

## 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 TOUTS 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 arriérés alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à **FIRMIN H. PROULX**, Rédacteur-Propriétaire.



ANNONCES :

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

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

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

ABONNEMENT : } 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 :** Mgr F. X. Bossé, camérien secret de Sa Sainteté Léon XIII.—Dons généreux de la part des paroissiens de St-Paschal, en faveur de l'Hôpital du Sacré Cœur de Jésus à Québec.—Le cadavre de M. Gambetta.—Recommandement du clergé Canadien, l'œuvre de la colonisation et les mauvaises lectures.—Appréciation, par le *Journal de Rome*, du volume : "Vœux de bonne année, par Louis des Lys.—Décès : Sieur Eloi Dion, de la Rivière-Ouelle.

**Causerie Agricole :** Choix et récolte des graines potagères

**Sujets divers :** Les assaisonnements de la cuisine et leur influence.—Préparation des aliments destinés aux animaux.—Faumure à donner aux arbres fruitiers.—De l'éjointage des volailles.—Des œufs clairs.—L'abeille raffole du malt.—La culture des radis.

**Choses et autres :** Spéculation hasardense, dangereuse même; l'*American Agriculturist*, de New-York, met ses lecteurs en garde contre le genre de spéculation que poursuit la maison de commerce R.-E. Kendall & Co., de Chicago.—Fabrication et usage de "Pétrole du pays."

**Recettes :** Moyen simple et sûr pour empêcher les chiens de tuer les poules.—Fièvres des boucs chez le cheval.

**A nos abonnés retardataires.**—Les cultivateurs n'ont plus qu'à voir de leurs produits qui ne manquent pas d'acheteurs, puis-que pour ceux qui ne produisent pas, c'est le temps d'acheter des provisions de bouche, pour la saison d'hiver. Les prix offerts pour le beurre, les pommes de terre, les légumes et les grains sont assez élevés, et les cultivateurs n'ont qu'à s'en réjouir.—Nous aussi, nous avons à faire nos achats pour l'hiver, et pour cela nous comptons sur la bonne volonté de nos abonnés à nous faire parvenir le prix de leur abonnement à la *Gazette des Campagnes*. Si l'on estime que notre travail a quelque valeur, que l'on nous mette en moyen de le continuer sans avoir à nous imposer mille sacrifices pour nous procurer les choses les plus indispensables. Notre salaire, nous le recevons de nos abonnés, et nous y comptons comme l'ouvrier au service de l'industriel, comme le fermier qui vous a aidé à faire vos travaux. Ce salaire, c'est le prix de votre abonnement à la *Gazette des Campagnes*: nous en privons, serait une grande injustice de votre part. Un peu de bonne volonté, et vous nous mettez en état d'accomplir notre devoir de journaliste agricole avec courage et véritable satisfaction.

☞ Dans huit jours nous distribuerons, à ceux qui y ont droit, le volume offert en prime.

## REVUE DE LA SEMAINE

— Sa Sainteté le Pape Léon XIII, voulant donner un témoignage de son estime au dévoué préfet apostolique de la côte du Golfe Saint Laurent le très-révéré M. F. X. Bossé, vient de le nommer camérien secret surnuméraire. Cette nouvelle dignité donne à Mgr le préfet apostolique le droit au titre de "Monseigneur."

— Deux des révérendes Sœurs de l'Hôpital du Sacré Cœur de Jésus, à Québec, se trouvaient la semaine dernière à St-Paschal, comté de Kamouraski, pour y solliciter de l'aide en faveur de cet hôpital. Elles ont obtenu, tant en étoffe, laine, toiles et produits agricoles une valeur d'au-delà de deux cents piastres. Cette généreuse souscription fait honneur aux paroissiens de St-Paschal.

**Le cadavre de M. Gambetta.**—Il se joue en ce moment autour du cadavre de M. Gambetta, une comédie macabre.

Alors que le vieux brave homme de Cahors, retiré à Nice, non loin de cette rivière de Gènes où il éleva sa famille, veut enterrer son fils dans le cimetière où reposent déjà la mère et la tante de Gambetta, les amis du mort se donnent un mal infini pour enlever au septuagénaire la suprême consolation qui reste aux vieux parents: celle d'avoir auprès d'eux les enfants qu'ils ont perdus, celle d'aller chaque jour prier en silence et pleurer sur leur tombe, alors que les clamours des foules se sont depuis longtemps éteintes.

Ils prennent des délais; ils occupent de maints prétextes pour retarder le départ du cercueil; ils délogent chaque soir un émissaire nouveau qui prend le rapide pour Nice et qui s'en va, plein de bonnes paroles, tenter sur la volonté inébranlable du père, un dernier et déplorable effort.

Hier, ils essayaient de démontrer au père de Gambetta que Nice pourrait bien redevenir italien un jour (voilà de jolis patriotes!), que la place d'un homme comme Gambetta, même quand il est mort,

était à Paris, qu'on lui ferait au Père-Lachaise un monument digne de celui qui fut élevé à Casimir Périer. Que dis-je? M. Faillères lui-même, le ministre, l'homme gouvernemental, qu'on faisait intervenir dans cette affaire hideuse, proposait à l'humble épiscier retraité un troc qui eût fait rire les fossoyeurs d'Hamlet.

Si vous nous laissez les os de votre fils, disait le préfet des Alpes-Maritimes, parlant au nom du ministre, nous mettrons votre femme et votre belle-sœur dans le caveau luxueux que nous édifierons à sa mémoire. Et vous, quand vous serez mort, vous aurez droit à une case aus-i.

Et comme le père résistait, s'étonnait d'avoir à supplier tant de monde pour avoir le corps de son fils, on dépêchait, hier, M. Léon Renault pour renforcer le préfet battu par l'inébranlable volonté du vieillard. Et pour appuyer M. Léon Renault, on faisait intervenir l'Alsace Lorraine!

Les Alsaciens-Lorrains sont là, à Paris, a dit l'ambassadeur des amis qui veulent séquestrer le cadavre. Ils attendent votre acquiescement pour ouvrir une souscription et poser la première pierre du monument, mais pour cela il faut que le corps demeure à Paris.

Enfin, hier soir, c'était M. Grévy lui-même qu'on mettait en avant! Vieillard contre vieillard! La dernière idée est plus malheureuse que les précédentes, car les deux septuagénaires doivent se comprendre, étant pères tous les deux.

Cela n'est-il pas scandaleux, dit le *Figaro*? et faut-il que la passion politique égare les hommes, au point de leur faire oublier que ce père, qui pleure là bas depuis huit grands jours, n'attend plus aujourd'hui en ce monde qu'une consolation suprême: celle d'avoir à lui soul, bien à lui, dans un coin calme du cimetière, le corps du fils dont il n'a même pas vu les derniers moments!

*Le recrutement du clergé Canadien. L'œuvre de la colonisation et les mauvaises lectures.*—Nous empruntons l'extrait suivant d'une correspondance adressée de Québec au *Journal de Rome*:

..... On a dit que le peuple qui n'a pas d'histoire est un peuple heureux. Nous sommes un peu ce peuple. Ce n'est donc point d'événements importants que je viens vous entretenir, mais de ces mille petits incidents de notre vie publique, qui, insignifiants et indignes de l'attention partout ailleurs, peuvent, venant de si loin et d'une nation à qui vous voulez bien ne pas marchandier votre sympathie, offrir à vos lecteurs quelque intérêt.

Un fait tout d'abord, que vous apprendrez avec satisfaction, et qui vient confirmer ce que je vous disais au début de la fidélité du peuple canadien à ses vieilles croyances, c'est la prodigieuse facilité avec laquelle s'opère le recrutement de notre clergé. Il semble qu'il y ait depuis quelques années, dans toutes les classes, et particulièrement dans la classe bourgeoise, que le scepticisme est plus porté à envahir, un élan tout particulier vers la carrière ecclésiastique. On m'écrivait dernièrement de Montréal que l'ordination qui a eu lieu au grand séminaire de cette ville a été la plus importante qu'on y ait jamais vue. Quarante-huit diocèses ont reçu l'orure sacré du sacerdoce. C'est plus d'un tiers du nombre relevé antérieurement. Mon

correspondant ajoute que Mgr Fabre, le vénérable évêque de cette ville, qui présidait cette imposante cérémonie, avait déjà ordonné, depuis qu'il est évêque, trois cent quatre-vingt quinze prêtres! L'ordination qui vient d'avoir lieu a porté ce chiffre à quatre cent quarante-trois..... Même empressement, même enthousiasme à Québec, à Trois Rivières, William Henry, New Carlisle, Ottawa.

Puisque je vous parle de cette dernière ville, il y a lieu de noter un fait intéressant. Le district d'Ottawa se fait remarquer par un zèle tout particulier dans l'œuvre de la colonisation. Par ses soins deux colonies dont il s'est occupé tout spécialement grandissent et prospèrent. Comme toujours, le conseil général de la Société de colonisation a tenu une séance dans laquelle on a décidé de faire un nouvel appel à la générosité des particuliers pour arriver à réaliser les ressources nécessaires au développement de l'œuvre. Immédiatement une souscription est ouverte, et les premiers noms qui ont frappé mon regard sur la liste des souscripteurs sont ceux de Sa Grandeur Mgr Duhamel, do supérieur des Oblats, et d'un digne et vaillant prêtre, l'abbé Labelle, qui ont souscrit chacun pour 25 dollars. Ces libéralités du clergé sont d'autant plus méritoires de sa part qu'il est loin d'être riche. Dans la même séance du conseil général, il a été voté un crédit de 150 dollars pour la construction des chapelles des deux colonies naissantes.

Je viens de vous indiquer en quelques traits les raisons qui me font regarder la situation du Canada au point de vue social et religieux comme très satisfaisante. Il y a bien à ce tableau quelques ombres que mon patriotisme canadien voudrait dissimuler, mais que mon impartialité de correspondant m'oblige à vous signaler. Je fais allusion ici à certains écarts de la presse, qui n'a point suffisamment conscience, à mon avis, de l'influence considérable qu'elle peut exercer dans un sens ou dans un autre sur les mœurs publiques. Il y a là un point noir, minime encore, mais qui peut grossir et qui a déjà éveillé, du reste, la sollicitude des esprits prévoyants, notamment d'un excellent journal, le *Courrier du Canada*, lequel peut avec d'autant plus d'autorité faire la morale à ses confrères, qu'il prêche lui-même d'exemple. Je ne puis mieux faire que de citer ici le très judicieux article que ce journal a consacré naguère à ce sujet délicat:

« Un mal qui a déjà été combattu avec succès dans notre pays par les autorités ecclésiastiques, nous voulons parler de la mauvaise littérature, relève depuis quelque temps la tête sur certains journaux.

« Quelques journalistes ne sont pas assez vigilants dans le choix des lectures offertes à leurs abonnés.

« Le surcroît de travail, la hâte avec laquelle on choisit quelquefois les feuilletons ou autres morceaux littéraires peuvent, jusqu'à un certain point, être la cause de ce relâchement que l'on constate dans quelques journaux.

« Mais ce n'est pas une excuse. Un journaliste vraiment digne de ce nom, doit être assez soucieux des devoirs de son état, pour ne choisir, quand il n'a pas le temps de les lire pour les corriger, que des feuilletons dont le nom d'auteur ou d'éditeur est une garantie suffisante.

" Mais si ces journalistes, qui publient des romans un peu trop lestes pour notre pays, ou des drames dont les détails sont trop circonsciencés pour être offerts en lecture à la jeunesse, agissent ainsi pour donner de la vogue à leur journal, nous disons hardiment qu'ils font une œuvre anti-patriotique. Il est possible et facile même, en prenant la peine nécessaire, de faire un journal intéressant, tout en élaguant les lectures dangereuses. En agissant ainsi, on aura la satisfaction de n'avoir pas contribué à la dépravation de la jeunesse canadienne.

" Nous ne combattons pas ici un mal imaginaire; ce mal existe depuis quelque temps déjà, et il prend tous les jours plus d'audace..... "

— On lit dans le *Journal de Rome*, du 14 janvier :

Nous recevons de Québec un charmant petit volume intitulé : *Vœux de bonne année*, par Louis DES LYS.

L'auteur qui porte un nom si chrétien et si français, adresse, en des pages d'une délicieuse inspiration, ses vœux à la Vierge Marie Immaculée, à Dieu lui-même afin que " son royaume s'étende, que du levant au couchant son nom soit aimé, adoré, respecté "; à l'Eglise catholique, afin qu'elle soit consolée. Il écrit ces touchantes paroles à l'adresse de l'Eglise et de la France, antique patrie du Canada :

" Nous prions nous aussi, pour le pape captif! Envoyez donc vers lui l'ange libérateur. Qu'il vienne du ciel, de la France, de l'exil; qu'il s'appelle Henri ou qu'il porte un autre nom... Mais qu'il vienne, et nous l'acclamerons. O France! Pauvre et chère France, fille aînée de l'Eglise, souviens toi de ton antique valeur... Quand verrons-nous le nouveau Léon consacrer sur le tombeau des apôtres un autre Charlemagne? "

Le pieux écrivain offre ensuite ses vœux à la patrie canadienne qui lui inspire des accents éloquemment émus, à la famille, à ses amis.

C'est un petit chef-d'œuvre de sentiment et de bonne langue française.

Salut à nos frères d'outre-mer.

(Ce petit volume, si bien apprécié par le *Journal de Rome*, est en vente chez M. J. A. Langlais, libraire à St Roch de Québec; le prix du volume n'est que de 15 centins.)

**Décès.**—Au presbytère de la Rivière Ouelle, le 6 courant, Sieur Eloi Dion, père de M. le Curé de cette paroisse, à l'âge avancé de 82 ans et 10 mois.

## CAUSERIE AGRICOLE

### CHOIX ET RÉCOLTE DES GRAINES POTAGÈRES.

En général, l'on n'attache pas une assez grande importance aux graines; celles-ci, cependant, sont les reproducteurs naturels de divers végétaux, et, dans la plupart des campagnes, l'on ne s'en occupe pas suffisamment. Si l'on y réfléchit bien, il y a pourtant là un grand motif de réussite ou de non réussite, car vous aurez beau avoir choisi la meilleure portion de votre jardin, y mettre tout l'engrais nécessaire, faire le travail dans toutes les conditions voulues, si les graines mises en terre sont de mauvaise qualité, le résultat est nul.

Le meilleur moyen de posséder de bonnes graines, c'est de les faire soi-même, tout au moins en partie. Pour qu'une graine soit bonne, il faut qu'elle provienne de plantes vigoureuses, cela est une première condition; il est évident que si les porte-graines sont chétifs ils ne peuvent livrer que des graines de qualité inférieure qui donneront des plantes toujours plus médiocres, car il faut faire la part, tant petite soit-elle, de la dégénérescence.

Les porte-graines doivent donc être choisis avec soin; à l'époque voulue, on marquera les plus beaux pieds que l'on possédera; on les placera, en automne, dans un endroit abrité, et au printemps, on les plantera dans une exposition convenable, propre à assurer le bon développement de la plante et par conséquent des graines que l'on recherche.

Cette transplantation est nécessaire pour presque toutes les plantes potagères, même pour les laitues et salades, car c'est par elle et par les soins minutieux que l'on a apportés à la récolte des graines que l'on est arrivé à améliorer les espèces au point où elles le sont aujourd'hui. Il y a cependant des exceptions. Il serait superflu, par exemple, de transplanter les pois et les fèves.

Sur le nombre de porte-graines mis à part, il faut, si l'on peut, faire encore le choix de ceux que l'on admet pour récolter les graines et détruire ceux qui ne présenteraient plus les qualités voulues. Il faut que la silique, gousse ou embelle soit bien fournie, de belle venue, et surtout qu'elle promette d'arriver à une bonne et parfaite maturité; l'amateur ou le cultivateur peut, sans beaucoup de peine, faire des essais, et s'il le veut, il récoltera facilement des graines de premier choix qu'il est très difficile de se procurer dans le commerce; par exemple, pour les graines de choux, navets, etc., ne prendre surtout que les plus beaux porte-graines, choisir les graines du milieu des plus beaux siliques, et rejeter celles qui se trouvent à chaque extrémité; par cette manière de procéder, on obtiendra certainement de bons produits.

Pour les pois, fèves, haricots, choisissez les gousses les plus longues et les plus grosses, le résultat ne ne peut pas être moindre. Pour les racines, salades, les plus fortes ombelles, celles du centre, seront aussi celles renfermant les meilleures graines. Une bonne graine a presque toujours une belle apparence, mais cela ne veut pas dire qu'elle soit toujours réellement de première qualité; ainsi les petites gousses de pois ou de haricots donnent un ou deux grains de toute beauté, les quelques autres sont insignifiants; le triage devient nécessaire, car, malgré leur beauté apparente, ils valent moins que des graines de moindre apparence, mais récoltées sur des gousses plus fortes, plus grosses, plus développées; cela se comprend facilement; la première a mal vécu, la végétation a été lente, la gousse plus ou moins étiolée, et les grains provenant de ces gousses ont, par conséquent, hérité des vices de leur origine.

Beaucoup de cultivateurs admettent que plus une graine est vieille, meilleure elle est; ceci est une profonde erreur, et nous allons le prouver.

Supposons que nous ayons de la graine de chou achetée chez un grainier ou récoltée par soi-même, mais sans aucune précaution ni soins; le premier semis qui sera fait lèvera dru comme mousse, parce

que les graines défectueuses et mal mûres lèveront toutes la première année, car les mauvaises graines conserveront leur force germinative un ou deux ans; lors de l'éclaircissage et du repiquage, on arrachera peut-être les bonnes et les meilleures plantes que l'on ne peut distinguer des moindres. On les aura mises en place et l'on obtiendra de chétifs produits, les attribuant à la graine que l'on prétendra être trop jeune.

La troisième et quatrième année, on reprendra de la même graine dans le même sac, on sèmera, et la levée sera moins fournie; pourquoi? Parce que les mauvaises graines auront perdu leur force germinative, et, comme les graines de chou sont bonnes pendant six à sept ans, on prétendra que la vieillesse les a rendues meilleures. Il est toutefois nécessaire de faire remarquer que des graines un peu vieilles lèveront moins facilement dans un terrain compact et maigre que dans un terrain riche en humus.

Quand les graines potagères ont été récoltées dans de bonnes conditions, nous prétendons que c'est la première année qu'elles sont les meilleures, germant facilement et donnant des produits d'une végétation vigoureuse et luxuriante; il y a une exception pour les pois et les fèves; lorsqu'on conserve ces derniers en gousses, on aura un plus beau résultat, par le fait qu'elles donneront des plantes moins vigoureuses peut-être, mais beaucoup plus de fleurs et, par conséquent, plus de gousses et de grains.

Il est assez difficile de reconnaître à la vue ou au toucher si une graine a encore ses facultés germinatives, certaines personnes jettent leurs graines dans un baquet d'eau et prétendent que celles qui sont au fond sont les bonnes; cela n'est pas prouvé, car celles qui sont au dessus de l'eau peuvent être très bonnes aussi; la meilleure manière pour les éprouver est d'en mettre quelques grains entre deux mottes de gazon et placer le tout dans un tas de fumier de cheval; quelques jours suffisent pour les faire germer.

Maintenant nous allons dire quelques mots sur les semis en culture forcée, non pas celle que pratique le jardinier près des villes, mais celle qui peut se faire partout à la campagne. Très souvent nous servons de couches de châssis pour obtenir des plants plus tôt. Le cultivateur qui ne possède pas ce matériel serait cependant bien aise, au printemps, d'avoir des plants de bonne heure, tels que céleri, chou, laitue, salade, etc., mais il faut attendre que la température soit plus chaude, et pourtant il a tout ce qu'il faut pour avancer ses semis.

Toute exploitation agricole a des tas de fumier souvent très bien abrités; qu'y a-t-il alors de plus facile que de recouvrir ces tas de fumier de quatre à six pouces de bonne terre meuble et semer dessus? En cas de froid tardif, il faut recouvrir avec de la paille. Cette méthode est employée en Belgique, et il est à supposer que ce sont les tas de fumier qui ont été les premières couches employées.

Les couches ouvertes sont aussi très-simples à faire et peuvent rendre d'excellents services; dans ce but, on choisit la partie la plus chaude du potager, contre un mur si possible, et on ouvre une tranchée de deux pieds de profondeur sur trois pieds de largeur; on remplit cette fosse, lit par lit, de matières, telles que fumier de cheval, de vache (pas de porc), feuilles

mortes, etc.; on recouvre le tout de bonne terre et l'on sème. Ces couches, très-primitives, ont l'avantage de produire du plant de chou, céleri, betterave, prêt à repiquer au moment où la pleine terre est en état d'être cultivée. Naturellement l'on doit garantir, avec de la paille, la levée contre les nuits froides. Si, sur ces couches primitives, on ajoutait un cadre ou coffre en planches, et, par-dessus, des châssis vitrés, on aurait une véritable couche, comme celle des jardiniers.

Cette méthode de se procurer des plants devait être essayée; elle est profitable, et, si l'on use de notre premier moyen, il ne nuit pas aux tas de fumier. Les petites expériences de ce genre sont de nature à éveiller des idées et mettre les imaginations en travail.

Quelle doit être la préoccupation de tous les cultivateurs sérieux? C'est d'être assurés que tous leurs produits seront certains, abondants, de premier choix, et qu'ils seront surtout rémunérateurs.

Que faut-il pour cela? Il faut non seulement un sol bien préparé, bien amendé et fumé; il faut aussi une bonne culture et des arrosements copieux.

Est-ce bien tout? Non, il faut être assuré que les espèces et variétés sont méritantes et de premier choix, et que les graines surtout sont bonnes, c'est-à-dire qu'elles sont bien constituées et que leur faculté germinative est certaine.

Que fait-on généralement pour se procurer tous ces avantages? On achète ces graines dans les établissements les plus en réputation.

Est-on toujours content et satisfait des graines que l'on achète? Le plus souvent non. D'ailleurs pour remédier à de nombreux inconvénients dont les marchands grainiers ne sont pas parfois les auteurs, il vaut mieux récolter soi-même ses graines. Mais il faut apporter à cette opération une infinité de soins, dont voici les principaux:

10. *Choix des porte-graines.*—Il ne faut pas s'attacher à choisir les produits les plus gros pour porte-graines, mais ceux qui représentent bien le type pur de la race ou de la variété. Exemple: un chou de Milan doit avoir les feuilles frisées régulièrement, la pomme bien faite et le pied court; une carotte, un oignon, doivent être de forme régulière, de couleurs franches avec collet rétréci et peau lisse; pour les pois et les fèves on devra choisir les cosses les plus grosses et les plus longues, etc.

20. *Soins à donner aux porte-graines.*—Les planter dans un excellent terrain et à la meilleure exposition, les arroser souvent, etc.

30. *Dégénérescence des plantes.*—Pour éviter leur dégénérescence, il faut séparer toutes les variétés d'une même famille, c'est-à-dire ne pas planter l'un près de l'autre un chou à feuilles frisées et un chou à feuilles lisses; un chou de Milan près d'un chou de Bruxelles; des carottes longues à côté de carottes courtes, de la laitue brune près de laitue blanche, des oignons rouges à côté des oignons blancs, des navets longs près de navets ronds; des raves roses et longues près de raves blanches et rondes, et ainsi de suite. On doit s'attacher à cultiver une seule variété de chaque espèce, et apporter les soins nécessaires pour les bien isoler.

Chacun sait comment la fécondation des plantes s'effectue; par les courants d'air et le butinage des mouches et des insectes, il faut donc éviter ces divers contacts, en couvrant les plantes pendant la floraison avec une gaze claire; on assure qu'en saupoudrant les plantes avec de la fleur de soufre cela éloigne les mouches et les insectes. Ces deux moyens peuvent être employés concurremment pour éviter la fécondation d'une variété avec une variété voisine; c'est ce qui amène la dégénérescence.

#### Les assaisonnements de la cuisine et leur influence.

Les assaisonnements ont pour but d'aider les forces gastriques; il est certain que rien n'est plus favorable à l'entretien de l'estomac, et par suite à celui de la santé générale, qu'un usage modéré des assaisonnements les plus simples.

Un mets bien assaisonné excite souvent l'appétit de manière à l'exagérer et à faire dépasser le besoin d'alimentation qui l'a fait naître.

*Graisse, beurre et huile.*—Ces assaisonnements ont pour objet principal de diviser les aliments, de les attendrir et d'en faciliter la digestibilité. Cependant, ingérés isolément, les corps qui sont trop gras sont indigestes.

Une autre propriété avantageuse des corps gras, c'est qu'ils se pénètrent d'une grande quantité de chaleur, ce qui les rend très-propres à faciliter la cuisson des aliments avec lesquels on les mêle.

*Ciboule, civette, échalotte, moutarde, ail, persil.*—Toutes ces substances contiennent un principe qui, avant d'agir sur l'estomac, stimule fortement, pendant l'acte de la mastication, les organes salivaires dont l'importance est si grande dans la digestion.

L'effet le plus sûr de ces compositions aromatiques, c'est la production d'un appétit factice qui excite au delà des besoins de la nutrition et use à la longue, sans retour, les forces digestives lorsqu'elles sont employées en trop grande quantité.

*Poivre, girofle, muscade, cannelle, gingembre, piment, raifort, câpres, cornichons.*—Ces divers assaisonnements jouissent à un degré inférieur des propriétés stimulantes qui existent dans ceux de la classe précédente. Leur action se fait moins sentir dans la bouche; mais ils ont une qualité aromatique qui donne du ton à l'estomac et développe dans cet organe un degré de chaleur plus ou moins favorable à la digestion.

*Persil, cerfeuil, laurier, thym, romarin, serpolet, sauge, vanille, verjus citron, vinaigre.*—Toutes ces substances comme les précédentes, excitent peu les glandes salivaires, mais elles agissent sur l'estomac.

Les acides, tels que le verjus et le citron, sont autant estimés pour leur arôme que pour leurs qualités acides, et le vinaigre n'est guère employé qu'après avoir été aromatisé à l'ail. Ces acides sont accusés de faire maigrir les personnes qui en abusent. Cela est vrai en général.

#### Préparation des aliments destinés aux animaux.

Lorsque les fourrages sont hachés au lieu de les donner en entier aux animaux et si l'on concasse le grain qui est destiné à leur nourriture, les animaux

digéreront mieux et s'assimileront plus complètement leur nourriture. Ce genre de préparer les aliments est en pratique par la plupart des grands éleveurs d'animaux.

Mais il y a mieux encore. Si vous humectez vos aliments d'eau chaude, de façon à les ramollir et à les gonfler, si vous en faites une forte masse, bien tassée dans une cuve et qui fermente pendant un ou deux jours, vous aurez, pour vos animaux, une nourriture d'excellente digestion, qui leur sera très profitable et même très agréable. Un peu de sel mêlé à l'eau chaude ne peut qu'ajouter à ses qualités. Vous pourrez introduire dans cette masse des menues pailles, des herbes avariées, des balles de blé, enfin des matières de nulle valeur par elles-mêmes, la fermentation leur donnera des qualités nutritives.

Les pailles et les fourrages secs contiennent d'énormes quantités de poussière très nuisibles aux animaux. Les bons éleveurs font secher ces matières hachées dans un trieur. C'est un instrument très précieux et dont l'usage général prévient bien des maladies dans nos étables.

#### Fumure à donner aux arbres fruitiers.

La plupart des maladies remarquées sur les arbres fruitiers proviennent du peu de discernement avec lequel on les fume. On ne saurait trop recommander de n'user du fumier, à l'égard des arbres, qu'avec de grands ménagements.

Le fumier récent, ou bien encore provenant d'un tas en pleine fermentation, est contraire à tous les arbres fruitiers, sans exception; il nuit particulièrement aux arbres à fruits à noyau, auxquels il fait contracter le malade de la rouille, de la cloque et de la gomme. On s'en aperçoit presque sur le champ, de sorte que le fait est généralement connu.

Les jardiniers se gardent bien de donner aux arbres à fruits, à tige gommeuse, du fumier en fermentation, dont les racines ne supporteraient pas le contact.

Le mal est moins grand sur les pommiers; les racines de ces arbres, moins délicates que celles des fruits à noyau, ne sont pas immédiatement endommagées par le fumier en fermentation; cependant, s'ils ont reçu une fumure de cet engrais, ils finissent bientôt par contracter des chancres aux racines; alors leur végétation se ralentit, leur état devient maladif et attire les insectes, fait naître la rouille et donne lieu à un dépérissement qui empêche toute production. Lorsqu'un arbre est ainsi atteint, le remède est de s'abstenir de toute fumure pendant au moins un an; on couvre de gazons retournés que l'on recouvre de terre. Le terreau de gazon, lentement décomposé, est le meilleur moyen de contrôler les mauvais effets causés par un excès de fumure.

Un arbre que l'on considère malade doit être taillé d'une manière sévère, sauf à sacrifier une plus grande partie de la récolte prochaine, afin de donner à l'arbre le temps de se rétablir.

La fumure la plus convenable aux arbres à fruits, est le terreau de couche ou de feuilles décomposées; pour les arbres à fruits à pépins, on peut employer un fumier aux trois quarts décomposé, dont la fermentation est passée, qui ne donne plus de chaleur et qui ne dégage plus d'ammoniaque.



### De l'éjointage des volailles.

De l'éjointage! voilà à coup sûr un mot qui n'est pas encore connu de nos populations agricoles, et une méthode qui pourrait bien être appliquée dans nos campagnes.

Ce moyen d'empêcher nos volailles de s'envoler vaut la peine de s'y arrêter un instant.

Si vous avez n'importe quel oiseau: poule, oie, canard, etc., capable de prendre la clef des champs, en l'éjointant vous vous mettez à même de le conserver sans clôture dispendieuse ou trop élevée, sans ennui d'aucune sorte, sans le déparer, sans lui nuire en aucune manière, soit pour la reproduction, soit pour son acclimatation.

La méthode de l'éjointage, pratiquée depuis bien des années en Europe, consiste à priver l'oiseau d'une partie de son appareil locomoteur, et à détruire ainsi l'équilibre qui lui est nécessaire pour voler.

Quand vous voulez empêcher une poule, un canard, de s'envoler, vous lui coupez les plumes d'une aile. Vous obtenez momentanément ce que vous désirez; mais, au bout de quelque temps, les plumes repoussent et, un beau jour, vous voyez disparaître ou se mettre hors de vos atteintes celui ou celle que vous aviez voulu empêcher de fuir.

La *Basse-cour* nous indique le moyen suivant de pratiquer l'éjointage:

L'éjointage consiste à retrancher la partie extrême de l'aile où sont placées les grandes plumes.

Mais, pour mieux nous entendre, il faut savoir comment se compose l'aile d'un oiseau. Pour cela une comparaison: l'aile des oiseaux ressemble au bras de l'homme. Cela peut paraître extraordinaire au premier abord, cependant rien n'est plus vrai. L'aile se compose de quatre parties: l'épaule, le bras, l'avant-bras et la main. Seulement cette dernière, au lieu d'être pourvue de cinq doigts, n'en a que deux: le pouce et l'extrémité de l'aile.

La main est la partie comprise entre le bout extrême de l'aile et l'avant-bras, c'est-à-dire avant la première pliure de l'articulation. Les grandes plumes du vol sont implantées dans l'enveloppe charnue de l'avant-bras et de la main. Plus elles arrivent près de l'extrémité de l'aile, plus elles deviennent fortes et longues. Ce sont celles qui constituent, on le sait, l'aileron.

Si on coupe un aileron, on détruit l'équilibre en le privant de ses plus grandes plumes, et, par conséquent, il ne peut plus voler, il ne peut même plus courir avec rapidité, car vous avez pu remarquer que, pour accomplir ce mouvement, l'oiseau s'aide de ses ailes; l'aileron étant coupé, il tourne sur lui-même au bout de quelques pas.

Il s'agit de faire l'opération. Rien n'est plus simple. Il suffit de couper, avec de bons ciseaux, l'extrémité de l'aile, à un  $\frac{1}{2}$  de pouce environ de l'articulation de l'avant-bras et de l'os du pouce faisant saillie sur l'aileron, ou pour être plus clair, la section doit être faite entre la pointe extrême de l'aile et de l'os du pouce.

Voilà comment on met les oies, les canards, dans l'impossibilité de profiter des grands froids de l'hiver pour nous abandonner et aller grossir les légions innombrables de palmipèdes qui peuplent les mers polaires. Les oiseaux ayant subi cette amputation, sur-

tout dans les espèces rares, sont bien plus recherchés et bien plus chers que les autres; aussi, pendant longtemps a-t-on prétendu que cette opération était des plus délicates et des plus difficiles. Tout le monde, une personne un tant soit peu adroite, peut le faire, et nous croyons rendre service en vulgarisant cette méthode.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes: opérer par un temps frais et sec, car les plaies se cicatrisent mieux; le printemps et l'automne sont les meilleures époques. Il ne faudra pas, en été, laisser les oiseaux exposés aux ardeurs du soleil, ni, en hiver, les abandonner aux intempéries de la saison. Cette opération doit se pratiquer au moment où les oiseaux ont atteint l'âge de quatre à cinq mois; quoiqu'elle puisse se faire à toutes les époques de leur existence, c'est à ce moment qu'ils s'en aperçoivent le moins.

Voilà tout ce qu'il y a à faire; c'est peu difficile, et cependant, combien d'altercations, d'ennuis de voisins à voisins, seraient évités en éjointant les volailles! Elles ne seraient plus coureuses, marandeuses; il serait facile de les arrêter, de les retenir avec la moindre barrière.

Un simple coup de ciseau et c'est tout; l'animal en a pour sa vie; cela ne repousse pas et ne se voit pas.

Presque tous les oiseaux de luxe, rares, qui atteignent souvent des prix en dehors de toutes les conditions ordinaires, sont éjointés. Cette opération permet de livrer à l'étude et d'essayer d'acclimater plus facilement les espèces et les races les plus sauvages et les moins connues.

### Les œufs clairs.

Un correspondant du journal la *Basse-Cour* fait les remarques suivantes sur les causes des œufs clairs:

Les premiers œufs de la ponte sont généralement clairs, et c'est fort à tort que les éleveurs les classent parmi les œufs d'incubation; ils doivent être mis au contraire, uniquement pour la consommation.

D'un autre côté, combien d'éleveurs font un triage de leurs poules de choix et les parquent à part avec un coq par 4 ou 6 poules au plus? Trop peu assurément, quoique cela soit absolument indispensable non-seulement au point de vue de fécondation, mais aussi, et plus particulièrement, de la reproduction.

Nous ne saurions trop engager les éleveurs soigneux à conserver deux coqs par chaque série de 3 ou 6 poules, et de les faire alterner successivement pendant un mois, c'est-à-dire de laisser l'un d'eux pendant un mois avec les poules; puis de le mettre le mois suivant au repos en le remplaçant par le deuxième et ainsi de suite. De cette façon on aura pour ainsi dire tous œufs fécondés, et des couvées aussi nombreuses que vigoureuses.

Les poules, de leur côté, arrivent facilement à être échauffées; elles se déplument et se trouvent dans un état de souffrance qui les dispose peu à recevoir le coq. Lorsqu'elles sont ainsi, il n'est pas possible de compter sur leurs œufs pour l'incubation; le mieux est de les mettre avec le troupeau de poules ponduses, qui peuvent se passer de coq, ou auxquelles on peut seulement laisser un des coqs mis à la réforme.

Du reste, pour éviter l'échauffement des volailles, la verdure doit leur être donnée en abondance ainsi que l'eau pure et souvent renouvelée.

Messieurs les éleveurs, faites de expériences et communiquez-nous en les résultats s'il vous plaît; la question vaut la peine d'être étudiée dans l'intérêt de tous.

#### L'abeille raffole du malt.

Comme la saison approche qu'il va falloir nourrir les abeilles, voici à cet effet un fait qui peut être de quelque avantage et que nous traduisons de l'*American Bee Journal* :

Au printemps de 1870, j'eus l'occasion, comme aide répartiteur des impôts des états, de visiter une brasserie où je savais que l'on employait fréquemment le seigle. J'en demandai un peu au propriétaire, pour en nourrir mes abeilles. Il m'informa qu'il n'avait pas de seigle, mais qu'il pouvait me donner un peu de malt d'orge concassé, et ajouta qu'il trouvait ce malt préférable, parce qu'il contenait plus de matières sucrées. J'acceptai, et comme le temps était doux et que toutes mes abeilles étaient dehors, je ne leur en donnai que fort peu, que je mis dans un vase de bois plat et que je remplis au quart, je le plaçai dans un endroit commode et près du rucher. En peu de temps le malt avait disparu et dans le cours de quelques heures les abeilles en avaient absorbé plus d'un demi-gallon. Je n'ai vu jamais rien de semblable auparavant. Les abeilles pénétraient dans le malt, s'y roulaient, s'y culbutaient jusqu'à ce qu'elles en eussent les pattes, la tête et tout le corps recouvert, puis elles se traînaient en un endroit propice où elles arrangeaient leur récolte en pelotes et elles retournaient à leur ruche... Elles ont continué de se nourrir de ce malt jusqu'à la floraison des arbres fruitiers, et aussi longtemps qu'elles eurent de l'orge malté à leur portée, elles ne firent pas attention à la farine de seigle.—J. B. LONG.

#### La culture des radis.

Il n'y a pas de légumes plus généralement cultivés que les petits radis roses ou écarlates; il n'y a presque pas de jardins où l'on n'en trouve, ni d'époques de l'année où ils fassent défaut sur les marchés. Il s'en fait cependant que leur culture soit aussi bien faite qu'elle devrait l'être, et rarement on trouve des bottes de petits radis égaux entre eux, tendres, croquants et pleins d'une eau fraîche et piquants. Trop souvent les racines sont inégales, dures, acres et sèches, ou crouses. C'est pour cela qu'il importe de connaître les conditions nécessaires pour cultiver les radis avec succès.

Pour acquérir toutes leurs qualités, les radis ne "doivent jamais souffrir"; il faut que, depuis la levée jusqu'à l'arrachage, ils aient constamment en abondance l'eau et la nourriture. Cela est indispensable surtout pour les races hâtives, à végétation rapide.

Il est nécessaire, en outre, que le semis soit assez dru et la graine répartie d'une façon très-égale, pour que le développement des plantes soit uniforme. De plus, quoique le radis n'ait besoin pour se développer que d'une chaleur très-modérée, il ne faut pas qu'il souffre du froid et que sa végétation soit suspendue.

Les racines ne sont bonnes et tendres qu'à la condition de croître rapidement et sans interruption. Donc en règle générale, semis en serre bien plombée et température, chaleur régulière et humidité constante; sinon, l'on aura des racines effilées, dures et chancrées.

La rapidité de végétation, qui permet d'obtenir des radis dans un temps très court, fait aussi qu'ils se creusent et se gâtent avec une extrême facilité.

Autant donc ces variétés sont à recommander pour les grands centres, autant les variétés plus rustiques et plus lentes à se former sont à préférer pour les potagers des maisons particulières.

Les radis à bout blanc doivent nécessairement être cultivés sur du terreau. Les radis longs, roses et écarlates peuvent se cultiver en terre ordinaire; cependant, ils réussiront toujours mieux dans du terreau ou de la terre mêlée de terreau.

#### Choses et autres.

*Spéculation hasardeuse, dangereuse même.*—Il y a près de deux mois, en allant à Québec, un de nos amis nous faisait l'éloge d'une compagnie de placement d'argent destinée à faire le commerce de grain sur une grande échelle, sur le marché de Chicago; les envois d'argent se faisant à cette compagnie ayant sa place d'affaires dans la ville de Chicago même, par somme variant depuis \$10 à \$1,000, mais pas moins de \$10 par chaque envoi. Notre ami dit avoir fait plusieurs envois et obtenu chaque mois des dividendes presque fabuleux. Il n'a sans doute fait part de sa bonne aubaine à d'autres de ses amis, puisque samedi nous apprenions que le cercle des hommes confians dans cette spéculation, est considérable dans le comté de Kamouraska, plusieurs même ayant envoyé des sommes variant de \$10 à \$100; on nous assure qu'un cultivateur de Ste Héloïse de Kamouraska aurait envoyé d'un seul coup \$300. Nous désirons que cette spéculation leur soit fructueuse, cependant nous ne pouvons nous empêcher de croire qu'il y a là plus qu'une grande imprudence de leur part.

Chaque fois qu'il s'est agi de spéculations faites sur une grande échelle aux Etats-Unis, un journal de haute réputation publié à New-York, l'*American Agriculturist*, n'a jamais manqué de mettre ses lecteurs en garde, en les engageant de ne pas se laisser tromper par des circulaires monétaires. Ce journal consacre dans ce but, chaque mois, une page sous le titre de *Sundry humbugs*.

Voilà vingt ans que nous recevons l'*American Agriculturist*, et jamais, que nous sachions, ce journal n'a pu être convaincu d'erreur, malgré qu'on ait menacé ses propriétaires de poursuites judiciaires pour avoir osé signaler en toutes lettres les noms des auteurs de spéculations plus que douteuses.

Sous le titre de *Sundry humbugs*, nous lisons ce qui suit dans l'*American Agriculturist*, numéro de février 1883, page 87 :

"Une maison de commerce de Chicago, ayant nom R. E. Kendall & Co., distribue à profusion des circulaires au sujet d'une association mutuelle de placement d'argent. Ces circulaires sollicitent des souscriptions de \$10 par part, à être employées pour faire le commerce de grains ou provisions. La plus récente de ces opérations est désignée sous le nom de "Club 13," qui prétend avoir réalisé 209 par cent ou \$20 90 pour chaque part de \$10 pendant les six derniers mois. C'est une échelle de profit qui n'a jamais été rêvée par les rois de Bonanza, et nous mettons en garde nos lecteurs contre ce genre de spéculation, en les invitant de ne pas placer leur argent dans l'espoir d'un gain intrayant, où l'on a tout à y perdre. L'argent ne peut être gagné aussi facilement. Le meilleur usage qu'on vous puissiez faire de ces circulaires c'est de les mettre au feu. Il est de la plus grande prudence de n'apporter aucune attention à des circulaires qui vous promettent de faire une fortune fabuleuse sans travail."

Il nous semble que cet avertissement de la part d'un journal le plus recommandable qui soit publié aux Etats-Unis, est assez explicite pour inviter nos lecteurs à placer leur argent d'une manière plus assurée. Nous avons déjà vu des cultivateurs être victimes d'opérations de différents genres.



donc à eux de se tenir en garde et de ne pas confier leur argent à des étrangers.

Nous regrettons de voir parfois annoncer semblables spéculations dans nos journaux Canadiens. Il ne se passe pas de mois que nous recevions la demande de publier de telles annonces dans la *Gazette des Campagnes*; le seul cas que nous faisons de ces demandes, quand nous les recevons, c'est de les mettre au feu, sans même prendre la peine de sortir de leur enveloppe les nombreux certificats et réclames qui les accompagnent.

*L'étoffe du "Pays".*—Nous voyons par le "Nor", que l'industrie domestique se développe de plus en plus dans le district dont St-Jéôme est le centre. Les cultivateurs du Nord, généralement, s'habillent, comme sous l'empereur Auguste, avec les tissus fabriqués par leurs femmes et leurs filles, et dont les matières premières, comme pour le paysan de Boileau, est fourni par leurs bœufs.

Chaque maison, dit le "Nord", possède pour ainsi dire, sa petite filature, et chaque femme, chaque fille rivalise de zèle et d'adresse pour revêtir la famille de ces belles étoffes qui sont si durables, si propres et parfois d'un fini qui étouffe l'étranger.

Notre confrère attribue en partie ce mouvement, à St-Jérome et dans les cantons du Nord, à l'influence du curé Labelle.

"On savait, dit-il, que rien ne faisait plus de plaisir à M. le curé que de voir des hommes et des femmes habillés du produit de la laine de nos moutons. Il avait dit au prince qu'il aimait mieux ces vêtements que des robes de soie couvertes de diamants, parce que ces produits de notre industrie domestique sont un témoignage de la sagesse, de l'intelligence et de l'économie de la femme canadienne, qui reprendit sur tous les membres de la famille. A son avis, c'était un signe d'aïeance et même de richesse.

"Ainsi, lors de sa visite en décembre dernier, dans chaque maison de la campagne, depuis le plus petit jusqu'au plus grand, chacun se faisait honneur de porter nos belles et bonnes étoffes canadiennes. C'est un progrès et une économie qu'on ne saurait trop louer."

### RECETTES.

#### Moyen simple et sûr pour empêcher les chiens de tuer les poules

Le jeune chien amlt volontiers les poules. Remarquez que tout d'abord il les fixe, tombe en arrêt, puis s'avançant tout doucement il s'étance d'un seul bond, court après elles, et les met en fuite. Petit à petit il prend plus de familiarité avec la poule, se plat à la mordiller et à la déplumer.

Mais nous voici au dernier acte de la comédie et au commencement du drame sérieux : une fois le jeu fini il la tue. Ne le surprenez pas et ne le corrigez pas à temps dans ces manœuvres qui, guidées par la malice, vont par gradation; ce vice pardonnable, qui met souvent le pauvre chasseur dans un véritable embarras, ne lui laissera que l'alternative de se priver d'un chien sur lequel il avait fondé de grandes espérances ou de l'accoupler à un autre chien.

Pour parer à ce défaut et pour que le chasseur ne perde pas son jeune élève, il a un moyen aussi simple que sûr qui laisse de côté les corrections et même les coups les plus violents qui n'aboutissent à rien et répugnent toujours à l'humanité.

Quand vous prenez le coupable en flagrant délit, vous le conduisez au lion où il doit subir la peine de son forfait. Avec une forte corde vous liez le chien en tout sens de manière qu'il ne puisse opposer de résistance avec ses jambes de devant au châtimant qui l'attend, et qu'il doit irrévocablement subir. Vous prenez la poule et la liez dans toute sa longueur à un petit morceau de bois; puis vous mettez le morceau de bois même dans la bouche du chien, de manière qu'il ne puisse mouvoir la poule; ensuite avec une ficelle vous l'assurez au cou du délinquant.

Une fois ce bâillon dans la bouche, vous laissez le coupable pendant quelque temps dans cette pénible position, et cela le temps voulu, selon son bon ou mauvais caractère.

Dans cette posture, le volk forcé de considérer le corps du délit et de méditer sur son crime, ce qui l'obligera plus tard à se rappeler de mieux apprécier quel genre de gibier il doit chasser. Le chien a naturellement l'instinct du lion et de plus est bon observateur, aussi cette éloquente leçon ne sortira ja-

mais plus de sa mémoire. Une fois le remède appliqué il fera les poules comme le diable fait l'eau bénite. De nombreux résultats ont été obtenus par ce moyen.—UN VIEUX CHASSEUR.—*(Moniteur de la chasse et des tira.)*

#### Fièvre des boues chez le cheval.

Pour empêcher les chevaux de contracter ce que l'on appelle la fièvre des boues il suffit, par les temps boueux, de passer de l'huile sur le ventre et sur les jambes de l'animal, puis de l'éponger au retour. Il ne faut pas le brosser, attendu que la fièvre est produite par l'irritation causée par la résistance qu'offre à la brosse les particules de boue sèche.—*Moniteur du Commerce.*



### AVIS AUX ENTREPRENEURS

DES soumissions cachetées adressées au sousigné et en-dossées "Sousmission pour poteaux de Télégraphie", seront reçues à ce Bureau, jusqu'à Lundi le 5me jour de Février prochain, pour la livraison de 2500 poteaux de télégraphie en plus. Ces poteaux devront être en cèdre, sans écorce, et avoir les dimensions suivantes, savoir: 20 pieds de longueur et pas moins de 6 pouces de diamètre à 5 pieds de la base.

Ils devront être livrés le ou avant le 15me jour de Mai 1883, en quantité de 100, de 3 milles en 3 illes, et placés sur le rivage au-dessus du point de l'eau haut, entre la Pointe des Monts et la Rivière de la Pentecôte, P. Q.

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 pour cent du montant de la soumission. Ce chèque de Banque, accepté, demeurera consigné si le soumissionnaire refuse de signer le contrat sur la 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, 18 janvier 1883. }

1er février 1883.

### MOULINS A VENDRE.

UN SUPERBE MOULIN A FARINE avec trois moulages, Smutt, grand blut-au en soie, et moulage à rébler l'orge. AUSAI un moulin à carder avec Poulon, teinturerie, deux presses avec poêle, plaques, cartes à presser &c., &c., le tout en parfait ordre, et situé qu'à quinze arpents de l'Eglise et de la station de St-Paschal, comté de Kamouraska. De plus, une paire de machines à carder, presque neuves.

S'adresser à

D. HATTON

Sur les lieux.

1er février 1883.

### A VENDRE

UNE des plus belles propriétés à Ste-Anne de la Pocatière, située à un mille de l'église et du Collège, contenant six arpents de front sur un demi arpent de profondeur, suivant titre seigneurial.—S'adresser sur les lieux à

J. BTE OUELLET.

8 février 1883.