

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

GAZETTE DES CAMPAGNES

JOURNAL DU CULTIVATEUR ET DU COLON PARAISSANT TOUS LES JEUDIS

Rédacteur-Propriétaire :

FERMIN H. PROULX.

L'abonnement peut dater du 1er de chaque mois, ou commencer avec le 1er numéro de l'année. On ne s'abonne pas moins que pour un an. L'acte de discontinuation doit être donné par écrit, au Bureau du 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 FERMIN 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 } Empêchons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN

SOMMAIRE :

Revue de la Semaine : Don généreux de l'Hon. M. George Courtenay, Conseiller Législatif.—Don de \$10,000 par M. Narcisse Dionne, en faveur de l'église et pour l'usage du curé de St-Giles de Beauvillage.—Généreux collectif faite par le Révérend Père Bouchard, dans la Province de Québec, en faveur des missions de l'Afrique Centrale.—La nouvelle grande loterie au profit de la colonisation, sous la direction et la surveillance immédiate du Révérend M. A. Labelle, curé de St-Jésôme et agent de la colonisation.—Une bibliothèque agricole.—Nécrologie : Docteur Jean-Etienne Landry.

Cause agricole : Culture du sarrasin; avantages de faire entrer cette culture dans les assolements.

Sujets divers : Lettre de M. J. de L. Taché, secrétaire de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec, à l'adresse de ceux qui voudraient s'initier à la manière de fabriquer le fromage, de même que ceux qui désirent connaître pour les meilleures vaches canadiennes.—Droits des jardiniers.—Des utilités de jardin.—Utilité des fruits.

Cresses et autres : La main-d'œuvre dans les campagnes, en France.—Raves.—Esses de chine."

Recettes : Conservation des pois verts écossais.—Destruction des vers blancs.

Abonnement à la "Gazette des Campagnes," par la Société d'agriculture du comté de Portneuf.—Nous remercions bien sincèrement MM. les Directeurs de cette Société, pour avoir renouvelé leur abonnement à la Gazette des Campagnes. Nous comptons actuellement autant d'abonnés qu'il y a de membres à cette société d'agriculture, c'est-à-dire quatre-cent-deux. Voilà une société d'agriculture qui comprend réellement le rôle qu'elle doit remplir. Elle estime que l'encouragement à donner aux journaux d'agriculture entre dans ses attributions, et elle est entièrement convaincue que notre journal peut lui être d'une grande utilité. Nous regrettons que cet exemple ne soit pas suivi par d'autres sociétés d'agriculture, à l'exception des sociétés d'agriculture du comté de Charlevoix et du comté de Chicoutimi qui aussi reçoivent notre journal.

REVUE DE LA SEMAINE

Don généreux.—L'Honorable M. G. Couture Conseiller Législatif, Chevalier de l'Ordre du St-Sépulchre etc., vient de distribuer la belle somme de \$700.00 en œuvres de charité, comme suit : \$300.00 à l'Hospice St-Joseph de la Délivrance, à N. D. Lévis, tenu par les Revenues Ecclésiastiques de la Charité; \$100.00 au Pensionnat de la même ville, dirigé par les mêmes religieuses; \$150.00 à l'Hospice des Sœurs de la Charité de Québec, dont \$50.00 pour les orphelins; enfin \$100 à l'Asile du Bon Pasteur, et \$50 à l'Hospice St-Charles.

Le bon Dieu aura bien récompenser ce grand citoyen de sa générosité envers nos institutions de charité.—*Courier du Canada.*

Don de \$10 000 pour l'église de St-Giles.—M. Narcisse Dionne, riche marchand de St-Giles de Beauvillage, vient de faire à cette paroisse un don de \$10 000 en débetures de la cite de Québec à 5 0/0.

La corporation archiépiscopale de Québec est chargée de l'administration de ce capital dont les revenus seulement devront être dépensés.

L'intérêt de \$5 000 devra être payé au curé, et l'intérêt de la balance, c'est à dire de \$5 000, devra être payé à la fabrique de cette paroisse. La fabrique aura la charge cependant d'en donner la moitié à l'un des frères de M. Dionne, sa vie durant.

M. N. Dionne avait déjà donné en 1876 la somme de \$3 000 pour le soutien du curé, et il a aussi fait construire à ses frais, le clocher de la nouvelle église de cette paroisse.

Ce sont là des notes de générosité au dessus de tout éloge, et la paroisse de St-Giles n'en devra jamais perdre le souvenir.—*L'Electeur.*

Bonne recette.—Il paraît que le R. P. Bouchard, prêtre canadien et missionnaire apostolique de l'Afrique Centrale, a recueilli dans ses courses à travers la province, pour les missions de l'Afrique centrale,

des inscriptions qui forment un montant total de \$20,000.

C'est une bonne note en faveur des catholiques de notre pays, si zélés à favoriser la Propagation de la Foi parmi les nations infidèles.

La nouvelle grande Lotterie.—Voici les détails d'organisation de la nouvelle lotterie de M. le curé Labelle, de Saint Jérôme :

Tous les billets sont déposés aux banques Jacques Cartier et Ville Marie, à Montréal. L'agent-général ne peut les en retirer que sur paiement comptant, en espèces, de leur valeur. Les fonds provenant de leur vente reste en dépôt à ces deux banques, pour garantir le paiement des lots jusqu'au jour du tirage.

La valeur des lots est garantie.

La date du tirage sera annoncée ultérieurement dans les journaux.

Les lots non réclamés dans le délai de trois mois, à dater du jour du tirage, seront acquis à l'œuvre.

En voici la liste :

Lots		Valeur	
1	immeuble de	\$10,000	\$10,000
1	do	5,000	5,000
1	do	2,500	2,500
2	do	1,000	1,000
6	do	500	3,000
10	do	250	2,500
50	do	100	5,000
100	100 montres en or de	50	5,000
250	do argent	20	5,000
500	do	10	5,000
1030	1000 services à thé de	5	5,000

1921 lots d'une valeur de..... \$50,000

Comme l'émission est de cent mille billets d'un dollar chaque, il restera donc \$50,000, dont \$25,000 seront le bénéfice de la colonisation. Le reste sera appliqué au paiement des frais d'administration et le plus au fond-colonisateur.

Si cette loterie réussit, elle sera continuée suivant les besoins de la colonisation.

Quand la lotterie sera terminée et les lots assignés, les gagnants trouveront, s'ils le désirent, des acheteurs au prix de l'estimation des immeubles ou articles qui leur écherront moyennant une commission de 10 p. c. qui sera versée au fonds de la colonisation.

On aura ainsi la meilleure preuve qu'on n'a pas exagéré la valeur des articles.

M. l'abbé Labelle prend la responsabilité de toute l'administration, suivant le désir d'un grand nombre de personnes qui craignaient qu'il ne se glisât des abus. On a ainsi la plus forte garantie possible que tout sera conduit avec droiture et loyauté.

Une bibliothèque agricole.—Lors de la dernière session un député a demandé la liste des ouvrages sur la sylviculture, l'arboriculture, l'entomologie, l'industrie laitière, l'élevage et la maladie des bestiaux, l'amélioration des races chevalines, bovines, etc, que le Conseil d'Agriculture et le Comité d'Agriculture de l'Assemblée Législative ont recommandé à l'attention des cultivateurs de la Province de Québec.

Un agronome distingué a bien voulu préparer cette liste pour le *Journal de Québec*.

Nous la donnons telle qu'il nous a fait le plaisir de nous l'adresser :

1. *Conferences Agricoles—Bernard—Traité élémentaire de culture fait spécialement pour le Canada.*

2. *Conférences Agricoles—Lippens—Traité de la culture du blé, de la pomme de terre, du tabac, et choix de semences.*

3. *Culture de la betterave à sucre—Chapais—Petite brochure française dont il existe une traduction anglaise, montrant comment faire la culture de la betterave à sucre au Canada.*

4. *Culture du tabac—Gauvreau—Petit travail pratique qui mérite la sollicitude de tous les fumeurs et de ceux qui veulent produire du bon tabac.*

5. *Guide illustré du Sylviculteur Canadien—Chapais—Traité élémentaire sur la culture des arbres et le reboisement fait spécialement pour le Canada et dans le but de faire l'éducation forestière de notre jeunesse canadienne.*

6. *La culture en rapport avec l'industrie laitière—Chapais—Conférence pratique sur le sujet dont elle porte le titre.*

7. *La vigne, sa culture et sa taille dans la province de Québec—Chapais—Petit travail fait pour vulgariser la culture de la vigne.*

8. *Le mouton—Cargrain—Opuscule contenant des données correctes sur la race bovine à un point de vue strictement canadien.*

9. *Le Topinambour—Vannier—Brochure montrant ce qu'est la culture du topinambour et comme elle est rémunérative pour les cultivateurs qui ont à travailler des terrains pauvres.*

10. *Manuel d'horticulture pratique—LaRoque—Ouvrage utile à tous les agriculteurs et arboriculteurs canadiens.*

11. *Nouveau manuel du cultivateur—Lamontagne—Contient un excellent traité sur la culture des abeilles.*

12. *Rapport annuel de la société d'Horticulture de Montréal—Ces rapports sont remplis de renseignements utiles sur toutes les branches de l'agriculture, de l'horticulture et de l'arboriculture.*

13. *Rapports annuels des sociétés d'Industrie laitière de l'Est et de l'Ouest d'Ontario—On ne saurait offrir un meilleur guide à nos fabricants de beurre et fromage.*

14. *Rapport de l'association des cultivateurs de fruits d'Ontario—Ces rapports seraient de la plus grande utilité pour les cultivateurs de fruits de la province de Québec.*

15. *Rapport de la commission d'Agriculture d'Ontario, 1881—Ce rapport est rempli de renseignements de la plus haute valeur sur tout ce qui concerne l'agriculture en général et des données particulières sur toutes les industries qui se rattachent à l'agriculture.*

16. *Rapport de la Société d'Industrie laitière de la province de Québec—Notre société d'industrie laitière n'existe que depuis deux ans et déjà elle a donné au public, dans ses rapports, d'excellents travaux qui méritent certainement les honneurs de la traduction et d'une dissémination générale dans le public.*

17. *Rapport de la Société entomologique d'Ontario—On ne saurait mettre entre les mains de nos cultivateurs un meilleur guide pour les amener à la connaissance pratique des insectes qui viennent si souvent dévaster leurs récoltes et des moyens les plus propres à arrêter leurs ravages.*

18. *Traité sur l'élevage et les maladies des bestiaux—Couture—C'est un des rares ouvrages dont on peut dire qu'il devrait s'en trouver un exemplaire dans la maison de chaque cultivateur.*

19. *Rapport sur la fabrication du beurre—Barré—Ce travail important a été traduit en anglais et a déjà eu un commencement de distribution dans le rapport officiel du commissaire de l'agriculture.*

20. *Manuel de la fabrication scientifique du beurre—Lynch—C'est un travail publié en anglais, qui est ce que nous avons de plus nouveau pour la fabrication du beurre.*

21. *Le Verger, le potager et le parc—par l'abbé Provancher—Ce livre est un traité complet de la culture raisonnée des fruits, légumes et fleurs qui peuvent réussir sous le climat de Québec.*

22. *Traité d'agriculture par M. Landry—Ce livre est admirablement bien fait.*

23. *Traité élémentaire d'agriculture du docteur Habert-Larne pour les écoles.*

24. *Notes sur le Canada par Paul de Cazes—Renferme des statistiques sur le pays et un résumé de notre histoire que nos cultivateurs devraient connaître.*

Voilà en quelques mots la liste des ouvrages qui devraient former la bibliothèque de nos cultivateurs. Ce travail tout modeste qu'il soit vaut encore mieux qu'un long article sur la politique du jour. *Le Journal de Québec.*

Nous regrettons que cette liste ne soit pas complète; de plus qu'on n'ait pas indiqué le prix de chacun de ces ouvrages, avec le nom des libraires où l'on peut se les procurer. Il y a plusieurs de ces ouvrages qu'il est impossible de se procurer chez les libraires; par exemple, les *Causeries agricoles* de M. Barraud que nous voudrions voir publiées de nouveau.

La culture du tabac par M. Gauvreau, 10 cts., et le Mouton par M. C. Grain, 15 cts., sont en vente au Bureau de la Gazette des Campagnes.

Nécrologie

DR JEAN-ETIENNE LANDRY

Nous apprenons avec douleur la mort d'un citoyen distingué de la ville de Québec, M. le Docteur Jean-Etienne Landry, père du député du comté de Montmagny à la Chambre des Communes, M. le Chevalier A. C. P. R. Landry. La mort est venue l'enlever à sa famille, mardi, le 17 juin.

M. le Dr Landry, que nous comptons comme abonné à la Gazette des Campagnes depuis sa fondation, nous a souvent fait parvenir des lettres d'encouragement, et de précieux conseils qui démontraient qu'il était réellement attaché à promouvoir le progrès agricole, et que c'était pour lui un légitime orgueil de voir son fils embrasser cette cause afin de rendre d'utiles services à la classe agricole. Le regrette défunt était aussi dévoué à l'agriculture qu'il était l'ami sincère et dévoué de nos institutions religieuses. Le Collège de Ste. Anne peut, à bon droit, être fier de le compter au nombre de ses premiers élèves.

Voici ce que nous lisons dans le *Currier du Canada*, sous le titre "Obituaire":

Jean-Etienne Landry, chevalier Commandeur de l'ordre de Saint-Grégoire-le-Grand, chevalier Commandeur de l'ordre militaire et sacré du St Sébastien, membre correspondant de la Société d'Anthropologie de Paris, membre honoraire de la Société d'Emulation de Louvain, ancien Professeur de Pathologie externe et de médecine opératoire à l'Université Laval.

Le *Canadian Biographical Dictionary* donne les détails suivants:

"Parmi les médecins et chirurgiens de la ville de Québec qui ont obtenu de grands succès dans leur profession, se trouve le Dr Jean-Etienne Landry, professeur de chirurgie à l'Université-Laval. Il naquit à Carleton (Bonaventure), le 25 décembre 1815 et était le fils de Sébastien Landry, natif de cette localité. Son arrière-grand-père était l'un de ces exilés qui furent chassés de l'Acadie en 1755. Sa mère, Emérence Painchaud, appartenait à une famille venue de France dans le siècle dernier. Il fit ses études à Ste. Anne, dans le Collège qui venait d'y fonder son école maternel, le Révérend Chs. Frs Painchaud. Il étudia la médecine à l'Hôpital de la Marine où il passa quatre années et fut licencié le 10 juillet 1840. Après avoir pratiqué sa profession pendant quatre ans à la Pointe-Lévis, il retourna à Québec, demeura trois nouvelles années à l'Hôpital de la Marine, à titre de chirurgien de cette institution et pratiqua ensuite la médecine dans la ville jusqu'en 1864.

A cette époque le Dr Landry devint le propriétaire de l'Asile d'aliénés de Québec.

Dans l'automne de 1854 il fut nommé professeur à l'Université Laval et alla en Europe pour y acquérir au nom de cette institution une bibliothèque médicale, les préparations anatomiques et les instruments de chirurgie. A son retour le printemps suivant, il se mit ardemment aux devoirs de son profession et pendant plus d'un quart de siècle il les accompagna avec une constance qui ne faiblit jamais. Sa réputation de chirurgien est incontestée et s'étend au loin. Partout où il est connu il jouit d'une popularité bien méritée. Il est membre correspondant de la Société d'Anthropologie de Paris et membre honoraire de la Société d'Emulation de Louvain.

Le docteur Landry est chirurgien à l'hôpital de l'Hôtel-Dieu, aux Ursulines et au Bon-Pasteur, de plus médecin consultant chez les Sœurs de Charité et dans d'autres institutions où se présentent d'ordinaire des cas sérieux de chirurgie. Il fut pendant longtemps médecin visiteur et chirurgien à l'hôpital de la marine. Il résigna cet emploi en 1870.

Dennis longtemps et encore présentement il est le médecin des Révérends Pères Jésuites. A une certaine époque il fut chirurgien du 24^e et du 11^e régiment de l'armée anglaise.

Il se maria le 31 août 1841 à M^{lle} Caroline Lelièvre, fille de Benjamin Lelièvre, notaire dans la ville de Québec. Elle fut mère de onze enfants, dont trois survivent. Elle mourut en Octobre 1870.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DU SARRASIN.

Le sarrasin, appelé aussi *blé noir*, est une plante annuelle, originaire de la haute Asie. Un célèbre et savant voyageur, M. Olivier, l'y a trouvée croissant spontanément; et elle a été naturalisée en France, il y a plus de deux siècles par les Maures ou Sarrasins d'Espagne, dont elle a retenu le nom.

Cette plante, dont la tige cylindrique, rougeâtre et très rameuse, s'élève ordinairement à vingt ou vingt-quatre pouces, et se couvre de larges feuilles et de nombreuses fleurs en bouquets, d'un rouge incarnat plus ou moins intense, qui sont remplacées par des semences noirâtres et triangulaires, est sans contredit une des plus précieuses pour les assolements des terres sèches, siliceuses, caillouteuses ou qui tiennent de la nature de la craie (crétacées).

La plante du sarrasin prospère dans toutes les terres convenablement préparées, si l'on en excepte celles qui sont tenaces et humides, et donne les produits les plus abondants sur celles qui sont meubles, fraîches et engrassées.

Par ses nombreux rameaux, qui se conservent longtemps herbacés, et par ses larges feuilles, la plante du sarrasin soutire beaucoup de nourriture de l'atmosphère, et épuise peu la terre qu'elle ombre de manière à provenir toute évaporation inutile et à étouffer toutes les plantes nuisibles qui germent avec ou après elle.

La plante du sarrasin parcourt ordinairement en trois mois tous les périodes de sa végétation; mais il est de la plus haute importance de ne la confier à la terre qu'aux époques où elle n'a ni à craindre les gelées tardives, auxquelles elle est très sensible, ni les premières gelées de l'automne, qui détruiraient sa récolte, laquelle n'est plus propre alors qu'à être enfouie.

Le sarrasin peut entrer avantageusement dans les assolements, soit comme récolte seule, dans une année, intercalée entre deux récoltes de graminées ou autres; soit comme récolte secondaire, très propre à remplacer celles qui ont été détruites par quelque accident, ou les fourrages et pâturages printaniers, ou bien enfin les récoltes en grains, faites de bonne heure.

Dans le premier cas, la terre peut et doit recevoir tous les labours et engrais nécessaires pour qu'elle se trouve suffisamment nettoyée, ameublée et engrassée à l'époque de la semence, qu'on peut différer sans inconvénient et ordinairement même avec beaucoup d'avantage jusqu'à ce que ces trois conditions soient remplies. Nous ne prescrivons pas plus ici la quantité

de semence nécessaire, que nous n'avons eu devoir prescrire, dans aucun cas, celle des engrais et le nombre des labours, parce que nous avons déjà eu occasion de l'observer, rien ne nous paraît plus absurde et moins exécutable, que ces déterminations banales, fixes et invariables de quantités et de mesures, qui doivent toujours se régler d'après des circonstances très variables, que tout cultivateur doit savoir apprécier, et dont la fixation, tout au moins inutile, dénote un zèle outré et peu éclairé.

Nous nous bornerons à dire qu'une faible quantité de semence suffit généralement, parce que cette plante se ramifie beaucoup et demande beaucoup de place pour étendre convenablement ses rameaux; on peut en augmenter la quantité lorsque nous destinons le sarrasin à être ensemencé comme engrais végétal.

Quant à la quantité d'engrais et au nombre des labours nécessaires, nous ne suivons jamais, et il nous semble qu'on ne doit jamais suivre d'autre règle pour ces objets, que l'état relatif, très variable, dans lequel la terre se trouve, nous les rapports si importants du besoin d'ameublissement, de nettoyage et de fertilisation convenable.

La semence étant bien recouverte, et la terre bien ameublie par les opérations successives de la herse et du râteau, le sarrasin ne demande généralement aucun soin jusqu'à la récolte; il fait lui-même l'office du sarclage en étouffant, par son ombrage épais, les plantes qui pourraient être nuisibles à sa prospérité et à celle des récoltes subséquentes.

Aussitôt que l'on s'aperçoit que la majeure partie de ses semences, qui ont l'inconvénient de ne pas mûrir toutes à la fois, se colorent d'une teinte noirâtre qui indique leur maturité, il faut, sans hésiter, sacrifier les dernières, qui sont toujours les moins grasses et les moins farineuses, à la nécessité de cueillir les premières, qui sont toujours mieux nourries, et qui ne tarderaient pas à tomber ou à devenir la proie des oiseaux et surtout des pigeons, qui en font très avides. Si l'on diffère alors la récolte, qui doit être faite d'ailleurs avec toutes les précautions recommandées pour celle des navets. Immédiatement après cette récolte, la terre se trouve ordinairement dans le meilleur état pour recevoir de bonne heure, sur un ou plusieurs labours, un ensemencement d'automne, qui a les chances les plus favorables pour prospérer.

Dans le second cas relatif au mode d'assolement, il est essentiel de saisir, sans perdre de temps, le moment favorable pour donner à la terre, immédiatement après la première récolte ou de fourrages ou de grains, un labour suffisant pour qu'elle se trouve partout remuée à la profondeur nécessaire, et de l'ensemencer, la herser et la rouler sans délai; car le succès de cette récolte supplémentaire dépend en très grande partie de ces attentions, sans lesquelles elle se trouve souvent compromise.

Comme la récolte a lieu ordinairement assez tard, elle n'admet que rarement un nouvel ensemencement en automne, à moins qu'il ne soit destiné à un fourrage ou pâturage printanier; et comme à l'époque où elle a lieu, l'humidité est souvent autant à redouter que les premières gelées qui la détruisent trop souvent, au lieu de placer le sarrasin en javelles sur le sol, il est généralement avantageux, pour accé-

lérer sa dessiccation et prévenir sa germination, d'en former des espèces de petites grèves provisoires, serrées avec les tiges mêmes de sarrasin, qu'on dressé en en écartant la base.

Lorsque les contrariétés de la saison s'opposent au dessèchement complet, et font craindre une germination prochaine ou la pourriture, le plus sûr, en pareil cas, nous a toujours paru être d'enlever le sarrasin tel qu'il était, de le battre sans perdre de temps, de l'étaler mince, de le remuer souvent dans le grenier, et de le cribler le plus tôt possible afin de prévenir son échauffement qui, sans ces précautions, serait inévitable.

Lorsqu'on prévoit que la maturité du sarrasin ne peut avoir lieu, ou lorsqu'une gelée intempestive est venue le frapper, il présente encore une ressource bien précieuse dont il faut s'empres-ser de profiter, c'est de le convertir en engrais ou en foin; sans la récolte, qu'il convient en général de rouler préalablement: son enfouissement en devient plus facile et plus complet, surtout si elle a été effusée contre terre par un temps humide qui le charge et le couche devant.

Le sarrasin nous paraît être une des plantes les plus précieuses pour remplir cet objet; il peut même être cultivé expressément avec beaucoup d'avantage comme engrais végétal, et empruntant comparativement beaucoup moins de nourriture de la terre que de l'atmosphère, il est très propre à la fertiliser, à la nettoyer, et même à ameublir celle qui est compacte et argileuse.

Le sarrasin peut encore remplacer avec beaucoup d'avantage l'avoine ou l'orge dont l'ensemencement n'aurait pu être fait en temps convenable, et il peut aussi admettre un ensemencement simultané en prairie artificielle ou en navets. Il suffit dans ce cas de le semer plus clair, afin qu'il puisse protéger de son ombrage et non étouffer les plantes auxquelles il est associé.

Ce qui rend surtout recommandable l'introduction du sarrasin dans les assolements des terres de notre première division, c'est qu'indépendamment de sa faculté améliorante, considérée comme engrais, et de celle de pouvoir fournir une seconde récolte dans la même année, avec les précautions convenables, ses tiges vertes, son grain et ses tiges, lorsqu'elles sont battues, sont propres à un grand nombre d'usages économiques dont nous croyons devoir faire connaître ici les principaux.

Lorsque le sarrasin n'est pas semé dans l'intention d'être récolté en grain, et que la terre peut se passer de son engrais, et qu'on a besoin d'ailleurs d'une nourriture verte, il peut en servir étant fauché ou consommé sur place. Cette destination a cependant un inconvénient à l'égard des animaux, car si on les conduit dans un champ de sarrasin où les fleurs sont développées, un troupeau de moutons par exemple, ils en sortent la tête enflée, la rougeur et la fixité de leurs yeux, les réduisent promptement à un état assez inquiétant. Cet effet du sarrasin en fleurs a été aussi remarqué sur d'autres animaux. Les abeilles qui butinent ses fleurs, tombent quelquefois dans un état d'ébriation qui les affecte plus ou moins longtemps. Les nombreuses fleurs dont le sarrasin se pare

fournissent une abondante provision de miel et de cire aux abeilles.

Le grain du sarrasin, dont les volailles sont avides et qui est très propre à les nourrir, à les faire pondre, ou à les engraisser promptement, est également très convenable à l'engrais des porcs, et peut remplacer avantageusement l'avoine des chevaux.

On convertit quelquefois son grain, soit on le mélange avec d'autres grains, en pain à la confection duquel il est d'un usage peu convenable, étant dépourvu de cette substance végétale, connue sous le nom de *gâten*, que le blé possède plus que tout autre grain, et qui communique à la pâte le liant nécessaire à la bonté, à la fraîcheur et à la conservation de cet aliment; mais sa farine blanche et légère est très propre à être convertie en bouillie ou en pâtisserie de diverses sortes auxquelles elle est particulièrement convenable, étant très savoureuse, délicate et de facile digestion.

Enfin, ses tiges, dépouillées de leur grain, sont très propres à être converties en engrais après avoir servi de litière, et elles en contiennent en très grande proportion.

Société d'industrie laitière de la Province de Québec.

A l'occasion du "Concours dans le but d'encourager l'amélioration des vaches laitières de race canadienne de cette Province," dont nous avons déjà publié les conditions, et de toutes autres questions se rapportant à la fabrication du fromage, le secrétaire de la "Société d'industrie laitière" a adressé la lettre suivante aux intéressés :

St Hyacinthe, le 5 juin 1884.

Monsieur,

La direction de la Société d'industrie laitière a l'honneur de vous faire part du mode d'opérations adopté pour l'année courante, et des avantages dont peuvent profiter tous ceux qui sont ou deviendront membres de la Société dans le cours de cette saison.

Enseignement.—La Société d'industrie laitière a, de nouveau, pour la saison qui commence, engagé son professeur de fabrication du fromage : M. Misael Archambault, de St-Hyacinthe. Sur demande adressée directement au secrétaire de la société, le sousigné, M. Archambault, visitera *gratuitement* les fromageries dont le propriétaire ou le fabricant appartient à la société; il sera seulement chargé une indemnité invariable de \$250 par jour d'enseignement, pour frais de voyage. Les demandes devront être faites au moins huit jours d'avance; la société, avec la meilleure volonté du monde, ne peut s'engager à envoyer sans délai son professeur dès qu'il sera demandé, à cause des frais considérables qu'occasionneraient des voyages irréguliers, tantôt dans un coin de la province, tantôt dans un autre; autant que cela est possible, l'on déterminera une route à suivre pour visiter, en une même tournée, le plus grand nombre d'établissements à la fois. Mais il sera satisfait à toutes les demandes dans un temps raisonnable: l'on peut y compter.

La société espère que les intéressés sauront profiter des avantages qui leur sont offerts à des conditions aussi faibles. Plusieurs fabriciens ont demandé la vi-

site du professeur l'an dernier; il faut encore qu'un plus grand nombre le reçoivent cette année.

Ecole de fabrication.—Les membres de la Société d'industrie laitière ont encore droit à des leçons gratuites de fabrication du fromage, chez M. Archambault, à Notre-Dame de St-Hyacinthe. On peut être admis comme élève régulier, sur demande adressée au secrétaire. M. Archambault pourra pensionner les élèves réguliers au prix de \$3 50 la semaine. Comme le nombre des élèves est limité, dans le cas où il y aurait des demandes d'admission non satisfaites, la durée d'un cours gratuit de leçons est fixé à un mois; les élèves ayant passé un mois à la fabrique devront donc faire place à ceux qui n'auraient pas pu y entrer parce que le nombre d'élèves fixé était atteint. Même dans ce cas, par arrangement particulier avec M. Archambault, les élèves pourront continuer leur cours. C'est une condition de l'admission gratuite à la fabrique comme élève qu'il faut avoir déjà pratiqué la fabrication; et cela, afin que l'on puisse profiter le plus vite possible des leçons qui seront données. De plus, nul ne sera admis avant d'avoir adressé sa demande au secrétaire, et d'en avoir obtenu un certificat d'admission; cette condition est de rigueur.

Rapport.—Le rapport annuel de l'année courante a déjà été expédié, depuis longtemps, aux membres de la société pour 1884. Les nouveaux membres, ou les anciens qui n'ont pas encore payé, y ont droit comme tous jours, en adressant leur souscription (\$1.00) au secrétaire. Ce rapport offre 160 pages de matière à lire; il contient, entre autres choses, des conférences sur les sujets suivants: *Soins et nourriture du bétail—épreuve du lait—les races laitières—fabrication du fromage canadien—agriculture et industrie laitière—les centrifuges—fabrication d'estive ou beurre—boîtes à fromage—defauts de fabrication, etc., etc.*

Concours.—La société, pour se conformer à la décision de l'assemblée de l'année dernière, a organisé un concours ouvert aux vaches "Canadiennes" pur-sang. On peut en voir les détails dans le programme ci-contre. Comme l'idée de ce concours est éminemment pratique et nationale, il est à désirer que les membres de la société lui donnent de la publicité en faisant annoncer ce concours à la porte de l'église de leur paroisse plusieurs fois de suite, et par une personne qui soit en état d'en saisir les détails importants et de les faire comprendre; les fabriciens ou les propriétaires de fromageries ou de beurrieres sont priés d'afficher les détails du concours dans un endroit appartenant de leur établissement, et d'attirer à ce sujet l'attention de tous leurs patrons. Il faut être membre de la société pour faire entrer des vaches dans ce concours; si on ne l'est pas déjà, on peut toujours le devenir en payant la souscription annuelle d'une piastre (\$1.00).

Les personnes qui ont l'intention de concourir devront suivre rigoureusement toutes les conditions imposées dans le programme; l'omission d'une seule formalité pourrait entraîner la non validité de l'épreuve. La Société d'industrie laitière entend poursuivre le but de ceux qui ont fait adopter l'idée de ce concours: créer une race "Canadienne" qui, dans un avenir assez rapproché, sera classée parmi les races laitières les plus renommées de notre temps. L'on comprend donc qu'il importe d'établir d'une

manière admissible le mérite des sujets qui seront les têtes de familles dans le *livre de généalogie* de la race Canadienne.

Les directeurs de la Société de l'Industrie Laitière
par le Secrétaire

J. DE L. TACHÉ,
Nataire à St-Hyacinthe.

Le rôle des jardiniers.

De toutes les professions créées par les besoins de l'homme, celle de jardinier demande beaucoup de soins et d'attention; toujours aux prises avec la nature, il faut souvent de l'intelligence pour lui faire produire les riches et végétales que nous admirons.

Souvent bons travailleurs, ayant des goûts simples, ils prétendent rarement à la renommée. Pendant long temps, la routine d'une main, leurs outils de l'autre, ils n'ont fait avancer le progrès du jardinage qu'avec lecteur; une innovation, si simple qu'elle fût, était impossible, tellement les préjugés étaient enracinés. Quelques-uns cependant ont marqué leur époque par des améliorations plus ou moins sensibles; ce n'est réellement que depuis ces derniers temps que l'horticulture s'est placée au même rang que les autres industries.

Ce qui a le plus contribué au perfectionnement du jardinage, ce sont d'abord les ouvrages et les journaux d'agriculture, les sociétés horticoles de Montréal et de l'Islet et dont l'élite formée d'hommes compétents, a eu donner une vive impulsion, en faisant connaître les procédés nouveaux et en organisant les expositions d'horticulture, toujours admirées du public.

Les jardiniers, stimulés par ces concours, se voyant récompensés dans leurs efforts, voulant se surpasser l'un l'autre, ont cherché à améliorer leurs travaux, aidés par les propriétaires riches qui les employaient. Il en est sorti une génération nouvelle d'ouvriers plus habiles, ennemis de la routine, qui voudraient élever l'art des jardins au dernier degré de perfectionnement.

La profession de jardinier, quand on veut accomplir les devoirs, ne s'accorde guère avec les agréments de la vie; aucun état n'est plus austère. Chaque saison a ses travaux particuliers qui vous commandent impérieusement; chaque travail même a son instant marqué que l'on ne peut remettre. Au printemps, differez la taille de vos arbres fruitiers, quand ceux-ci entrent en végétation, vous risquez de faire tomber les fleurs et d'abattre les jeunes bourgeons. Plus tard, si vous avez manqué l'époque, l'ébourgeonnement sera impossible; il en sera de même pour le pincement.

Soyez une seule nuit sans couvrir les couches, ayant trop de confiance dans le temps, et qu'une gelée survenue, vos primeurs seront détruites sans ressources.

Manquez un seul jour d'arroser vos plantes, vos semis, lorsqu'au printemps le soleil daigne ses rayons sur châssis ou serres, vous êtes sûr de perdre en quelques heures le résultat de six mois de travaux.

Oubliez d'ombrer votre serre chaude à l'heure propice, de donner de l'air aux melons, etc., au moment précis, vos primeurs seront brûlées; de votre terre il ne restera que des plantes des échasses.

Toujours dans l'action et dans un cours perpétuel de travaux divers, le jardinier doit avoir l'esprit pré-

sent à son ouvrage et, de plus, préparé à l'avenir. Il pense aujourd'hui à ce qui se consommera dans trois ou six mois, même dans l'année suivante. Il se souvient qu'à une telle époque un produit a manqué, ce qui ne doit pas se renouveler. Il se rend compte, dans les parterres, de ce qui n'a pas réussi; il en prendra note et devra savoir, six mois à l'avance, les plantes dont il aura besoin au printemps, et tout l'été.

Si l'ouvrier aime son état, il n'aura jamais un moment libre. Toujours en guerre avec des ennemis sans nombre; les uns apportés par l'air, d'autres cachés dans la terre. Ici, c'est l'altise qui mange un semis de crucifères (chou, navet, giroflée); là, c'est une plante de fraisiers et de laitues que les vers blancs s'acharnent à détruire. Ailleurs, ce sont les oiseaux qui mangent les premières cerises; plus tard, ce seront les mouches qui attaqueront nos plus beaux raisins, aidés par les moineaux et les limaces. Quel que soit leur nombre, le jardinier détruira tous ces ennemis et d'autres encore, et cela par des moyens divers, dont le plus sûr est la persévérance. Il en est cependant dont il lui est difficile de se défendre, ce sont ceux qui, ensevelis sous terre, semblent conspirer contre certains végétaux pour les anéantir.

La terre elle-même, loin de répondre aux intentions du jardinier, préfère souvent à nos plantes utiles des herbes préjudiciables qu'il faudra s'empresser de détruire, et qui renaîtront toujours, malgré binages et sarclages. Et les saisons! Quelle lutte perpétuelle pour protéger les plantes délicates, les arbres en fleurs et en fruits; tantôt préserver de la gelée les fleurs hâtives, tantôt abriter des ardeurs du soleil les semis et les plantes, tuteurer les jeunes arbres et les fleurs fragiles que le vent brisera; plus tard, garantir les couches et les serres de la neige et du froid.

Nous passerons sous silence ces contre-temps auxquels le jardinage est si souvent en butte, les longues sécheresses comme les grandes humidités.

Malgré toutes ces traverses, il y a peu de professions qui procurent plus de jouissance. Tout près de la nature, le jardinier qui aime son art éprouvera toujours du plaisir à voir sa main produire de beaux fruits, des légumes de toute sorte et s'épanouir les plus belles fleurs des jardins. Si quelques jours lui sont durs, par contre il ne perdra pas un instant d'une belle journée; aussi sa santé morale et physique sera toujours à l'abri des maladies occasionnées par les industries des villes.

Le jardinier qui veut s'occuper l'esprit trouvera, dans les livres, de quoi se perfectionner. L'étude de la botanique lui fera trouver courtes les soirées d'hiver. Il approfondira sa science; car cette profession, qui n'est qu'un apprentissage continu, a besoin plus que toute autre des notions théoriques de nos maîtres. Aujourd'hui, l'art de bien cultiver les arbres, les fleurs et les légumes ne s'apprend plus par routine; il faut chercher dans les livres, dans les journaux spéciaux des idées de perfectionnement.

Le travail des jardins est si multiplié qu'il s'est divisé en plusieurs branches, formant des industries spéciales: l'arboriculteur ne s'occupe que des arbres, le fleuriste de la culture des plantes, et le maraîcher de ces beaux légumes si appréciés sur nos marchés.

Des allées de jardin.

La végétation parasite de allées de jardin fait le désespoir des jardiniers. Voici une recette infallible pour prévenir le retour des mauvaises herbes au printemps. Faire bouillir dans une chaudière de fer 25 pintes d'eau dans laquelle on ajoute 5 livres de chaux, laissez bouillir quelque temps ce mélange en l'agitant. On laisse reposer et on arrose avec ce liquide, étendu de deux fois son poids d'eau, les allées et les cours. L'herbe n'y vient pas si elle n'a pas encore paru, et meurt si elle existe déjà.

On peut employer avec le même succès le résidu de ce mélange, dans lequel on ajoutera, en faisant bouillir, les mêmes substances, en diminuant d'un tiers et en y joignant du soufre. Le sol soumis à cet arrosage est délivré pour plusieurs années des herbes adventices. La seule précaution à prendre, dans les allées de jardins, c'est de ne pas laisser le liquide pénétrer trop profondément, afin de ne pas nuire aux racines d'arbres fruitiers, qui se trouvent sous les allées.

Utilité des fruits.

Un des aliments les plus sains et le mieux appropriés aux différents âges de la vie, est celui que nous fournisent les fruits. Ils nous offrent une nourriture légère, de facile digestion et parfaitement appropriée aux fonctions du corps humain. Une seule chose à observer dans l'usage des fruits, c'est qu'ils soient mûrs et de bonne qualité. Les fruits savoureux sont les meilleurs pour la santé; il faut bien se garder d'user de ceux qui n'ont pas atteint leur degré de maturité, car ils peuvent non seulement fatiguer les estomacs faibles, mais ils peuvent engendrer des maladies, surtout parmi les femmes et les enfants, qui ont une grande propension à manger des fruits verts. Les fruits mûrs, mangés avec du pain, sont peut-être le plus sain de tous les aliments, et peuvent même entretenir convenablement la santé.

On ne doit cependant pas faire abus des meilleurs fruits, car en toute chose il y a une règle qu'on ne peut dépasser, surtout si l'on mange des raisins, des cerises et des gadelles. Il est certains estomacs auxquels les fruits conviennent peu; ils ne sont cependant pas nuisibles en les prenant avec modération.

Il est regrettable de voir beaucoup de nos campagnes presque dénuées de fruits. Le petit nombre d'arbres fruitiers que l'on trouve auprès de quelques villages sont, en général, de très mauvaise qualité, et il semblerait que beaucoup de gens se plussent, afin de les rendre plus mûrs, à les manger avant l'époque de leur maturité. D'après un état si contraire au bien général, d'une part, la privation de fruits rend le régime des habitants peu favorable à la santé, et de l'autre, l'habitude de manger de mauvais fruits, imparfaitement mûrs, occasionne des maladies. Cet état de choses, si désavantageux au bien-être de nos campagnes, durera aussi longtemps que leurs habitants ne connaîtront pas mieux leurs véritables besoins.

C'est aux amateurs d'horticulture, aux propriétaires éclairés, aux instituteurs, qu'il appartient

d'éclairer les cultivateurs et de les encourager dans la plantation des arbres fruitiers. Il ne devrait pas rester une maison, à laquelle est joint un morceau de terre, qui ne fût plantée de quelques arbres à bon fruit. Ce genre de récolte, qui s'obtient si facilement, serait d'une grande ressource nutritive pour la population, non seulement pour l'été, mais encore pendant tout le cours de l'année.

Choses et autres.

La main-d'œuvre dans les campagnes, en France.—Il n'y a pas une dans notre pays où les bras désertent la charrue; en France, la maladie du travail des mains se fait vivement sentir. Si nous espérons attirer ici l'émigration Française, assurément ce ne seront pas des cultivateurs qui nous arriveront, puisque ceux-là manquent en France. Voici ce que nous lisons, à ce sujet, dans le *Petit Monteur Universel* publié à Paris :

Ceux qui ne dirigent pas un faire-valoir ne s'imaginent pas combien il est difficile de trouver des serviteurs de culture, de les payer à leur satisfaction, de les tirer du lit le matin, de les faire travailler, de les contenter en boisson et en nourriture, d'entretenir parmi eux le bon ordre.

Souvent le dimanche, lorsque les gens de service sont partis, non pour l'église, mais pour s'amuser, toutes les corvées retombent sur le maître et sa famille. Il faut soigner les chevaux, fancher la raffurée du bétail, le faire boire, traire les vaches, etc. Après que vos serviteurs ont passé au cabaret la nuit du dimanche, ils font le lundi d'un travail tel quel. Prenons garde alors aux charretiers endormis dans le sillon de leur charrie.

Cependant, si nous tenons à conserver nos hommes à cause des travaux qui ne peuvent être différés, faisons semblant de ne rien voir, car la réponse à la moindre observation est bientôt faite: "Si vous n'êtes pas content, donnez-moi mon compte."

A l'honneur des serviteurs ruraux, hâtons-nous de dire qu'on aperçoit ici et là des exceptions à ce malheureux état de choses; mais elles deviennent de plus en plus rares.

Cette difficulté de direction met le cultivateur aux abois. C'est une des principales causes qui le font se dégoûter de faire valoir pour ses enfants et pour lui-même.

De la ce grand nombre de fermes à louer ou à vendre qu'on voit partout et qui ne trouvent pas amateurs, au point que les biens-fonds d'une certaine étendue perdent constamment de leur valeur locative et vénale.

La moins-value est moins sensible sur les champs morcelés et peu étendus qui sont à la portée des petits cultivateurs; mais ces champs-là tendent aussi à diminuer de prix; ce qui faut attribuer à l'avilissement du prix de certains produits du sol qui ne peuvent soutenir la concurrence étrangère, et aussi aux nombreux placements que la Bourse et les banques offrent à l'épargne agricole.

Par suite de ces placements, quantité de capitaux s'éloignent de l'agriculture, et, comme les bras la quittent aussi, il y a là, malgré les progrès scientifiques de l'art agricole, un avenir très accablé et très funeste.

Que faire pour arrêter un tel courant, qui, rendu fielle et rapté par les chemins de fer, entraîne la société tout entière du côté des villes et vers des travaux beaucoup moins importants que la culture du sol?

En dehors de l'action du gouvernement qui, par une politique économique prudente et sage, devrait chercher à encourager et non pas entraver le premier des arts, nous croyons que le remède peut venir de l'influence des classes aisées et instruites de la société.

Raves "Roses de Chine."—Les crucifères contiennent beaucoup de soufre, quelques-uns peuvent, prétend-on, comme les radis, par exemple, rivaliser avec nos stations thermales, car ils contiennent un principe efficace contre les maladies du larynx. Pour les personnes qui sont affligées de maux de gorge, ou pour celles qui veulent s'en garantir et qui aiment dans le radis la saveur piquante, qu'elles cultivent le radis rose de Chine.

C'est à tort, d'après nous, qu'on l'a appelé radis rose d'hiver. Ce radis, en effet, vient presque en toutes saisons; semé au printemps on en été, trois semaines après on peut en récolter un excellent condiment.

Il a une grande supériorité sur le radis noir qui met très longtemps pour venir, pendant l'été monte à graine, et ne peut, par conséquent, être consommé que vers la fin de l'automne et pendant l'hiver. Le radis noir est très dur; le radis de Chine est précoce, sa chair est ferme, mais très fine, sa couleur est d'un rouge vit prononcé, sa racine est très allongée, cylindrique, renflée à son extrémité inférieure est terminée en pointe fine et déliée.

Nous croyons que parmi toutes les variétés de gros radis, le radis de Chine est pour le moment le plus perfectionné.—On peut en obtenir des graines chez M. Wm Evans, à Montréal.

RECETTES

Conservation des pois verts écosés.

Voici le résultat d'essais faits pour la conservation des pois verts écosés, et dont on a obtenu un plein succès. Nous jugeons utile de le faire connaître ici.

Il faut choisir, pour être mises en conserve, de bonnes qualités. On ne doit en faire la cueillette que par un temps sec et lorsque les grains sont suffisamment formés.

Il est nécessaire, avant d'écosser les pois, de procéder au lavage des bouteilles qu'on doit employer, puis, après le lavage, de les faire égoutter de manière à ce qu'il ne reste aucune humidité à l'intérieur. Pour faciliter l'opération de la mise en bouteille des pois et leur sortie, on doit choisir, autant que possible, celles qui ont le goulot large, et, au fur à mesure qu'une bouteille est remplie, il faut la boucher hermétiquement et sceller soigneusement le bouchon. Ces opérations terminées, on doit mettre, ainsi préparées, les bouteilles posées sur leur fond, dans une grande chaudière remplie aux trois quarts d'eau froide, afin que l'eau puisse à découvert tout le goulot de la bouteille, soit environ deux pouces. Pour éviter la choc pendant la cuisson, il faut mettre de la paille, du foin ou du linge entre les bouteilles; on allume ensuite le feu sous la chaudière, puis, lorsque l'eau est en ébullition, il faut la maintenir en cet état et sans interruption pendant deux heures au minimum, après quoi il faut éteindre le feu; laisser refroidir tout, sans toucher aux bouteilles, jusqu'au lendemain; c'est alors seulement qu'il faut les retirer, mettre de la cire ordinaire à cacheter sur les bouchons pour éviter l'évaporation, et les descendre à la cuve en tout autre endroit frais, mais à l'abri de la gelée. Il est essentiel, pour une bonne conservation, de poser les bouteilles debout, mais le bouchon en bas et le fond en haut; pour assurer cette pose, il faut les appuyer contre un mur et leur donner une légère inclinaison.

Les pois ainsi conservés peuvent se garder plusieurs années. Ils sont aussi bons et beaux qu'ils venaient d'être cueillis. On n'ouvre les bouteilles que pour la consommation du moment, et, lorsqu'on veut les manger, on les fait chauffer pendant quelques minutes seulement dans l'assaisonnement avec lequel ils doivent être servis.

Destruction des vers blancs.

Un jardinier, M. Louis Schmidt, voyait ses plates bandes ravagées. Elles étaient plantées particulièrement de fraises. Le ravage était l'œuvre des vers blancs. M. B. a eu essayé un mélange d'eau et d'acide phénique cristallisé, dans la proportion d'une demi-once par 15 pintes. Il travailla ses plates bandes et les arrosa avec cette dissolution; les fraises respirèrent avec vigueur. Les laitues et les choux qu'il y plant ensuite poussèrent également à merveille. Apercevant plus tard, au mois d'août, les mêmes ravages dans une autre partie de son jardin, il employa le même procédé et réussit pareillement. — (La ligne de l'agriculture)

FIL DE FER POUR CLÔTURE.

20 Tonneaux de vieux grément de Bâtimens, en fil de fer galvanisé, de toute grandeur, qui peut servir pour clôture.

A vendre à bon marché par

J. & W. REID,
956 et 100, rue St Paul, Québec.

1884.

66 ORGUES-HARMONIUMS "DOMINION" 99

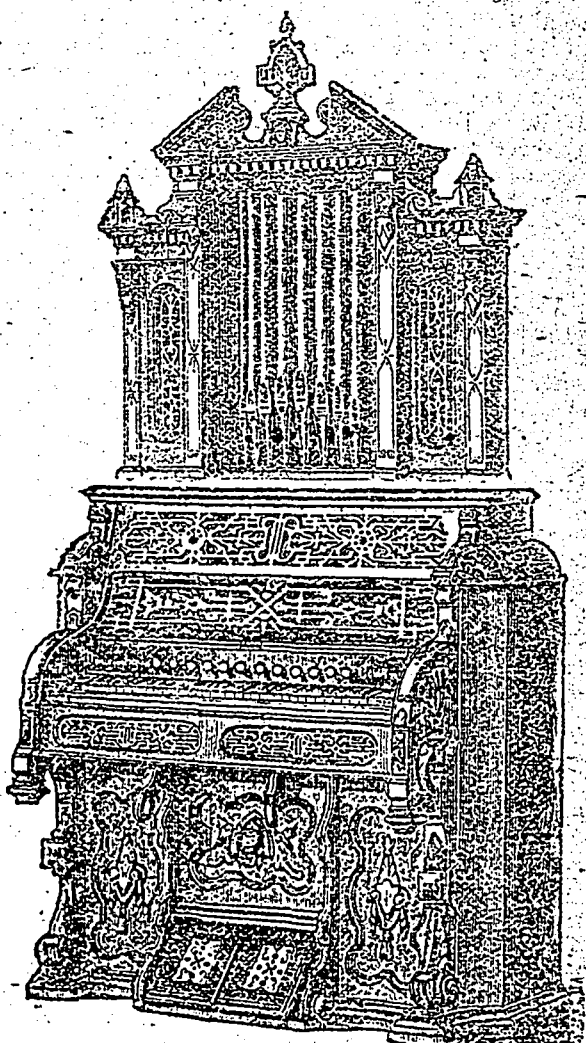
FABRIQUÉS A

BOWMANVILLE, ONT.

Pour Chapelles, Eglises et Salons.

50 PREMIERS PRIX

dans différentes parties du monde.



Satisfaction garantie.—Prix plus bas que partout ailleurs en égard à la qualité.—Catalogues illustrés expédiés sur demande.—Prix de ces instruments: de \$50 à \$100.

Une certaine d'instruments toujours en magasin.

S'adresser à

L. E. N. PRATTE

No. 1078, Rue Notre-Dame, Montréal

Dépôt Général des Orgues "DOMINION."