

## 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 PARAISANT TOUS LES JOURS

Rédacteur-Propriétaire :

FIRMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'avis de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du sousigné, UN MOIS avant l'expiration de l'année d'abonnement, et les arrérages alors devront avoir été payés; si non, l'abonnement sera censé continuer, malgré même le refus de la Gazette au Bureau de Poste. Tout ce qui concerne la rédaction et l'administration de ce journal doit être adressé à FIRMIN H. PROULX, Rédacteur-Propriétaire.



## ANNONCES :

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

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

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

ABONNEMENT : } 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*: Calvaire et Résurrection.—"La Sainte Union": Association de prières pour la conversion des schismatiques; détails concernant cette pieuse association, fournis par M. l'abbé L. Provancher, à qui l'on peut s'adresser pour devenir membres.  
*Caveerie Agricole*: Culture des pois.—Espèces et variétés de pois.—Pois de primeur.—Sol convenable à la culture des pois.—Amendements.—Rotation.—Culture.—Semences.—Soins pendant la végétation.—Récolte.—Propagation des pois.  
*Sujets divers*: Bruche des pois, insecte s'attaquant tout particulièrement aux pois.—Du choix de la graine pour les semences (Suite et fin).—Fabrication des terreaux.  
*Choses et autres*: Patates d'hiver.—Utilité des oiseaux insectivores.—Ferme-modèle de Rougemont.—Transplantation des arbres fruitiers dans le verger.—Choix du terrain pour l'établissement d'un verger.—Souvenirs d'Albani (Emma Lajounesso).  
*Recettes*: Dévoiement et constipation des veaux.—Forte diarrhée chez les veaux.—Boutons sur la langue des jeunes veaux.—Faiblesse des veaux à leur naissance.

*Retard dans l'impression de la "Gazette des Campagnes."*—Un accident survenu à notre presse nous a obligé d'en envoyer à Québec plusieurs morceaux pour réparation. On devait nous les retourner le 9 avril et nous ne les avons reçus que le 14 au soir. Ce retard incontrôlable nous a empêché de publier la *Gazette des Campagnes* la semaine dernière. D'ici au 1er d'août, nous aurons à publier deux numéros de la *Gazette* en 16 pages, pour compléter les 52 numéros de l'année.

EN VENTE AU BUREAU DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES" :

- "L'élevage du cheval; des soins à lui donner.—Prix, 20 cts.
- "Les veillées canadiennes," traité élémentaire d'agriculture, approuvé par la Société d'agriculture du Bas-Canada, par Frs M. Ossayo.—Prix 25 cts.
- "Petit traité sur la culture du tabac," par La N. Gauvreau, écr., N. P., membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec, 2e édition.—Prix, 10 cts.
- "Le mouton." traité pratique sur l'élevage des moutons en Canada, par Eugène Casgrain, écr., arpenteur, membre du Conseil d'agriculture de la province de Québec.—Prix, 15 cts.

## REVUE DE LA SEMAINE

*Calvaire et Résurrection.*—Les scènes douloureuses de la Passion se renouvellent incessamment dans le monde. C'est presque un thème banal de le constater, s'il était permis d'appliquer ce mot à rien de ce qui touche à l'histoire de Dieu et des âmes. Sur son chemin l'Eglise rencontre les mêmes trahisons, les mêmes haines, des défaillances aussi déplorables, des lâchetés aussi criminelles que celles qui ont amené la mort du Fils de Dieu.

Il n'est que juste, aussi d'ajouter que l'Eglise ne cesse point de goûter les joies du triomphe et de la résurrection. Ses ennemis croient en avoir fini avec elle; ils s'imaginent l'avoir enfermée dans le tombeau. Puis, la voilà qui sort rajeunie et transfigurée, plus forte et plus vivante que jamais, suscitait des enthousiasmes auxquels la sagesse du monde ne comprend rien et disant aux hommes: "Oui c'est bien moi, voyez si je ne porte pas encore les cicatrices de la persécution! Je suis ressuscitée comme je vous l'avais annoncé. Alleluia!"

Il s'agit pourtant de bien s'entendre sur les triomphe de l'Eglise. On se prend parfois, dans certaines heures d'optimisme, à rêver une ère de bonheur et de gloire, où le bien s'accomplirait tout seul, où toutes les injustices du passé seraient réparées, où l'Eglise verrait à ses pieds tous ses ennemis. Rien n'est plus contraire au plan de la Providence, tel qu'il nous apparaît après 19 siècles de christianisme, que les vaporeuses chimères de ce millénarisme adouci.

Il est sans doute probable—et c'est notre invincible espoir—que le monde verra des temps moins troublés et moins mauvais que le nôtre; mais, quoi qu'il puisse arriver, la lutte sera toujours l'apanage de l'Eglise immortelle et la condition nécessaire de ses triomphe.

Oui, dans l'histoire du christianisme, triompher c'est lutter et souffrir dans l'honneur et la fidélité.

Vaincus momentanément sur un point, nous ne devons jamais nous retirer du champ de bataille ; il nous faut camper sur nos positions, retraire nos forces, réparer nos remparts, forger de nouvelles armes, veiller comme des sentinelles au temps de guerre. Dans de telles conditions, le soleil du lendemain sera certainement le soleil de la victoire. Ou plutôt, notre persévérance elle-même sera le plus beau des triomphes. *La victoire que nous remportons sur le monde, c'est notre foi !*

Telles sont les leçons que le Souverain Pontife ne cesse de donner aux catholiques. Il les engage à conserver la plus inébranlable confiance dans le Dieu qui veille sur les destinées de l'Église ; mais il les presse, en même temps, d'aider le Ciel par leurs efforts continus. Voilà pourquoi Léon XIII, dans sa haute sagesse, recommande avec tant d'instance qu'on fonde partout des associations pieuses, des cercles d'ouvriers et de jeunes gens. Il nous invite à serrer nos rangs avec plus d'ardeur que jamais. La presse catholique lui apparaît comme une des œuvres les plus utiles de notre époque. A quoi bon rappeler les Encycliques, où le Pape trace lui-même les règles et les conditions de cette organisation sociale de toutes les forces catholiques ?

Certes, il y a beaucoup à faire. Nous devons reprendre la tête du mouvement scientifique de notre époque. Il faut empêcher les foules d'aller aux théories insensées du socialisme. Nous devons arriver à convaincre les gouvernements que les cantiques sont l'élément le plus sain de la société, même quand ils sont obligés de faire de l'opposition, car on ne s'appuie que sur ce qui résiste. Qu'il n'y ait parmi nous ni des aigris, ni des découragés ! Que la hauteur et la difficulté du but à atteindre décuplent nos efforts ! Nous bâtissons sur des ruines le nouvel édifice social qui abritera les générations futures. Nos larmes, nos sacrifices et nos luttes monteront vers Dieu qui nous répondra par l'Alleluia de la Résurrection.—*Le Moniteur de Rome.*

"*La sainte union.*"—*Association de prières pour la conversion des schismatiques.*—M. l'abbé L. Provancher nous prie de publier la correspondance suivante, en faveur d'une œuvre qui a reçu la haute approbation de Sa Grandeur Mgr l'Archevêque de Québec :

M. le Rédacteur,

Me permettez vous l'usage de vos colonnes, pour faire connaître aux âmes pieuses du Canada, une nouvelle pratique de dévotion, qui, j'en ai la conviction, n'aura besoin que d'être connue pour s'assurer de suite la coopération de tous nos bons catholiques.

Il s'agit d'une Union de prières pour faire violence au Cœur de Jésus, afin d'obtenir la conversion des schismatiques.

Tous ceux qui font le pèlerinage des Lieux Saints ne manquent pas d'être frappés de cette pensée en visitant les sanctuaires occupés par les schismatiques : " Nous ne sommes pas chez nous ici, cependant Jésus-Christ y réside. Il est ici comme il était chez Caïphe, comme il était au prétoire de Pilate, captif, prisonnier, les mains liées, au milieu de ses ennemis ! " On sait, en effet, que les schismatiques Grecs, Arméniens, etc, en se séparant de Rome, n'ont pas perdu pour cela le sacerdoce, que leurs prêtres et leurs évêques,

quoique en dehors de la voie, ont le véritable caractère sacerdotal, et peuvent valablement consacrer. C'est ainsi que Rome le reconnaît, et du moment que ces schismatiques font leur soumission à l'Église catholique, leurs ecclésiastiques gardent leurs grades, sans qu'il soit nécessaire de renouveler les ordinations.

C'est surtout en visitant l'Église Arménienne de S. Jacques, à Jérusalem, que cette pensée me frappa. Cette Église, très riche en ornementation, et mieux tenue que toutes celles que nous avons trouvées occupées par des schismatiques, semblait remplie d'une atmosphère de piété et de dévotion dont je n'avais pu trouver aucune trace dans les autres sanctuaires retenus par nos frères séparés. Jésus-Christ est ici, nous disions nous, et cependant il n'est point chez les schismatiques ; il est donc ici encore prisonnier, retenu par des liens au milieu de ses ennemis, ou du moins de ceux qui ne lui appartiennent pas.

Pour faire partie de la *Sainte Union*, il suffit de se faire inscrire sur le registre de l'association, et d'en recevoir le billet d'admission.

Pour toute obligation, on a à réciter tous les jours une courte invocation qui ne dure pas une demi-minute, ou si on ne la sait pas, de réciter en son lieu un *Pater*.

On n'exige aucune contribution de la part des membres, on les invite seulement à donner deux centimes pour payer l'image qui forme le billet d'admission.

Il y a indulgence plénière le jour de l'admission, à l'article de la mort, etc.

Les obligations, les faveurs, les motifs, le but de l'œuvre, ainsi que l'invocation, sont contenus sur le billet.

Mais je ne crois pouvoir mieux faire comprendre l'importance de cette dévotion, qu'en reproduisant ici une lettre que vient de m'adresser sur ce sujet une noble et pieuse comtesse de France, toute dévouée aux œuvres de piété.

Paris, 15 mars 1883.

Monsieur l'abbé,

Le Rév. Père Victor-Bernardin, Commissaire Général de Terre Sainte, m'a prié de vous envoyer quelques images de la *Sainte Union* ; j'en mets aujourd'hui à la poste 200 à votre adresse. Si vous trouvez vite ce nombre d'associés et que vous croyiez pouvoir en réunir un grand nombre, je vous en enverrai plusieurs milliers. Veuillez me répondre à ce sujet.

Les images ne doivent être données qu'aux associés, comme billets d'admission. On a coutume de ne rien exiger, mais de prendre ce que l'on donne pour chacune, 5 centimes (2 cts ici, à raison du transport). C'est pour payer les frais d'impression et pour les transports. Une aumône un peu importante ayant été faite par plusieurs associés, les Pères l'ont envoyé pour aider la conversion de schismatiques.

Vous voudrez bien, monsieur l'abbé, m'envoyer la liste de tous les associés afin qu'elle soit transcrite sur le registre ; mais si vous prévoyez que cette œuvre va être adoptée par tous les bons Canadiens, alors il vaudrait mieux avoir un registre à Québec et faire là inscrire tous les noms. Seulement chaque année, ou plus souvent, on enverrait le nombre, et on mettrait sur le registre de l'Association : \*\*\* associés du Canada. Les Pères en agissent ainsi pour la Pologne. Je vous laisse

libre de choisir l'un de ces deux modes d'inscription, voyez celui qui plaira davantage aux associés.

J'espère que vos populations si bonnes, si ferventes, comprendront bien la *Sainte Union* et sa grande importance. Son but unique est de consoler Notre Seigneur, captif dans la Sainte-Eucharistie, parmi les schismatiques qui ont conservé le sacerdoce. Le divin Maître est resté avec eux par amour, mais son Cœur souffre, et il désire ardemment le retour de ses pauvres enfants égarés, retour qui lui rendrait la liberté de leur faire du bien, et de leur témoigner sa tendresse.

Le seul moyen de délivrer Jésus, c'est de convertir les schismatiques, de les ramener dans la sainte Eglise. La *Sainte Union* y travaille par ses prières de tous les jours.

Vous savez sûrement que le nombre de nos frères séparés par le schisme est d'environ cent millions, répandus dans tout l'Orient. Vous savez aussi qu'un mouvement extraordinaire se produit dans toutes les églises, beaucoup de conversions ont déjà eu lieu, et on en espère bien d'autres. Ce sont des peuples entiers qui en ce moment tournent leurs yeux vers Rome, et demandent l'union.

Le Souverain Pontife leur tend les bras et leur ouvre son cœur; mais qui secondera ces bons commencements, qui les fera réussir, sinon la prière? C'est à nous, associés de la *Sainte Union*, de prier avec une grande ferveur pour nos pauvres frères. Ce qu'on nous demande est bien peu; une prière qui ne dure pas une minute; mais cette prière, faite dans les conditions indiquées, a une immense valeur et peut tout obtenir.

J'espère que les Canadiens le comprendront, et qu'ils s'uniront à nous par milliers.

C'est au profit spirituel de la France et en son nom que nous agissons. Pauvre France, si malade, elle ne fait plus rien, mais nous ses enfants, travaillons pour son triomphe universel dans tous les cœurs.

Je vous prie, monsieur l'abbé, de ne pas me nommer en faisant connaître la *Sainte Union*; je ne suis qu'une des mille personnes qui s'en occupent, et tout au plus une aide pour nos Pères Franciscains, qui ne peuvent pas tout faire.

Recevez, Monsieur l'abbé, l'assurance de mon respect.

Votre humble servante,

Ctesse DE P.

Il m'en coûte d'obtempérer à la demande de mon intéressante correspondante, de taire son nom devant le public, car bien que sa lettre parle éloquemment par elle-même, sa signature, qui n'est pas étrangère aux oreilles Canadiennes, n'aurait pu que donner un nouveau poids à ce qu'elle recommande si chaleureusement.

Mgr l'Archevêque s'est empressé de donner son approbation à l'œuvre, et a demandé de suite que son nom fut inscrit en tête du registre. En conséquence, j'ai ouvert de suite un registre pour les associés du Canada et fait une demande de plusieurs milliers d'images.

Pour abrégier la correspondance et éviter les frais de postage, je prierais MM. les curés et les personnes pieuses qui voudront bien se rendre zélatrices de la

bonne œuvre, de ne me faire d'ordinaire que des demandes d'images par douzaines ou par centaines, et de me transmettre les noms de même.

L'abbé PROVANCHER.

Cap Rouge, P. Q., 2 avril 1883.

## CAUSERIE AGRICOLE

### CULTURE DES POIS.

Les pois constituent une nourriture très riche pour l'homme de même que pour les animaux. Avec le grain, on en fait des soupes très estimées; les pois, réduits en farine grossière, servent à faire des boîtes pour les moutons et pour l'engraissement des porcs. Les tiges et les feuilles forment un excellent fourrage pour les moutons.

- *Espèces de pois.*—Les botanistes distinguent deux espèces de pois: pois des champs et pois cultivés. Le pois des champs est plus petit que le pois cultivé; ses pédoncules ne portent qu'une fleur et ses folioles sont presque toujours crénelées. Le pois des jardins, au contraire, a toujours le pédoncule garni de deux fleurs blanches ou rouges.

Quelques botanistes regardent le pois cultivé comme une espèce distincte; mais comme ils ne peuvent pas indiquer son pays natal, il n'y a aucun motif pour se refuser à le croire une simple variété de celui des champs. Le pois est originaire des parties méridionales de l'Europe, où on le trouve dans les champs.

Les pois, étant cultivés de temps immémorial, ont dû fournir et ont fourni en effet un grand nombre de variétés.

Dans l'impossibilité de détailler toutes les variétés, nous nous bornerons à mentionner celles dont il est possible de se procurer par la voie du commerce, et que nous trouvons indiquées dans le "Manuel d'horticulture pratique de M. le Dr G. LaRoque," ouvrage très important que nous conseillons de se procurer à tous ceux qui s'occupent de jardinage. Le prix est de 50 cts, et il est en vente chez tous les libraires.

Parmi les pois à rames à écosser, on distingue les suivants:

*Carter's first crop*, hauteur 2½ pieds, très hâtif; *Claxton's Alpha or William 1st*, hauteur 2½ pieds, très hâtif; *Kentist Invicta*, hauteur 2 pieds; *Daniel O'Rourke Early*, hauteur 2 pieds; *McLean Advancer*, hauteur 2½ pieds, très hâtif; *Champion d'Angleterre*, hauteur 4 à 5 pieds, tardif; *Large Blue Imperial*, hauteur 4 pieds, tardif; *Large white Marrowfat*, hauteur 5 pieds; *Le héros de Yorkshire*, hauteur 3 pieds; *Veitch perfection*, hauteur 3 pieds; *British Queen*, hauteur 6 pieds.

Parmi les variétés de pois, nains à écosser les plus hâtifs sont dans l'ordre suivant:

*Extra early Tom Thumb*, hauteur ¾ pied, très productif; *Blue Tom Thumb*, hauteur ¾ pied, hâtif; *Premium Gem*, hauteur 15 pouces, variété américaine; Le pois *Straberry*, hauteur ¾ pied, très hâtif; *Bliss*, Américain Wonder, variété très hâtive, d'origine canadienne; *Bishop early dwarf*, variété américaine, 1½ pouce, hâtive; *Extra dwarf Brittany*; *Bleu Impérial nain*.

Les pois nains et à rames sont les suivants :

Pois nain hâtif de Hollande (*Early dwarf of Holland*); Pois géant, à très grosses cosces (*Giant very large pods*).—La gousse des variétés suivantes est tendre et se mange: Pois nain blanc sucré, hauteur 1 pied (*Dwarf white sugar*); Pois nain gris sucré, hauteur 1 pied (*Dwarf Grey sugar*); Pois nain extra hâtif (*Extra early dwarf*); Britany, extra hâtif (*Extra early dwarf*); Pois royal nain (*Dwarf Royal*).

*Pois de primeur.*—Quelques jardiniers sèment des pois de primeur sur couche, mais ils réussissent très rarement, et lorsqu'ils réussissent ils ne donnent pas de graines, à raison de ce qu'ils s'élèvent trop vite, qu'ils sont toujours grêles et comme étioles. D'autres les sèment dans des terrines ou des paniers pour les repiquer ensuite en pleine terre, quoique le pois, quelque précaution qu'on prenne, ne devienne jamais beau à la suite d'une transplantation. D'ailleurs, dans l'un et l'autre cas, la dépense nécessitée par cette opération est trop considérable.

Dans les jardins, la culture des pois hâtifs n'est pas tout-à-fait la même que pour celle en plein champ.

*Sol.*—Le sol destiné aux pois doit être léger, autant que possible, mais pas aride, maigre plutôt que riche.

Dans les sols possédant une grande richesse, le pois prend un énorme développement en feuilles et en tiges, surtout si à la richesse du terrain vient s'ajouter une certaine humidité. Dans ce cas toute la tève étant appelée à nourrir et à faire développer le végétal, feuilles et tiges ne se portent qu'en petite quantité sur les bourgeons à fleur; le produit en graines est alors peu abondant et surtout très tardif.

Si le sol contient quelques livres pour cent de chaux, la récolte est assurée.

Dans un sol compacte, les pois ne parviennent qu'à moitié de leur longueur, et ne fleurissent presque pas. Si, au contraire, le terrain est humide et souffre d'une eau stagnante, les fleurs tombent sans former de gousses.

Dans les sols maigres et assez secs, au contraire, le pois ne se développe que très peu; mais, d'un autre côté, l'écorce se forme très à bonne heure.

*Amendements.* Si la terre est grasse, abondante en principes fertilisants, si elle contient surtout du fumier frais, les pois produisent des tiges nombreuses, beaucoup de faves, mais peu de fleurs et par conséquent peu de pois.

Le fumier est très nuisible aux pois on ce qu'il les fait pousser vigoureusement, et que cette vigueur de végétation s'oppose à ce qu'ils donnent des fruits. Ce sont des labours fréquents et profonds, même des défoncements, des transports de terre, du terreau bien consommé, des débris de végétaux et les curures des fossés, longtemps exposés à l'air, qu'il convient d'employer pour rapprocher l'intervalle ci-dessus indiqué de leur culture dans le même local.

*Rotation.*—Le pois ne doit revenir sur le même terrain, qu'à de longs intervalles; on doit mettre au moins un intervalle de six à sept ans entre chaque retour du pois. Sans cette précaution, le produit diminue graduellement, et même plusieurs des caractères distinctifs des variétés disparaissent, c'est-à-dire que les graines dégénèrent. Il n'y a d'exceptions que pour certains sols très rares, où le pois paraît se plaire

particulièrement, mais il faut bien se garder d'abuser de cette précieuse faculté.

*Culture.*—Le pois n'est pas exigeant sur la préparation du terrain; et comme les sols meubles sont ceux qu'il préfère, un seul bêchage au printemps suffira.

Le semis ne se fait que lorsque les gelées tardives du printemps ne sont plus à craindre: d'ordinaire vers la fin de mai.

Le semis se fait en lignes, excepté cependant pour les variétés naines que l'on sème à la volée.

Les meilleurs jardiniers sèment en lignes toutes les variétés de pois; en semant de cette façon, les sarclages et la cueillette des cosces n'en sont que plus faciles à exécuter.

Lorsque les pois sont destinés à être mangés on vert, on sème à plusieurs reprises à 15 pouces de distance, et ainsi on a pendant longtemps des cosces tendres à vendre ou à consommer.

On laisse les variétés naines se développer en liberté, jusqu'à ce qu'elles couvrent bien le sol; mais si la sécheresse du climat est trop grande, ces variétés naines pourront s'emporter et dépasseront la limite qui leur est assignée, alors on les arrête en pinçant l'extrémité de la tige.

Les variétés rameuses doivent recevoir des tuteurs aussitôt qu'elles commencent à se toucher; en plaçant ces tuteurs, il faut avoir la précaution de relever les tiges.

Dans les potagers Belges, on a adopté pour les pois ramoux, un mode de culture qui donne d'excellents résultats. Les lignes de pois sont placées à la distance de quatre pieds les unes des autres; elles forment ainsi des espèces de brise-vents ou de légères clôtures entre lesquelles on cultive les autres plantes du potager; les lignes de pois ainsi situées, reçoivent, dans toutes leurs parties, l'air, la chaleur et la lumière dont elles ont besoin, et qui souvent leur font défaut dans nos modes ordinaires de culture.

*Semences.*—Les pois doivent être choisis avec soin. Quelquefois ils sont attaqués par un petit ver blanc qui est la larve d'un insecte appelé *bruche*. Lors du choix des pois pour la semence, il faut mettre de côté ceux qui sont attaqués par cet insecte, parce que les tiges provenant de ces pois seraient toujours moins vigoureuses que celles provenant de pois sains.

Il est très recommandable de conserver dans leurs cosces les pois que l'on destine à la semence. On les bat avant de les semer. Il est à propos de faire tremper la semence de pois, quand on sème tard. On doit semer pendant un temps humide, ou à la suite d'une petite pluie.

On sème les pois gris dans la proportion de 1 minot et un tiers par arpent; les pois cultivés doivent être semés dans la proportion de 1 à 1½ minot par arpent. Il est si difficile d'enterrer convenablement les pois ou de les soustraire aux animaux rongeurs, qu'on doit toujours semer plus fort qu'il convient, afin de faire la part de ces ravageurs et avoir assez de semence pour couvrir le champ.

Les semis se font à la volée et on les enterre à la houe; il serait mieux de se servir du scarificateur.

Dans le cas où l'on se sert du semoir, on peut sarcler les pois, et par cette opération leur donner plus de vigueur.

*Soins pendant la végétation.*—Très souvent il se forme à la surface du terrain une croûte qui arrête presque la végétation de la plante. Pour faire disparaître cet obstacle, on recommande de donner un léger coup de herse. Il est vrai qu'alors quelques pieds sont arrachés, mais l'essor que prennent les pieds qui restent compense cette perte légère.

Lorsqu'on sème les pois en lignes, on fait un sarclage à la gratte lorsque la plante a déjà environ deux pouces de long; puis un second sarclage avant que les tiges commencent à se tortiller.

*Récolte.*—On fait la récolte des pois lorsque la plupart des cosses sont mûres: ce que l'on reconnaît à la teinte jaunâtre.

On doit, autant que possible, prévenir l'égrainage des premières cosses formées, car ce sont celles-là qui donnent les meilleurs produits.

Pour la récolte des pois, on se sert de la faux, ou mieux de la faucille à long manche.

On laisse les pois sécher pendant une semaine, puis on choisit un matin qui annonce une belle journée; on ramasse délicatement les pois en tas, afin de les égrainer le moins possible, puis on les rentre.

On fauche le pois des champs dès que la moitié de ses graines est arrivée à maturité: lo. afin que les fanes, c'est-à-dire les tiges et les feuilles, aient suffisamment du suc pour être mangées par les bestiaux, et que les pois non encore mûrs les engraisent; 2o. pour éviter que les mulots, les souris et autres animaux, qui sont fort avides de leur graine, la mangent; encore pour que les cosses qui sont au bas des tiges ne pourrissent pas.

On bat les pois gris comme le blé, lorsqu'ils sont assez desséchés pour que les cosses s'ouvrent avec facilité; on vanne ensuite.

Tous les animaux pâturants aiment le pois gris avec passion. Ils engraisent mieux peut-être qu'aucune autre graine; aussi les emploie-t-on beaucoup à cet usage, principalement pour les bœufs et les cochons. Il est toujours avantageux d'en donner pendant une quinzaine de jours par an aux chevaux et aux vaches, à la sortie de l'hiver, lorsqu'on les remet à l'herbe nouvelle, pour les équilibrer du peu de substance nutritive qu'ils trouvent alors dans cette herbe.

La fane de pois étant très longue, et les bœufs ainsi que les moutons ne pouvant la couper lorsqu'elle est sèche, parce qu'ils n'ont pas de dents incisives à la mâchoire supérieure, elle est plus propre à la nourriture des chevaux qu'à la leur. On la leur donne souvent sans la hacher, mais il est mieux de la hacher.

*Propagation des pois.*—Quand on possède de bonnes variétés de pois, l'essentiel est de les conserver en en tirant de bonnes graines, ce qu'on ne fait pas ordinairement. Quand on veut garder des pois pour graine, le plus souvent on les prend au hasard, dans les cosses bien grasses et dans les cosses maigres. Le plus souvent on prend les cosses qui sont restées sur les tiges après la récolte, et l'on se plaint que les pois dégèrent. Si vous voulez avoir de bonnes graines, et par suite de beaux produits, il vous faut cultiver ces graines avec grand soin et discernement.

Le mieux est de planter une planche qui ne sera destinée qu'à produire des pois pour semences. Cette planche devra être plantée de pois élevés en pépinière et replantés. A la seconde fleur on pincera pour avoir

les plus beaux fruits possibles; on les laissera bien mûrir, et, quand la maturité sera parfaite, on récoltera, en ayant soin de choisir les plus belles cosses et de rejeter les plus petites. Si on veut pousser le choix jusque dans ses dernières limites, on s'imposera encore un petit travail. Parmi les graines provenant des plus belles cosses, on ne prendra que les plus belles. Par ce moyen, non seulement on conservera, mais on améliorera sensiblement les variétés.

#### Brûche des pois.

Ayant fait mention de la *Brûche des pois*, dans notre *causerie agricole* d'aujourd'hui, nous croyons nécessaire de donner quelques détails sur cet insecte qui s'attaque particulièrement aux pois, et si nous ne prenions pas les moyens nécessaires pour le détruire, il causerait à nos récoltes des ravages de plus en plus considérables chaque année.

La *brûche des pois* est d'une couleur noirâtre couverte d'un petit duvet blanchâtre qui lui donne une couleur grise. Les élytres sont variées de blanc. L'extrémité de l'abdomen est à découvert, d'une couleur blanchâtre et marquée de deux points noirs. Les pattes sont noires.

Si tout le monde ne connaît pas cet insecte, tout le monde connaît les pois verroux. Ceux-ci ne perdent pas pour cela leur propriété germinative, ils lèvent aussi bien que les autres, à moins que la larve n'ait dévoré l'embryon, ce qui est fort rare.

Il arrive souvent que l'on sème, de bonne heure, des pois précoces que l'on croit très sains; mais, en les observant avec attention, on aperçoit une petite tache arrondie, d'une couleur terne, qui indique que la brûche n'a pas encore ouvert la porte de sa demeure. Les insectes ainsi enterrés avec les graines, ne périssent pas, ils éclosent très bien et sortent de la terre au lieu de naître dans le grenier.

Il n'y a aucun danger à redouter lorsque l'on sème des pois percés, dont l'insecte est sorti; mais on peut parfaitement bien naturaliser les brûches dans un jardin ou dans un champ où elles n'existent pas, si l'on emploie ceux qui sont marqués du petit corno dont nous avons parlé.

La brûche paraît au printemps sur les fleurs, où elle s'accouple, et d'où elle part pour aller déposer ses œufs sur la gousse des pois. Chaque larve qui en naît perce cette gousse, et va gagner un pois, dont elle mange la substance petit à petit, et dans lequel elle se transforme en nymphe. Il est rare de trouver deux larves dans le même pois; mais une seule suffit pour en consommer près de la moitié, et surtout pour le rendre impropre à la reproduction lorsqu'il a été attaqué du côté du germe, ce qui a presque toujours lieu.

Si cette brûche se contentait des pois qui sont sur pied, on supporterait ses ravages, attendu que lorsqu'on les mange en vert, sa larve est trop petite pour être facilement aperçue; mais ce qu'il y a de plus affligeant, c'est qu'elle se multiplie sur les pois secs, dans les greniers, dans le sac où on a renfermé les pois après leur maturité; et, à l'abri de ses ennemis et des accidents atmosphériques, elle pullule avec une rapidité prodigieuse. On dit communément qu'il se produit une génération dans une année; mais nous

avons lieu de croire qu'il s'en fait deux à l'égard des pois qui sont renfermés dans la maison ; car on trouve des insectes parfaits en automne comme au printemps.

Ce qui est le plus désespérant dans le mode d'action des bruches après la destruction de la matière, c'est que l'enveloppe ou la peau des pois ne manifeste en aucune manière la présence des larves. Ceux qui sont attaqués par ces dernières paraissent aussi sains que les autres, tant qu'elles restent dedans, ayant la précaution de ne point ronger l'écorce qu'elles rendent seulement fort mince et susceptible d'être facilement brisée lorsqu'elles voudront sortir sous la forme d'insecte parfait. Ce ne sont donc que les pois d'où les insectes sont sortis, ou ceux qu'on a fait cuire, qui montrent les ravages des bruches.

Tant qu'il a dans un sac des pois entiers, les bruches ne s'attacheront pas à ceux qui ont déjà été attaqués, et qui ont conservé, selon leur grosseur, à peu près le tiers ou la moitié de leurs cotylédons ; mais lorsqu'ils ont été tous entamés, elles sont obligées de retourner à ces derniers, et alors elles n'y laissent plus absolument que la peau.

Quelques fois, comme nous l'avons dit plus haut, les pois qui ont été rongés par une larve sont encore propres à être semés ; mais cependant la larve, dans les pois secs principalement, préférant attaquer le germe, comme plus tendre et plus sucré, ils sont le plus souvent incapables de servir à la semence.

Les bruches ni leurs larves ne font aucun mal à ceux qui en mangent ; mais il faut y être très accoutumés pour, sans répugnance, faire usage des pois qui en contiennent beaucoup.

Trois moyens sont indiqués par l'expérience pour garantir une provision de pois (également pour les fèves et les lentilles qui ont à subir les ravages de la bruche), qu'on désire conserver longtemps de la destruction des bruches. C'est ou de lui faire subir pendant une heure une chaleur de 40 à 45 degrés dans un four ; ou de faire cuire les pois à moitié, et ensuite dessécher à l'ombre ; ou de mêler les pois avec du sable très fin, de la cendre, de la sciure de bois, et autres objets de cette nature, qui, se tassant autour des grains, empêchent les insectes parfaits de sortir de leur prison et d'aller féconder ou se faire féconder, ensuite déposer leurs œufs. On sent que ce dernier moyen est le seul praticable lorsqu'on veut conserver la faculté germinative à ces légumes ; il est facile et économique.

La cendre, surtout, est excellente et a de plus la propriété de conserver les pois dans un état de fraîcheur qui les rend plus tendres à la cuisson et plus savoureux. On dira peut être qu'il sera difficile d'ôter la cendre collée contre les pois, et cela peut être vrai ; mais avec des frottements et des lotions répétées on peut espérer ne pas s'apercevoir qu'il en est resté, si réellement il en reste : un peu de vinaigre, suivi d'une nouvelle lotion, peut d'ailleurs en enlever les dernières parcelles.

Du choix de la graine pour les semences.

(Suite.)

Il y a une dizaine d'années, un Hollandais, M. J. Van den Hoek, remarqua que les siliques de colza

nourries par la souche principale de la plante, donnaient toujours une graine plus belle et plus lourde que les autres. Il la recueillit donc à part, la sema de même, et récolta plus que d'habitude.

Un jardinier, un Hollandais aussi, M. Bothof, fit la même remarque sur toutes sortes de choux, de navets et de radis. Il déclara que les branches à fleurs sortant des souches donnent une graine d'une vertu particulière, celle de produire les plus belles plantes. Il n'a pas cessé de se servir de ces graines de choix, et toujours à la grande satisfaction de son maître, le baron Groeninx van Zoelen van Ridderkerk.

Un autre Hollandais, M. van Hall, professeur d'agriculture à l'université de Groningue, a écrit ce qui suit :

— “ Dans les céréales, comme dans le froment, le seigle et l'orge, choisissez les graines du milieu de l'épi, car on a remarqué partout que, lorsque les fruits ou les graines sont placés sur un axe allongé, ceux du dessous et du dessus sont les moins parfaits, et ceux du milieu l'emportent sur tous les autres. ”

Le même auteur ajoute : — “ Quant aux semences se formant dans les gousses, comme dans les légumineuses, pois, fèves, haricots, etc., prenez toujours, pour semer, les graines du milieu des gousses. ”

La remarque de M. van Hall, concernant les graines placées sur un axe allongé, se trouve confirmée par un certain nombre de personnes intelligentes ; et nous nous rappelons que la mère d'un de nos amis de Virton, qui excellait dans la culture de la betterave champêtre, nous disait, en nous donnant un cornet de ses graines : — “ Voyez comme elles sont belles et d'égale grosseur ; elles ne ressemblent guère, n'est-ce pas, à celles que vendent les marchands ? C'est qu'aussi je fais un choix sévère ; je supprime celles du sommet des tiges pour nourrir celles du milieu, et celles-ci valent mieux encore et se nourrissent mieux que celles du dessous. ”

Quant à l'observation relative aux graines en gousses, elle ne nous étonne point non plus. Toutes les personnes qui observent les choses d'assez près ont vu ou dû voir que les graines du milieu ont plus de tendance à bien se développer que celles des deux extrémités.

On reconnaîtra de même que les graines en épi se développent mieux et mûrissent plus tôt vers le milieu qu'à l'extrémité.

C'est ce qui faisait dire à Colse et à Columelle, toujours à la recherche des plus beaux grains

“ Lorsque le grain est de médiocre qualité, il faut choisir les plus beaux épis et les séparer du reste pour en tirer la semence. Quand la récolte aura été plus favorable, le grain battu sera purgé au crible, et toujours on réservera pour la semence celui qui, en raison de sa grosseur et de son poids, tombera au-dessous de l'autre. Cette précaution est fort utile, car, sans elle, les froments dégénèrent, même dans les lieux secs, quoique moins promptement que dans un sol humide :

C'est ce qui faisait dire à Olivier de Serres, à l'occasion du froment de semence :

“ Vous le laisserez mûrir en perfection et le battrez légèrement, sans violence, afin d'en tirer le blé le plus mûr qui est le premier né. ”

C'est ce qui faisait dire à de Combes, à propos de la culture des plantes potagères :

“ On laisse souvent perdre les premières graines mûres, quoiqu'il soit certain que ce sont d'ordinaire les mieux conditionnées, quand on est dans le temps de la maturité et que le pied est sain. ”

Cette réserve est bien à sa place. Il peut arriver en effet que les premières graines tombées proviennent de plantes malades ou desséchées par le soleil avant l'époque ordinaire de leur maturité, et, le cas échéant, il va sans dire qu'elles ne vaudraient rien.

Comme on l'a lu, nous rapportons que les maraîchers d'Abervilliers attachaient plus de prix aux graines de la tige principale des choux pommés qu'aux graines des autres parties; mais, s'agit-il de faire de bonne semence de choux de Bruxelles, c'est une autre affaire, vraisemblablement parce que dans le cas particulier, les petites pommes occupent non la tête de la plante, mais l'aisselle des feuilles latérales. Ce sont donc les rameaux qui partent de ces petites pommes, jets, spruyts, rosettes, comme vous voudrez les appeler, qui produisent les meilleures graines. Aussi les maraîchers expérimentés ont bien soin de couper la sommité du chou pour concentrer la sève sur les parties latérales.

Rien que d'après ce qui précède, vous voyez déjà que toutes les parties d'un porte-graines ne sont pas au même degré propres à fournir de la semence de qualité supérieure. Mais, s'il devait rester des doutes sur ce point, nous ne serions pas en peine de les dissiper.

Simple supposition. Nous avons sous la main une plante quelconque, plante des champs ou du potager, qui nous plaît par sa précocité. Nous demandons à la plante en question de la graine qui soit de nature à lui conserver cette précocité. C'est fort bien; mais, si nous prenons notre semence au hasard, sur toutes ses parties, au fur et à mesure qu'elle se produira, nous manquerons certainement notre but et amènerons tôt ou tard, quelquefois même très-promptement, une dégénérescence marquée. Nous devons donc, pour éviter cet inconvénient, nous attacher aux premières fleurs ouvertes, aux premiers fruits mûrs, et laisser de côté, sur le pied, les fleurs et les fruits tardifs. Si, au contraire, nous voulions maintenir une race tardive ou en créer une, nous devrions négliger les fleurs précoces et nous attacher aux dernières épanouies.

Ces soins, qui, au premier abord, semblent minutieux et presque puérils aux praticiens qui n'ont pas conscience de l'importance du sujet qui nous occupe, nous paraissent, à nous, de toute nécessité et d'une grande portée quant aux résultats. Dans la grande culture, comme dans la petite, nous avons intérêt à conserver rigoureusement les propriétés et les qualités de certaines plantes auxquelles nous tenons tout particulièrement. Or, pour les conserver, nous sommes tenus de prendre la graine ici plutôt que là, sur cette tige plutôt que sur cette branche, sur cette branche plutôt que sur ce rameau. Si nous nous moquons de la remarque ou du conseil, si nous prenons cette graine au hasard, à poignées pleines, si nous mélangeons la première et la dernière mûre, la petite et la grosse, nous n'aurons pas de régularité dans la prochaine récolte; les caractères du type ne se maintiendront pas partout d'une manière convenable, et nous mettrons

ainsi le pied sur la pente de la dégénérescence. Après cela, les choses continueront d'aller de mal en pis, et nous finirons par accuser de nos mécomptes le terrain, l'engrais, le froid, le chaud, le brouillard, et la lune même, qui figure plus souvent que de raison on pareilles affaires.— *Traité des graines* par P. JOIGNEAUX.

#### Fabrication des terreaux.

Voici les moyens ordinaires adoptés pour la fabrication des terreaux, terre mélangée de fumier décomposé, avec lesquels on fait des couches chaudes pour les jardins :

Pour ce qui est des écuries, on place, sous les bêtes à cornes, une épaisseur de deux à trois pouces de terre destinée à recevoir le purin, et en faisant usage de terre rien n'empêche d'y placer de la litière pour avoir du fumier. Au bout de quinze jours, il faut enlever cette terre qui a reçu assez de purin pour être convertie en terreau.

On agit de la même façon dans les bergeries, où la terre reste plus longtemps. Tous les quinze jours on enlève le fumier, mais non sans en laisser une légère couche, par dessus laquelle on répand encore de la terre qu'on enlève entièrement quinze jours après.

On peut employer le même procédé dans les cours de fermes. On place de la terre sous les tas de fumier et tout autour, car généralement, en sortant le fumier des écuries, on a l'habitude de mettre le bon en tas et de laisser autour le fumier qui est pailleux. Lorsque ce dernier a reçu le purin de la cour, environ un mois après, on le jette sur le tas, on laissant une petite couche de ce fumier qu'on mélange avec le terreau, et à l'automne on le répand sur les prairies: nous obtenons par ce moyen beaucoup de foin, puis les années suivantes de magnifiques récoltes en céréales.

En faisant usage de ces moyens, nous augmentons la quantité de nos fumiers, ce que nous ne devons jamais négliger, puisque les engrais nous font toujours défaut. D'un autre côté nous rendons nos écuries beaucoup plus salubres, plus saines, et nos bêtes à cornes n'éprouvent jamais de maladies aux pieds, et nos moutons sont exempts de piétin.

#### Choses et autres.

*Patates d'hiver.*—Un cultivateur de St-Sulpice, M. Ers Robillard, apportait, la semaine dernière, au bureau du *Monde*, des patates nouvelles qu'il vient de récolter. Le fait est assez rare dans notre pays pour le signaler.

M. Robillard a cultivé ces patates dans sa cave, qui est réchauffée et éclairée par un grand chassis d'une douzaine de pieds. Ce sont de belles patates qui sont généralement de la grosseur d'un œuf et quelques-unes sont plus grosses.

*Utilité des oiseaux insectivores.*—Nous lisons dans le *Journal de Rome*: “ Voici un fait curieux, démontrant avec la plus grande évidence combien il est utile de prendre des mesures sévères, afin de conserver les oiseaux insectivores qui rendent de si grands services à l'agriculture.

“ Le vaisseau *Tinterne-Abby* a quitté la Tamise, faisant route pour la Nouvelle-Zélande, avec une cargaison de 1,130 oiseaux, soit: merles, 100; rouges-gorges, 100; étourneaux, 100; linottes, 149; chardonnerets, 100; galinsines, 160; bruns, 170; perdrix, 110; moineaux, 150; lesquels, au terme de leur voyage, seront immédiatement rendus à la liberté.

“ Cet essai a été sollicité par les fermiers de la Nouvelle-Zélande, dont les récoltes sont presque chaque année détruites par les insectes et surtout par les chenilles. ”



**Ferme-modèle à Rougemont.**—Les journaux de Québec et de Montréal informent que M. Ed. A. Barnard, directeur de l'agriculture pour la Province de Québec, a été nommé président de la "ferme-modèle de Rougemont." Cette école admettra vingt élèves, soit un pour chaque district. Les demandes d'admission, comme élèves, devront être adressées à M. S. Lesage, sous-commissaire de l'agriculture à Québec.

**Transplantation des arbres fruitiers dans le verger.**—Soit par accident ou autres causes, il arrive que chaque printemps l'on soit dans la nécessité de remplacer un vieil arbre, on doit auparavant songer si les arbres qui avoisinent le vide qui s'est fait par la perte d'un arbre ne végèteraient pas mieux s'ils étaient moins tassés, ayant la précaution de tenir le terrain suffisamment meuble. D'ordinaire, dans nos vergers, les arbres sont trop rapprochés les uns des autres, les racines s'entrelacent les unes aux autres, et enlèvent à un grand nombre d'arbres la nourriture qui leur est nécessaire.

Pour l'établissement d'un verger, il n'est pas sans avantage de faire choix d'un terrain élevé, non seulement pour le bon écoulement des eaux, mais encore parce que les arbres plantés sur un sol d'alluvion forment beaucoup de bois et de feuilles et les fruits ne sont pas en si grande abondance. Sur un terrain bas, les fruits seront souvent gros, mais n'auront pas autant de saveur et ne seront pas aussi bien colorés, que si les arbres étaient placés sur un terrain élevé; dans cette dernière condition, les arbres poussent moins de bois, mais les feuilles et les fruits profitent mieux des rayons du soleil.

**Souvenirs d'Albani.**—Les éditeurs de l'Album Musical voulant donner à leurs abonnés un souvenir de la grande cantatrice qui vient de visiter Montréal, publieront dans leur prochain numéro la romance du Pré-aux-Clercs, "Souvenirs du jeune Aye" et les Nuits d'Etoiles" de Widor que madame Albani a chantées à son premier et à son second concert.

Ce numéro de l'Album Musical paraîtra vers le 15 de ce mois et se vendra vingt-cinq cents.

Comme le tirage de ce journal est limité, les personnes qui désirent se procurer ces deux romances devront se hâter de donner leur ordre à MM. Filinreault et Cie, éditeurs-propriétaires de l'Album Musical No 8 rue Ste-Thérèse, Montréal.

**RECETTES.**

*Dévoiement et constipation des veaux.*

Les veaux sont sujets au dévoiement ou à la constipation, et ces deux affections ont la même cause; ce sont toujours des impuretés que le veau a pu conserver ou acquérir; or, en en expulsant la cause, les effets ne peuvent plus subsister. Les purgatifs sont donc les remèdes les plus efficaces.

On commence par donner des lavements au son, un ou deux jours avant la purgation, ensuite on donne le purgatif suivant: dans trois pintes d'eau, on met une livre de miel, bien écumé, on laisse refroidir et on fait dissoudre de deux à trois onces de sel de Sedlitz (sulfate de magnésie); on fait prendre ce purgatif par deux verres, de dix minutes en dix minutes, on donne encore quelques lavements en savon, pour aider la purgation, et quand les effets cessent, on donne à boire tiède à l'animal, mais peu à la fois, et du lait coupé de moitié eau.

*Porte diarrhée chez les veaux.*

Il arrive quelquefois que les veaux, les génisses mêmes, ont une très forte diarrhée: alors il faut leur donner, si c'est un jeune veau, deux lavements d'eau très froide, par jour, et un demiard de vin rouge mêlé d'autant d'eau, et une cuillerée de whisky camphré, en deux fois. Si l'animal a dix-huit mois ou deux ans, il faut doubler la dose; s'il est âgé de plus de deux ans, on triple la dose.

*Boutons sur la langue des jeunes veaux.*

Les boutons qui viennent sur la langue des jeunes veaux (ce qu'on appelle ordinairement barbes) et qui les empêchent souvent de nauger et de boire, ne sont toujours qu'un effet d'une grande irritation. Purgez le sujet, rafraichissez-le, gardez-le sur la langue avec du vinaigre salé, après lui avoir

frotté les boutons avec une croute de pain rôtie; et cette affection se dissipera pour ne pas reparaitre de longtemps.

*Faiblesse des veaux à leur naissance.*


Quelquefois les veaux naissent extrêmement faibles, et peuvent à peine se soutenir; dans ce cas, il faut leur frictionner les reins et toutes les jointures trois fois par jour, avec du whisky camphré.

**A VENDRE.**

Une magnifique propriété de 3 x 42 arpents, au 2ème Rang de la Paroisse de Ste Luce. Cette propriété a été louée l'été dernier à \$150 pour la saison.

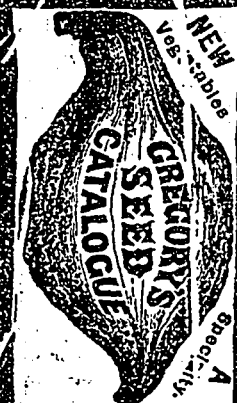
A vendre à conditions libérales.—S'adresser à  
**THOMAS P. PELLETIER.**  
Trois-Pistoles.

29 Mars 1883.



**Free Seed for TRIAL!**

Desiring every farmer (and nearly one hundred thousand now) to try the purity and choice quality of the seed I raise, I have prepared a collection containing a trial package of each of the following seeds, suitable for the tests of propagation and putting up with. I send Early Red Globe, Roman Brandy and Orange, Danes; Marbled Early Gem; Danes Oat; Oceanic Squash; 724; 725; and Improved White Spin; Cucumbers; Sugar Pumpkin; Improved Chicken; Buggy; Colliflower; and Premium Flat Dutch Cabbage. If interested, send me a card or all who write for it, James J. H. Gregory, 214 Oldfield, Mass.



**NEW Vegetable SEEDS CATALOGUE**

Specialty

My Vegetable and Flower Seed Catalogue for 1883 will be sent FREE to all who apply. Customers of last season need not write for it. All seed sent from my establishment will be guaranteed fresh and true to name, and will be sent in the most convenient manner. My collection of vegetable seed is one of the most extensive to be found in any American catalogue, and a large part of it is of my own growing. As the original introducer of Early Ohio and Hubbard Potatoes, Improved Vidua, Phoenix, Phoenix, Phoenix, and other celebrated varieties, I have a special list of the public. In the gardens and on the farms of those who plant my seed will be found my best advertisement. James J. H. Gregory, Northfield, Mass.

**A VENDRE**

**BLE DE SEMENCE DU PRINTEMPS.**

**A VENDRE:** blé de semence du printemps, à gros épis, à barbe, très productif et hâtif, variété "Golden Goose." Prix par sac de deux minots, pesant 120 livres \$3.60 avec le sac, livrable au dépôt du chemin de fer Intercolonial de St Roch des Aulnaies d'ici au 1er avril prochain, payable comptant et en même temps que la commande. Adressez à

**DUPUIS & CIE.,**  
Village des Aulnaies, Comté de l'Islet, P. Q.

15 mars 1883.