

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'acte de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du soussigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés ; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau 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 : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première. } ABONNEMENT
\$1 PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN

SOMMAIRE.

Revue de la Semaine : Des instruments du bien dans la société ; la propagation des saines lectures n'est pas un des instruments les moins puissants.—Un joyeux appel fait aux anciens et aux nouveaux élèves du Séminaire de Saint-Hyacinthe, par les directeurs de cette institution : lettre de M. l'abbé A. Dumesnil, les convoquant à une grande réunion qui doit avoir lieu le 30 juin et le 1er juillet prochains.

Causerie Agricole : Culture de l'oignon ; préparation du sol ; semence ; travaux à faire dans le cours de la végétation de l'oignon ; récolte.—Culture de la graine d'oignon pour semence.

Sujets divers : La chaux comme moyen d'activer la végétation.—Soins à donner aux cochonnets.—Fente des arbres sains.

Choses, et autres : Les orgues et harmoniums-orgues "Dominion," fabriqués à Bowmanville, et à vendre par M. L. E. N. Pratte de Montréal, sont hautement appréciés par leur bonne qualité.—Empoisonnement par la ciguë (carotte-Morceau) à Ste Anne de la Pocatière ; détruisons cette plante partout où elle se trouve, car c'est un poison violent qu'on ne doit pas laisser à la portée des enfants, même des animaux.—La culture du blé en Ecosse.

Recettes : Estre du nez chez les moutons.—Moyen de guérir la diarrhée chez les veaux.

Noyés à Ste Anne de la Pocatière.—Demande d'informations.—MM. William Bérubé et Callixte Lévêque, noyés le 12 mai dernier, n'ont pu encore être retrouvés. Voici le signalement : William Bérubé, 5 $\frac{1}{2}$ pieds, barbe noire et longue, par-dessus en étoffe noire, capot noir en caoutchouc, pantalon d'étoffe du pays et grandes bottes en cuir jaune huilé.—Callixte Lévêque, 5 pieds, moustache brune, portait des pantalons d'étoffe du pays carottée gris, des bas blancs, de grandes bottes en cuir jaune huilé qui lui montaient jusqu'au-dessous des bras, un capot en étoffe jaunâtre bariolée noire, et un par-dessus en coton-jaune ciré. Si ces corps venaient à être retrouvés, nous recevions avec reconnaissance les renseignements qui pourraient être fournis à leur égard, soit à M. le Curé de la paroisse de Ste Anne de la Pocatière ou au Bureau de la Gazette des Campagnes.

REVUE DE LA SEMAINE

Des instruments du bien dans la société.—Parmi les instruments divers dont il a plu à Dieu de se servir, en dehors de l'action directe du clergé, pour faire le bien dans la société, la propagation des saines lectures n'est pas un des instruments les moins puissants.

Pour lutter avec le plus d'avantages possible contre la déplorable invasion des mauvais livres, il faut former des bibliothèques de bons livres, fonder des publications intéressantes et morales, répandre dans les ateliers, dans les campagnes de bons almanachs, d'excellents petits livres qui popularisent l'instruction, sans porter atteinte aux sentiments religieux. Ces ouvrages demandent des sacrifices, c'est incontestable, car si les mauvais livres s'achètent facilement, on devra donner les bons, pour que l'appât de la gratuité compense celui plus attrayant encore qui s'attache aux instincts corrompus du cœur.

Si l'influence des bons livres est grande, combien plus grande encore est celle de celui qui, sous forme de revue mensuelle, hebdomadaire, ou de feuille quotidienne, vient, comme un ami attendu du lecteur, l'entretenir pendant les longues veillées et le frapper constamment de la même pensée, et qui obtient un résultat semblable à celui des gouttes d'eau qui, tombant des voûtes humides toujours sur le même point, finissent par percer le rocher le plus dur. Il est donc très important de ne pas laisser à l'indifférence ou à l'impiété le monopole de ce puissant instrument de bien ou de mal.

Les mauvaises publications sont de deux espèces : les unes attaquent ouvertement la religion ; les autres, tout en faisant profession de la respecter, ne portent aucun intérêt à ses développements et à son indépendance. Leurs résultats sont également funestes et on ne saurait trop réagir contre elles.

Et pour cela quoi de mieux qu'une bonne revue, un bon journal, publications indépendantes, honnêtes, dé-

vouées à la religion sans réserve, faisant aux bonnes mœurs le sacrifice de ces romans, qui constituent le plus grand appât d'autres publications. C'est un livre de tous les jours qui circule dans la famille de mains en mains, que la mère peut laisser sans danger à la portée de ses enfants, avec l'assurance qu'ils n'en retireront que de bons exemples et d'excellents principes. Aussi quelle importance ne devrait-on pas donner à cette œuvre si puissante pour le bien.

Si toutes les personnes religieuses comprenaient le bon résultat d'une publication sérieusement dévouée à la défense et à la propagation de leurs principes, ils la soutiendraient de leur argent, ils feraient pour son extension des sacrifices, au moins aussi considérables, que ceux faits par les patrons des mauvaises publications; ils chercheraient à lui donner, par des correspondances, par des documents intéressants, par des travaux spéciaux un intérêt puissant; ils lui procureraient ainsi par dévouement ce que les autres journaux ne peuvent se procurer qu'à grands frais. Ainsi chacun pourra servir la cause qui lui est sympathique et travailler, dans la mesure de ses forces, à la défense et au soutien de sa foi et de sa religion.

Le journalisme sincèrement religieux doit rendre de grands services. Il soutiendra et fera connaître les bonnes œuvres; il contribuera à détruire de nombreux préjugés; il forcera les mauvais journaux à plus de retenue dans leurs attaques, à plus de réserve dans leurs calomnies. Que tous les hommes religieux viennent à son aide, lui prêtent leur concours, et ses forces seront centuplées; il s'élèvera, bien vite, au-dessus de la sphère où l'indifférence du plus grand nombre l'a laissé se débattre aux prises avec des difficultés inouïes.

Nous sommes dans un temps de lutte, où l'incrédulité et l'impiété redoublent d'ardeur pour propager leurs doctrines et recruter des adeptes. L'attaque est tous les jours plus vive; que la défense montre, au moins, une énergie pareille. Les incrédules, les irréligieux sont partout une minorité; leur force vient de l'apathie des hommes religieux qui, forts de la pureté de leurs intentions, de leur piété, laissent passer et circuler l'erreur sans lui opposer une barrière. L'erreur ne pourra les atteindre, ne pourra ébranler leur foi, nous en convenons; mais pour combien d'autres sera-t-elle funeste?

Notre Saint Père Léon XIII nous a convié lui-même à cette œuvre méritoire. Il veut que les catholiques s'organisent pour opposer, partout, la vérité à l'erreur, les bons enseignements aux mauvais enseignements.

Les publications dont nous parlons ci-dessus sont un des meilleurs moyens de combattre les mauvaises doctrines; soutenons-les, propageons-les, faisons-en l'arme invulnérable avec laquelle nous maintiendrons les saines et véritables doctrines, et nous aurons fondé un des meilleurs instruments du bien dans la société.—*La Semaine Religieuse*, publiée à Montréal.

Un joyeux appel.—Les 25 et 26 juin 1878, le Séminaire de St Hyacinthe a été, on s'en souvient, le théâtre d'une démonstration des plus cordiales et des plus grandioses. Tous ses bienfaiteurs, tous ses anciens élèves, tous ses professeurs, étaient accourus, à l'appel de l'*Alma Mater*, reprendre pour un jour, pour quelques heures, la discipline, la vie du collège; et,

quelle gaieté partout, quel bonheur chez tous, durant les instants trop tôt envolés qui marquèrent cette grande et joyeuse réunion.

Nous ne dirons rien des magnificences de la fête de 1878. Le Séminaire avait fait royalement les choses; et, quand sonna l'heure de la retraite, quand chacun dut se rappeler que d'autres occupations, d'autres besoins, l'appelaient loin de cet oasis du dévouement et de la science où s'étaient écoulées ses premières années, qu'il venait de revoir avec tout son cortège de souvenirs enfantins et heureux, on se dit: Au revoir. Il fut dès lors arrêté, en effet, qu'une nouvelle réunion serait convoquée quand la Chapelle que le vénéré Archevêque de St Boniface, Monseigneur Taché, avait généreusement, et aux applaudissements chaleureux de tous, suggéré de faire construire aux frais des anciens élèves et d'offrir au Séminaire de St Hyacinthe comme témoignage de gratitude et de bon souvenir, serait achevée.

L'heure de cette réunion va sonner: c'est le secrétaire du comité de la Chapelle, M. l'abbé Dumesnil qui vient de nous le faire savoir dans une lettre circulaire qu'il doit adresser à tous les invités de 1878.

La chapelle est à se terminer, en effet; c'est une œuvre belle et glorieuse; et, le Séminaire veut que tous ses fils soient présents à la consécration du nouveau temple qui aura lieu le 1er juillet prochain, jour de la Confédération Canadienne.

Comme en 1878, la fête commencera la veille au soir, le 30 juin; et, comme alors aussi, il y aura place au Séminaire pour tous les arrivants qui sont priés de s'y rendre dès leur entrée dans St Hyacinthe.

Tous sont invités; et si dans ses multiples occupations, le comité oubliait d'envoyer ses lettres à quelques-uns; que ceux-là se rendent tout de même prendre leur place à la grande réunion des 30 juin et 1er juillet 1884.

À revoir donc à tous, au Séminaire de St Hyacinthe, les 30 juin et 1er juillet prochains.

Nous espérons que nos confrères de la presse du Canada et des États-Unis voudront bien annoncer cette nouvelle dans leurs colonnes.—*Courrier de St Hyacinthe*.

Nous nous faisons un devoir de publier la lettre suivante de M. l'abbé L. Dumenil, annonçant cette réunion des anciens et des nouveaux élèves du Séminaire de St Hyacinthe:

Aux bienfaiteurs, professeurs, élèves anciens et nouveaux du Séminaire de St Hyacinthe.

Messieurs et chers confrères,

Je suis heureux d'être chargé par le président du comité des anciens élèves, et par le directeur du Séminaire de Saint-Hyacinthe, de vous annoncer la joyeuse nouvelle de la prochaine réunion générale, déjà arrêtée en principe lors de notre incomparable fête des 25 et 26 juin 1878. Tous se rappellent le projet et l'engagement alors proposés par notre Vénérable confrère, le bien aimé Seigneur Taché, archevêque de Saint-Boniface, et acceptés si cordialement, de construire aux frais des anciens élèves, et d'offrir en don au Séminaire une chapelle qui fût un témoignage de gratitude pour les directeurs vivants, et un monument perpétuel à la mémoire des directeurs et bienfaiteurs défunts dont les cendres y devront reposer.

La plupart savent les efforts, les démarches, les voyages faits par le secrétaire-trésorier en faveur de cette œuvre. Eh bien! messieurs, la chapelle promise touche à sa complète exécution.

Il ne m'appartient pas de juger l'œuvre accomplie, de vanter les beautés du nouveau temple, de louer le talent et le zèle

de ceux qui, à divers titres, ont plus directement contribué à son érection et à son achèvement; j'ose cependant me croire assuré que votre jugement sera favorable, que vous trouverez le monument digne des donateurs et des donataires, digne du sentiment qui l'a inspiré et du but que l'on s'est proposé.

Tout s'apprête pour sa prochaine inauguration. Et, ainsi qu'il fut toujours bien entendu, vous avez, messieurs, plein droit d'être appelés tous et chacun, sans exception, à venir prendre part à cette fête.

J'aurais voulu pouvoir vous communiquer, bien avant ce jour, le fait et la date précise de cette réunion générale. Les circonstances ne l'ont pas permis. Enfin, après mûre délibération et pour le plus grand aise des confrères demeurant aux Etats-Unis et de ceux des professions libérales, on a choisi, mardi le 1er juillet, jour de la Confédération Canadienne.

Comme à notre première réunion, la fête commencera la veille au soir, lundi, le 30 juin prochain.

Reprodisant, en changeant les dates, ma circulaire du 20 mai 1878, je vous dirai messieurs :

" 1o. A votre arrivée à Saint-Hyacinthe, le 30 juin au soir, à moins que l'on ait des parents et des amis chez qui on désire se retirer, on se rend au Collège et on y trouvera son billet de logement.

" 2o. Il est dans tous les cas entendu que le dîner du 1er juillet se prend au Collège, en communauté."

Quant aux grands traits, surtout quant aux détails de la fête, vu que certains changements sont encore possibles, je m'en tairai, me contentant, suivant mes instructions, de vous dire simplement : Mes bons messieurs et amis, veuillez à l'arrivée du train qui laisse Montréal à 3½ hrs p. m., vous rendre tous au Collège, où M. le Supérieur vous offrira publiquement la bienvenue et vous donnera le programme de la fête.

J'ajouterai encore un mot " d'affaire." Vous comprenez que cette circulaire ne peut contenir l'état financier de l'œuvre de la Chapelle; mais comme c'est convenable et juste, un exposé fidèle et aussi complet qu'il est désirable, vous sera donné par M. le président du comité.

Ces points réglés, je me hâte de citer les derniers mots de ma circulaire du 12 novembre 1878. " Et dans 10 ans, ou plus tard, nous viendrons offrir à l'Alma Mater cette chapelle, magnifique couronnement de nos dons précédents, et, réunis de nouveau dans un fraternel banquet, nous retrouverons les joies et les chants du 20 juin 1878."

Bien qu'il n'y ait que 6 ans d'écoulés, tout est prêt. Venez, messieurs et amis. Tous, vous êtes conviés. Mon appel, transmis au plus grand nombre par cette circulaire, se lira aussi dans les journaux, se communiquera, se transportera sur les ailes de la renommée. Je suis forcé de procéder à " la vapeur " — nécessairement des oublis regrettables m'échapperont. L'essentiel, messieurs et chers confrères, c'est que la présente invitation vous arrive par une voie ou par une autre. Pour l'occasion, je décide que toutes les voies sont officielles et je désire que chacun se considère invité personnellement.

Donc messieurs, rendez-vous est donné pour lundi et mardi, 30 juin et 1er juillet 1884. Que tous, sans faute, soient présents à la vraie Confédération de tous les bienfaiteurs, professeurs et élèves du Collège de Saint-Hyacinthe.

J'emprunte mon dernier cri d'appel à ma lettre du 20 mai 1878 : " Arrivez tous, confrères et amis, sans distinction d'âge, de rang, de condition; arrivez du Nord et du Midi, de l'Orient et de l'Occident: l'Alma Mater attend tous ses enfants."

Pour le comité et pour le Séminaire,

A. DUMENIL, Ptre,
Secrétaire.

Séminaire de Saint-Hyacinthe, 12 mai 1884.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DE L'OIGNON.

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

Comme plante cultivée depuis bien des siècles, l'oignon fournit beaucoup de variétés, de forme, de grosseur, de couleur, de saveur, d'odeur, etc. Il y en a de précoces, de tardifs, de propres aux terrains secs,

aux terrains humides. La pratique dans cette culture et l'expérience que nous avons de la culture des différentes variétés, peut être notre meilleur guide sur le choix que nous devons en faire.

Originaire des pays chauds, l'oignon donne les produits les plus abondants sous les climats à haute température. On le cultive cependant dans les contrées relativement froides et il donne des produits assez élevés. Les climats froids, surtout les climats très humides, ne permettent pas toujours à l'oignon de mûrir.

L'oignon est très exigeant sous le rapport de la qualité et de la richesse du sol; il demande un terrain parfaitement ameubli et bien gras, cependant il n'aime pas les fumures récentes ni les terrains soulevés.

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

Le seul engrais que l'on puisse avantageusement donner à l'oignon, c'est une couverture de terreau que l'on répand sur le sol immédiatement après le semis.

Plus tard, lorsque les plantes sont bien levées, on répand sur la terre quelques engrais pulvérulents, tels que la fiente sèche de pigeon, guano, poudrette, ou bien encore un mélange de cendre et de suie. Ce dernier non-seulement procure aux plantes une nourriture abondante, mais il éloigne encore plusieurs insectes qui sont une cause de dépérissement ou de mort pour les jeunes plants.

Les vieux jardiniers prétendent que ce sont les fumiers frais qui donnent naissance aux nombreux vers qui attaquent l'oignon de manière à n'en laisser que quelques plants et à rendre entièrement nulle la récolte de l'oignon.

La préparation du sol destiné à la culture de l'oignon doit se faire avec un soin minutieux.

Si le terrain se rapproche un peu de la composition argileuse, il faudra lui donner un bon labour d'automne, puis un second huit à dix jours avant le semis. Si la terre n'est que sablonneuse, on se contentera que d'un seul labour au printemps, mais quelques jours avant le semis. Ce labour doit être un simple bêchage. Immédiatement après ce labour, on passe le râteau en fer pour aplanner la surface de la terre et briser les mottes; puis on divise le terrain en planches de trois pieds environ de largeur, séparées par des allées dont la largeur doit être d'un pied.

On laisse alors reposer la terre; elle se tasse, et quand elle est suffisamment tassée on sème. Si le labour a été fait en temps convenable, on est prêt à semer dans la deuxième semaine de mai; c'est l'époque que l'on choisit pour la semence, quand la saison le permet. Cette année il y a assurément retard, et il est à craindre que les produits ne mûrissent pas, à moins que nous ayons un automne avantageux. Il y a danger à faire la semence trop tôt, car il faut compter toujours avec les gelées tardives du printemps.

Quand le temps de semer l'oignon est arrivé, on passe le râteau sur la surface des carrés; après quoi on sème à la volée ou en lignes. Le semis à la volée est rapide; cependant les bons jardiniers ne l'emploient que rarement, car la rapidité d'exécution est le seul avantage que nous puissions retirer de cette manière de semer les graines d'oignon. On lui préfère le semis en lignes qui exige une moindre quantité de graines et rend les travaux d'entretien plus faciles.

Les lignes que l'on destine à l'oignon doivent être faites à la distance d'environ six pouces; on les confectionne généralement en faisant une petite raie dans le sol avec un bâton. Ce n'est certes pas la meilleure manière, surtout lorsqu'on considère que l'oignon ne demande pas une terre fraîchement remuée. On préfère les lignes formées de la manière suivante: On prend un bâton d'une longueur indéterminée, on le place sur le sol, à l'endroit que les lignes doivent occuper; on marche sur le bâton, celui-ci s'y enfonce quelque peu, et l'on confectionne ainsi de petites rigoles dont le fond est très dur et dans lesquelles on sème. L'oignon végétant sur une surface ainsi tassée, ne peut aucunement enfoncer son bulbe; il est complètement sorti de terre et tourne avec facilité. On recouvre la graine très légèrement avec le dos du râteau.

Quand on sème à la volée, on doit tasser le sol après le semis.

Environ trois semaines après l'ensemencement, si la température est favorable, l'oignon lève, et l'on se trouve alors dans la première quinzaine de juin. A cette époque, les gelées tardives du printemps ne sont plus à craindre; c'est alors que l'on répand les engrais pulvérulents que nous avons mentionnés plus haut.

Plus tard, les mauvaises herbes apparaissent, la plante potagère grossit, se développe, puis les sarclages et les éclaircissements deviennent nécessaires.

Pour ce qui est des sarclages, nous n'avons aucune règle particulière à donner ici; il faut les effectuer quand et à chaque fois que la croissance des mauvaises herbes l'exige.

Pour ce qui est des éclaircissements, cette opération n'est pas sans importance pour la bonne réussite de la culture de l'oignon. On fait cet éclaircissage une ou deux fois. Quand on éclaircit en deux fois, ce qui se pratique le plus généralement, on laisse l'oignon à deux pouces de distance et l'on arrache tous les autres plants qui se trouvent entre ces distances. Quinze jours ou trois semaines après, on sarcle de nouveau, au fur et à mesure des besoins, en laissant un intervalle de quatre à six pouces entre chaque plant d'oignon.

Les arrosages sont assez souvent nécessaires pendant le cours de la végétation. Sous nos climats, ils ne doivent jamais être abondants; ils doivent même cesser complètement quand les bulbes commencent à tourner.

Vers le milieu d'août, afin de hâter la maturation de l'oignon, quelques personnes couchent les tiges de la plante ou les rabattent en passant dessus un quart vide. Ce travail est très recommandable, surtout lorsque la saison est pluvieuse et que la végétation se prolonge outre mesure. Lorsque les tiges sont ainsi

couchées, la sève s'arrête ou ne circule que difficilement, et bientôt les tiges se dessèchent. Les bulbes recevant en même temps la sève destinée à toute la plante, prennent naturellement un développement plus considérable.

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

Lorsque les oignons sont bien mûrs, c'est-à-dire que leurs feuilles et une partie de leurs racines sont desséchées, on les enlève de la planche successivement, et on les expose pendant quelques jours au soleil pour enlever leur eau surabondante, ensuite on les nettoie des restes de leurs racines, des pellicules inutiles, et on en forme, par le moyen de leurs fanes et de liens de paille, des tresses qu'on suspend dans un lieu sec, à l'abri des brusques variations de l'atmosphère.

Pendant l'hiver, il faut placer les oignons dans un lieu où ils ne puissent pas être gelés, mais aussi qui ne soit pas assez chaud et assez humide pour les faire pousser. Comme ces deux circonstances ne sont pas toujours faciles à réunir, beaucoup de personnes les laissent au grenier, quoiqu'ils y soient exposés à la gelée. Il est de fait qu'une première gelée, quelque complète et durable qu'elle soit, n'a pas des effets bien dangereux lorsqu'on ne les touche pas. On en est quitte pour perdre ceux qui n'étaient pas arrivés à leur complète maturité, à moins qu'on ne les mange pendant qu'ils sont gelés. Après leur dégel, une seconde gelée leur est bien plus funeste. Un soin que doit avoir tout cultivateur jaloux de conserver ses oignons le mieux possible, c'est d'ôter des tresses ceux qui commencent à se gâter.

Les petits oignons et ceux destinés à être conservés les premiers, s'étendent sur le plancher, ou, mieux, sur des claies dans le grenier.

Il est bon de ne pas mélanger les oignons des récoltes du même champ (on en fait ordinairement trois), parce que ceux de la première sont de plus de garde que ceux de la seconde, et ceux de la seconde que ceux de la dernière. Cette troisième doit, en conséquence, être consommée la première, comme contenant beaucoup de bulbes encore en état de végétation ou fort diaposés à s'y remettre.

Quelquefois, lorsque l'air est en même temps chaud et humide, les bulbes, même les mieux consolidés, poussent des feuilles, et par conséquent perdent la faculté de se conserver. On a proposé plusieurs moyens d'empêcher ou d'arrêter cet inconvénient; mais il n'y en a pas de certains, si les précautions indiquées plus haut ne réussissent pas.

Voici un second mode de cultiver l'oignon :

Semez l'oignon au commencement d'août, sur des planches bien préparées, moyennement riches et sur un terrain sec. Faites sur ces planches des semis très épais et que vous arroserez une seule fois pour faciliter la germination des graines. Les graines lèvent bientôt, mais les plantes qu'elles produisent sont très serrées les unes contre les autres; alors elles se nuisent

et ne prennent qu'un petit développement. On éclaircit, puis la plante se dessèche et elle produit alors des petits bulbes dont on fait la récolte. Le printemps suivant on plante ces petits bulbes en guise de graines, à la distance de quatre à cinq pouces les uns des autres.

Dans ce dernier cas, le terrain doit être bien choisi. La plantation de ces bulbes se fait vers la fin de mai, lorsque les gelées tardives du printemps ne sont plus à craindre. Les plants entrent bientôt en végétation et donnent sûrement des oignons volumineux et un produit abondant. Ce procédé est plus dispendieux que le mode de culture ordinaire.

Il est très avantageux de produire de la graine d'oignon, d'autant plus que le prix d'achat est hors de proportion avec sa valeur réelle; puis on n'est pas toujours sûr de la qualité de la graine qu'on achète.

Pour produire de la graine d'oignon, il faut choisir, dès l'année précédente, les plus gros pieds, les oignons les mieux venus et les plus sains. On donne la préférence aux oignons qui appartiennent à la variété que l'on veut cultiver l'année suivante. On doit prendre les plus grands soins à conserver ces oignons jusqu'au printemps suivant.

À la fin de mai, on transplante ces oignons à six pouces les uns des autres, en ayant soin de ne mettre ensemble que ceux de la même variété, afin qu'ils ne puissent pas s'entreféconder. Lorsque les tiges florales ont atteint la hauteur de neuf à douze pouces, on leur donne des tuteurs pour les soutenir et empêcher que le vent ne les brise. Il faut leur donner tous les sarclages nécessaires et même quelques arrosages lorsque la sécheresse se prolonge outre mesure.

Lorsque les graines d'oignon sont mûres, ce que l'on reconnaît parfaitement en examinant les capsules, on fait la récolte des têtes d'oignon en coupant les tiges à trois ou quatre pouces au-dessous des têtes; on les pend ensuite dans un grenier où les capsules achèvent leur dessiccation, et lorsque celle-ci est terminée, on sépare les graines en frottant les têtes entre les mains. Cependant on a remarqué que les meilleures graines sont celles qui ont été battues immédiatement avant le semis, c'est-à-dire qui ont été conservées dans leurs capsules.

Quand la plantation de l'oignon porte-graines a été faite trop tard, il arrive parfois que la graine n'est pas parfaitement mûre lors de l'apparition des gelées de l'automne, on fait quand même la récolte de la graine. Mais pour que cette graine achève de mûrir, on fait la récolte en arrachant toute la plante et on la suspend dans un lieu qui n'est pas trop sec.

Au moment de la récolte ordinaire de l'oignon, quelques jardiniers replantent dans un local particulier les oignons qui ne sont pas arrivés à maturité, afin d'en obtenir la graine l'année suivante. Cette méthode est très blâmable, et ne peut qu'amener la dégénérescence de bonnes variétés.

La chaux comme moyen d'activer la végétation.

La chaux employée en petite quantité à la fois est un des moyens d'activer la végétation. Les cultivateurs prudents trouvent en elle le plus puissant de tous les amendements, le premier complément de toutes les sortes d'engrais. Cette propriété, la chaux la doit à la

faculté dont elle jouit de rendre soluble l'humus ou terre végétale qui sert d'aliment aux plantes. Il est surprenant que ce fait si important n'ait pas plus fructifié entre les mains des cultivateurs. Peut-être est-ce aux suites de l'abus de la chaux, abus qui conduisent rapidement à l'infertilité, qu'on doit l'oublier dans lequel on est tombé à l'égard de la chaux.

Les cendres de bois sont une véritable chaux réduite en poudre, et contenant en outre quelques sels alcalins ou terreux. Elles agissent comme elle, mais moins activement.

La chaux est un des meilleurs amendements qu'on puisse employer sur certaines terres, principalement sur les terres marécageuses. Elle tue les vers de terre, les larves d'insectes et convertit leurs cadavres en principes fertilisants.

Olivier de Serres recommande la chaux, principalement en la mêlant avec du fumier, des curures de fossés, etc.

Tous les fumiers destinés à la grande culture devraient être mélangés avec de la chaux, dans la cour même, à mesure qu'on les sort de l'écurie; mais il ne faudrait pas tarder à les employer, cela les rendant plus dissolubles.

C'est sur les terres des marais, et même la tourbe, que l'action de la chaux est la plus marquante. Cette dernière, qui est infertile par elle-même lorsqu'elle est pure, rend extraordinairement fertiles, quand on la mêle avec un douzième ou même seulement un vingtième de chaux, les champs sur lesquels on la répand, de telle nature qu'en soit la terre. Ceci prouve d'une manière démonstrative qu'elle agit principalement en rendant soluble le terreau qui ne l'était pas.

La chaux offre des avantages considérables aux cultivateurs qui ont une argile sublonneuse dans laquelle ils plantent une grande quantité de pommes de terre.

C'est par le raisonnement qu'un cultivateur peut apprécier ce qu'il doit répandre de chaux sur sa terre. Il y a des inconvénients à en trop mettre sur les prairies et les terres sèches et pauvres en humus, parce qu'elle détruit cet humus; et il n'y en a jamais à en mettre peu, parce qu'on peut toujours recommencer les années suivantes. Nous dirons donc seulement, en général: 1o. que plus la chaux est pure, c'est-à-dire contient moins de sable et d'argile, et moins il en faut; 2o. que plus la terre contient en même temps d'eau, d'argile et de terreau, plus on peut en mettre. On doit cependant s'arrêter au moment où une trop grande quantité ferait mortier, et introduirait par conséquent des pierres dans le champ. Lorsqu'on en a mis trop, nous le répétons encore, surtout dans les terres sèches, dans les terres de bruyère, par exemple, il arrive qu'elle brûle tout, et qu'il faut attendre un ou deux ans avant de pouvoir cultiver de nouveau ces terres.

Il est prouvé par l'expérience que presque toujours l'augmentation du produit qui résulte de l'emploi de la chaux, seulement la première année après qu'elle a été faite, couvre les frais qu'elle a entraînés, et qu'ainsi cette augmentation, pendant les années suivantes, est complètement en bénéfice.

Souvent il y a eu discussion pour savoir s'il convenait mieux, pour amender les terres, d'employer la chaux vive, c'est-à-dire sortant du four, ou la chaux éteinte. Chacun cite son expérience à l'appui de son

opinion. Dans ce cas, c'est au raisonnement à guider pour conduire à une bonne détermination.

La chaux fait périr les plantes, soit par sa propriété caustique, soit par sa faculté d'absorber tout l'acide carbonique de l'air. Cela seul indique qu'il faut la répandre, peu de temps après qu'elle est sortie du four, sur les prairies tourbeuses qu'on a la volonté de défricher pour les mettre en culture de céréales ou autres, afin de faire mourir les joncs, les laiches et autres plantes vivaces, et opérer la transformation de leur substance en mucilage dissoluble; mais qu'il faut attendre qu'elle ait perdu la plus grande partie de sa causticité, quand on veut la répandre sur les prairies naturelles ou artificielles qu'on est dans l'intention de conserver, ou quand on doit semer immédiatement après des céréales ou autres plantes délicates. Cependant, dans tous les cas, on peut employer la chaux vive, pourvu qu'on en mette peu, et qu'on l'ait réduite en poudre.

La chaux doit être répandue sur les prairies, à la fin de l'automne, c'est-à-dire à des époques où les bestiaux n'y trouvent rien à manger.

On prétend qu'il serait nuisible de mettre deux fois de suite de la chaux toute pure dans un même local. Ainsi lorsqu'au bout de quelques années on est dans le cas de rompre de nouveau un champ qui en a reçu, on la mêle avec du fumier.

L'intérêt de l'agriculture est de faire un grand usage de la chaux sur toutes les terres qui ne sont pas crayeuses, et dans tous les cas où les frais de sa fabrication, de son achat, de son transport et de sa dispersion sur les champs pourront être au moins remboursés par l'augmentation du produit des deux premières années.

Ce n'est que par des essais faits avec intelligence qu'on peut s'assurer de la quantité de chaux qu'on doit répandre dans tel canton et sur tel champ.

Il vaut mieux mettre de la chaux plus souvent sur les champs qu'abondamment en une seule fois, excepté quand il s'agit de faire périr les plantes d'un marais qu'on veut cultiver en céréales. C'est presque toujours pour avoir mis trop de chaux à la fois sur un terrain qui en demandait peu, ou pour l'avoir enterrée trop profondément avant qu'elle fût éteinte à l'air, qu'on a dit, comme principe de pratique, que la chaux ne produisait de bons effets que la seconde ou la troisième année après son application sur le terrain.

Pour cette opération, comme pour tant d'autres, la prudence impose la loi de faire des essais avant que de s'y livrer sur une grande échelle. En agriculture, il faut aussi prendre garde de donner naissance à des préjugés. La bonté d'une pratique est compromise souvent par la seule manière défectueuse avec laquelle on procède à son exécution.

Soins à donner aux cochonnets.

Si l'on veut profiter avantageusement de l'élevage des cochons sur une ferme, il faut leur donner des soins assidus depuis leur jeune âge jusqu'au temps où l'on doit les livrer à la boucherie. D'ordinaire l'ontretien des cochons est trop négligé et se fait même avec la plus grande imprévoyance, à ce point que lorsque le temps est arrivé de les mettre à

l'engrais, on a à opérer sur une masse d'os qui rend les cochons impropres même à engraisser, et la nourriture qu'on leur donne ne sert qu'à augmenter leur charpente.

Les premiers soins et ceux qu'il importe de ne pas négliger sont à l'égard des cochonnets. A mesure qu'ils se développent on doit leur donner du petit lait chaud, dans lequel on délaye du caillé, du son gras, de la farine d'orge, de seigle ou de blé d'inde, suivant que l'on peut en cultiver sur la ferme. Au bout d'un mois, on augmente leur nourriture, en y ajoutant soit des feuilles de salade, du mourron, des pommes de terre ou autres racines potagères que l'on fait cuire. Il faut leur donner cette nourriture en l'absence de la truie ou des autres cochons qui pourraient la leur disputer et les estropier.

Deux mois après leur naissance, ils peuvent se passer de la mère; un plus long espace de temps la fatiguerait. Il faut avoir soin de les laisser aller dans un parc qu'on leur destine, pour les accoutumer insensiblement au régime ordinaire. Ce parc doit être dans le voisinage de la maison, afin qu'on puisse mieux le surveiller.

Nous désapprouvons entièrement cette manie de laisser les cochons errer en pleine liberté. Ceci indique une négligence coupable, et une complète insouciance à l'égard des cultivateurs voisins qui ont parfois à souffrir des déprédations que causent à la propriété ces animaux errants. Les municipalités devraient passer des règlements sévères contre les cultivateurs qui laissent leurs cochons errants tout le cours de l'année, l'hiver comme l'été.

Fente des arbres sains.

Les fentes ont lieu sur les arbres sains et vigoureux comme sur les arbres abattus lorsque ceux-ci commencent à sécher.

La peau se déchire, se divise en deux, et suit communément la perpendicularité de l'arbre, à moins qu'il ne se trouve sur sa route des nœuds formés par l'origine des branches qui ont été précédemment coupées, et dont l'écorce a dans la suite recouvert la plaie. Alors la fente se détourne pour l'ordinaire, fait un contour, et très-souvent reprend au-dessus du nœud sa direction perpendiculaire. La fente suppose de toute nécessité une végétation vigoureuse dans l'arbre, et l'écorce de celui qui n'a pas assez de nourriture ou qui n'a précisément que celle dont il a besoin, n'éclate jamais pendant la belle saison. Elles surviennent, pour l'ordinaire, aux arbres que l'on taille dans l'été, et à ceux qui sont exposés à de trop continuels arroses. Dans l'un et l'autre cas il y a surabondance de sève; l'ascendante ne peut dissiper son superflu par les branches, par les feuilles, etc., au moyen de la transplantation; et l'absorption de l'humidité de l'air, faite la nuit par les feuilles, augmente encore ce volume de sève lorsqu'elle redescend aux racines, depuis que le soleil est couché jusqu'à ce qu'il se relève. La résistance de l'écorce se trouvant plus faible que l'impulsion de la sève, cette dernière est forcée d'éclater dans l'endroit le plus aminci et le plus délicat. Aussitôt qu'on aperçoit ces fentes, que l'aubier est à découvert, il faut se hâter de les remplir avec l'onguent de Saint-Fiacre, parce que l'air agit sur le bois

comme sur une plaie du corps humain qui reste soumise à son action. La cicatrice de l'écorce en sera plus prompte, et à la longue les deux bords de la plaie, après avoir formé le bourrelet, s'étendront, parviendront à s'unir et à faire corps ensemble.

La texture du bois, une fois attaquée, ne se régénère pas; mais comme cette portion parvient à la longue à être recouverte par l'écorce, et par conséquent mise à l'abri du contact de l'air, la partie affectée ne pourrit plus.

Ces fentes sont plus préjudiciables aux arbres à fruits à noyaux qu'à tous autres: il s'établit le long de la fente des amas de gomme, qui ne sont autre chose qu'une sève extravasée, et dont la partie aqueuse s'est évaporée; d'où il résulte une multitude de chancres très-pernicieux.

Choses et autres.

Contrat.—Nous lisons dans le *Monteur du Commerce*:

M. L. E. N. Pratte, le marchand de pianos et d'orgues, si connu de Montréal, a passé un contrat avec la compagnie d'orgues "Dominion", de Bowmanville, pour la livraison de 1000 orgues en quatre ans. Ceci donne une idée de la clientèle que M. L. E. N. Pratte a su se créer, en traitant ses acheteurs avec honnêteté.

Empoisonnement par la ciguë (carotte à Moreau ou carotte sauvage).—Nous ne pouvons trop attirer l'attention des cultivateurs sur cette plante dont la racine tubéreuse et charnue est un violent poison tant pour les hommes que pour les animaux. Il y a quinze jours, à Ste Anne de la Pocatière, deux enfants, l'un de sept ans, et l'autre de six ans, ont mangé des racines de cette plante. L'un des deux ayant pu indiquer la plante qu'il avait mangée, un contre-poison lui a été administré à temps; l'autre a dû succomber à l'effet de ce poison violent, car il était trop tard quand on a su qu'il en avait mangé.

Cette plante croît sur le bord des eaux, dans les lieux frais et humides, dans le voisinage des maisons et des bâtiments; elle fleurit au milieu du printemps. Son odeur désagréable et repoussante indique seule que c'est un poison; cependant tous les bestiaux la mangent, et les vaches en sont même friandes.

Il arrive souvent que des cuisinières ignorantes la prennent pour du persil, quoique la couleur obscure de ses feuilles et leur odeur doivent suffire pour empêcher la méprise, et causent ainsi à ceux qui mangent de leurs ragoûts l'engourdissement, les vertiges, l'obscurcissement de la vue, et, si la dose est très forte, le délire, les convulsions et la mort. Les remèdes sont le vomissement et l'eau acidulée, c'est-à-dire mêlée avec du vinaigre.

Les graves inconvénients qui peuvent résulter des erreurs de ce genre et le danger que courent les enfants de vouloir manger la racine de cette plante lorsqu'elle se trouve à leur portée, doivent engager les cultivateurs à détruire la ciguë (carotte à Moreau ou carotte sauvage) partout où elle se trouve; on doit même chercher partout afin de n'en laisser nulle part. Comme cette plante est bisannuelle, il suffit d'en couper la racine entre deux terres pour anéantir les reproductions futures. Lors de l'arrachage il faut avoir le soin de jeter la plante au feu afin qu'elle ne tombe pas sous la main des enfants.

La culture du blé en Ecosse.—Un correspondant du *North British Agriculturist* (journal publié à Edinburg, Ecosse), profère les plaintes suivantes, au sujet de la culture du blé dans ce pays:

"Si ce n'était que pour la paille, le blé ne vaudrait pas la peine d'être cultivé ici, surtout quand il nous faut payer un lourd affermage et acheter l'engrais à un prix très élevé. Jamais, en Ecosse, le blé n'a été vendu à un prix aussi réduit. Ceux qui ont du bétail préfèrent donner le blé à manger à ces animaux que de le vendre 93½ cts le minot. Mais tous n'ont pas l'avantage d'avoir un troupeau de bétail, et ces derniers sont obligés de vendre le blé à un prix qui ne paie pas même les frais de culture. Ne fut-ce que pour la paille qui sert à l'emballage ou à la litière, les cultivateurs de blé se verraient réduits presque à la famine, et cependant rien n'indique aucun changement pour le mieux.

RECETTES

Être du nez chez les moutons.

C'est une espèce de larve qui naît et croît dans le nez des bêtes à laine; elle est le produit d'une mouche qui dépose ses œufs à l'entrée de cette cavité, pendant la saison de l'été. Ces œufs éclosent vers le printemps, et c'est alors que la vie des moutons est en danger, parce que la larve qui en provient s'enforce dans les cornets. On s'aperçoit de leur présence chez le mouton par les efforts que celui-ci fait pour s'en débarrasser; il baisse la tête, l'éleve, soufflé avec force, et quelquefois tourne comme s'il était atteint du tournis. Cette maladie n'est pas incurable quand elle est soignée à temps.

Voici un moyen sûr de pouvoir garantir les moutons contre cette maladie: Lorsque les chaleurs de l'été sont passées, l'insecte a dû avoir déposé ses œufs dans le nez des moutons. Vous faites alors une forte décoction d'assa-fœtida et de tabac en poudre écossais, et vous en injectez avec une seringue à peu près une cuillère à soupe dans les narines de chaque mouton. Après cette opération les moutons tourneront, chanceleront et rendront avec force étirement tout ce que ces insectes auront déposé dans leurs narines. Aucun mouton traité de cette manière ne mourra de cette maladie. Mais une fois que les larves sont développées dans les narines du mouton, il n'y a aucun remède qui puisse les guérir.

Moyen de guérir la diarrhée chez les veaux.

Les œufs crus donnés aux veaux est un moyen sûr d'arrêter la diarrhée. Donnez pendant deux à trois jours consécutifs et deux fois par jour, trois œufs à chaque veau atteint de diarrhée. Jetez le veau sur le dos et ayez une autre personne pour le tenir dans cette position; puis alors ouvrez-lui la bouche, et cassez les œufs à l'intérieur même de la bouche: Par ce moyen le veau avalera facilement les œufs.



AVIS AUX ENTREPRENEURS.

DES SOUMISSIONS cachetées, adressées au soussigné, et portant la suscription "Soumission pour jetée à Sault au Cochon," seront reçues à ce bureau jusqu'à Vendredi, le 6 Juin prochain, inclusivement, pour la construction

D'UN BLOC ISOLÉ

À

Sault au Cochon, Comté de Saguenay, Québec,

d'après les plans et le devis que l'on pourra voir en s'adressant à M. Simon Cimon, Malbaie, ou au bureau de l'Ingénieur des Travaux du port, rue Dalhousie, Québec.

Les soumissionnaires sont avertis que leurs soumissions ne seront point prises en considération, si elles ne sont faites sur les formules fournies dont les blancs devront être convenablement remplis, et si elles ne portent pas leurs propres signatures.

On devra envoyer avec la soumission un chèque de Banque, accepté, fait payable à l'ordre de l'honorable Ministre des Travaux Publics, pour une somme égale à cinq par cent du montant de la soumission. Ce chèque sera consigné si le soumissionnaire refuse de signer le contrat sur demande de ce faire, ou s'il ne le remplit pas intégralement. Si la soumission n'est pas acceptée, le chèque sera remis au soumissionnaire.

Le Ministère ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

F. H. ENNIS,
Secrétaire.

Ministère des Travaux Publics,
Ottawa, 14 mai 1884.

29 mai 1884. 2f

Fermier demandé.

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

J. O. TOUSIGNANT,

Avocat, 26 rue Ste Anne, H. V., Québec.

29 mai 1884. 4f

MAISON A VENDRE

AU

VILLAGE DE STE ANNE DE LA POCATIERE.

A VENDRE, une magnifique maison, à deux étages, grandeur 40 x 30, située à quelques arpents de l'Eglise, du Collège et du Couvent; avec en outre une autre maison y adjoignant, avec fournil et étable; de plus un magnifique verger. Cette maison est située avantageusement pour le commerce, étant au centre du Village de Ste Anne.

Prise de possession au 1er septembre prochain.

S'adresser à

FIRMIN H. PROULX.

LA COMPAGNIE D'ASSURANCE MUTUELLE CONTRE LE FEU DES COMTES DE STANSTEAD ET SHERBROOKE.

Les membres de la susdite Compagnie sont par les présentes notifiés que les taux suivants de cotisation ont été prélevés sur les Billets de dépôt en force aux dates ci dessous mentionnées, pour couvrir les pertes et les dépenses de l'année finissant le 1er septembre 1883.

15 Septembre 1882	1 par cent
15 Octobre	" 1 "
15 Novembre	" 1 "
15 Decembre	" 1 "
15 Janvier 1883	" 1 "
15 Février	" 1 "
15 Mars	" 1 "
15 Avril	" 1 "
15 Mai	" 1 "
15 Juin	" 1 "
15 Juillet	" 1 "
15 Août	" 1 "

8 par cent.

Les dites cotisations, formant huit par cent, du montant originnaire du Billet de dépôt (déduction faite de ceux qui sont annulés par endossements), devront donc être payés au Bureau de la compagnie, à Sherbrooke, ou à un agent de la compagnie à ce dûment autorisé.

Par ordre du Bureau,

GEO. ARMITAGE,

Sec. Trésorier.

Sherbrooke, 3 octobre 1883.

22 Mai 1884.

L'ACTE DES LICENCES POUR LA VENTE DE LIQUEURS, 1883.

A VIS est par le présent donné, que le 27 juin prochain, à DIX heures du matin, il y aura au Palais de Justice du District de Kamouraska, en la ville de Fraserville, une assemblée du Bureau des Commissaires de Licences pour l'arrondissement de Témiscouata, aux fins de délibérer sur les demandes de certificats pour les licences que l'Acte précité l'autorise à accorder.

Par ordre du Bureau,

L. V. DUMAIS,

Inspecteur en chef.

Fraserville, 19 mai 1884.

22 mai 1884.

ORGUES-HARMONIUMS

DOMINION

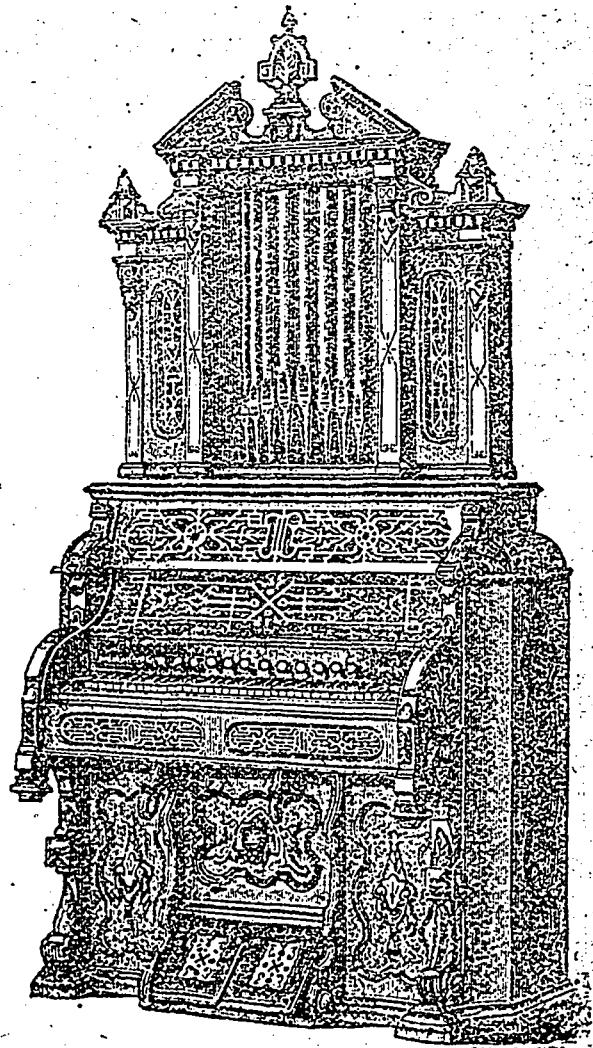
FABRIQUÉS A

BOWMANVILLE, ONT.

Pour Chapelles, Eglises et Salons.

50 PREMIERS PRIX

dans différentes parties du monde.



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

Une centaine d'instruments toujours en magasin.

S'adresser à

L. E. N. PRATTE

No. 1676, Rue Notre-Dame, Montréal.

Dépot General des Orgues "DOMINION."