

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 soussigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arriérages 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'envoi de correspondances doit être adressé à **FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.**



Gérant

Hector A. Proulx.

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

ANNONCES

Première insertion.....10 centins par ligne
Deuxième insertion, etc.... 3 centins par ligne
Pour annonce à long terme, conditions libérales.

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

ABONNEMENT : } 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 : Réunion des membres du Conseil d'agriculture de la Province de Québec.—Réunion des membres de la Société de colonisation de la ville de Sherbrooke.—Réunion des membres de la Société centrale d'agriculture d'Ontario.

Causette Agricole : Des graines.—Graines de luzerne, minette, trèfle, lin et escute; mélange, influence.—Graines de foin.—Reconnaissance des graines.—Caractères de quelques graines.—Semis.—Trèfle incarnat.—Faculté germinative des graines.

Sujets divers : L'art agricole (Suite).—Récolte et conservation des fruits.—Culture en vue de la prospérité des abeilles.—La fumure des pommes de terre.—Multiplication du grosailier.

Choses et autres : Soins à donner aux jeunes arbres, au printemps.—Le jardinage.—Culture "intensive et culture" extensive.—L'avoine après la boisson dans l'alimentation du cheval.

Recettes : Mastio résistant à l'eau et au feu.—Colle de riz.

REVUE DE LA SEMAINE

Réunion des membres du Conseil d'agriculture de la Province de Québec.—Mercredi, le 7 de mars, a eu lieu à Montréal une assemblée des membres du Conseil d'agriculture de la Province de Québec. Étaient présents les honorables J. J. Ross, Louis Archambault, Elizée Dionne, Louis Beaubien, MM. L. H. Massue président, J. M. Browning, S. Lesage, A. Casavant, Auguste Casgrain, A. Guilbault, J. Lemiro, Eugène Casgrain, J. I. Tarte, J. A. Marsan, Chs Gibb, S. M. Backwood et le colonel Rhodes.

Il a été résolu, sur requête des directeurs de l'Asile des sourds-muets de Montréal, de recommander au Gouvernement de Québec d'accorder un crédit de \$1,200 pour l'établissement d'une école d'agriculture en rapport à cette institution à Outremont.

Après une longue et intéressante discussion sur l'ensilage des fourrages verts, un comité composé des

honorables MM. Beaubien, Dionne et Ross, et de MM. Lesage et Lemiro a été chargé d'étudier spécialement les meilleurs moyens de généraliser ce système.

Il a été résolu de faire certains amendements à la loi qui concerne les expositions de district.

L'assemblée a adopté le rapport du comité de l'exposition recommandant que la prochaine exposition provinciale ait lieu à Montréal.

Au cours d'une discussion sur l'instruction agricole, les membres du Conseil d'agriculture se sont tous prononcés en faveur de l'enseignement agricole dans toutes les écoles élémentaires de la province de Québec.

Nous voyons avec plaisir que les agronomes de la province de Québec, comme ceux de la province Ontario, sont unanimes à recommander l'enseignement agricole dans nos écoles élémentaires.

Société de colonisation de la ville de Sherbrooke.—Dimanche, le 4 de mars, a eu lieu, à la sacristie de la cathédrale de Sherbrooke, l'assemblée annuelle de cette société, sous la présidence de Sa Grandeur Mgr Ant. Racine.

La réunion fut la plus nombreuse qui ait été tenue depuis que la société existe: ce qui est une preuve du surcroît d'intérêt que nos compatriotes assument dans les progrès de l'œuvre qu'elle représente.

Le vénérable président ouvrit la séance en faisant voir tout le bien accompli par la société, malgré l'exiguïté de ses moyens d'action et insista pour que chacun des membres actuels se fit le zélé et s'employât à recruter de nouveaux adhérents.

Après lecture et adoption du rapport des opérations de l'année écoulée, il fut procédé à l'élection annuelle des officiers avec le résultat suivant: Président, Sa Grandeur Mgr Ant. Racine; Vice-Président, le Très-Révérend A. E. Dufresne, vicaire général; Secrétaire-Trésorier, M. l'abbé H. O. Chalifoux, curé de St Jean-Baptiste.

Directeurs: Messieurs J. T. L. Archambault, H. C. Cabana, J. A. Chicoyne, E. Noël, François Codère, Norbert Bourque, F. X. Hains, L. H. Guay et Moïse Audet.

Quelques remarques furent adressées à l'assemblée de la part de MM. J. A. Chicoyne, H. C. Cabana et Norbert Bourque, sur l'œuvre de la colonisation et ses développements au sein de nos cantons de l'Est. M. Bourque, l'un des premiers pionniers de la colonisation dans le comté de Wolfe, fit une peinture empreinte de la plus vive originalité sur les débuts de la colonie de Wotton, aujourd'hui l'une des plus belles paroisses du diocèse.

En terminant la séance, Monseigneur félicita les membres de la Société St Jean Baptiste de Sherbrooke sur l'idée patriotique qu'ils ont eu de s'affilier à la Société de colonisation diocésaine. Avec un but pratique comme celui-là, non-seulement la Société St Jean-Baptiste rend les canadiens plus unis, plus attachés à leur nationalité, mais elle les fait participer avec efficacité à l'agrandissement du domaine national. C'est un exemple qui mérite d'être suivi par les autres sociétés nationales du diocèse.—*Le Pionnier de Sherbrooke.*

Société centrale d'agriculture d'Ontario.—La Société centrale d'agriculture de la province Ontario vient de tenir sa réunion annuelle sous la présidence de M. Valancey Fuller. Au nombre des propositions formulées dans cette assemblée, il est à propos d'y mettre en évidence quelques-unes des plus importantes.

Au premier rang, se place la discussion ouverte sur le travail de M. Charles Lawrence, Collingwood, "L'éducation agricole dans les écoles primaires," au cours de laquelle fut annoncée la publication prochaine d'un ouvrage sur l'agriculture, à l'usage des écoles paroissiales, et qui se termina par l'adoption de la motion suivante:

"La Société centrale d'agriculture d'Ontario approuve le projet d'introduction dans les écoles paroissiales d'un ouvrage élémentaire sur l'agriculture, avec la conviction qu'un usage judicieux d'un tel ouvrage sera profitable aux jeunes gens, à cette époque où leur intelligence est si sensible à toutes les impressions, et facilitera plus tard leurs études au collège agricole de Guelph, que la Société recommande à l'attention des cultivateurs comme une école où leurs fils pourront recevoir une instruction agricole complète."

Puis vient la conférence de M. D. M. McPherson, Lancaster, sur "Le travail expérimental qui doit être de préférence exécuté à l'institution agricole de Guelph." L'orateur établit l'extrême importance pour le cultivateur du travail expérimental qui lui vient en aide pour le succès de sa propriété. La science agricole est soumise à des lois, insuffisamment connues; on n'y parvient souvent que par des expériences répétées. Le profit est ce qui reste au cultivateur, par inventaire ou en argent comptant, après la déduction de tous les frais généraux. La première pensée de tous les hommes est de subvenir à tous leurs besoins et de mettre le surplus de leurs produits dans le commerce. De là vient que l'agriculture est considérée comme la profession la plus indépendante. Le cultivateur pourvoit à sa propre subsistance et à celle des non-producteurs. Comme conclusion de la conférence, M. McPherson soumet

à l'examen des délégués de la Société, les propositions suivantes, faisant appel à toutes les bonnes volontés pour en chercher la solution:

1o. Rendre plus populaires et plus instructives les sociétés d'agriculture et instruire les cultivateurs sur les affaires de leur profession.

2o. Rendre le Collège agricole de Guelph plus populaire et plus apprécié parmi les fermiers d'Ontario, de manière à augmenter dans une notable proportion le nombre des élèves.

3o. Etablir le programme d'un cours d'études convenablement adapté aux besoins des fils de cultivateurs.

4o. Obtenir une analyse exacte du sol dans les différentes régions du pays.

5o. Rendre au sol, au meilleur marché possible, sa fertilité première lorsqu'elle a été trop épuisée par des récoltes trop suivies.

6o. Nourrir le plus économiquement possible le bétail au point de vue de l'élevage, de la boucherie et de la production laitière.

7o. Trouver la nourriture la plus convenable aux animaux domestiques et la plus favorable à la production des engrais.

8o. Chercher la meilleure température de l'eau pour abreuver le bétail.

9o. Le meilleur système de la ventilation des étables.

10o. Le moyen d'augmenter la qualité du beurre et du fromage.

11o. Trouver la cause des taches rouges et rouillées dans le fromage blanc, et le moyen de les éviter.

12o. Simplifier le mode d'épreuve du lait dans les beurrieres et les fromageries, pour y déterminer exactement les conditions et la qualité.

13o. Trouver un système de créditer chaque patron de beurrierie ou de fromagerie de la valeur actuelle de lait, simple et préférable au système actuel de créditer le lait par le poids.

14o. Mettre à même tous les cultivateurs du pays de profiter des expériences utiles, pratiques, au Collège agricole de Guelph.

Nous reproduisons avec plaisir toutes ces propositions de la Société centrale d'agriculture d'Ontario, et nous sommes heureux de nous rencontrer d'accord avec elle sur des sujets de l'importance de l'instruction agricole et de la nécessité d'un livre élémentaire d'agriculture.

La Société centrale d'agriculture d'Ontario s'est aussi préoccupée de trouver les meilleurs moyens d'augmenter les avantages des différentes sociétés d'agriculture et d'y faire entrer le plus grand nombre possible d'agriculteurs.

Elle a aussi attiré l'attention de la Société des éleveurs canadiens, sur les conditions défavorables au point de vue du fret de l'exportation des bestiaux en Europe.

CAUSERIE AGRICOLE

DES GRAINES

La question des semences et des différents travaux qui s'y rattachent doit en ce moment-ci préoccuper les cultivateurs, puisque des semences dont on

doit faire usage, des soins que l'on doit apporter lorsqu'on les confie à la terre, dépendra en grande partie le succès de nos récoltes. La question des semences est la base d'une bonne agriculture et nous ne saurions y attacher trop d'importance.

Il importe de savoir comment se reproduisent les végétaux et de bien connaître leur mode de végétation.

Nous le savons tous, les végétaux de produisent par différents modes : graine, bulbes, caïeux, tubercules, marcottes, boutures, etc, suivant les espèces et les variétés. Arrêtons-nous d'abord au mode de reproduction par graine que nous empruntons aux *Annales de l'agriculture française*.

Bien connaître toutes les graines se plantes cultivées et même celles de beaucoup de plantes nuisibles est de toute nécessité pour ne pas commettre des fautes souvent irréparables.

Graines de luzerne, minette, trèfle, lin et cuscute.—*Mélange, influence.*—On trouve dans le commerce, des graines de luzerne mélangées à des graines de minette ou de trèfle. Si les graines de minette ou de trèfle ne se rencontrent dans le mélange qu'en faible proportion, on aura une luzernière suffisamment plantée en employant une dose de semence plus forte qu'avec de la luzerne seule.

Avec une grande proportion de minette ou de trèfle dans le mélange, il est à peu près certain que la luzernière serait manquée, à moins d'employer une dose considérable de semence; la minette ne dure qu'un an; le trèfle un, deux ou trois ans; passé ce temps, la luzernière serait trop claire et ne donnerait plus des produits assez abondants.

Confond-on la graine de minette avec la graine de luzerne, à la place d'une luzernière on est exposé à avoir un fourrage annuel; la provision de fourrages sera diminuée pendant deux années, et l'on ne réparera cette erreur qu'en accroissant les autres cultures fourragères et, par conséquent, en faisant de nouvelles dépenses.

On rencontre parfois, dans les graines de luzerne, de trèfle, de lin, des graines de cuscute. Employer de pareilles semences, c'est introduire dans les champs une plante parasite qui causera de grands dommages.

Graines de foin—La connaissance des graines de foin de prairies naturelles est également d'une grande utilité, car si l'on sème de mauvaises graines, l'herbe est trop claire, les plantes adventices envahissent le sol, le produit est peu abondant et de mauvaise qualité. C'est un enseignement à recommencer.

On croit ordinairement réussir en prenant des graines dans des fenils où l'on a placé de bons foin; on réussit quelquefois, souvent aussi on échoue.

Un foin se compose de plusieurs variétés de plantes qui ne mûrissent pas aux même époques. Un foin renferme-t-il des plantes précoces, des plantes tardives et des plantes à maturité intermédiaire, quand la coupe a lieu au moment où ces dernières plantes sont en place, les plantes précoces seules se reproduiront; la coupe se fait-elle tard, les plantes à végétations intermédiaires fourniront des graines, mais les plantes précoces auront déjà perdu une partie des leurs sur le terrain. De là évidemment des foin qui ne ressemblent point aux foin dont on a pris les graines.

Les graines de foin tombent munies de leurs glumes (enveloppes), mais on rencontre également dans les déchets de foin beaucoup de graines: celles-ci étant inutiles, il convient de s'assurer s'il s'en trouve beaucoup dans les graines de foin.

Toutes les variétés de plantes ne perdent pas avec la même facilité leurs graines et n'en produisent pas les mêmes quantités; la proportion qui existe entre les variétés dans le foin producteur de semence ne se trouvera plus, conséquemment, dans le foin qui en proviendra.

Reconnaissance des graines.—L'habitude de voir les graines suffit quelquefois pour les reconnaître: nous disons quelquefois, car il serait difficile d'arriver à distinguer les graines des différentes variétés de graminées, si l'on n'a pas recours à la science, c'est à dire à des descriptions exactes. La science, qu'il s'agisse de graines de graminées, ou de graines d'autres plantes, est toujours, en pareil cas, d'un utile secours: elle signale des caractères qui abrègent les études et permettent d'éviter toute confusion.

Caractères de quelques graines.—Les graines de luzerne et de trèfle se reconnaissent facilement à leurs formes.

La graine de luzerne a une forme analogue à celle d'un haricot; la graine de trèfle des prés comme celle du trèfle incarnat sont ovoïdes et se distinguent l'une de l'autre par leur grosseur et leur couleur. De même pour les graines de graminées, il y a des caractères distinctifs.

L'étude de la connaissance des graines est assez longue, elle n'est pas sans présenter des difficultés. Sur certains points même, il y a encore quelque obscurité; tel est le cas, par exemple, des graines de différentes variétés de chou; mais si, jusqu'à présent, les études ne sont pas suffisamment approfondies, ce n'est pas assurément une raison pour négliger d'apprendre ce que l'on sait, surtout quand il s'agit de connaissances si utiles à l'application.

Semis.—Les graines sont semées nues ou vêtues; ce n'est que par exception qu'on les sème dans ce dernier état. On sème entre autres les graines de foin avec leurs enveloppes, et tantôt la graine de trèfle incarnat est semée nue et tantôt vêtue.

La séparation des graines de leurs enveloppes est à peu près impossible économiquement. On comprend pourquoi on les sème recouvertes de leurs enveloppes et non autrement.

Trèfle incarnat.—Quelques personnes préfèrent semer la graine de trèfle incarnat vêtue, parce qu'il n'y a pas de frais pour les préparer, et que d'un autre côté, disent elles, l'enveloppe, une fois mouillée, conserve une certaine humidité qui favorise la germination. Ce sont là de très petits avantages, en regard de l'inconvénient réel de ne pas savoir les quantités de graines que l'on sème et d'être exposé à semer des enveloppes dépourvues de graines.

(Ce trèfle très estimé en France et en Ecosse où on le cultive sur une assez grande échelle. On le rencontre en ce pays dans les jardins comme plante ornementale.)

En semant la graine nue, on peut semer la quantité voulue et s'assurer de sa qualité.

Le choix de la graine, on le sait, importe à la réussite des ensemencements; les graines les mieux nour-

ries produisent toujours les pieds les plus vigoureux. Voilà pourquoi il est préférable de semer les graines nues, parce qu'il est toujours possible de les bien choisir.

Faculté germinative des graines.—Il ne suffit pas d'avoir de belles graines, il faut encore qu'elles possèdent leur faculté germinative. Cette faculté se reconnaît rarement à l'aspect, l'expérience seule est décisive. Les graines chétives et mal conformées, les graines percées par des insectes, ont généralement perdu leur faculté germinative. On croit vulgairement que les pois percés germent aussi bien que les beaux grains. Des expériences ont prouvé le contraire.

Une couleur terne, une odeur provenant d'un commencement d'altération, peuvent faire présumer que les graines ne germeront pas. Les vieilles graines qui n'ont plus leur faculté germinative sont ternes et perdent de plus en plus leur couleur luisante avec l'âge.—(A suivre.)

L'art agricole.

(Suite.)

En brûlant à l'air libre un corps organique, ce qui vient de l'air y retourne sous forme de vapeurs et de fumées, tandis que les cendres représentent ce que la terre a fourni de sa propre subsistance. En faisant cette opération, le corps, objet de l'expérience, doit être soigneusement desséché, car l'eau, non combinée, qui s'évaporera à la température de 212 degrés Fahrenheit ou 100 degrés centigrade, ne fait pas partie intégrante de la plante. Une pomme de terre mûre ainsi desséchée perd 70 par cent d'eau, et le navet 90 par 100. Ce fait est la cause d'une fréquente erreur. On achète une tonne de navets et l'on oublie que l'on achète ainsi 1800 livres d'eau qui n'est pas meilleure que l'eau de la rivière.

Le blé donne en moyenne 1000 livres (16 boisseaux $\frac{2}{3}$ par acre). Il enlève au sol par acre de terre 11 77 lbs des matières ci-après : potasse, 2.25 lbs ; soude, 2.40 ; chaux, 1 ; magnésie, 0.90 ; silice, 4 ; acide sulfurique (huile de vitriol, composé de soufre et d'oxygène), $\frac{1}{2}$; acide phosphorique (composé de phosphore et d'oxygène), 0.40. Le surplus 0.32 lb. se divise en alumine, fer et chlore. Dans cette liste, nous devons remarquer que la potasse, la soude et l'acide phosphorique sont les éléments qui doivent, selon toute apparence, manquer le plus souvent dans nos terres. Dans les régions sablonneuses, en dehors des limites où l'alluvion s'est formée sous l'action des eaux provenant de la fonte des glaces et des neiges, la chaux peut quelquefois être épuisée ; dans nos sols d'alluvion, elle manque rarement.

Cinquante récoltes enlèvent seulement un boisseau de chaux par acre. Mais la chaux peut servir à d'autres usages que de fournir directement par elle-même la nourriture aux plantes, comme nous le verrons plus loin.

Au point de vue de ce qu'elles enlèvent au sol, les autres céréales diffèrent un peu du blé. L'orge et l'avoine sont sur la limite extrême. La première donnant 23 49 lbs et la seconde 25 80 lbs de cendres par 1000 livres de grain. Le seigle donne un peu moins de cendres que le blé, 10-40 lbs. Le blé-d'Inde donne environ 20 livres de cendres par 1000 livres de grains. Les petites variétés dures de blé-d'Inde contiennent

une plus grande proportion de cendres que les blés tendres et plus riches en amidon.

La plus grande différence consiste en ce que l'orge demande une plus grande proportion d'acide phosphorique ; elle en absorbe 2 10 lbs par 1000 livres de grains. Nous ne donnons pas la compte de la matière minérale employée à produire la paille des différentes espèces de grains par 1000 livres, parce que nous supposons que le cultivateur prévoyant rendra la paille au sol, soit avant, soit après l'avoir fait consommer à ses animaux. Mais de peur que le prix actuel de la paille sur les marchés tente quelques cultivateurs, il est bon de dire que la paille correspond à 1000 lbs de grains de blé, enlève du sol 35-18 lbs de matière minérale, c'est-à-dire trois fois plus que le sol n'en absorbe lui-même. Avec l'orge et l'avoine, le cas est encore plus mauvais ; la première, pour sa paille, prend au sol 52-42 lbs et la seconde 57-40 lbs. Pour l'orge, la consommation se porte sur la matière la plus dispendieuse, 1-16 lb. d'acide phosphorique. Ces chiffres doivent nous prémunir non seulement contre la perte de la paille, mais encore contre la trop fréquente et mauvaise habitude de faire de l'orge et de l'avoine une récolte préparatoire au blé.

La masse du sol que nous cultivons est composée de sable et d'argile en proportions constamment variables ; mais comme les plantes ne peuvent utiliser pour leur nourriture, ainsi que nous l'avons déjà dit, que des substances pouvant se dissoudre dans l'eau, et comme ni l'argile ni le sable dans leur forme primitive ne se dissolvent dans l'eau, il est donc de toute nécessité que l'un et l'autre de ces éléments du sol subissent d'importants changements dans leur composition avant de pouvoir alimenter la vie et la croissance des plantes.

Quelques mots sur les composés chimiques trouveront ici leur place et faciliteront l'intelligence de ce qui va suivre.

Les chimistes appellent *oxydes*, des corps composés d'oxygène et d'autres substances. Exemple : l'oxyde de fer (vulgairement appelé *rouille*) est un composé d'oxygène de fer. L'oxyde de calcium (vulgairement appelé *chaux*), est un composé d'oxygène et de calcium. On distingue parmi les oxydes ceux qu'on nomme *acides* et ceux désignés sous le nom de *bases* ou *alcalis*. Les acides sont ceux qui rappellent le goût et l'odeur piquante du vinaigre et de l'esprit de sel. Les acides ont une tendance à se combiner avec les bases ou alcalis pour former ce que les chimistes appellent les *sels*. Exemple : le carbonate de soude (vulgairement appelé *soda à laver*) est un sel résultant de la combinaison de la soude qui est une base ou un alcali avec l'aide carbonique. Les principaux alcalis ou bases sont la potasse, la soude, la chaux, la magnésie, etc.

On nomme *combinaison* le produit de l'union intime de deux ou plusieurs corps dans des proportions déterminées. Ce produit est un corps nouveau qui a ses propriétés particulières. Le mélange consiste dans la réunion des deux ou plusieurs corps dans des proportions indéterminées, où chacun de ces corps conserve le même état et ses propriétés particulières. La combinaison de l'oxygène et de l'hydrogène forme l'eau. Dans le mélange de craie et de charbon, il n'y a pas un nouveau corps, il n'y a que de la craie et du charbon.

Le sable est le résidu des roches pierreuses ou siliceuses. Le granit, la plus ancienne des roches de la croûte terrestre, est en grande partie composé de quartz ou silice cristallisée, et c'est de là que viennent les sables siliceux. Un autre élément des roches primitives est le feldspath (silicate double d'alumine et de potasse), qui forme les beaux cristaux couleur de chair du granit. Quand il perd sa forme cristallisée, c'est l'argile, qui est composée d'alumine, de silice, de potasse et de fer.

En chimie, l'argile est un silicate d'alumine et de potasse. Le fer donne la couleur; il est généralement en petite quantité et simplement à l'état de mélange. Parfois il déplace la potasse, et se trouve alors non plus à l'état de mélange, mais de combinaison. Le sol est le plus généralement composé des éléments ci-dessus et de matières organiques (provenant des tissus des êtres vivants, végétaux et animaux), de soufre, de chlore (gaz qui forme une forte partie du sel de cuisine) et d'ammoniaque, fournie par l'air. Mais comme les substances, que le sol fournit aux plantes pour leur nourriture, doivent être solubles dans l'eau, se pose ici naturellement la question de savoir comment ces éléments solubles dans l'eau peuvent être retenus à la surface du sol et n'être pas entraînés par les pluies fréquentes? Ceci nous amène à parler d'une propriété particulière du sol qui a été récemment étudiée. En 1850, le professeur anglais Way fit une série d'expériences pour établir la propriété des sols argileux et retenir la potasse et les autres alcalis solubles. Ces expériences ont été poussées jusqu'à ce qu'on ait pu considérer comme un fait certain "que le sol composé d'argile fine et de sable a la propriété de se combiner avec les alcalis, de manière à les rendre insolubles dans les circonstances ordinaires." La lessive de cendres de bois, si forte qu'on la suppose, versée sur une cuve de terre finement pulvérisée, en sortira à l'état d'eau presque pure, donnant à l'analyse à peine quelques traces de potasse. La potasse s'est donc incorporée à la terre de la cuve. Lavez cette terre avec de l'eau pure, plusieurs fois de suite, et vous n'en séparerez pas les alcalis qu'y a laissés la lessive (potasse et soude). Si, au contraire, vous opérez le lavage avec de l'eau chargée d'acide carbonique, il se dégagera une petite quantité de ces alcalis. Cet exemple nous fait saisir le mode de fonctionnement des sols argileux et des pluies à l'égard des alcalis, potasse et autres. L'action chimique employée dans ces opérations est très complexe, mais nous ne nous proposons pas de discuter des théories chimiques; bornons nous à constater le fait et son importance au point de vue de l'agriculture. Cette manière d'assurer dans le sol la nourriture des plantes sous une forme fixe et permanente, et en outre, par l'action des différents agents, de la dissoudre suffisamment pour fournir aux plantes leur approvisionnement, au fur et à mesure de leur croissance, est assurément l'une des lois les plus merveilleuses de la nature. — (A suivre).

— D'après l'Indiana Farmer. — E. CASTEL.

Récolte et conservation des fruits.

La culture des fruits de table donne des bénéfices aussi certains que rémunérateurs, et l'exportation et la consommation sont assurées d'avance.

L'hiver venu, les fruits sont très rares et ceux qui ont eu la bonne fortune de les conserver, en obtiennent de bons prix sur les marchés. Il s'agit donc de les bien conserver. Avant de conserver, il faut bien récolter, c'est un des premiers éléments de succès dans la conservation.

Récolte des fruits.—La récolte comme la conservation des fruits demandent impérieusement l'œil du maître et la surveillance de la maîtresse de la maison, pendant la saison de la récolte et le séjour des fruits au fruitier. C'est un peu de peine assurément; mais il ne faut pas compter conserver les fruits longtemps, même dans le meilleur fruitier, s'ils ont été mal récoltés ou dans de mauvaises conditions; la longue conservation des fruits est subordonnée aux soins apportés à les récolter.

La récolte des fruits demande impérieusement le concours du maître ou de la maîtresse de la maison. Quand on la confie à des domestiques ou à des employés, leur négligence, leur indifférence ou leur incapacité peut tout compromettre.

Posons ceci en principe :

On ne doit jamais cueillir de fruits, de quelque espèce que ce soit, et en quelque saison que ce soit, que de onze heures à trois heures, lorsque toute trace de rosée a disparu, et avant que l'atmosphère se recharge d'humidité.

On ne doit cueillir les fruits que par un ciel découvert et un temps bien sec.

Il ne faut jamais attendre que les fruits tombent pour cueillir ceux qui restent sur l'arbre. En opérant ainsi, on s'expose à n'avoir que des fruits pourris.

Les fruits cueillis trop tôt se rident, ne mûrissent jamais et ne sont pas mangables.

Il faut s'être occupé pendant un certain temps de la culture des fruits pour savoir choisir juste le moment de la cueille. C'est une appréciation qui s'acquiert beaucoup par la pratique, et je ne saurais trop le répéter, la conservation des fruits est subordonnée, en partie, à une cueille faite à temps.

Les fruits de toutes les espèces, pour acquérir toutes leurs qualités, doivent être cueillis, non quand ils ont acquis leur complet développement, cela n'est pas suffisant, mais lorsque leur épiderme s'éclaircit et devient transparent. C'est le bon moment: récoltés ainsi, les fruits mûrissent parfaitement au fruitier, sont juteux, sucrés, et conservent toute leur saveur. Si l'on attend, ils tombent bientôt, bléissent vite, restent coiteux et fades.

La récolte des fruits ne se fait pas, comme la vendange, tout à la fois. En opérant ainsi, on est certain de cueillir dans les plus mauvaises conditions. Chaque fruit demande à être cueilli à son tour; la cueille doit se pratiquer comme les pincements, au fur et à mesure de la maturité.

Les fruits d'espalier se cueillent avant ceux de plein vent, ils mûrissent toujours un peu plus tôt; et à l'espalier comme au plein vent, les fruits du bas de l'arbre demandent à être cueillis avant ceux du haut. La sève, qui tend toujours à monter, agit encore d'une manière active au sommet de l'arbre quand elle a presque abandonné les ramifications du bas. Il faut une période de huit à douze jours entre la cueille des arbres d'espalier et ceux de plein vent, et une de cinq à huit jours entre la récolte des fruits du bas et celle du haut de l'arbre.

On ne doit se servir pour la cueille des fruits que de paniers plats, garnis de mousse bien sèche, dans lesquels on n'en place qu'un rang. Quand les fruits sont placés les uns sur les autres dans des paniers creux, ils se meurtrissent et ne se conservent pas.

Lorsque les fruits ont été récoltés avec toutes ces précautions, il faut les retirer du panier et les poser un à un, le plus doucement possible, pour éviter de les cogner et sans qu'ils se touchent, sur une table garnie de paille bien sèche, dans un endroit très sain. On les laisse ainsi pendant sept ou huit jours sans y toucher, avant de les rentrer au fruitier, afin de leur laisser évaporer leur humidité surabondante. En enfermant les fruits au fruitier immédiatement après la cueille, on s'expose à en faire périr la moitié.

Du fruitier.—Le fruitier placé dans de bonnes conditions et susceptible de conserver des fruits pendant longtemps est une chose rare; cependant il existe dans toutes les maisons plus ou moins des pièces propres à l'établissement d'un excellent fruitier, et ce sans grande dépense.

La plupart du temps, on choisit, pour installer le fruitier, une pièce au premier étage, exposée au midi et quelquefois placée sous les combles.

Un fruitier ainsi placé est dans les plus mauvaises conditions; les changements de température y sont trop brusques: les fruits s'y conservent quelquefois assez longtemps, mais après deux mois de séjour dans un pareil local ils sont tous ridés, incapables d'être vendus, et indignes d'être servis sur une table honnête.

Pour éviter ces inconvénients, on place quelquefois le fruitier dans une cave fraîche; cela ne vaut pas mieux, les fruits ne se rident pas, il est vrai, mais ils pourrissent infailliblement, ou contractent un goût détestable de mois.

Nous savons que, pendant tout le temps de leur accroissement, les fruits absorbent l'acide carbonique et exhalent l'oxygène: nous savons encore que, lorsque la maturation commence, le contraire a lieu.

Lorsque le fruit d'acide qu'il était devient sucré, il exhale l'acide carbonique et absorbe l'oxygène. Quand tout l'acide carbonique est exhalé et remplacé par l'oxygène, la maturité est complète, et la décomposition commence.—(A suivre).—
PAUL DE LANOUE.

Culture en vue de la prospérité des abeilles.

Si vous voulez obtenir un succès marqué dans la culture des abeilles, au lieu de laisser incultes les plates-bandes de votre jardin potager ou fruitier, appropriez-les à une bonne culture de plantes potagères, et pour les encadrer, faites, le long des allées, des semis de fleurs odorantes qui leur servent d'élégantes bordures. Mais d'abord nous devons vous prévenir que l'expérience a démontré que les fleurs doubles cultivées et toutes celles qui ne portent point de semis sont inutiles aux abeilles. Vous pourriez donc posséder de riches collections de plantes rares sans qu'elles aient la moindre utilité pour votre rucher.

On pourra choisir pour les plantes à bordure: les violettes, la mignonnette, la pulmonaire, les soucis, la menthe, thym, lavande, mélisse, romarin, mauve, les giroflées, etc. Outre que la plupart de ces plantes sont très aimées des abeilles, elles ont un emploi précieux dans la médecine domestique, et chaque ménage trouvera profit à les posséder.

Vous pourrez propager quelques arbrisseaux à fruits, tels que le framboisier, le groseillier, le gadelier et les pommiers nains. Vous planterez dans vos haies des pieds de cornouillers, des prunelliers, etc., et si vous possédez dans le voisinage quelques allées de tilleuls, d'ormes, d'érables, de peupliers, etc., ce sera pour vos abeilles une excellente fortune.

Vous ne craignez pas l'ombrage de quelques cerisiers, pruniers, pommiers, etc.; en les plaçant dans une position convenable, le sol ne sera pas improductif autour d'eux, car le soleil, dans sa course, déplace fréquemment leur ombre; ce sont des arbres qui n'interceptent pas complètement les rayons du soleil entre leurs rameaux.

Les plantes potagères vous offriront encore des ressources mellifères très recherchées des abeilles. Mais ce dont elles sont le plus friandes, ce sont des fleurs de citrouilles, de concombres, de melons, de tomates. Ne craignez pas de donner à ces végétaux une place choisie près du rucher et de vos abeilles, vous en retirerez un double profit.

Vous possédez en dehors du jardin quelques arpents de terre: là encore vous aurez les moyens de les utiliser à deux fins. Les navets, le trèfle incarnat, offrent aux abeilles de bonnes provisions printanières. Les sainfoins, la luzerne, le mélilot et le trèfle blanc ainsi que le trèfle blanc, sont les plantes aimées par excellence des abeilles et qui donnent de bonnes provisions,

au printemps et en été, car un certain nombre se continuent par des recoups en regain. Après la moisson, si vous êtes diligents pour semer du sarrasin, vos ruches seront lourdes en automne et les abeilles auront leur provision d'hiver.

Il est rare qu'il n'y ait pas autour de soi, dans la campagne, des parcelles de terrains incultes ou des bruyères délaissées, ayant un peu de terre capable de produire des fleurs. Or, *point de fleurs, point d'abeilles*, c'est un axiôme apicole.

Comme démonstration nous citons le fait suivant que nous empruntons à *l'Apiculteur*, et que l'on ne saurait rendre trop populaire à l'égard de ceux qui voudraient se livrer à la culture des abeilles:

« Un spéculateur, gravement atteint par des combinaisons désastreuses de bourse, résolut de se retirer à la campagne; il s'exila dans une petite maison, au fond d'un pauvre village, où il avait conservé quelques arpents de terre que lui avait légués son père. Quelques ruches en ruine lui inspirèrent l'idée d'élever des abeilles, afin de voir quelques êtres travailler pour produire, après avoir vécu avec des hommes qui travaillaient pour ne rien faire. Le village était habité par des agriculteurs cultivant peu et mal le sol sur lequel ils vivaient. Quant aux fleurs, il n'y en avait guère.

« Notre spéculateur, qui n'était pas un sot, se procura sans rien dire des graines de plantes rustiques. Les jours de pluie, il se promenait dans les environs du village, répandant le long des sentiers, autour des buissons, sur le sol inculte, les graines dont ses poches étaient remplies: la vipérine, le trèfle blanc, le mélilot jaune, le serpolet, etc., plantes mellifères qui se multiplient le plus facilement dans les mauvais sols. En le voyant gesticuler sur les bords des routes, sur les landes et les pâturages, on le crut fou, et les fortes têtes de l'endroit riaient tout haut des manies du nouvel arrivant.

« Le printemps venu, les fleurs s'épanouirent, et les abeilles, trouvant une ample provision, se multiplièrent comme par enchantement. Il est impossible de se faire une idée du changement qui s'opéra dans un rayon de quelques milles. Tout prit un aspect animé, la nature semblait se réveiller. La prospérité de ruches de ce novateur naïf et intelligent frappa les gens du village. Ils se procurèrent aussi des abeilles, plantèrent des arbres, introduisirent dans les clôtures, à la place des arbustes inutiles, ceux que nous avons signalés. La luzerne et le sainfoin quittèrent les haies et les fossés du chemin pour prendre place, peu à peu, dans les champs envahis par de maigres récoltes consécutives de céréales, ou par la jachère improductive; les prairies artificielles vinrent fournir une abondante nourriture pour le bétail, en apportant aux abeilles les trésors contenus dans le calice des fleurs. En dix ans, l'aspect du pays changea; l'aisance remplaça la misère; la prospérité de chacun assura le bonheur de tous. Ce village fut appelé le *Village des abeilles*. Il n'avait fallu que l'exemple d'un homme instruit pour y amener ce changement. »

La fumure des pommes de terre.

La question de savoir quel est l'engrais qui convient le mieux à la pomme de terre a été souvent

controversée. Cependant il est bien reconnu, aujourd'hui, que cette plante aime le fumier vieux, plutôt froid que chaud, et qu'elle a plus besoin de matières minérales que de matières azotées, surtout si elle est cultivée dans une terre qui contient suffisamment d'humus. D'après cela, on peut conclure que le fumier consommé vaut mieux que le fumier pailleux, et que la vieille fumure vaut mieux que celle qui est appliquée au moment de la plantation. Pourtant il ne faut pas oublier que le fumier pailleux exerce une influence physique sur le sol, qu'il désagrège et rend plus meuble; il faut se rappeler que la pomme de terre est, de toutes les plantes cultivées, celle qui paye le mieux et le plus régulièrement l'engrais qu'on lui donne; il ne faut donc pas craindre de bien fumer le sol destiné aux pommes de terre, puisqu'on est à peu près certain d'être largement rétribué par un fort rendement.

Lorsqu'on dispose d'une quantité suffisante de fumier, la meilleure méthode d'emploi consiste à l'étendre sur le champ et à l'enfourer à la charrue; de cette manière on fertilise uniformément le champ, et les récoltes qui suivent en profitent; mais lorsque le fumier fait faute, ou que le temps manque pour l'enfourer dans le sol, on peut se contenter de le mettre dans les raies ouvertes pour la plantation des pommes de terre; on peut même, à la rigueur, se contenter de mettre une motte de fumier sur ou sous la pomme de terre plantée; mais ce mode demande trop de temps et n'est, par conséquent, praticable que si on cultive la pomme de terre sur une petite étendue de terrain.

Multiplication du groseillier.

La multiplication des groseilliers est des plus simples: elle consiste à couper des rameaux, c'est-à-dire des pousses de l'année, par tronçons de quatre à six pouces que l'on enterre près à près, par rangées, en laissant passer quelques yeux seulement et en les inclinant un peu (à peu près comme si on les mettait en jauge). Les rangées seront distantes de douze pouces environ.

Pendant l'été, les soins consistent à pailler le sol et à l'entretenir humide et exempt d'herbes.

Quant à la taille, elle consiste à couper les bourgeons de l'année, en ne laissant que quelques yeux de la base, afin d'établir la charpente des groseilliers et d'éviter la confusion des branches, de manière que les fruits soient aérés et puissent devenir gros et beaux.

Le groseillier étant un arbuste buissonneux qui repousse facilement, il faudra avoir soin, lors de la taille, d'enlever les branches qui seront épuisées, et qu'on remplacera par de nouvelles.

Choses et autres.

Soins à donner aux jeunes arbres, au printemps.—Si l'on veut conserver aux jeunes arbres toute leur vigueur, il ne faut pas omettre de laver le tronc des jeunes arbres dont l'écorce rugueuse peut servir de réceptacle à toute sorte d'insectes, de végétations parasites et de moisissures qui pourraient arrêter leur développement, les tuer même, car les jeunes arbres sont délicats. Le procédé employé par quelques jardiniers consiste à les frotter avec une brosse de chiendent trempée dans de l'eau de savon. On a constaté que le résultat de cette opération est des plus heureux pour la santé des arbres qui la subissent. Nous signalons ce fait aux propriétaires de vergers nouvel-

ment plantés, qui veulent hâter et assurer le développement de leurs plantations sans marchander les soins.

Le jardinage.—Le jardinage est une des principales ressources des campagnes. Nous déplorons qu'il soit si généralement négligé, même dédaigné. Cependant le jardinage est la plus haute expression de la culture intensive. C'est par le jardinage qu'on obtient les plus forts rendements, c'est donc à le propager que doivent tendre nos plus grands efforts. Tous les principes, toutes les combinaisons de la grande culture, ont leur application au jardin. Il s'en sait qu'on ne fait pas un bon jardinier sans faire du même coup un bon cultivateur des champs.

Culture "intensive" et culture "extensive."—La culture intensive ou la bonne culture consiste à faire rendre à un espace de sol tout ce qu'il peut produire, en le fumant et le travaillant autant que cela convient.

La culture extensive est celle qui emploie un espace d'autant plus grand qu'il est moins fumé ou raison de ce qu'on veut y prendre.

Culture intensive, culture resserrée; culture extensive, culture étendue.

Ainsi donc, quand dans un arpent de terrain on met tout le fumier nécessaire pour la culture qu'on veut y effectuer, on fait de la culture intensive.

Quand, au contraire, on n'y met que la moitié, le quart ou le huitième d'engrais qu'il faudrait, on fait de la culture extensive.

Avec la culture intensive on tire de la terre tout le parti possible; avec la culture extensive, on n'obtient qu'une partie de ce qu'elle pourrait donner. C'est un sac qu'on ne remplit qu'au quart ou à moitié, dont on ne tire que le quart ou la moitié de ce qu'il aurait pu contenir; on ne profite pas, par conséquent, de toute son ampleur.

Il résulte de là que plus la culture devient intensive, plus les frais diminuent et plus on augmente ses produits.

L'avoine après la boisson dans l'alimentation du cheval.—A quel moment convient-il de donner de l'avoine aux chevaux? Question peu importante en apparence et qui l'est beaucoup en réalité.

M. Marlot a vu, par des expériences comparatives, que c'est un mauvais système de donner aux chevaux l'avoine avant l'eau à boire. Dans ce cas, en effet, l'avoine parcourt l'estomac et le tube digestif sans se dissoudre et partant sans être utilisée sérieusement. Administrée après que le cheval a bu, l'avoine séjourne plus longtemps dans l'organe digestif; elle est plus complètement digérée et assimilée. Dans le premier cas, on trouve presque toute la ration dans le crottin du cheval; dans le second cas, on en trouve à peine trace.

Une autre coutume vicieuse, que blâme M. Marlot, c'est de donner l'avoine et le foin aux animaux fatigués par le travail, dès leur rentrée à l'écurie. Ils avalent alors l'avoine avec glou-tonnerie sans la mâcher.

Il faut commencer par bouchonner le cheval, lui donner une demi-heure de repos, puis le faire boire et finir par lui donner sa ration alimentaire.—J. BDER.—*Journal des Trois-Rivières.*

RECETTES

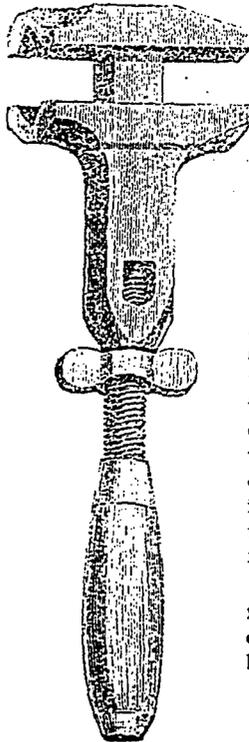
Mastic résistant à l'eau et au feu.

On fait cailler légèrement du lait avec du vinaigre; on sépare le caillé à froid du liquide, et on le mêle aussi bien que possible avec du blanc d'œuf que l'on a bien battu; on ajoute à ce mélange de la chaux vive ou poudre pour en faire une pâte assez dure et on l'emploie aussitôt. Ce mastic a l'avantage de se mettre au feu sans se fendre, et à l'eau sans en attirer l'humidité. On peut s'en servir avec avantage pour les marbres des poêles, des cheminées, etc.

Colle de riz

On délaie à l'eau froide de la farine de riz et on la fait cuire sur un feu doux jusqu'à ce qu'elle soit prise. Cette colle est d'un beau blanc et devient presque transparente en séchant; sa force est telle que les papiers collés avec elle se déchirent plutôt que de se détacher; aussi l'emploie-t-on de préférence pour les articles de cartonnage qui exigent de la propreté en même temps que de la solidité. Elle est de toute manière bien supérieure à la colle de farine de blé, et elle convient particu-

librement pour les ouvrages de reliure, pour attacher les copies de manuscrits, gravures, etc, qu'on veut avoir dans les livres.



INSTRUMENT UTILE AUX CULTIVATEURS.

Wrench, marteau et hache à la fois.

A vendre par le sousigné, un wrench auquel peut être adapté une hache ou un marteau, suivant le besoin. Ce wrench peut dévisser tous les écrous, ronds ou carrés, quelqu'en soit la grosseur, des instruments d'agriculture, voitures, etc. Deux morceaux, marteau et hache, qui ne figurent pas dans la vignette, accompagnent ce wrench et peuvent être adaptés à cet instrument, au besoin. C'est un instrument indispensable aux propriétaires d'instruments d'agriculture, de même qu'aux voyageurs.

Le sousigné expédiera par la malle, franc de port, ce wrench, avec marteau et hache, au prix de \$1.00, à ceux qui lui en feront la demande.

HECTOR A. PROULX,
Bureau de la Gazette des Campagnes.

A VENDRE GRAINES DE TABAC, (Récolte de 1887.)

Petit Canadien	}	25 cts paquet.	50 cts once.
" Havane ou Tabac Canelle				
White burley (tabac blanc)			35 cts	" 75 cts "
Kentucky (tabac brun)			35 cts	" 75 cts "
Connecticut seed leaf			25 cts	" 50 cts "

Toutes les commandes par la malle doivent être accompagnées d'argent ou timbre-poste de 1, 2 ou 3 centimes.

M. Foucher prendra aussi des contrats pour fournir aux marchands n'importe quelle quantité de tabac en feuilles.

Adressez : " PLANTATION FOUCHER "
St Jacques de l'Acadian,
Comté Montcalm.

9 février 1888.—

LE PRIX COURANT

Journal hebdomadaire

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances.

Bureau : No. 30, rue St Jacques, Montréal.

Prix d'abonnement: Montréal, par an \$2; Canada et les Etats-Unis, \$1.50; France, francs 12.50.

Publié par " La Société de publication commerciale. "

MONIER ET HELBRONNER,
Gérants, à Montréal.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1887---Arrangement pour la saison d'hiver---1888.

Le et après lundi, 28 novembre 1887, les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis.....	24.35
Pour Halifax et St-Jean.....	10.38
Pour Lévis.....	9.50
Pour Lévis.....	15.10
Pour la Rivière-du-Loup.....	15.50
Pour la Rivière-du-Loup.....	22.32

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer,

Moncton, N. Bk., 26 novembre 1887.



Facile à manier
7 cordes et $\frac{1}{2}$ de hêtre ont été sciées par un homme, en 9 heures de temps. Des centaines de personnes ont scié de 5 à 6 cordes chaque jour. C'est "exactement" ce dont chaque fermier et bûcheron a besoin. Le premier ordre dans votre voisinage vous assurera l'agence. Pas de droit à payer, nous fabriquons dans le Canada. Ecrivez, pour avoir le Catalogue Illustré, envoyé GRATIS à tous.
Address FOLDING SAWING MACHINE CO., 308 to 311 S. Canal St., Chicago, Ill.

16 février 1888.—10

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

—)ooo(—

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposition provinciale :

- I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.
- II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.
- III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.
- IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne.
- V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de six mois.
- VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.
- VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.
- VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey pur sang, au-dessus de quatre ans.
- IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

SPECIALITÉ—Elevage du bétail Canadien en vue de la production du beurre.

A vendre, en ce moment, un TAUREAU JERSEY, GENISSES et TAUREAU de l'an dernier, quelques VEAUX du printemps mâles et femelles.

3 novembre 1887.