller voir, mais ils ont été avertis de ne pas les toucher; nous leur avons dit que ces oiseaux étaient appelés à purger le jardin de tous les insectes qui pourraient faire périr les fleurs ou dévorer les fruits; ils ont eux-mêmes vus ces oiseaux à l'œuvre apportant à leur nichée des vers pour en nourrir leurs petits.

L'oiseau est donc de première importance pour le cultivateur. Que faisons-nous pour le préserver? Nous permettons à nos enfants de tuer les adultes et de détruire les œufs! Quel mal ont donc fait ces oiseaux? Quel bien n'auraient-ils pas pu faire? Deux mésanges pondant de douze à vingt œufs, arrivent à donner à leurs petits, en 21 jours, au moins 40,000 chenilles ou insectes. Une seule mésange doit consommer, par an, au moins 200,000 d'œufs ou larves des écorces. L'hirondelle détruit 800 insectes par jour, soit 80,000 insectes pendant son séjour chez nous.

Et que faisons-nous pour les remercier de ces services que rien ne saurait payer?

Comme le dit M. l'abbé, dans son *Traité sur les oiseaux insectivores*. « Ce sont ces êtres charmants, ces gais compagnons de travail, ces chanteurs infatigables, que l'homme des champs s'acharne à poursuivre. Non-seulement il les tue dès qu'ils se trouvent à sa portée, mais il semble vouloir en exterminer la

race, frappant la famille dans sa source en enlevant les œufs, en détruisant leurs nids! En voyant les enfants tendre avec tant de soins leurs cages et trébuchets, et ces long chapelets d'œufs qu'on étale sur les murailles des demeures de nos cultivateurs, ne serait-on pas porté à croire que les gens de la campagne considèrent tous les oiseaux comme autant d'ennemis, et que ces œufs ainsi étalés sont là, étalés comme autant de trophées de leurs victoires? »

Et plus loin, le même écrivain ajoute :... « Celui qui protège l'oiseau, travaille donc à écarter la famine. Par contre, celui qui tue un oiseau contribue à rendre le pain plus cher. »

Voici ce que nous lisons à ce sujet dans la *Gazette de Sorel* :

« Nous sommes dans le mois des fleurs et des nids. C'est donc le cas, pour mettre ces derniers à l'abri des attaques inconsidérées dont ils ne sont que trop l'objet, de montrer par des chiffres quelles pertes cause la destruction d'une nichée, à la production rationnelle.

« Un nid d'oiseau contient en moyenne cinq œufs ou cinq petits. Chaque petit mange journellement cinquante mouches ou autres insectes, et cette consommation dure quatre ou cinq semaines. Prenons une moyenne de 30 jours, et nous trouverons que le nombre de mouches détruites par chaque nichée, dans ces 30 jours, est de 7,500.

« Or, chaque mouche mange journellement, en fleurs, feuilles, etc., une quantité égale à son poids, jusqu'à ce qu'elle ait atteint son maximum de croissance; en 30 jours, elle aura mangé une fleur par jour, fleur qui aurait été fruit. Donc en 30 jours, chaque mouche ayant mangé 30 fruits, les 7,500 mouches qu'une nichée d'oiseaux aurait détruites, nous feront perdre 225,000 cerises, prunes, pommes, etc.

« Voilà le tort qu'on fait en détruisant un nid. On perd 225,000 fruits, et cela vaut la peine qu'on y regarde.

« Nous recommandons ce calcul aux parents qui laissent leurs enfants marauder à cette époque. Il y va de leur intérêt particulier aussi bien que celui de tout le monde. »

#### Du roulage et du hersage.

La terre, après les labours, s'ameublît plus ou moins complètement par l'action des agents atmosphériques ou les alternatives de gel et de dégel; mais, à moins de circonstances particulières, surtout dans les terrains compacts, un certain nombre de mottes résistent à ses agents naturels et gratuits d'ameublissement. Dans cet état d'irrégularité, un champ ne pourrait être ensemené convenablement, car les graines se réuniraient en paquets dans les vides restés près des mottes et une partie des semences pourrait se trouver à une profondeur trop grande pour lever dans de bonnes conditions et en temps opportun, si l'on suppose que par là suite les mottes s'ameubliront. Pour compléter l'action de la charrue, de temps immémorial le cultivateur se sert de la herse et du rouleau.

Ce n'est donc pas trop avancer en disant que les deux plus importants instruments agricoles après la charrue ont besoin en bien des endroits, d'être améliorés. Nous en sommes aux moissonneuses, et la culture s'en tient à la mauvaise herse et au rouleau primitif.

Il faut attribuer en partie la négligence coupable de la plupart des cultivateurs, en ce qui concerne la herse et le rouleau, à l'ignorance des effets produits par ces instruments lorsqu'ils sont bien établis. N'ayant entre les mains que des instruments défectueux, le cultivateur ne peut croire que les herse et les rouleaux puissent avoir l'importance qu'ils ont réellement lorsqu'ils sont bons. Il tourne ainsi dans un cercle vicieux. Les travaux de hersage et de roulage, qui compléteraient si bien les labours, sont donc encore fort peu compris. Pour exécuter ces opérations, on devrait s'appliquer à faire choix de herse et de rouleau perfectionnés, en suivant pour cela les modèles qui nous sont offerts dans nos expositions provinciales; demandons pour cela encore en faire l'achat chez les fabricants d'instruments agricoles; la dépense de quelques piastres pour l'achat d'une bonne herse et d'un bon rouleau ne serait rien, comparé aux avantages que nous en retirerions.

## Choses et autres.

Voici arrivé le temps des grands travaux, pour le jardinier comme pour le cultivateur. La végétation va son train. Cette célérité de la végétation ne doit laisser au cultivateur qui a du cœur et qui désire profiter largement de la semence qu'il confie actuellement à la terre, aucun moment de répit; il doit profiter de tous les instants qui lui sont donnés pour mettre tout en œuvre afin que rien ne se fasse attendre.

Les mauvaises herbes croissent encore plus vite que les bonnes et se montrent plus nombreuses. Sous ce rapport la plus part des cultivateurs de Ste. Anne et des paroisses environnantes entrent dans une nouvelle voie. Les grains qu'ils confieront à la terre cette année, seront exempts de mauvais grains, grâce à la précaution qu'ils prennent de faire trier leurs grains à la Ferme-modèle du Collège de Ste. Anne. Le nombre de ceux qui y prêtent leurs grains est tellement considérable, qu'on ne peut suffire à fournir aux demandes; il faut attendre plusieurs jours avant d'avoir son tour. Tout le monde est satisfait du travail de cet instrument et à trier le grain, et plusieurs cultivateurs se proposent d'y apporter de nouveaux grains de semence au printemps prochain. Pour ne pas subir de retard, on fera bien de s'y prendre de bonne heure: d'apporter ses grains dans le cours de l'hiver; car on nous informe que M. le Directeur de l'École d'agriculture y tiendra un homme en permanence tout l'hiver prochain, qui sera exclusivement employé à ce genre de travail tout ce temps. Actuellement le temps d'un journalier de la ferme pourrait être autrement employé, et ce n'est que pour rendre service aux cultivateurs que M. le Directeur de l'École d'agriculture consent en tenir constamment cet instrument en marche.

Les sociétés d'agriculture rendraient un immense service aux cultivateurs si chacune faisait l'achat d'un semblable instrument.

Le mois prochain sera par excellence le mois des binages, des sarclages et des arrosages; si le jardinier ou le cultivateur se laisse un instant déborder, il ne saura plus où donner la tête; s'il ne peut suffire à ce travail, les travaux des mois précédents se trouveront compromis. Au-si, lorsque le travail presse, il ne faut pas mesquiner sur la main-d'œuvre; ce serait une économie bien mal entendue, de vouloir épargner quelques journées de sarclages, quand il s'agit d'assurer des produits qui fourniront de si précieuses ressources à la maison. Dix plâtres bien employées pour vous faire aider, vous en rapporteront cent à l'automne.

Hâtez vos semences, mais ne négligez rien; car l'ouvrage bien fait et à temps est sûr de payer.

Les pièces bien soignées et rigolées, indiquent une culture soignée. Combien de cultivateurs négligent ce travail important! M. le Curé de Ste. Anne, qui de temps à autre croit nécessaire de nous donner des renseignements sur la manière de faire les travaux des champs, entre autres choses conseillaient aux cultivateurs de faire des rigoles, afin de donner l'écoulement aux eaux des pluies. Il est nombre d'endroits où sans cette précaution l'on ne peut obtenir des récoltes de céréales, parce que les champs sont sujets à être noyés par les eaux. Il ne faut pas épargner les rigoles par de mauvaises raisons d'économie; ce travail, sous quelque prétexte que ce soit, ne doit pas être remis au lendemain, car il pourrait se faire que dans la nuit une pluie viant enlever une partie de la semence que vous aviez confiée à votre champ le jour précédent. Chose étrange, c'est que ceux qui sont les plus enclins à négliger ce travail, trouvent à dire que nous leur donnions en conseil de rigoler, parce que, disent-ils, ils n'ignoraient pas que ce travail dut se faire. C'est bien toujours le cas de dire que les cultivateurs routiniers sont les moins propres à recevoir de bons conseils, fussent-ils même élémentaires au point de vue de l'agriculture.

Les abeilles pendant les journées de pluies.—Lorsque surviennent plusieurs journées de mauvais temps qui retiennent les abeilles au logis, il faut présenter de la nourriture aux essaims nouvellement obtenus, voir à toutes les colonies peu pourvues. Les bâtisseurs, en vue d'obtenir du miel lorsque le tréfil incarnant et le sainfoin seront en fleur, doivent être tenus prêts, ain-

si qu'un nombre suffisant de ruches pour loger tous les essaims qui pourront venir.

**Le commerce des fruits aux Etats-Unis.**—La valeur annuelle de la récolte des fruits aux Etats-Unis est estimée à \$140,000,000. L'Etat de Michigan, par la récolte de ses fruits réalise annuellement une somme de \$4,000,000; l'Etat de l'Illinois, où l'on s'occupe de la culture des fruits depuis quelques années seulement consacre 320,000 arpents de terre à la culture de différents fruits.

**La vente des œufs.**—Dans la première semaine de mai, il a été exporté de Belleville, province d'Ontario, 8,468 douzaines d'œufs.

Nous serions curieux de connaître la quantité d'œufs qui s'exportent de nos principales paroisses, de Lévi à la Rivière-du-Loup. Des marchands de Ste. Anne de la Pocatière, de St. Paschal et de Ste. Hélène, nous informent que ce commerce augmente d'année en année. Un seul marchand de Ste. Anne nous dit avoir reçu dans une seule semaine 500 doz. d'œufs, et il y a huit à dix marchands qui échangent des œufs pour des marchandises dans cette même paroisse.—A St. Paschal un seul marchand a reçu jusqu'à 800 douzaines d'œufs dans une seule semaine.—A St. Alexandre et à Ste. Hélène, dans chacune des deux paroisses un seul marchand a reçu jusqu'à 150 douzaines d'œufs par jour, et cela pendant plusieurs semaines consécutives.

**Le commerce de chevaux à Montréal.**—Dans la 2<sup>me</sup> semaine de mai, il a été exporté 94 chevaux de Montréal aux Etats-Unis, au prix moyen de \$84.50 chacun. Du 1<sup>er</sup> de janvier dernier au 31 mars 1,801 chevaux évalués à un montant total de \$133,139.68 ont été exportés de Montréal aux Etats-Unis. Pour le mois d'avril la vente a été de 183 chevaux pour lesquels \$76,643 ont été payés. Pendant les premiers quinze jours de mai la vente a été de 264 chevaux de la valeur totale de \$21,144. La vente de chevaux à Montréal, depuis le 1<sup>er</sup> de janvier dernier a ainsi atteint le chiffre de \$3,047 chevaux vendus en montant de \$230,926.75; soit en moyenne \$75.46 par cheval.

**Vente de terrains Miniers.**—Pour l'information de nos lecteurs, nous publions l'avis suivant du Département des Terres de la Couronne:—AVIS est par le présent donné que les lots de terres publiques et après mentionnées (coordonnées de l'amiante et autres minerais) dans les cantons de Colrairie, Irlande et Thetford dans le comté de Mégantic, province de Québec, seront offerts en vente à l'enchère publique dans la Cité de Québec, au Département des Terres de la Couronne, le 5<sup>me</sup> jour de juin prochain:

**Colrairie,** rang A, lots 31 (87 a), 32 (83 a), 29 (98 a), 30 (90 a).—Rang B, lots 25 (97 a), 26 (106 a), 27 (107 a), 28 (108 a), 29 (113 a), 30 (119 a), 31 (124 a), 32 (123 a).—Rang C, lots 31 (101 a), 32 (100 a), 29 (91 a), 30 (96 a).

**Irlande,** 10<sup>e</sup> rang, lots 25 (88 a), 26 (92 a).

**Thetford,** 5<sup>e</sup> rang, lot 23 (200 a)—6<sup>e</sup> rang, lots 19 (218 a), 22 (245 a), 26 (274 a), 27 (281 a), 28 (100 a).

Prix de départ, \$1 par acre. **Conditions de vente:** Le prix entier d'achat payable dans le cours d'une demi-heure après l'adjudication, à défaut de quoi la terre sera réadjudgée au plus haut enchérisseur suivant au-dessus du prix de départ.—Vente à midi.—F. LANGELIER, Commissaire des Terres de la Couronne.—Département des Terres de la Couronne, Québec, 16 mai 1878.

—Le département vétérinaire du Conseil Privé d'Angleterre, vient de publier un rapport qui nous fait voir que le continent de l'Europe a fourni cette année, 179,263 animaux pour le marché anglais. D'un autre côté, il a été reçu, pendant la même période, des Etats-Unis et du Canada, 19,186 animaux, soit une augmentation de 16,000 sur l'importation de 1876. Pendant l'année 1877, il a été importé 848,315 moutons du continent européen, et il y a une diminution de 194,000 sur l'année précédente. L'importation des moutons des Etats-Unis et du Canada a augmenté cette année, de 21,000, soit de 28,893. En Angleterre, on admire le soin avec lequel la viande fraîche est transportée du Canada à travers l'Océan, en sorte que, dans la généralité des cas, la viande y arrive dans une condition excellente. On

se propose aussi d'adopter le système des réfrigérateurs canadiens, et par là même d'agrandir le commerce du bétail abattu dans toutes les sections du Royaume-Uni.

### RECETTES

**Préserver les pelletteries ou habits de laine des mites.**

Pour préserver les pelletteries ou habits de laine des atteintes de mites il suffit de les saupoudrer d'un peu de camphre pulvérisé, ou encore de mettre dans un morceau de vessie de porc, quelques gouttes de térébentine, en lier l'ouverture de manière qu'elle ne suinte pas et le mettre dans le coffre qui contient vos fourrières, etc., etc.

**Feuilles de noyer comme remède contre la jaunisse.**

Un remède bien simple et d'un effet bien salutaire contre la jaunisse consiste à faire infuser un gros pesant de feuilles de noyer (séchées et hachées) dans une pinte de vin blanc, et d'en prendre chaque matin à jeun.

**Guérison de morsures avec les tiges de fougères.**

La racine et la tige de la fougère broyées, infusées dans du lait, ou simplement dans l'eau, guérissent les morsures faites par des animaux enragés ou venimeux.

**Moyen pour préserver les poules de la maladie.**

Prenez plusieurs têtes d'ail (autant que vous avez de poules), pèlez-les bien et mettez-les dans l'eau en ajoutant un verre de vinaigre par pinte d'eau, et placez ce breuvage partout où les poules vont boire.

### GRAINES DE JARDINS.

UN des agents de la maison D. M. Ferry & Cie, de Détroit Michigan, vient d'établir un dépôt pour la vente de graines de jardins, au Bureau de la *Gazette des Campagnes*.

Cette maison de commerce de graines jouit d'une grande renommée aux Etats-Unis; et ce n'est que l'année dernière qu'ils ont introduit leur commerce dans la Province d'Ontario. Ce printemps ils ont disposé plusieurs agences dans la province de Québec.

L'assortiment de graines dont ils avaient fait choix pour nos localités, n'est cependant pas complet.

Voici le nom des graines qu'ils ont laissées en vente à notre Bureau :

**Betteraves** : Longue rouge foncé; hâtive forme de navets, betteraves à sucre Impériales de Love.

**Carottes** : Hâtive Scarlet Horn; longue orange.

**Choux** : Late flat Dutch; Stone Mason marble-head; large drumhead; early Winningatadt; early large York; early York; Premium drumhead de Perry; extra early York; chou vert de Kale; chou Brocoli; chou fleur de London et chou-fleur de Effort.

**Concombres** : longs verts de Londres; early frame; court vert, hâtif; hâtif de Russie; hâtif white spine.

**Laitue ou salade** : Salade de Hanson, pommée; salade bourre de Philadelphie; salade pommée de Frankfort; salade frisée hâtive de Simpson; salade Satisfaction; salade tambour; salade hâtive blanche; salade de choix hâtive de Ferry.

**Melons** : Melon citron pour conserve; melon musqué Nutmeg, de Allen's Superb, Japon blanc, jaune hâtif de Cantaloup; melon d'eau de Ferry & Cie.

**Navets** : Purple top yellow Swede; White globe; large flat Norfolk; White Swede or Russian; Flat Dutch; purple top strap leaved.

**Cynens** : Gros rouge de Wetherfield; True Yellow Danvers;

blanc du Portugal.

**Panais** : Hollow Crown, white Dutch or sugar.

**Raves** : longue écarlate hâtive; ronde blanche hâtive; ronde écarlate hâtive; rose olive hâtive; noire d'hiver d'Espagne.

**Tomates** : General Grant, Rathway Excelsior, Canada Victor; hâtive Large Red; tomate à feuille frisée; tomate Trophy.

**Divers** : Crasson double frisé, salsifi, épinar le, asperges, rhu-barbe, montarde blanche d'Angleterre, chicorée, persil triple frié, aubergine, céleri Seymour, poivre, sauge.

**Graines de fleurs** : différentes espèces et de choix.

Ces graines sont toutes mises en paquets dont la valeur était de dix centins par paquet, et nous les offrons en vente à nos abonnés à raison de 5 cts. par paquet.

Si l'on désire recevoir ces graines par la poste, sur la demande de un ou six paquets, il faudra ajouter un centin pour le postage; si l'on commande douze paquets, il faudra ajouter deux centins pour payer les frais de poste.

FIRMIN H. PROULX.

### RATEAU ITHACA DE COSSITT.



Cette gravure représente le Rateau Ithaca fabriqué par G. M. Cossitt et Frère à leurs manufactures de Brockville pour la Province d'Ontario, et Montréal pour la Province de Québec.

Cet instrument en usage depuis plusieurs années, outre les premiers prix obtenus aux expositions provinciales d'Ontario, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, sans compter les premiers prix à de nombreuses expositions de comté, a en dernier lieu obtenu le premier prix à la dernière exposition tenue à Québec en septembre dernier.

Les sous-signés étant exclusivement occupés depuis vingt-cinq ans à la confection d'instruments d'agriculture qui ont été hautement appréciés par les acheteurs, sont en état de livrer sur les marchés des instruments qui ne le cèdent en rien tant sous le rapport de la confection que d'une longue durée. Tous les instruments vendus sont garantis pour un an et ils dureront la vie d'un homme si on accorde à ces instruments les soins ordinaires.

Le rateau Ithaca est très bien adapté au râtelage du grain ou du foin, et fait un travail valant plus que son prix coûtant, en râtelant trente arpons de chaume. Le cheval fait tout le travail ardu du déversage, le cultivateur n'ayant qu'à soulever seulement le levier, ce qui s'opère facilement. Un enfant de douze ans peut le mettre en opération.

Plus de 20.000 de ces rateaux sont actuellement en usage. La fonte n'entre nullement dans la confection de cet instrument.

Pour circulaire et adresse s'adresser à R. J. LATIMER

Bureau de COSSITT & FRERE,

81, rue McGill à Montréal.

Pour références, s'adresser à Firmin H. Proulx, au Bureau de la *Gazette des Campagnes*.

**PRIERE A NOS ABONNES DE PAYER AU PLUS TOT.**